

Министерство на Околната Среда и Водите
Регионална инспекция - гр. Русе
Вх. № АО-2821
Получен на 22.05.2023 г.

Приложение № 5 към чл. 4, ал. 1

ДО
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ-РУСЕ

УВЕДОМЛЕНИЕ за инвестиционно предложение

от ШОГУН ЕООД,

Седалище и адрес на управление: гр. Русе, п.к. 7001, ул. СТЕФАН СТАМБОЛОВ № 54

Пълен пощенски адрес за кореспонденция: гр. Русе, п.к. 7001, ул. СТЕФАН СТАМБОЛОВ № 54

Телефон, факс и ел. поща (e-mail):

УВАЖАЕМА Г-ЖО ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че ШОГУН ЕООД има следното инвестиционно предложение:

„ПРОМЯНА ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕТО НА СКЛАД В СКЛАД ЗА ТЪРГОВИЯ НА ЕДРО С КЪТ ЗА ПАКЕТИРАНЕ НА ПЛОТОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ, ПРОИЗВОДСТВО НА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И РАБОТИЛНИЦА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ЗАКУСКИ В СГРАДА С ИДЕНТ. № 63427.3.629.1.10, УПИ XII-629, УЛ. „СВ. ДИМИТЪР БАСАРБОВСКИ“ № 13, ГР. РУСЕ, ОБЩИНА РУСЕ”.

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението:

Инвестиционното намерение на дружеството е да промени предназначението на склад в склад за търговия на едро с кът за пакетиране на плодове и зеленчуци, производство на млечни продукти и работилница за производство на закуски. Обектът е разположен на 866 м² в съществуваща сграда с идентификатор 63427.3.629.1.10, УПИ XII-629, ул. „Св. Димитър Басарбовски“ № 13, гр. Русе, Община Русе. Имотът е собственост на дружеството, като към настоящето УИП е приложен Нотариален акт за собственост.

Предвижда се:

→ В млекопреработвателната работилница ще преработва ежедневно около 500 л сурово краве мляко в пастьоризирано и кисело мляко, сирене и кашкавал, като преработваното сурово мляко ще бъде с произход от регистрирани по чл. 137 от ЗВД животновъдни ферми и доставено от първи изкупвач на мляко;

→ В работилницата за закуски се произвеждат 300 кг готов продукт дневно като преработваното брашно е с произход от регистрирани по закона за храните предприятия и отговарящо на Утвърден стандарт № 01/2011. За тази работилница с вх. № АО 3831/14.09.2017г. дружеството е уведомило РИОСВ-Русе за това ИП. С изх. № 2629/21.09.2017г. на РИОСВ-Русе дружеството е уведомено, че за реализиране на ИП не е необходимо провеждане на процедури по ОВОС, ПНОВОС и/или по реда на глава Втора на Наредбата за ОС;

→ В склад за съхранение на плодове и зеленчуци ще се съхраняват 2 000 кг, като съхраняваните

плодове и зеленчуци ще са отговарящи на Наредба № 16 от 28 май 2010г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци

Настоящото предложение е за разширение на обект на хранително-вкусовата промишленост, като преработката на мляко в млечни продукти самостоятелно попада в т.7,в) „Производство на млечни продукти” от Приложение 2 към чл. 93, ал.1, т.1 и 2 на ЗООС.

(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))

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/улицы, газопровод, електропроводи и др.), предвидени изкопни работи, предполагаема дълбочина на изкопите, ползване на взрив:

Основната дейност на площадката ще се осъществява със съвременно оборудване и технологии, които да гарантират производството на висококачествени и здравословни продукти, отговарящи на изискванията на Европейските стандарти.

За протичане на нормална производствена дейност са предвидени следните производствени помещения:

1. Млекопреработвателната работилница

- Приемна рампа с навес
- Работна зала
- Склад за опаковки
- Термокамера за кисело мляко +43°C
- Хладилна камера кисело мляко 2+6°C
- Хладилна камера пастьоризирано мляко 0+4°C
- Хладилна камера за зреене на сирене или кашкавал 10+14°C

2. Работилница за закуски

- Склад за брашно и сол
- Работна зала
- Склад за готов продукт

3 Склад за плодове и зеленчуци

- Кът за пакетиране

4. Обслужващи помещения

- Спомагателен коридор
- Съблекални
- Тоалетни
- Бани
- Стая за отдых
- Офис
- Склад дезинфектанти и миещи вещества

По време на целия производствен процес са изпълнени всички изисквания на **Наредба № 14** от 9 декември 2021г. За хигиената на храните в сила от 30.12.2021г. Издадена от министъра на земеделието, храните и горите и министъра на здравеопазването Обн. ДВ. бр.106 от 15 Декември 2021г.

