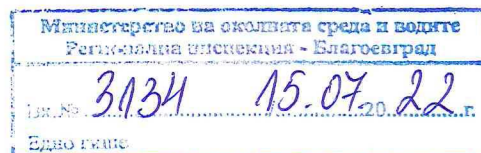


ДО
ДИРЕКТОРА НА
РИОСВ БЛАГОЕВГРАД



ПРИДРУЖИТЕЛНО ПИСМО

Относно: Инвестиционно намерение с вх. № 597 г. за УПИ XLVIII по плана на стопанския двор на с. Копривлен, общ. Хаджидимово

Адрес за кореспонденция: с. Копривлен, ул. „Драма“ № 76, общ. Хаджиимово – Мария Стамова.

Уважаеми господин Директор,

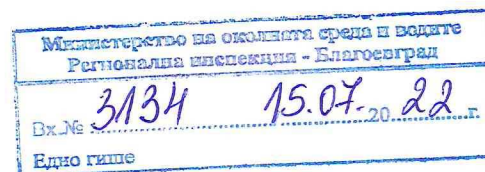
Във връзка с искане за преценяване на необходимостта от извършване на оценка на въздействието върху околната среда Ви изпращаме необходимите документи и платежно нареждане за платената такса в размер на 500 лв. на основание разпоредбите на чл. 22, ал. 1 от Тарифата на таксите, които се събират в системата на МОСВ.

С уважение:
Мария Стамова

Приложение №6 към чл. 6, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

ДО

ДИРЕКТОРА НА РИОСВ-БЛАГОЕВГРАД



ИСКАНЕ

за преценяване на необходимостта от извършване на оценка на въздействието върху околната среда (ОВОС)

от "МИСТА" ООД, ЕИК 201184224 със седалище и адрес на управление област Благоевград, община Хаджидимово, с. Копривлен, ул. „Драма“ № 76
(седалище)

Пълен пощенски адрес: . област Благоевград, община Хаджидимово, с. Копривлен, ул. „Драма“ № 76

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): 0892339393.

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител: Мария Стамова

Лице за контакти: Мария Стамова.

УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН ДИРЕКТОР,

Моля да ми бъде издадено решение за преценяване на необходимостта от извършване на ОВОС за инвестиционно предложение „Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

(посочва се характерът на инвестиционното предложение, в т.ч. дали е за ново инвестиционно предложение и/или за разширение или изменение на инвестиционно предложение съгласно приложение № 1 или приложение № 2 към ЗООС)

Прилагам:

1. Информацията по приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда от наредбата - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.
2. Информация за датата и начина на заплащане на дължимата такса по Тарифата.

3. Оценка по чл. 99а ЗООС (в случаите по чл. 118, ал. 2 ЗООС) - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.

4. Информация и оценка по чл. 99б, ал. 1 ЗООС (в случаите по чл. 109, ал. 4 ЗООС) - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.

☐ Желая решението да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.

☐ Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.

☐ Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Дата: 14.07.2022г.

Уведомител:


(подпис)

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

**ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРЕЦЕНЯВАНЕ
НА НЕОБХОДИМОСТТА ОТ ИЗВЪРШВАНЕ НА ОВОС ЗА
ИНВЕСТИЦИОННО ПРЕДЛОЖЕНИЕ
ЗА**

**„ПРОМЯНА НА ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕТО НА РЕСТОРАНТ, НАХОДЯЩ
СЕ В УПИ XLVIII ПО ПЛАНА НА СТОПАНСКИ ДВОР НА С.
КОПРИВЛЕН, ОБЩИНА ХАДЖИДИМОВО, ОБЛАСТ БЛАГОЕВГРАД
В МАНДРА”**

Възложител: "МИСТА" ООД

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

I. ИНФОРМАЦИЯ ЗА КОНТАКТ С ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ

1. ИМЕ, ЕГН, МЕСТОЖИТЕЛСТВО, ГРАЖДАНСТВО НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ – ФИЗИЧЕСКО ЛИЦЕ, СЕДАЛИЩЕ И ЕДИНЕН ИДЕНТИФИКАЦИОНЕН НОМЕР НА ЮРИДИЧЕСКОТО ЛИЦЕ

"МИСТА" ООД, ЕИК 201184224 със седалище и адрес на управление област Благоевград, община Хаджидимово, с. Копривлен, ул. „Драма” № 76

Пълен пощенски адрес: област Благоевград, община Хаджидимово, с. Копривлен, ул. „Драма” № 76

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): 0892339393

Управител - Мария Стамова

Лице за контакти - Мария Стамова

II. РЕЗЮМЕ НА ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА НА ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград е с площ 1008 кв.м. В имота е изградена двуетажна сграда /ресторант/ със ЗП 192,07 кв. м и РЗП 392 кв. м. Сградата е с масивна стоманобетонна конструкция.

С настоящето инвестиционно предложение се предвижда промяна на предназначението на сградата в мандра с капацитет 300 литра преработено мляко на ден.

а) размер, засегната площ, параметри, мащабност, обем, производителност, обхват, оформление на инвестиционното предложение в неговата цялост;

УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград е с площ 1008 кв.м. В имота е изградена двуетажна сграда /ресторант/ със ЗП 192,07 кв. м и РЗП 392 кв. м. Сградата е с масивна стоманобетонна конструкция. Същата е водоснабдена, електроснабдена, свързана с канализационната мрежа на населеното място и достъпна от улица /граничещия с нея главен път.

С настоящето инвестиционно предложение се предвижда промяна на предназначението на сградата в мандра с капацитет 300 литра преработено мляко на ден.

При промяна на предназначението няма да извършват конструктивни промени в сградата. За изграждане на хладилни и термо камери и обособяване на помещение за

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копревлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

централна измиваща станция /ЦИС/ и опаковане на млечни продукти ще се използват сандвич панели с дебелина 6-10 мм.

Обекта ще бъде с РЗП 232,50 м² и ще се състои от следните помещения:

| | |
|----|--|
| 1 | Приемно помещение с лаборатория - 4.3 м ² |
| 2 | Производствено помещение - 59.55м ² |
| 3 | ЦИС - 7.55м ² |
| 4 | Коридор - 1.64 м ² |
| 5 | Склад за препарати - 2.43м ² |
| 6 | WCс предверие - 2.68 м ² |
| | Тоалетна жени - 1,69 м ² |
| | Тоалетна мъже - 1.69 м ² |
| 7 | Помещение за опаковане и етикетира на млечни продукти - 13.92 м ² |
| 8 | Миялно каси - 11.1 м ² |
| 9 | Коридор - 17.62 м ² |
| 10 | Хладилна камера за зреене на сирене - 11.88 м ² |
| 11 | Хладилна камера за обдухване на кашкавал - 4.62 м ² |
| 12 | Хладилна камера за зреене на кашкавал - 6.92 м ² |
| 13 | Термостатна камера за кисело мляко - 4.8 м ² |
| 14 | Камера за съхранение на млечни продукти - 9.9 м ² |
| 15 | Склад за допълнителни суровини, материали, опаковки - 10,68 м ² |
| 16 | Коридор - 3.47м ² |
| 17 | Баня с тоалетна - 1.6м ² |
| 18 | Съблекалня чиста зона - 1.9 м ² |
| 19 | Съблекалня цивилна зона - 1.9 м ² |
| 20 | Стая за почивка на персонала - 9,82 м ² |
| 21 | Магазин -10.85 м ² |

В обекта ще се произвеждат и предлагат следните млечни продукти:

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

- ✓ бяло саламурено сиренеот козе мляко
- ✓ кашкавал от козе мляко
- ✓ пълномаслено козе кисело мляко
- ✓ козе прясно мляко

Ще бъдат създадени условия за прием на краве и овче мляко с цел производство на млечни продукти смес в зависимост от търсенето на пазара.