➤ Разделяне на първичната обработка на суровините и полуфабрикатите от тяхната последваща обработка.

- Последователност на технологичния процес за недопускане на взаимно вредно влияние между суровините, готовата продукция и отпадъците, между готовата продукция и непочистен инвентар.
- Работно пространство за извършване на всички дейности
- Лесно и ефикасно прилагане на процесите за почистване и дезинфекция.
- Необходимите температурни условия за осъществяване на производствения процес.
- Складова база за разделно съхранение на суровините, опаковъчните и спомагателни материали.
- Условия за поддържане на лична хигиена на персонала и изграждане на санитарно-технически съоръжения.
- Подовите настилки ще са гладки с подходящ наклон към сифоните, водонепроницаеми, позволяващи ефективно почистване и дезинфекция.
- Стените и таваните ще са от термопанели, подходящи за влажно почистване и дезинфекция.
- Вратите ще са с гладка повърхност позволяваща влажно почистване и дезинфекция.
- В производствените помещения ще се осигурят с педални мивки или с фотоклетка, с топла и студена вода за измиване на ръцете, както и миеси и подсушаващи средства.

Технологичният процес е устроен в последователност, която не допуска взаимно вредно влияние и кръстосано замърсяване между суровини, готови продукти, опаковки, персонал и отпадъци.

В технологичният процес се използва оборудване, предназначено за хранително-вкусовата промишленост, гарантиращо производството на декларираните видове и обеми качествени и безопасни продукти и опаковки.

Технологичното оборудване е произведено от материали, които не взаимодействат с продукта, не променят физико-химичния му състав, не отделят токсични вещества и мирис, не придават страничен привкус, устойчиви са на корозионно действие, почистване и дезинфекция.

Режим на работа и фонд работно време

Обектът ще работи целогодишно на пет дневна седмица на две смени.

Приет е основен работен състав от 6 човека. Нощна смяна: 2 работника произвеждат закуски, дневна смяна: 2 работника произвеждат млечни продукти и 2 работника обслужват склада.

Млекопреработвателният цех ще е с максимален капацитет за преработка на мляко 500 литра /ден.

◆ *Производство на пастъризирано мляко*

Съхранението на изкупеното сурово мляко ще се извършва в хладилна вана с капацитет 500 л. Чрез помпа суровото мляко постъпва в сиреноизготвителя, където се извършва подгриване до 30°C. Подгряното мляко по гъвкав тръбопровод постъпва към механичен сепаратор отсметанител за отделяне на сметаната и добив на сурово краве мляко с масленост 0,1%. Добитото отсметанено мляко се насочва в хладилна вана за обезмаслено мляко, а сметаната в съд за сметана. Чрез смесване на обезмаслено мляко и сметана по правилото на Пирсон се получава сурово краве мляко с масленост 2%. Същото постъпва отново в сиреноизготвителя за пасторизиране. Сиреноизготвителя се състои от хромникелов съд с водна риза и бъркалка. В сиреноизготвителя се осъществяват процесите на:

- Пастъризация при температура 72-74°C
- Задръжка за 15 min
- Охлаждане на млякото до температура 15 °C - 20 °C

Пълнене на потребителските опаковки: Разфасоването се извършва по механизирани начин чрез ръчна дозираща машина. Затварянето на потребителските опаковки се извършва веднага след

напълването им по начин, който да предотврати вторично замърсяване.

Съхранение: Пастьоризираното краве мляко се поставя в хладилна камера при температура 0 - 4 °С. Условието на съхранение са задължителни през целия период на съхранение в обекта и в търговската мрежа.

◆ *Производство на кисело мляко*

Получаване на закваска: Определеното количество мляко се пастьоризира в съд за заквасване при температура 93 °С - 95 °С със задръжка 15 min - 30 min и се охлажда до температура 45 °С - 46 °С. Заквасва се със симбиотична култура от *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*, като количеството на културата е в съответствие с указанията на производителя. Когато се използва течна майчина симбиотична закваска, количеството ѝ е 1 % - 3 %, като се разбърква добре в продължение на 10 min.

Ферментационният процес протича при температура 44 °С ± 2 °С до достигане на киселинност 70 °Т - 80 °Т. Получената закваска се охлажда и се разбърква до хомогенна смес.

Заквасване на млякото: Млякото с температура 43 °С - 46 °С се заквасва с 1 % - 3 % производствена закваска по 2.4 или с бактериални култури за директно влагане (DVS) в количество съгласно указанията на производителя. Заквасеното мляко се разбърква добре и се подава за разфасоване.