Ще бъде обособен и магазин за продажба на млечни продукти, произведени в млекопреработвателното предприятие.

| Вид млечен продукт/кг | Работни дни в седмицата | Суровина | Готов продукт | Седмично | Годишно |
|---------------------------------------|-------------------------|-----------|---------------|----------|----------|
| 1.Бяло саламурено сиренеот козе мляко | 2 | 300 литра | 44-45 кг | 90 кг | 4320 кг |
| 2.Кашкавал от козе мляко | 3 | 300 литра | 29-30 кг | 60 кг | 2880 кг |
| 3.Кисело козе мляко | 2 | 150 литра | 150 кг | 300 кг | 14400 кг |
| 4.Козе прясно мляко | 2 | 150 литра | 150 кг | 300 л | 14400 л |

Технология на произвежданите в обекта млечни продукти

Първична обработка на млякото

Приемане и окачествяване на сурово мляко

Млякото се транспортира от фермата до обекта в транспортна цистерна. От мляко се взима проба и в лабораторията се правят физико-химични анализи за окачествяване на суровината. Контролни проби за микробиологични показатели се предоставят на органите на БАБХ в периодика посочена от тях.

Пробата се изпитва с бърз тест за наличие на инхибитори. Млякото не се приема, преди да е получен отрицателен резултат от теста.

Не се приема за преработка сурово мляко, съдържащо остатъци от антибиотици в количества над максимално допустимите стойност, посочени в Регламент (ЕС) № 37/2010 на Комисията.

Сурово мляко, съдържащо остатъци от антибиотици в количества над максимално допустимите стойности се унищожава.

Унищожаването на млякото се извършва съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г. За унищожените количества се съставят нужните протоколи. Контролни проби за микробиологични показатели се предоставят на органите на БАБХ в периодика посочена от тях.

Топлинна обработка на млякото.

Топлинната обработка на млякото се извършва с топлоносител гореща вода, който се подава в кожата на пастьоризатора-сиреноизготвител, окомплектован със спирателна арматура и автоматика.

Млякото се загрява до температура 68-94°C /в зависимост от произвеждания млечен продукт/, прави се задръжка при тази температура в същия съд и се охлажда до 35°C. Охлаждането става с помощта на ледена вода от водоохладител.

Производство на бяло саламурено сирене

В основното работно помещение - млякото, предназначено за производство на бяло саламурено сирене се пастьоризира и охлажда до необходимата температура в пастьоризатор при температура 68-74°C със задръжка 20-25 мин, след което се охлажда до 34-35°C.

За подсирването се заготвят предварително и добавят в млякото: сиренарска закваска, съгласно технологичната документация и съобразно сезона на производство; разтвор от калциев двухлорид, разреден с чиста вода в съотношение 1:10. Количеството на разтвора се преизчислява с оглед сухата субстанция от калциев двухлорид да бъде 15 г на 100 л мляко; сирищна мая, разредена с чиста вода.

След прибавяне на добавките млякото се разбърква и оставя в покой.

- подсирване на млякото

Подсирването на млякото се извършва за 60 мин. при температура 34-35°C при температура на въздуха в помещението 18 - 20°C. Бъркалката се спира и млякото остава в покой 60 мин.

Получената сиренина се нарязва посредством механичната режеща бъркалка на пастьоризатора, като се използва реверсивното и движение и ниска скорост. След 5 мин,

отново с бъркалката в режим на работа - „повдигане”, сиренината се обръща и отново престоява 5-10 мин.

Сиренината и отделената суроватка се изливат във ваната. Отделената суроватка от сиренарската вана се събира в съд за суроватка извън помещението и се използва за храненето на животни.

- пресуване на сиренината

Сиренината във ваната се подлага на самопресоване, което продължава около 15 мин., след което се развързва цедилото с леко начупване. Сиренината се оформя на пласт с необходимата дебелина, покрива се с цедилото и се поставят тежести от 20 кг/м² за 30 мин. След това окончателно се оформя сиренината и се поставя тежест 40 кг.

При пресуване в едно цедило за цялата сиренина, цедилото се подгъва и закрепва с плоскости и трупчета изработени от материал годен за допир с хранителни продукти. През време на пресоването плоскостите се поставят върху сиренината така, че да се получат равни по размери форми.

Пресуването е завършено, когато сиренината достигне водно съдържание 60-62%, а суроватката киселинност 25 - 35 °T

- нарязване и осоляване

Сиренето се нарязва на парчета, когато водното съдържание на сиренето е 60 - 62 %, а киселинността 50 - 70°T. В момента преди нарязването суроватката трябва да има киселинност 25 - 35°T. Нарязването се извършва с помощта на две плоскости, които се преместват една пред друга, а ножът се държи вертикално.

- осоляване на сиренето

Предварителното осоляване става в саламура (22 % сол). Нарязаните парчета самостоятелно плуват в саламурата около 12 часа.

Саламурата се подготвя в съдовете за солов разтвор предварително в работното помещение във времето, когато няма производствен процес. Разтвора се пастъоризира периодично според съответната технологична инструкция на предприятието. Процеса се извършва в пастъоризатора във времето след приключване на производствения процес.

- Повишаване на киселинността

Парчетата сирене от сиренарската вана се нареждат без саламура в пластмасови кутии. Кутиите се доливат със саламура с киселинност 160 - 180 °T и 10 % сол, след

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

което се затварят капаците и сиренето се насочва за зреене. Процеса на зреене е 60 дни при контролирана и автоматично поддържана температура 8-12°C.

- Зреене на сиренето.

Процеса на зреене е в продължение 60 дни при контролирана и автоматично поддържана температура 8-12°C.

- Разфасоване и опаковане на сиренето.

Кутиите с узряло сирене се изваждат от камерата за зреене на колички и се транспортират до помещението за разфасоване и опаковане, когато ще се предлагат в по-малки кутии или вакуум опаковки.

Предвижда се крайната опаковка на сиренето да е в два варианта - вакуум пликосе до 1 кг или пластмасови кутии по 4 или 8 кг.

Разфасованото сирене се опакова в полиетиленови торби и се съхранява в камерата за млечни продукти при температура от 1 до 5°C до експедицията му.

Производство на кашквал

В основното работно помещение - млякото, предназначено за производство на кашкавал се термизира и охлажда до необходимата температура в пастьоризатор при температура 68-74°C със задръжка 5 мин, след което се охлажда до 34-35°C.

За подсирването се заготвят предварително и добавят в млякото: сиренарска закваска, съгласно технологичната документация и съобразно сезона на производство; разтвор от калциев двухлорид, разреден с чиста вода в съотношение 1:10. Количеството на разтвора се преизчислява с оглед сухата субстанция от калциев двухлорид да бъде 15г на 100л мляко; сирищна мая, разредена с чиста вода.

След прибавяне на добавките млякото се разбърква и оставя в покой..

- подсирване на млякото

Подсирването на млякото се извършва за 60 мин. при температура 34-35°C при температура на въздуха в помещението 18 - 20°C. Бъркалната се спира и млякото остава в покой 60 мин.

- обработка на сиренината - нарязване, раздробяване

Нарязването и раздробяването на коагулума се извършва механизирано чрез режещо-разбъркващото устройство на сиреноизготвителя. Коагулумът, придобил необходимите технологични качества, отначало се нарязва на призми с големина 4 – 5 см. и се оставя в

покой няколко минути. След това нарязването и раздробяването продължава до получаване на зърна с големина 5 – 7 мм. Разбъркването на сместа сиренни зърна и суроватка е без подгриване в продължение на 8 – 10 мин.

- изпичане

С цел получаване на продукт с определено водно съдържание, се прилага т.н. “изпичане” при температура 39 - 42°C. Повишаването на температурата от 32 – 34°C до 39– 42°C става постепенно, с по един градус на минута и при непрекъснато разбъркване на сместа.

След достигане на желаната температура, процеса продължава при непрекъснатото разбъркване около 30 – 40 мин. Киселинността на суроватката в края на изпичането трябва да бъде 16 – 18 °T .

- отделяне на суроватката от сиренините зърна

Тази операция се извършва при източване на сместа от сиреноизготвителя в предварително застлани с цедки сиренарски прес колички (вани). Суроватката чрез помпа се направлява за в съда за СЖП извън обекта, а сиренните зърна за пресуване.

- пресуване

Сиренината, се пресува в продължение на 15 – 20 минути, като налягането се увеличава постепенно. Дебелината на пласта сиренина не трябва да е по-висок от 25 – 26 см. Активната киселинност на сиренината в края на процеса трябва да бъде 5,8 – 5,9. Изпресуваната сиренина от цедките се нарязва на парчета 9 – 12 и се нарежда в колички за чедеризация.

- чедеризация

Чедеризацията на сиренината нормално продължава 1 – 2 часа от момента на завършване на пресуването. Чедеризиралата сиренина има киселинност 150 – 190 °T (pH 5,2- 5,3). Добре чедеризиралата сиренина се меси на тесто и се изтегля от собствената си тежест, като дава дълга лъскава жица, която при разцепване образува множество нежни нишки, които при късане се завиват.

- нарязване на сиренината

Чедеризиралата сиренина се нарязва на филийки с дебелина 0,3 -0,4 см. И се подава за изпарване.

- изпарване и осоляване, формование

Паренето се извършва в агрегат за изпарване с разтвор от вода и сол, наречена “хашлама” с киселинност не повече от 25 °Т и съдържание на сол 12 – 18%. За приготвянето на хашламата се използва питейна вода и изключително морска сол. При парене сиренината трябва да поеме 2 – 3 % сол. Ежедневно и по време на работа хашламата се опреснява с цел киселинността ѝ да не надвишава 25°Т. Температурата на хашламата по време на парене се поддържа в границите 72 – 74°С, а температурата в центъра на изпарената суровина трябва да е 63/65°С. Кашкавала се формова във форми с различни размери и се поставят на стелажна количка.

- обръщане и надупчване на питите

Правят се четири обръщания на формите с кашкавал през следните интервали: на 10 - 15 минута , на 30 минута , на 1 и на 2 час , като формите с тегло над 2 кг. преди обръщане се надупчват равномерно с цел да се отделят вработените въздух и хашлама.

- охлаждане и изваждане от формите

Формите, напълнени с кашкавал се оставят за охлаждане в продължение на 14 – 16 часа, като температурата на продукта в края на процеса трябва да бъде 12 – 15 °С. Кашкавалът ръчно се изважда и се стифирана количките и се вкарва в камерата за обдухване

- обдухване на кашкавала

През първите 2 – 5 дни кашкавалът се обдухва в хладилни камери при температура 6-8°С. През този период се правят 1 – 2 обръщания на питите.

- опаковане и зреене на кашкавала

Кашкавалът се вакуумира в полиетиленови опаковки и се оставя да зрее в продължение на 60 дни при температура 8-12°С.

В процеса на работа, оператора използва основни сиренарски инструменти - лъжица, нож.

- преопаковане и съхранение на кашкавала

След зреене, ако е необходимо по-големите форми кашкавал се нарязват и преопаковат в помещението за опаковане, етикетират се и се насочват в камерата за съхранение на млечни продукти. Съхранението се извършва при 1-5°С.

Производство на кисело мляко

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

Млякото предназначено за производство на кисело мляко се пастеризира в пастеризатор в работното помещение при температура 86-94°C за 20-25 минути. Охладеното до температура на заквасване мляко се заквасва със директна закваска и се подава за разфасоване. Млякото се разфасова с помощта на дозатор – комбиниран за дозиране и опаковане в кофички с различна вместимост, запечатват се с алуминиеви капачки и се поставят в каси и с помощта на колички се внасят в термостатна камера, където млякото се термостатира при температура 40 - 45°C за 3 – 5 часа, след което млякото се охлажда (1-5°C) и насочва в камерата за съхранение и експедиция на млечни продукти.

Производство на прясно мляко

Млякото предназначено за производство на прясно мляко се пастеризира в пастеризатор в работното помещение при температура 86-94°C за 20-25 минути. Млякото се охлажда до 18-20°C разфасова с помощта на дозатор – комбиниран за дозиране и опаковане на прясно мляко в бутилки с различна вместимост, бутилките се затварят и поставят в каси и с помощта на колички се внасят в камерата за доохлаждане и съхранение преди експедиция. Млякото предназначено за производство на прясно мляко се пастеризира в пастеризатор в работното помещение при температура 86 -94°C за 20 - 25 минути. Млякото се охлажда до 18 - 20°C разфасова с помощта на дозатор – комбиниран за дозиране и опаковане на прясно мляко в бутилки с различна вместимост, бутилките се затварят и поставят в каси и с помощта на колички се внасят в камерата за доохлаждане и съхранение преди експедиция.

Измиване и дезинфекция

Измиването на тръбопроводите и голяма част от технологичните машини ще става в централна измиваща станция разположена в отделно помещение, която ще състои от:

- резервоар за вода с вместимост 1000 л;
- резервоар за алкален миеш разтвор с вместимост 1000 л;
- резервоар за киселинен миеш разтвор с вместимост 1000 л;
- помпа центробежна.
- подгревател, термометри, уреди за контрол и други.

Извършва се т.н. кръгово измиване. За измиване и дезинфекция ще се използват 43% разтвор на NaOH - употребява се като 0.02% воден разтвор и HNO_3 - употребява се като

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копревлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

0.02% воден разтвор. За един резервоар са необходими 20 л NaOH и 20 л NH_4OH . Един разтвор може да стигне и за 1 месец. Преди изпускане в канализацията, разтворите се неутрализират в резервоарите за разтвори на инсталацията.

За измиване на помещения и повърхности ще се използват препарати от битовата химия, използвани за домакинствата.

NaOH и NH_4OH ще се складират като концентрирани разтвори в специално обособено помещението към централната инсталация за измиване и дезинфекция, във фабрични опаковки /туби/ по 20- 25 литра. За 1 месец ще са необходими 1 до 2 туби NaOH и 1-2 туби NH_4OH .

Отпадни продукти

Катото отпаден продукт от производството на кашкавал и бялото саламурено сирене е суроватката. Тя се използва при хранене на животни. Суроватката се отделя и събира в съд със специално обозначение

Хладилни в камери в мандрата

1. Хладилна камера за готов продукт - 36,40 куб.м. - тук се съхранява сирене и кашкавал преди експедицията им;

2. Топла/студена хладилна камера - 22,80 куб.м. - тя е за темперирание на произведения кашкавал, преди да отиде за обдухване и зреене;

3. Хладилна камера за зреене на кашкавал - 47,80 куб.м.;

4. Хладилна камера за обдухване на кашкавал - 40,80 куб.м.;

5. Хладилна камера за зреене на сирене - 60,30 куб.м.;

Вид и количество на хладилния агент - R449A – около 50 кг.;

Хладилни камери в магазина:

- Камера №1 - 96,70 куб.м.;

- Камера №2 - 72,60 куб.м.;

- Камера №3 - 38,30 куб.м.

Вид и количество на хладилния агент - R449A – около 80 кг.

С инвестиционното предложение не се предвижда изграждане на нова техническа инфраструктура. Сградата е захранена с ел-енергия, водоснабдена, отпадъчните води за заустени в канализацията на населеното място.

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

б) взаимовръзка и кумулиране с други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения;

Инвестиционното предложение няма връзка с други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения

Предвид характера и местоположението на инвестиционното предложение не е на лице възможност за кумулиране с други предложения в разглеждания район.

в) използване на природни ресурси по време на строителството и експлоатацията на земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие;

По време на строително - монтажните работи ще се използва вода, ел.енергия, горива за техниката.

По време на експлоатацията ще използва вода за питейно-битови и производствени нужди, ел. енергия, природен газ.

Необходимите водни количества ще бъдат осигурявани от водопроводната мрежа на населеното място.