Пълнене на потребителските опаковки: Разфасоването се извършва по механизирани начин чрез дозираща машина. Затварянето на потребителските опаковки се извършва веднага след напълването им по начин, който да предотврати вторично замърсяване.

Термостатиране: Разфасованото мляко с температура не по-ниска от 41 °С се внася в термостатните камери при температура 44 °С ± 2 °С за осъществяване на ферментационния процес. Млякото коагулира в продължение на 2,5 h - 3,5 h при използване на производствена закваска, или за 4 h - 6 h при използване на култури за директно влагане (DVS).

Охлаждане: Охлаждането започва при достигната киселинност на коагулума 75 °Т - 80 °Т (от 4,5 рН до 4,7 рН) и продължава от 3 h до 4 h. През първите 1 h до 2 h температурата трябва да се понижи до 18 °С - 20 °С. Охлаждането продължава, докато се понижи температурата на млякото до 2 °С - 6 °С и киселинността достигне 90 °Т - 110°Т.

Съхранение: Краве кисело мляко се поставя в хладилна камера при температура 2°С-6°С.

Готовата продукция се съхранява в хладилна камера при температура 2-6°С. до експедицията.

Условието на съхранение са задължителни през целия период на съхранение в Млекопреработвателното предприятие и в търговската мрежа.

◆ *Производство на бяло саламурено сирене*

Технологичният процес включва последователно извършване на следните процеси - приемане, окачествяване, пастьоризация и охлаждане на суровото мляко, заквасване със закваска за сирене, 50 % разтвор на калциев хлорид и мая за сирене. Следва:

- Обработка на сиренината - нарязване, покой, обръщане, покой, изтегляне на полиетилен, завръзване на цедилата.

- Нарязване, осоляване, нареждане на сиренето в опаковки – тенекни и доливане със саламура.

- Зреене на сиренето – осъществява се при температура 10 +/-1 °С минимум 45 дни при максимална относителна влажност на въздуха 70%.

Условието на съхранение са задължителни през целия период на съхранение в Млекопреработвателното предприятие и в търговската мрежа.

◆ *Производство на кашкавал*

Технологичният процес за производство на кашкавал от краве мляко включва следните процеси:

- Приемане, пречистване и окачествяване на млякото

- Подсирване на млякото

- Рязане, изпичане,отцеждане, пресоване, чедеризация, парене и омесване на сиренината;

→ Формоване, охлаждане, обдухване, вакумиране, зреене, съхранение, експедиция.

→ Съхранението ще се извършва в хладилна камера при температура 4 °С, откъдето ще се осъществява и експедицията.

Условията на съхранение са задължителни през целия период на съхранение в Млекопреработвателното предприятие и в търговската мрежа.

В рамките на един работен ден се предвижда да се произвежда само един асортимент – сирене, кашкавал, кисело мляко или прясно мляко. В дните, в които се произвеждат сирене и кашкавал, образуваната първична суроватка (около 150 литра от 500л мляко) ще се събира в резервоар и ще се прилага като съставка при производството на хлебни изделия по одобрена от БАБХ рецептура.

◆ *Производство на закуски*

При производството на Закуски се използва технологично оборудване и обзавеждане, което отговаря на хигиенните изисквания на **Наредба № 14** от 9 декември 2021г. За хигиената на храните в сила от 30.12.2021г. Издадена от министъра на земеделието, храните и горите и министъра на здравеопазването Обн. ДВ. бр.106 от 15 Декември 2021г., Регламент 852/2004/ЕО, 853/2004/ЕО и Добрите производствени практики:

- Везни
- Машина за пресяване на брашно
- Тестомесачка
- Тестоделител
- Тестоформител
- работни маси
- тави, колички
- фурни електрически

Готовите Закуски се нареждат в пластмасови опаковки, съответстващи на Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни обн., ДВ, бр. 13 от 8.02.2008 г.) или каси транспортни от вълнообразен картон, съгласно Наредба № 3 от 4 юни 2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни.

На всяка потребителска и транспортна опаковка се поставя етикет на български език със съдържание отговарящо на изискванията на наредба за изискванията за етикетирането и представянето на хранител.

◆ *Промиване и дезинфекция на машини, съоръжения и тръбопроводи*

Миенето и дезинфекцията на оборудването и помещенията в млекопреработвателните предприятия се извършва съгласно Инструкция № V-1 от 1989г. на ИМП – гр. Видин, съгласувана с МНЗ с писмо № 33-36-5 от 30.05.1989г.

В практиката се прилага ръчен и автоматичен режим на миене и дезинфекция в зависимост от конкретния случай.