Ориентировъчен разход на вода за битови нужди на смяна:

- За миене - по 60 л/човек топла вода с темп. 45°C.
- За пиене - по 2,5 л/човек студена вода.
- За тоалетни - по 50л/час студена вода.
- За мивки - по 125л (1ч употреба на смяна), топла вода с темп. 45°C.
- За душ по 300л/душ (1час употреба на смяна), топла вода с темп. 45°C.
- Общо приета битова норма е м/у 150 и 250 л/ден/човек.

Ориентировъчен разход на вода за промишлени цели.

- За измиване и дезинфекция помещения - 10/12 л/м².
- За измиване на технологично оборудване - около 200-400 литра на смяна.

Компресираният природен газ – метан, който ще се изгаря в газовия котел ще бъде доставян с батерия от бутилки – транспортируема, състояща се от 53 броя бутилки по 90 литра с размери: диаметър 273 мм; дължина 1847 мм; тегло 85 кг, свързани хоризонтално заедно с тронкети (тройници) и фитинги за стоманена тръба Ø 12х2, оборудвана със спирателна и измервателна арматура и с общ обем 1192,5 м³. При

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

плътност на газа $0,614 \text{ кг/м}^3$, количеството газ, което ще бъде налично на площадката е около 732,195 кг.

г) генериране на отпадъци - видове, количества и начин на третиране, и отпадъчни води;

Реализацията и експлоатацията на инвестиционното намерение ще доведе до образуване на определени видове отпадъци.

По време строително-монтажните работ, се очаква формирането на следните видове отпадъци:

- смесени битови отпадъци от персонала извършващ строително-монтажните работи на обекта с код 20 03 01;
- отпадъци от строителство – смеси от бетон, тухли, керемиди, плочки, фаянсови и керамични изделия различни от упоменатите в 17 01 06, с код 17 01 07;
- отпадъци от опаковки от група 15 01 – хартиени, пластмасови, стъклени и метални опаковки;
- опаковки, съдържащи остатъци от опасни вещества или замърсени с опасни вещества.

По време на експлоатацията се очаква образуване на следните видове отпадъци:

- смесени битови отпадъци с код 20 03 01;
- опаковки от NaOH и NH_4NO_3 ;
- люминесцентни лампи - формирани в резултат от дейността на обекта – с код 20 03 01;
- утайки от локално пречиствателно съоръжение с код 02 05 02 - утайки от пречистване на отпадъчни води, образувани на мястото им на образуването им.

Смесените битови отпадъци ще се събират в контейнери и ще се извозват на депо от фирмата по сметоизвозване и сметосъбиране съгласно сключен договор.

Отпадъците от строителството ще се събират и ще се извозват своевременно от площадката, от фирма имаща разрешение (регистрационен документ) за дейности с отпадъци и депонират на място определено от кмета на Общината.

Хартиените, картонените и пластмасови опаковки ще се събират и извозват на базата на сключени договори от лицензирани фирми.

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

Опаковки от опасни вещества или замърсени с опасни вещества, вкл. опаковките NaOH и HNO_3 ще се предават за третиране на фирми с Разрешително за дейности с опасни отпадъци.

Луминисцентните лампи ще се събират и ще се съхраняват в обекта до предаването им въз основа на сключен договор на лице, притежаващо документ по чл. 35 от ЗУО.

Цвикът се съхранява временно в осигурени за целта съдове в помощно помещение в близост до приемното и пастьоризационно помещение. С помощта на помпа в края на работния ден или след събирането, цвикът се прехвърля в цистерна и се използва за храна на животните в собствената ферма на възложителя, изградена в имот № 375023.

Утайките от локалното пречиствателно съоръжение ще бъдат предавани на лица притежаващи Регистрационен докумен чл. 35 от ЗУО.

От дейността на обекта ще се формират битови и производствените отпадъчни води. Битовите отпадъчни води ще бъдат отвеждани в канализацията на населеното място. Производствените отпадъчни води от измиване на съоръженията преди заустване в канализационната мрежа ще преминават през локално пречиствателно съоръжение – мазниноуловител.

На този етап прогнозни количества на генерираните отпадъци не могат да се дадат.

При реализацията и експлоатацията на инвестиционното предложение стриктно ще се спазват изискванията на Закона за управление на отпадъците (обн. ДВ, бр. 53/2012 г.) и подзаконовите нормативни актове.

д) замърсяване и вредно въздействие; дискомфорт на околната среда;

При реализацията на инвестиционното предложение по време на преустройството, ще се получи временно и незначително нарушаване на комфорта на заобикалящата среда.

Реализацията на инвестиционното предложение е свързано с отделянето на емисии на вредни вещества в атмосферата в резултат от транспортната техника, доставяща материалите. Тези замърсявания са в минимални количества и с малък териториален обхват, т.е. няма да се предизвика увеличение на фоновото замърсяване.

Предвид характера и местоположението на инвестиционното предложение по време на експлоатацията не се очаква нарушаване на комфорта на околната среда.

е) риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение;

При извършване на предвидените с инвестиционното предложение дейности съществува риск от инциденти в рамките на нормалния риск, както при всяка друга дейност.

Рискове:

- По време на строително-монтажните работи:
 - неправилни действия при товаро-разтоварни работи, при позициониране на технологичното оборудване;
 - неправилни действия при заваръчни работи;
 - неправилни действия при тестване на инсталираното оборудване.
- По време на експлоатацията:
 - неспазване на технологичните и експлоатационни инструкции;
 - неспазване правила и инструкциите за противопожарна безопасност.

За предотвратяване на евентуални рискови ситуации, се предвижда провеждане на обучение и инструктаж на служителите, както и изпълнение на мерки, за предотвратяване на възможни опасности за работещите.

С оглед на характера на инвестиционното предложение, риск от инцидентно замърсяване на околната среда и негативно въздействие върху населението, предизвикани от реализацията му е малко вероятно.

ж) рисковете за човешкото здраве поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето.

Съгласно посоченото нормативно определение, факторите на жизнената среда са:

- а) води, предназначени за питейно-битови нужди;
- б) води, предназначени за къпане;
- в) минерални води, предназначени за пиене или за използване за профилактични, лечебни или за хигиенни нужди;
- г) шум и вибрации в жилищни, обществени сгради и урбанизирани територии;
- д) йонизиращи лъчения в жилищните, производствените и обществените сгради;
- е) нейонизиращи лъчения в жилищните, производствените, обществените сгради и урбанизираните територии;

- ж) химични фактори и биологични агенти в обектите с обществено предназначение;
- з) курортни ресурси;
- и) въздух.

Реализацията на инвестиционното предложение и последваща експлоатация няма да доведе до неблагоприятно въздействие върху гореизброените фактори.

2. МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ НА ПЛОЩАДКАТА, ВКЛЮЧИТЕЛНО НЕОБХОДИМА ПЛОЩ ЗА ВРЕМЕННИ ДЕЙНОСТИ ПО ВРЕМЕ НА СТРОИТЕЛСТВОТО.

Инвестиционното предложение ще се реализира в двуетажна сграда /ресторант/ със ЗП 192,07 кв. м и РЗП 392 кв. м, находяща се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград е с площ 1008 кв.м.

Всички дейности ще бъдат извършвани само в рамките на имота и няма да има необходимост от допълнителни площи за временни дейности по време на преустройството.

С инвестиционното предложение се предвижда само вътрешно преустройсто. Не се предвижда промяна или изграждане на нова техническа инфраструктура.

3. ОПИСАНИЕ НА ОСНОВНИТЕ ПРОЦЕСИ (ПО ПРОСПЕКТНИ ДАННИ), КАПАЦИТЕТ, ВКЛЮЧИТЕЛНО НА СЪОРЪЖЕНИЯТА, В КОИТО СЕ ОЧАКВА ДА СА НАЛИЧНИ ОПАСНИ ВЕЩЕСТВА ОТ ПРИЛОЖЕНИЕ № 3 КЪМ ЗООС.

С настоящето инвестиционно предложение се предвижда мандрата да бъде с капацитет 300 литра преработено мляко на ден.

В обекта ще се произвеждат и предлагат следните млечни продукти:

- ✓ бяло саламурено сирене от козе мляко
- ✓ кашкавал от козе мляко
- ✓ пълномаслено козе кисело мляко
- ✓ козе прясно мляко

Ще бъдат създадени условия за прием на краве и овче мляко с цел производство на млечни продукти смес в зависимост от търсенето на пазара.

Ще бъде обособен и магазин за продажба на млечни продукти, произведени в млекопреработвателното предприятие.

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копревлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

| Вид млечен продукт/кг | Работни дни в седмицата | Суровина | Готов продукт | Седмично | Годишно |
|--|-------------------------|-----------|---------------|----------|----------|
| 1.Бяло саламурено сирене от козе мляко | 2 | 300 литра | 44-45 кг | 90 кг | 4320 кг |
| 2.Кашкавал от козе мляко | 3 | 300 литра | 29-30 кг | 60 кг | 2880 кг |
| 3.Кисело козе мляко | 2 | 150 литра | 150 кг | 300 кг | 14400 кг |
| 4.Козе прясно мляко | 2 | 150 литра | 150 кг | 300 л | 14400 л |

Технология на произвежданите в обекта млечни продукти

Първична обработка на млякото

Приемане и окачествяване на сурово мляко

Млякото се транспортира от фермата до обекта в транспортна цистерна. От мляко се взима проба и в лабораторията се правят физико-химични анализи за окачествяване на суровината. Контролни проби за микробиологични показатели се предоставят на органите на БАБХ в периодика посочена от тях.

Пробата се изпитва с бърз тест за наличие на инхибитори. Млякото не се приема, преди да е получен отрицателен резултат от теста.

Не се приема за преработка сурово мляко, съдържащо остатъци от антибиотици в количества над максимално допустимите стойност, посочени в Регламент (ЕС) № 37/2010 на Комисията.

Сурово мляко, съдържащо остатъци от антибиотици в количества над максимално допустимите стойности се унищожава.

Унищожаването на млякото се извършва съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г. За унищожените количества се съставят нужните протоколи. Контролни проби за микробиологични показатели се предоставят на органите на БАБХ в периодика посочена от тях.

Топлинна обработка на млякото.

Топлинната обработка на млякото се извършва с топлоносител гореща вода, който се подава в кожуха на пастьоризатора-сиреноизготвител, окомплектован със спирателна арматура и автоматика.

Млякото се загрява до температура 68-94°C /в зависимост от произвеждания млечен продукт/, прави се задръжка при тази температура в същия съд и се охлажда до 35°C. Охлаждането става с помощта на ледена вода от водоохладител.

Производство на бяло саламурено сирене

В основното работно помещение - млякото, предназначено за производство на бяло саламурено сирене се пастьоризира и охлажда до необходимата температура в пастьоризатор при температура 68-74°C със задръжка 20-25 мин, след което се охлажда до 34-35°C.

За подсирването се заготвят предварително и добавят в млякото: сиренарска закваска, съгласно технологичната документация и съобразно сезона на производство; разтвор от калциев двухлорид, разреден с чиста вода в съотношение 1:10. Количеството на разтвора се преизчислява с оглед сухата субстанция от калциев двухлорид да бъде 15 г на 100 л мляко; сирищна мая, разредена с чиста вода.

След прибавяне на добавките млякото се разбърква и оставя в покой.

- подсирване на млякото

Подсирването на млякото се извършва за 60 мин. при температура 34-35°C при температура на въздуха в помещението 18 - 20°C. Бъркалката се спира и млякото остава в покой 60 мин.

Получената сиренина се нарязва посредством механичната режеща бъркалка на пастьоризатора, като се използва реверсивното и движение и ниска скорост. След 5 мин, отново с бъркалката в режим на работа - „повдигане", сиренината се обръща и отново престоява 5-10 мин.

Сиренината и отделената суроватка се изливат във ваната. Отделената суроватка от сиренарската вана се събира в съд за суроватка извън помещението и се използва за храненето на животни.

- пресуване на сиренината

Сиренината във ваната се подлага на самопресоване, което продължава около 15 мин., след което се развързва цедилото с леко начупване. Сиренината се оформя на пласт

с необходимата дебелина, покрива се с цедилото и се поставят тежести от 20 кг/м² за 30 мин. След това окончателно се оформя сиренината и се поставя тежест 40 кг.

При пресуване в едно цедило за цялата сиренина, цедилото се подгъва и закрепва с плоскости и трупчета изработени от материал годен за допир с хранителни продукти. През време на пресоването плоскостите се поставят върху сиренината така, че да се получат равни по размери форми.

Пресуването е завършено, когато сиренината достигне водно съдържание 60-62%, а суроватката киселинност 25 - 35 °T

- нарязване и осоляване

Сиренето се нарязва на парчета, когато водното съдържание на сиренето е 60 - 62 %, а киселинността 50 - 70°T. В момента преди нарязването суроватката трябва да има киселинност 25 - 35°T. Нарязването се извършва с помощта на две плоскости, които се преместват една пред друга, а ножът се държи вертикално.

- осоляване на сиренето

Предварителното осоляване става в саламура (22 % сол). Нарязаните парчета самостоятелно плуват в саламурата около 12 часа.

Саламурата се подготвя в съдовете за солов разтвор предварително в работното помещение във времето, когато няма производствен процес. Разтвора се пастъоризира периодично според съответната технологична инструкция на предприятието. Процеса се извършва в пастъоризатора във времето след приключване на производствения процес.

- Повишаване на киселинността

Парчетата сирене от сиренарската вана се нареждат без саламура в пластмасови кутии. Кутиите се доливат със саламура с киселинност 160 - 180 °T и 10 % сол, след което се затварят капаците и сиренето се насочва за зреене. Процеса на зреене е 60 дни при контролирана и автоматично поддържана температура 8-12°C.

- Зреене на сиренето.

Процеса на зреене е в продължение 60 дни при контролирана и автоматично поддържана температура 8-12°C.

- Разфасоване и опаковане на сиренето.

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

Кутиите с узряло сирене се изваждат от камерата за зреене на колички и се транспортират до помещението за разфасоване и опаковане, когато ще се предлагат в по-малки кутии или вакуум опаковки.

Предвижда се крайната опаковка на сиренето да е в два варианта - вакуум пликове до 1 кг или пластмасови кутии по 4 или 8 кг.

Разфасованото сирене се опакова в полиетиленови торби и се съхранява в камерата за млечни продукти при температура от 1 до 5°C до експедицията му.

Производство на кашквал

В основното работно помещение - млякото, предназначено за производство на кашкавал се термизира и охлажда до необходимата температура в пастьоризатор при температура 68-74°C със задръжка 5 мин, след което се охлажда до 34-35°C.

За подсирването се заготвят предварително и добавят в млякото: сиренарска закваска, съгласно технологичната документация и съобразно сезона на производство; разтвор от калциев двухлорид, разреден с чиста вода в съотношение 1:10. Количеството на разтвора се преизчислява с оглед сухата субстанция от калциев двухлорид да бъде 15г на 100л мляко; сирищна мая, разредена с чиста вода.

След прибавяне на добавките млякото се разбърква и оставя в покой..

- подсирване на млякото

Подсирването на млякото се извършва за 60 мин. при температура 34-35°C при температура на въздуха в помещението 18 - 20°C. Бъркалката се спира и млякото остава в покой 60 мин.

- обработка на сиренината - нарязване, раздробяване

Нарязването и раздробяването на коагулума се извършва механизирано чрез режещо-разбъркващото устройство на сиреноизготвителя. Коагулумът, придобил необходимите технологични качества, отначало се нарязва на призми с големина 4 – 5 см. и се оставя в покой няколко минути. След това нарязването и раздробяването продължава до получаване на зърна с големина 5 – 7 мм. Разбъркването на сместа сиренни зърна и суроватка е без подгряване в продължение на 8 – 10 мин.

- изпичане

С цел получаване на продукт с определено водно съдържание, се прилага т.н. “изпичане” при температура 39 - 42°C. Повишаването на температурата от 32 – 34°C до 39–

42°C става постепенно, с по един градус на минута и при непрекъснато разбъркване на сместа.