Приемната хладилна вана и сиренарските вани се почистват и измиват, като се спазват следните режими:

- ✓ Изплакване с вода при температура 30-40°C
- ✓ Миене с горещ разтвор на сода каустик с концентрация 0,5% и температура 55-60°C
- ✓ Изплакване с вода
- ✓ Дезинфекция с разтвор на хлорна вар при 150-200мг/л активен хлор при температура 35-40°
- ✓ Изплакване с вода 5-10 мин

Режим за почистване на сиреноизготвителя, млечните пътища /тръбопроводите/ и хладилната вана

за мляко– ежедневно след приключване на работа.

- ✓ Изплакване с вода с температура 35-40°C за 10-15 мин
- ✓ Циркулация на горещ алкален разтвор с концентрация 0,8-1,5% при температура 65-70°C за 40-60 мин
- ✓ Изплакване с топла вода с температура 55-60°C за 10-15 мин
- ✓ Дезинфекция с разтвор на хлорна вар съдържащ 150-200 мг/л активен хлор за 10 мин при температура 35-40°C или с гореща вода с температура 85-90°C за 15 мин.
- ✓ Изплакване с вода в продължение на 15 мин.

За загряване на разтворите се използва сиреноизготвителя, който в режим на циркулация с помощта на центробежната помпа извършва миенето, дезинфекцията и промиването.

Режим за почистване и дезинфекция на цедила

- ✓ Изплакване с вода с температура 35-40°C за 10-15 мин
- ✓ Изпиране с перилни препарати
- ✓ Изплакване с вода за 20-30 мин
- ✓ Дезинфекция – потапяне в разтвор на препарат с концентрация 250-500 мг/л активен хлор.
- ✓ Изплакване с течаща вода.

Почистване и дезинфекция на производствените помещения

Извършва се ежедневно след приключване на производствения процес

Подовите се измиват със силна струя вода и се дезинфекцират. Веднъж седмично се измиват с алкален разтвор, след което се измиват обилно с вода.

За загряване на разтворите се използва сиреноизготвителя, който в режим на циркулация с помощта на центробежната помпа извършва миенето, дезинфекцията и промиването.

Всички отпадни води от производствената дейност, ще преминат за предварително пречистване през мазнинозадържател, след който обединени с битовите води ще се заустват в градска канализационна система по съществуващо канализационно отклонение.

Други, свързани с основния предмет, спомагателни и поддържащи дейности:

Електроснабдяване – Имотът е електроснабден.

Водоснабдяване – Водоснабдяването на площадката се осъществява от градската водоснабдителна мрежа.

Канализация

Битово-фекални води – от обслужващия персонал на площадката. Ще се заустват във ВиК канализацията на града и от там в ГПСОВ-Русе.

Производствени отпадъчни води: формират се от миенето и почистването на помещенията и съоръженията 1 път дневно.

Всички отпадъчни води от производствената дейност, ще преминат за предварително пречистване през мазнинозадържател, след който обединени с битово-фекалните води ще се заустват в градска канализационна система по съществуващо канализационно отклонение и от там в ГПСОВ-Русе.

Котелно: Предвижда се на по-късен етап на реализация на ИП да бъде монтиран парен котел за осигуряване на пара за производството.

Параметри на котела за производство на пара с ниско налягане:

- Гориво – нефта
- Производителност – 200кг час пара
- Налягане – 1 - 8 bar

Предвижда се котелът да работи около 3 ч в денонощието, 5 дни/ седмично ≈ 720 часа/годишно.

Хладилни камери – Ще се спазят изискванията на Наредба №1 от 17 февруари 2017г. за реда

и начина за обучение и издаване на документи за правоспособност на лица, извършващи дейности с оборудване, съдържащо флуорсъдържащи парникови газове, както и за документирането и отчитането на емисиите на флуорсъдържащи парникови газове, Регламент (ЕС) № 517/2014 на Европейския парламент и на Съвета от 16 април 2014 г. за флуорсъдържащите парникови газове и за отмяна на Регламент (ЕО) № 842/2006 (ОВ, L 150/195 от 20 май 2014 г.), наричан по-нататък „Регламент (ЕС) № 517/2014“, както и актовете за изпълнение съгласно Регламент (ЕС) № 517/2014.

Необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улици, газопровод, електропроводи и др.)	Няма необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура.
Предвидени изкопни работи	Не се предвиждат
Предполагаема дълбочина на изкопите	Несъотносимо
Ползване на взрив	Не се предвижда

3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен 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, орган по одобряване/разрешаване на инвестиционното предложение по реда на специален закон:

За територията няма утвърдени с устройствен или друг план производствени дейности, които да противоречат по някакъв начин на инвестиционното предложение.

РИОСВ – Русе е компетентен орган по издаване на решение относно преценяване на необходимостта от ОВОС и Оценка за съвместимостта на инвестиционното предложение с предмета и целите на опазване на защитените зони (извършва се чрез процедурата по оценка на въздействието върху околната среда).

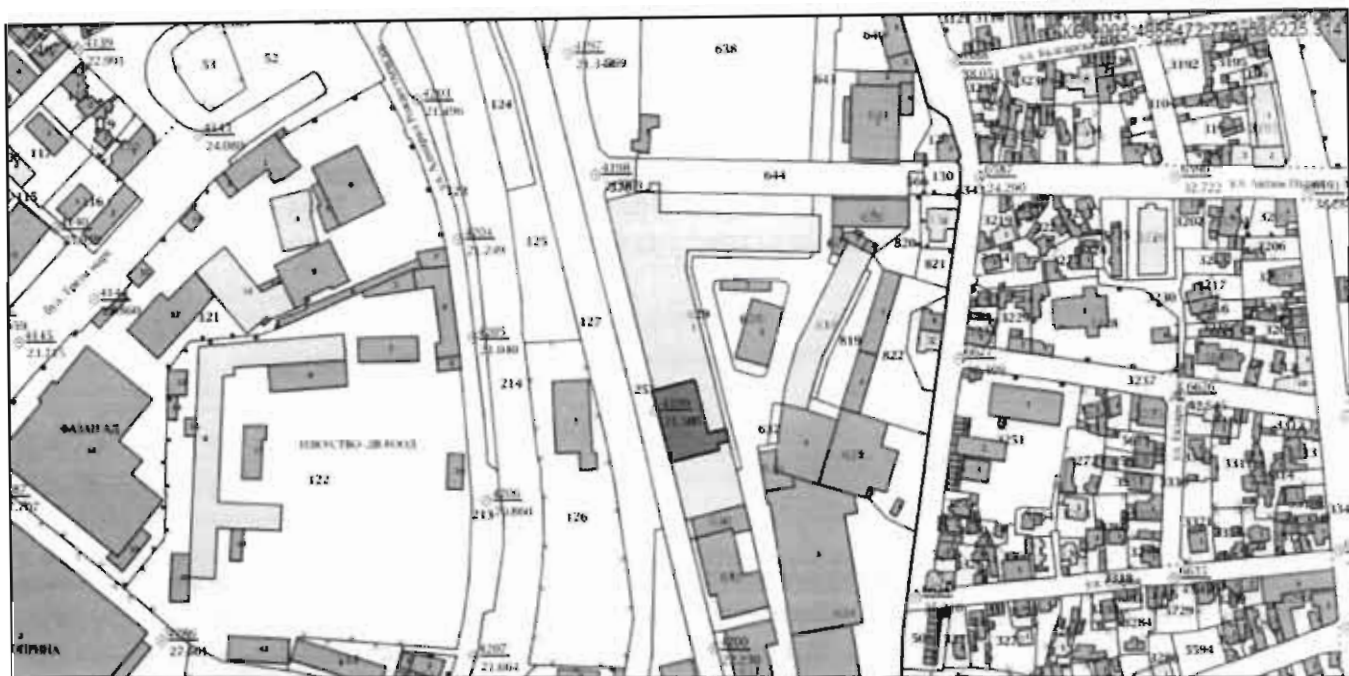
Одобряване на инвестиционните проекти по реда на Закона за устройство на територията.

Получаване на разрешение за въвеждане в експлоатация.

4. Местоположение:

ИП ще се реализира в съществуваща сграда с идентификатор 63427.3.629.1.10, УПИ XII-629, ул. „Св. Димитър Басарбовски“ № 13, гр. Русе, Община Русе. Имотът е с площ от 866 м².

Площадката, в която ще се реализира ИП (ПИ 63427.3.629.1.10), не попада в защитени зони по чл.6, ал.1, т.3 и т.4 от Закона за биологичното разнообразие (Натура 2000 по Директивата за птиците), и в защитени зони по чл.6, ал.1, т.1 и т.2 от Закона за биологичното разнообразие (Натура 2000 по Директивата за местообитанията), одобрени от Министерски съвет. Най-близко разположените до площадката на ИП защитени зони по смисъла на Закона за биологичното разнообразие (ЗБР), са BG0000608 „Ломовете“ за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна, обявена със Заповед №РД-1024/17.12.2020 г. на Министъра на околната среда и водите и BG0002025 „Ломовете“ за опазване на дивите птици, обявена със Заповед №РД-562/05.09.2008 г. на Министъра на околната среда и водите, разширена със Заповед №РД-382/19.04.2013 г. на Министъра на околната среда и водите. (ДВ, бр.50/2013), които отстоят на повече от 1700 метра.