След достигане на желаната температура, процеса продължава при непрекъснатата разбъркване около 30 – 40 мин. Киселинността на суроватката в края на изпичането трябва да бъде 16 – 18 °T .

- отделяне на суроватката от сиренините зърна

Тази операция се извършва при източване на сместа от сиреноизготвителя в предварително застлани с цедки сиренарски прес колички (вани). Суроватката чрез помпа се направлява за в съда за СЖП извън обекта, а сиренните зърна за пресуване.

- пресуване

Сиренината, се пресува в продължение на 15 – 20 минути, като налягането се увеличава постепенно. Дебелината на пласта сиренина не трябва да е по-висок от 25 – 26 см. Активната киселинност на сиренината в края на процеса трябва да бъде 5,8 – 5,9. Изпресуваната сиренина от цедките се нарязва на парчета 9 – 12 и се нарежда в колички за чедеризация.

- чедеризация

Чедеризацията на сиренината нормално продължава 1 – 2 часа от момента на завършване на пресуването. Чедеризиралата сиренина има киселинност 150 – 190 °T (pH 5,2-5,3). Добре чедеризиралата сиренина се меси на тесто и се изтегля от собствената си тежест, като дава дълга лъскава жица, която при разцепване образува множество нежни нишки, които при късане се завиват.

- нарязване на сиренината

Чедеризиралата сиренина се нарязва на филийки с дебелина 0,3 -0,4 см. И се подава за изпарване.

- изпарване и осоляване, формование

Паренето се извършва в агрегат за изпарване с разтвор от вода и сол, наречена “хашлама” с киселинност не повече от 25 °T и съдържание на сол 12 – 18%. За приготвянето на хашламата се използва питейна вода и изключително морска сол. При парене сиренината трябва да поеме 2 – 3 % сол. Ежедневно и по време на работа хашламата се опреснява с цел киселинността ѝ да не надвишава 25°T. Температурата на хашламата по време на парене се поддържа в границите 72 – 74°C, а температурата в центъра на

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

изпарената суровина трябва да е 63/65°C. Кашкавала се формова във форми с различни размери и се поставят на стелажна количка.

- обръщане и надупчване на питите

Правят се четири обръщания на формите с кашкавал през следните интервали: на 10 - 15 минута , на 30 минута , на 1 и на 2 час , като формите с тегло над 2 кг. преди обръщане се надупчват равномерно с цел да се отделят вработените въздух и хашлама.

- охлаждане и изваждане от формите

Формите, напълнени с кашкавал се оставят за охлаждане в продължение на 14 – 16 часа, като температурата на продукта в края на процеса трябва да бъде 12 – 15 °C. Кашкавалът ръчно се изважда и се стифирана количките и се вкарва в камерата за обдухване

- обдухване на кашкавала

През първите 2 – 5 дни кашкавалът се обдухва в хладилни камери при температура 6-8°C. През този период се правят 1 – 2 обръщания на питите.

- опаковане и зреене на кашкавала

Кашкавалът се вакуумира в полиетиленови опаковки и се оставя да зрее в продължение на 60 дни при температура 8-12°C.

В процеса на работа, оператора използва основни сиренарски инструменти - лъжица, нож.

- преопаковане и съхранение на кашкавала

След зреене, ако е необходимо по-големите форми кашкавал се нарязват и преопаковат в помещението за опаковане, етикетират се и се насочват в камерата за съхранение на млечни продукти. Съхранението се извършва при 1-5°C.

Производство на кисело мляко

Млякото предназначено за производство на кисело мляко се пастьоризира в пастьоризатор в работното помещение при температура 86-94°C за 20-25 минути. Охладеното до температура на заквасване мляко се заквасва със директна закваска и се подава за разфасоване. Млякото се разфасова с помощта на дозатор – комбиниран за дозиране и опаковане в кофички с различна вместимост, запечатват се с алуминиеви капачки и се поставят в каси и с помощта на колички се внасят в термостатна камера, където млякото се термостатира при температура 40 - 45°C за 3 – 5 часа, след което

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копревлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

млякото се охлажда ($1-5^{\circ}\text{C}$) и насочва в камерата за съхранение и експедиция на млечни продукти.

Производство на прясно мляко

Млякото предназначено за производство на прясно мляко се пастеризира в пастеризатор в работното помещение при температура $86-94^{\circ}\text{C}$ за 20-25 минути. Млякото се охлажда до $18-20^{\circ}\text{C}$ разфасова с помощта на дозатор – комбиниран за дозиране и опаковане на прясно мляко в бутилки с различна вместимост, бутилките се затварят и поставят в каси и с помощта на колички се внася в камерата за доохлаждане и съхранение преди експедиция. Млякото предназначено за производство на прясно мляко се пастеризира в пастеризатор в работното помещение при температура $86-94^{\circ}\text{C}$ за 20 - 25 минути. Млякото се охлажда до $18-20^{\circ}\text{C}$ разфасова с помощта на дозатор – комбиниран за дозиране и опаковане на прясно мляко в бутилки с различна вместимост, бутилките се затварят и поставят в каси и с помощта на колички се внася в камерата за доохлаждане и съхранение преди експедиция.

Измиване и дезинфекция

Измиването на тръбопроводите и голяма част от технологичните машини ще става в централна измиваща станция разположена в отделно помещение, която ще състои от:

- резервоар за вода с вместимост 1000 л;
- резервоар за алкален миеш разтвор с вместимост 1000 л;
- резервоар за киселинен миеш разтвор с вместимост 1000 л;
- помпа центробежна.
- подгревател, термометри, уреди за контрол и други.

Извършва се т.н. кръгово измиване. За измиване и дезинфекция ще се използват 43% разтвор на NaOH - употребява се като 0.02% воден разтвор и HNO_3 - употребява се като 0.02% воден разтвор. За един резервоар са необходими 20 л NaOH и 20 л HNO_3 . Един разтвор може да стигне и за 1 месец. Преди изпускане в канализацията, разтворите се неутрализират в резервоарите за разтвори на инсталацията.

За измиване на помещения и повърхности ще се използват препарати от битовата химия, използвани за домакинствата.

NaOH и HNO_3 ще се складират като концентрирани разтвори в специално обособено помещението към централната инсталация за измиване и дезинфекция, във фабрични

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

опаковки /туби/ по 20- 25 литра. За 1 месец ще са необходими 1 до 2 туби NaOH и 1-2 туби NH_4OH .

Отпадни продукти

Катото отпаден продукт от производството на кашкавал и бялото саламурено сирене е суроватката. Тя се използва при хранене на животни. Суроватката се отделя и събира в съд със специално обозначение

Хладилни камери в мандрата

1. Хладилна камера за готов продукт - 36,40 куб.м. - тук се съхранява сирене и кашкавал преди експедицията им;

2. Топла/студена хладилна камера - 22,80 куб.м. - тя е за темперирание на произведения кашкавал, преди да отиде за обдухване и зреене;

3. Хладилна камера за зреене на кашкавал - 47,80 куб.м.;

4. Хладилна камера за обдухване на кашкавал - 40,80 куб.м.;

5. Хладилна камера за зреене на сирене - 60,30 куб.м.;

Вид и количество на хладилния агент - R449A – около 50 кг.;

Хладилни камери в магазина:

- Камера №1 - 96,70 куб.м.;

- Камера №2 - 72,60 куб.м.;

- Камера №3 - 38,30 куб.м.

Вид и количество на хладилния агент - R449A – около 80 кг.

За измиване на съоръженията ще се използват NaOH и NH_4OH , които ще се складират като концентрирани разтвори в специално обособено помещението към централната инсталация за измиване и дезинфекция, във фабрични опаковки /туби/ по 20- 25 литра. За 1 месец ще са необходими 1 до 2 туби NaOH и 1-2 туби NH_4OH .

За измиване на помещения и повърхности ще се използват препарати от битовата химия, използвани за домакинствата, които също се съхраняват в специално обособеното помещение. Необходимото количество от препаратите ще бъде общо около 20-30 литра.

Компресираният природен газ – метан, който ще се изгаря в газовия котел ще бъде доставян с батерия от бутилки – транспортируема, състояща се от 53 броя бутилки по 90 литра с размери: диаметър 273 мм; дължина 1847 мм; тегло 85 кг, свързани

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копревлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

хоризонтално заедно с тронкети (тройници) и фитинги за стоманена тръба Ø 12x2, оборудвана със спирателна и измервателна арматура и с общ обем 1192,5 нм³. При плътност на газа 0,614 кг/м³, количеството газ, което ще бъде налично на площадката е около 732,195 кг.

Видно от гореизложеното на площадката няма да са налични опасни вещества, в количества съгласно приложение № 1 към Наредбата за предотвратяване на големи аварии и ограничаване на последствията от тях.

4. СХЕМА НА НОВА ИЛИ ПРОМЯНА НА СЪЩЕСТВУВАЩА ПЪТНА ИНФРАСТРУКТУРА.

Достъпът до имота се осъществява по улица, граничеща с него. Не се предвижда изграждане на нова техническа инфраструктура.

5. ПРОГРАМА ЗА ДЕЙНОСТИТЕ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ЗА СТРОИТЕЛСТВО, ЕКСПЛОАТАЦИЯ И ФАЗИТЕ НА ЗАКРИВАНЕ, ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ И ПОСЛЕДВАЩО ИЗПОЛЗВАНЕ.

Инвестиционната програма включва:

- Изготвяне и съгласуване на проектна документация;
- Реализация на обекта;
- Приемане на обекта;
- Експлоатация.

Не се предвижда закриване на обекта и прекратяване на дейността.

6. ПРЕДЛАГАНИ МЕТОДИ ЗА СТРОИТЕЛСТВО.

Преустройството на сградата ще бъде възложено на фирма изпълнител.

Стените и таваните на помещенията ще бъдат изпълнени от топлоизолационни панели, с повърхности от покритие, отговарящо на санитарните норми за такъв производствен обект. Подовите ще се изпълнят от водонепропускливи, нехлъзгави материали, устойчиви на агресивни среди. Ще се инсталира канализационна мрежа с подови сифони, с воден затвор. Вратите и всички вътрешни метални съоръжения ще са изработени от некорозиращи материали.

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра“

7. ДОКАЗВАНЕ НА НЕОБХОДИМОСТТА ОТ ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Реализацията на инвестиционното предложение е продиктувано от желанието на възложителя да изгради мандра, в която да прералотва 300 л мляко на ден с цел производство на бяло саламурено сирене от козе мляко, кашкавал от козе мляко, пълномаслено козе кисело мляко, козе прясно мляко

8. 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.

Инвестиционното предложение ще се реализира в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград.

Имотът не попада в границите на защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии и в границите на защитени зони като част от Европейската екологична мрежа „НАТУРА 2000“ по смисъла на Закона за биологичното разнообразие.

Съгласно удостоверение с изх. № 08-15-331/12.07.2022 г. на кмета на община Хаджидимово най-близките обекти подлежащи на здравна защита от имота, в който ще реализира инвестиционното предложение са както следва:

- Жилищна сграда – 500 м;
- Детска градина – 800 м;
- Училище – 1000 м.

9. Съществуващо земеползване по границите на площадката или трасето на инвестиционното предложение.

Инвестиционното предложение ще се реализира УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград.

10. Чувствителни територии, в т.ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони около водоизточниците и

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

СЪОРЪЖЕНИЯТА ЗА ПИТЕЙНО-БИТОВО ВОДОСНАБДЯВАНЕ И ОКОЛО ВОДОИЗТОЧНИЦИТЕ НА МИНЕРАЛНИ ВОДИ, ИЗПОЛЗВАНИ ЗА ЛЕЧЕБНИ, ПРОФИЛАКТИЧНИ, ПИТЕЙНИ И ХИГИЕННИ НУЖДИ И ДР.; НАЦИОНАЛНА ЕКОЛОГИЧНА МРЕЖА.

Имотът в който ще се реализира инвестиционното предложение се намира в регулационните граници на гр. Хаджидимово.

Имотът не попада в границите на защитени територии по смисъла на ЗЗТ и в границите на защитени зони като част от Европейската екологична мрежа „НАТУРА 2000“ по смисъла на ЗБР.

Съгласно становище на Басейнова дирекция „Западнобеломорски район” имотът не попада в санитарно-охранителни зони по смисъла на чл. 119, ал. 4 от Закона за водите.

10. ДРУГИ ДЕЙНОСТИ, СВЪРЗАНИ С ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ (НАПРИМЕР ДОБИВ НА СТРОИТЕЛНИ МАТЕРИАЛИ, НОВ ВОДОПРОВОД, ДОБИВ ИЛИ ПРЕНАСЯНЕ НА ЕНЕРГИЯ, ЖИЛИЩНО СТРОИТЕЛСТВО).

УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград е с площ 1008 кв.м. В имота е изградена двуетажна сграда /ресторант/ със ЗП 192,07 кв. м и РЗП 392 кв. м. Сградата е с масивна стоманобетонна конструкция. Същата е водоснабдена, електроснабдена, свързана с канализационната мрежа на населеното място и достъпна от улица /граничещия с нея главен път.

С настоящето инвестиционно предложение се предвижда промяна на предназначението на сградата в мандра с капацитет 300 литра преработено мляко на ден.

Предвижда се само монтиране на локално пречиствателно съоръжение - мазниноуловител през, което ще преминават производствените отпадъчни води преди заустване им в канализационната мрежа.

11. НЕОБХОДИМОСТ ОТ ДРУГИ РАЗРЕШИТЕЛНИ, СВЪРЗАНИ С ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ.

Осъществяването на инвестиционното предложение изисква издаването на следните разрешителни документи:

- Решение на Директора на РИОСВ-Благоевград относно преценяване на необходимостта от ОВОС или решение за ОВОС;

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

- Одобряване на работни проекти;
- Издаване на строително разрешение.

III. МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ НА ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ, КОЕТО МОЖЕ ДА ОКАЖЕ ОТРИЦАТЕЛНО ВЪЗДЕЙСТВИЕ ВЪРХУ НЕСТАБИЛНИТЕ ЕКОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ГЕОГРАФСКИТЕ РАЙОНИ, ПОРАДИ КОЕТО ТЕЗИ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТРЯБВА ДА СЕ ВЗЕМАТ ПОД ВНИМАНИЕ, И ПО-КОНКРЕТНО:

1. СЪЩЕСТВУВАЩО И ОДОБРЕНО ЗЕМЕПОЛЗВАНЕ

Инвестиционното предложение ще се реализира в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград е с площ 1008 кв.м., в който е изградена двуетажна сграда /ресторант/ със ЗП 192,07 кв. м и РЗП 392 кв. м.

2. МОЧУРИЩА, КРАЙРЕЧНИ ОБЛАСТИ, РЕЧНИ УСТИЯ

Инвестиционното предложение не засяга мочурища.

3. КРАЙБРЕЖНИ ЗОНИ И МОРСКА ОКОЛНА СРЕДА

Инвестиционното предложение не засяга крайбрежни зони и морска околна среда.

4. ПЛАНИНСКИ И ГОРСКИ РАЙОНИ

Инвестиционното предложение не засяга планински и горски райони.

5. ЗАЩИТЕНИ СЪС ЗАКОН ТЕРИТОРИИ

Инвестиционното предложение не попада в защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии.

6. ЗАСЕГНАТИ ЕЛЕМЕНТИ ОТ НАЦИОНАЛНАТА ЕКОЛОГИЧНА МРЕЖА

Инвестиционното предложение не попада в границите на защитени територии по смисъла на ЗЗТ и в границите на защитени зони като част от Европейската екологична мрежа „НАТУРА 2000“ по смисъла на ЗБР.