Фиг. 1 Местоположение на ИП - извадка от кадастралната карта



Фиг. 2 Карта с местоположение на ИП спрямо 33

Разглежданият имот не попада в СОЗ на водоизточници за питейно-битово водоснабдяване. В района на ИП няма обекти със специфичен санитарно-хигиенен статут, по смисъла на §1, т. 3 от ДР на Наредба за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

(приета с ПМС № 59/07.03.2003, обн. – ДВ, бр. 25 от 18.03.2003 г., посл. изм. и доп. бр 31 от 12.04.2019 г.). В района на ИП няма вилни зони, санаториуми, зони за отдих и рекреация, обекти за туризъм, паркове, спортни и риболовни бази.

Не е необходимо изграждане на нова или промяна на съществуващата пътна инфраструктура. Не се очаква трансгранично въздействие.

(населено място, община, квартал, поземлен имот, като за линейни обекти се посочват засегнатите общински райони/кметства, географски координати или правоъгълни проекционни UTM координати в 35 зона в БГС2003, 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)

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

Няма да се извършват строителни дейности, само монтиране на оборудване.

По време на експлоатация на обекта ще се използва вода от водопроводната мрежа на град Русе за производствени и санитарно-битови нужди. Имотът е водозахранен и не е необходимо изграждане на нови водозахранващи отклонения.

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

6. Очаквани вещества, които ще бъдат емитирани от дейността, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води:

Не се очаква формиране на вещества, в т.ч. приоритетни и/или опасни, с които да се осъществява или да е вероятен контакт с води.

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

Строителни дейности няма да се извършват, ще се монтират съоръжения в затворена сграда. На този етап не се очакват емисии в атмосферния въздух.

През етап на експлоатация - на площадката ще има 1 организиран източник на емисии – комина на паровия котел. Очаквани емисии от изгаряне на горивото нефта са: NO_x, SO₂, CO и незначително количество сажди. Въздействието от работата на парния котел е само в рамките на 3 часа в денонощието, около 5 дни седмично.

Източник на неорганизираните емисии на територията на площадката се очаква да бъдат транспортните средства и товаро-разтоварните дейности.

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

На етап експлоатация се очаква образуването на:

- Смесени битови отпадъци с код 20 03 01 - Образуват се в резултат на жизнената дейност на персонала, назначен на площадката.
- Хартиени и картонени опаковки с код 15 01 01 - опаковки отпаднали при пакетиране, също и отпадъци от декашониране на суровини и материали.
- Пластмасови опаковки с код 15 01 02 - отпаднали бракувани опаковки, опаковки на суровини
- Утайки от пречистване на отпадъчни води на мястото на образуването им с код 02 05 02 – от почистване на мазнинозадържателя.
- Луминесцентни тръби и други отпадъци, съдържащи живак с код 20 01 21* - в резултат на поддръжка на осветителната система.
- Опаковки, съдържащи остатъци от опасни вещества или замърсени с опасни вещества с код 15 01 10* - в резултат на използване на почистващи и дезинфекциращи препарати.

Предвижда се отделената суроватката от производството на сирене и кашкавал да се събира в резервоар и да се използва като добавка в производството на хлебните изделия.

Образуваните отпадъци ще бъдат предварително съхранявани на площадката до събирането на икономически изгодни количества за транспорт до последващи преработватели. Отпадъците ще се предават за последващо третиране на лица, притежаващи документи за дейностите по Закона за управление на отпадъците. Приоритет при предаване ще имат фирмите, извършващи дейности по крайно оползотворяване на образуваните отпадъци.

9. Отпадъчни води:

При експлоатация на инсталацията се очаква формиране на следните потоци отпадъчни води:

Производствени отпадъчни води:

Съгласно Референтния документ за НДНТ Food, Drink and Milk Industries, стр. 187 в млекопреработвателни предприятия отпадните води се формират от измиване на съоръженията и помещенията, като за НДНТ се счита формиране на 1-2 литра отпадъчни води/килограм преработено мляко. Предвид което се очаква от преработката на 500 литра мляко на денонощие да се формират $0.5 \div 0.6 \text{ м}^3/\text{денонощие}$.

Всички отпадъчни води от производствената дейност, ще преминават за предварително пречистване през мазнинозадържател, след който обединени с битовите води ще се заустват в градска канализационна система по съществуващо канализационно отклонение.

Битово-фекални води – от обслужващия персонал на площадката. Ще се заустват във ВиК канализацията. Отпадно водно количество от фекално –битови води е:

$$q_{\text{п макс.ч}} = 0,0141 (\text{м}^3/\text{ч}) \times \text{п} = 0,0141 \times 6 = 0,0846 \text{ м}^3/\text{ч},$$

където п-брой на работещите = 6 души

(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/водоплътна изгревна яма и др.)

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

Всички почистващи препарати и дезинфектанти ще се съхраняват разделно в нарочно обособен за целта склад с ограничен достъп. Посочените по-долу количества са максималните, които ще се съхраняват на площадката. Същите обезпечават дейността за период от 45 дни, след което ще се зареждат нови. Част от празните опаковки ще се връщат на доставчика(производителя) за повторна употреба.

Химично наименование ¹	CAS №	EC №	Категория на опасност съгласно Регламент (ЕО) № 1272/2008 (CLP)	Класификация съгласно приложения е № 3 към чл. 103, ал. 1 ЗООС ²	Проектен капацитет на технологични ото съоръжение/ съоръжения (в тонове) ³	Физични свойства ⁵
1	2	3	4	5	6	8
MEDIX Professional GLASS CLEANER GCL 200 Препарат за почистване на стъкло и керамика	-	-	Не се класифицира	Не се класифицира	0.005	Течност
MEDIX Professional GRILL & OVEN CLEANER SCL 202-Обезмаслител, водна смес на базата на	-	-	Eye Dam. 1, H318 Skin Corr. 1A, H314	Не се класифицира	0.005	Течност

Химично наименование ¹	CAS №	ЕС №	Категория на опасност съгласно Регламент (ЕО) № 1272/2008 (CLP)	Класификация съгласно приложение е № 3 към чл. 103, ал. 1 ЗООС ²	Проектен капацитет на технологични оторъжения/оторъжения (в тонове) ³	Физични свойства ⁵
комплексни агенти, основи и диспергиращи агенти, съдържа: натриев хидроксид <10 %; 1-бутокси-2-пропанол <10 %						
MEDIX Professional MULTI PURPOSE GEL SCL 203 Многофункционален почистващ препарат-водна смес на базата на алкохоли, бои, повърхностно активни вещества, парфюми, съдържа: Sulfonic acids, C14-17-sec-alkane, sodium salts <5 %; 1-метокси-2-пропанол<5 %;	-	-	Eye Irrit. 2: H319	Не се класифицира	0.005	Течност-гел
“САНИФОРТ” Дезинфектант, съдържа: Натриев дихлоризоцианурат дихидрат – 80%; Натриев карбонат – 10%; Бензоена киселина – 5%; Адипинова киселина- 5%	-	-	H302: H319; H335; H400 H410 EUN031	Част 1 на Прил.3 от ЗООС: E1	0.01	Ефервесцентни таблетки
Нафта – гориво, съдържание на S до 0,1%	№ 68334-30-5	269-822-7	H226,H304, H315 H332, 351,H373, H411	Част 2 на Прил.3 от ЗООС: Поименно т. 34. в); Част 1 на Прил.3 от ЗООС: P5в; E2	0,3	Течност

ОПАСНИ ОТПАДЪЦИ					
Наименование	Код на отпадъка	Категория/ и на опасност съгл. Регламент (ЕО)№1357/2014	Класификация съгласно приложение №3 към чл. 103, ал.1 ЗООС	Проектен капацитет (т.)	Физична форма на веществото и състав
Опаковки, съдържащи остатъци от опасни вещества или замърсени с опасни вещества	15 01 10*	HP 14	E1	0.01 т	твърдо
Флуоресцентни тръби и други отпадъци съдържащи живак	20 01 21*	HP14	E1	0.01	твърдо

Класификация на предприятието/съоръжението:

- Предприятие с нисък рисков потенциал: Да/Не
- Предприятие с висок рисков потенциал: Да/Не

Количествата са по-малки от праговите стойности за нисък и висок рисков потенциал, посочени в Приложение 3 на ЗООС.

При сумиране на количествата с еднаква и/или сходна категория на опасност, получените резултати са < 1.

Обектът, предмет на ИП, не се класифицира като предприятие с нисък или висок рисков потенциал.

(в случаите по чл. 99б от 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)

I.

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

Моля на основание чл. 93, ал. 9, т. 1 от ЗООС да се проведе задължителна ОВОС, без да се извършва преценка .

II.

Друга информация (не е задължително за попълване)

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

Прилагам:

1. Документи, доказващи обявяване на инвестиционното предложение на интернет страницата на възложителя, ако има такава, и чрез средствата за масово осведомяване или по друг подходящ начин съгласно изискванията на чл. 95, ал. 1 от ЗООС.
2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен акт права за инициране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.
3. Други документи по преценка на уведоителя:
 - 3.1. допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение;
 - 3.2. картен материал, схема, снимков материал в подходящ мащаб.
4. Електронен носител - 1 бр.
5. Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.
6. Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.
7. Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Дата: 22.05.23

Уведомител:

Най-големият инфраструктурен проект в Русе затъва в разяснения и жалби

Заплати по различни обекти

Петър ГЕЦОВ

Едва 36 нови жилища са построени и въведени в експлоатация в Русенска област през месец март на годината. Най-много са тристайните домове - 12, а десет са двустайни. Други десет имат 4 и повече стаи, а два са истински палати с 6 и повече помещения.

Спрямо първото тримесечие на миналата година, когато в експлоатация бяха въведени 11 жилища, намалението е почти три пъти. Най-много са тристайните домове - 12, а десет са двустайни. Други десет имат 4 и повече стаи, а два са истински палати с 6 и повече помещения.

ОБЯВА

От ШОГУН ЕООД

ст. чл. 95, ал. 1 на Закона за опазване на околната среда (ЗООС), посл. изм. и доп. ДВ, бр. 102 от 23 декември 2022 г.)

УВЕДОМЯВАМЕ

интересовани физически и юридически лица, че имаме предложение „Промяна предназначението на склад за търговия на едро с кърт за пакетиране на плодове и производство на млечни продукти и работилница за производство на закуски в сграда с идент. № 63427.3629.1.10, ул. „Св. Д. Басарбовски“ №13, гр. Русе, община Русе“. Ако искате да изразите мненията си и становищата могат да се изразят писмено в Община Русе или в РИОСВ, „Придунавски № 20, пощенски код 7000.

ХРОНИКА

ЖП ПРЕЛЕЗЪТ В КВАРТАЛ ДОЛАПИТЕ ще бъде затворен за ремонт от 8 до 16 часа на 11 май, четвъртък. Това ще доведе до промяна в маршрута на автобусна линия номер 6, като началните часове на тръгване от крайните пунктове се запазват.

ЕМБЛЕМАТИЧНИ ОТКЪСИ от текстове на Иван Вазов представи театралната трупа „Възраждане“ при едноименно-

то русенско училище с ръководител Ратимира Йоцова. Младите актьори Михаил, Стилиан, Християн, Стефанос, Атанас, Жанета, Преслава, Райя, Йоана, Габриела и Християна получиха заслужените аплодисменти за участието си в спектакъла „Литературно-артистични колажи“.

XVI ИЗДАНИЕ НА СЪТЕЗАНИЕТО ПО РУСЕЗНАНИЕ ще се проведе на 5 юни от 14 часа в Екомузeya, вместо

на 15 май, съобщиха организаторите и посочиха, че това се налага заради повишения интерес към събитието. Удължават се сроковете за заявка за участие и представяне на творбите. Заявки за участие се приемат до 31 май включително на e-mail: gocedelchev_2009@abv.bg. Готовите есета и презентации следва да бъдат изпратени на посочения имейл до 2 юни включително.

която спечели открития за учредяване на възможност за строеж върху териториална собственост за срок от 30 дни.

За проследяване на състоянието на заети паркоместа и за редуциране на движението ще са изградени паркови служители, а за паркоместата ще се грижат 40 хигиенисти. Ще бъдат назначени и шестима охранители.

Паркингът ще бъде въведен от 163 декара и в него ще се съберат около 700 ти

Ремонтират злощастния подлез над гарат

(От стр. 1)

От години подлезът не се поддържа адекватно, при дъжд вода тече от тавана и стените, образуват се огромни локви, стените се рушат, част от плочките са счупени, а осветлението е нищожно и преминаването не е безопасно

както донем, така и пошем. За ремонт на подлеза ще бъде обявена обществена поръчка за изготвяне на инвестиционен проект, за изпълнение на строителни работи и строителен надзор. Предвижда се рехабилитация на гаровия подлез, укрепване

на основата, включително направата на нови асансьори, чрез които ще се създадат условия за достъп на лица с намалена подвижност. В проекта е предвидено и изграждане на осветление и видеонаблюдение в подлеза.

В северната част на га-

ровата платформа изградена дренажна система, включително в изградата на козирката и направата на козирката с напълнената с бетонна обшивка и каменна облицовка. Капиталните работи ще бъдат възстановени.

1

1

1

1

)