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

7. ЛАНДШАФТ И ОБЕКТИ С ИСТОРИЧЕСКА, КУЛТУРНА ИЛИ АРХЕОЛОГИЧЕСКА СТОЙНОСТ

Инвестиционното предложение не засяга обекти с историческа, културна и археологическа стойност.

8. ТЕРИТОРИИ И/ИЛИ ЗОНИ И ОБЕКТИ СЪС СПЕЦИФИЧЕН САНИТАРЕН СТАТУТ ИЛИ ПОДЛЕЖАЩИ НА ЗДРАВНА ЗАЩИТА

Инвестиционното предложение не засяга зони и обекти със специфичен санитарен статут и подлежащи на здравна защита.

IV. ТИП И ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПОТЕНЦИАЛНОТО ВЪЗДЕЙСТВИЕ ВЪРХУ ОКОЛНАТА СРЕДА, КАТО СЕ ВЗЕМАТ ПРЕДВИД ВЕРОЯТНИТЕ ЗНАЧИТЕЛНИ ПОСЛЕДИЦИ ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА ВСЛЕДСТВИЕ НА РЕАЛИЗАЦИЯТА НА ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

1. ВЪЗДЕЙСТВИЕ ВЪРХУ НАСЕЛЕНИЕТО И ЧОВЕШКОТО ЗДРАВЕ, МАТЕРИАЛНИТЕ АКТИВИ, КУЛТУРНОТО НАСЛЕДСТВО, ВЪЗДУХА, ВОДАТА, ПОЧВАТА, ЗЕМНИТЕ НЕДРА, ЛАНДШАФТА, КЛИМАТА, БИОЛОГИЧНОТО РАЗНООБРАЗИЕ И НЕГОВИТЕ ЕЛЕМЕНТИ И ЗАЩИТЕНИТЕ ТЕРИТОРИИ.

1.1. Въздействие върху населението и човешкото здраве

Инвестиционното предложение е свързано с промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра

В етапа на преустройството се очаква единствено и само отделяне на емисии от изгорели газове от транспортната техника доставяща материалите и оборудването.

Предви това, че с инвестиционното предложение се предвижда само преустройство на сградата, източниците на шум няма да надвишават нормативно определените с Наредба № 6/26.06.2006 г. за показателите за шум в околната среда, нива за шум за жилищни зони и територии – 55 dB.

При преустройството на сградата стените и таваните ще бъдат шумоизолирани с профилиран пенополиуретан, предвид което очакваните нива на шум по време на експлоатацията няма да надвишават нормативно определените с Наредба № 6/26.06.2006

г. за показателите за шум в околната среда, нива за шум за жилищни зони и територии – 55 dB.

Миризми няма да се усещат извън границите на обекта, предвид това, че цвикът ще се съхранява временно в осигурени за целта съдове в помощно изолирано помещение /без прозорци/ в близост до приемното и пастьоризационно помещение. С помощта на помпа и по тръби в края на работния ден, цвикът ще се прехвърля в цистерна и ще се транспортира до собствената ферма на възложителя за храна на животните.

Инвестиционното предложение не е свързано с производствена дейност, която да създаде рискови фактори по отношение населението на гр. Хаджидимово.

1.2. Въздействие върху материалните активи и културното наследство

Инвестиционното предложение предвижда започване на нова дейност. При реализацията на инвестиционното предложение се предвижда да се използват само материални активи собственост на възложителя.

Инвестиционното предложение няма връзка с културното наследство.

1.3. Въздействие върху атмосферния въздух

Преустройство

Източници на замърсяване на атмосферния въздух ще бъде само транспортната техника доставяща материалите и оборудването.

С инвестиционното предложение не се предвижда ново строителство. Предвижда се преустройство на съществуващ склад в предприятие за млекопреработка.

Експлоатацията

Предвид характера на инвестиционното предложение в етапа на експлоатация на обекта не се очаква наднормено замърсяване на въздуха. В мандрата ще има котелно на гориво природен газ, което е горивото с най-малки емисии на вредни вещества във въздуха. Дейността е съпроводена с относително малки емисии на неприятни миризми, района на разпространение на които зависи основно от посоката на вятъра.

Миризми няма да се усещат извън границите на обекта, предвид това, че цвикът ще се съхранява временно в осигурени за целта съдове в помощно изолирано помещение /без прозорци/ в близост до приемното и пастьоризационно помещение. С помощта на помпа и по тръби в края на работния ден, цвикът ще се прехвърля в цистерна и ще се транспортира до собствената ферма на възложителя за храна на животните.

1.4. Въздействие върху водите

Захранването с вода ще се осъществи от водопровод. От дейността на обекта ще се формират битовите и производствените отпадъчни води. Битовите отпадъчни води ще бъдат отвеждани в канализацията на населеното място. Производствените отпадъчни води от измиване на съоръженията преди заустване в канализационната мрежа ще преминават през локално пречиствателно съоръжение – мазниноуловител.

Предвидените с инвестиционното предложение дейности няма да окажат негативно влияние върху водите в района и върху заложените цели за поддържане на тяхното добро състояние, съгласно становището на Басейнова дирекция „Западнобеломорски район”.

1.5. Въздействие върху почвата

Инвестиционното предложение е свързано с преустройство на съществуваща сграда в мандра. Не се предвижда изграждане на нова техническа инфраструктура. Предвид което реализацията на инвестиционното предложение няма да окаже въздействие върху почвите.

1.6. Въздействие върху земните недра

Предвид характера на инвестиционното предложение, не може да се очаква засягане на земните недра.

1.7 Въздействие върху ландшафта

Предвид характера на инвестиционното предложение не се очаква въздействие върху ландшафта.

1.6. Въздействие върху биологичното разнообразие и неговите елементи, и защитените територии

Инвестиционното предложение ще се реализира в регулационните граници на населеното място и неговата реализация и последваща експлоатация няма да окаже въздействие върху биологичното разнообразие и неговите елементи, и защитените територии.

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра”

2. ВЪЗДЕЙСТВИЕ ВЪРХУ ЕЛЕМЕНТИ ОТ НАЦИОНАЛНАТА ЕКОЛОГИЧНА МРЕЖА, ВКЛЮЧИТЕЛНО НА РАЗПОЛОЖЕНИТЕ В БЛИЗОСТ ДО ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ.

Инвестиционното предложение не попада в границите на защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии и в границите на защитени зони като част от Европейската екологична мрежа „НАТУРА 2000“ по смисъла на Закона за биологичното разнообразие.

3. ОЧАКВАНИТЕ ПОСЛЕДИЦИ, ПРОИЗТИЧАЩИ ОТ УЯЗВИМОСТТА НА ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ РИСК ОТ ГОЛЕМИ АВАРИИ И/ИЛИ БЕДСТВИЯ.

Инвестиционното предложение не е свързано с рискове от големи аварии или бедствия .

4. Вид и естество на въздействието (пряко, непряко, вторично, кумулативно, краткотрайно, средно- и дълготрайно, постоянно и временно, положително и отрицателно).

Въздействието в резултат от реализацията на инвестиционното предложение е непряко, предвид това, че същото е свързано само с преустройство на съществуваща сграда.

Негативни кумулативни и комбинирани въздействия не се очакват.

Инвестиционното предложение ще се реализира в урбанизирана територия и е свързано с промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра

5. СТЕПЕН И ПРОСТРАНСТВЕН ОБХВАТ НА ВЪЗДЕЙСТВИЕТО - ГЕОГРАФСКИ РАЙОН; ЗАСЕГНАТО НАСЕЛЕНИЕ; НАСЕЛЕНИ МЕСТА (НАИМЕНОВАНИЕ, ВИД - ГРАД, СЕЛО, КУРОРТНО СЕЛИЩЕ, БРОЙ НА НАСЕЛЕНИЕТО, КОЕТО Е ВЕРОЯТНО ДА БЪДЕ ЗАСЕГНАТО, И ДР.).

Въздействието по време на преустройството по териториален обхват ще бъде локално в границите на площадка. По време на експлоатацията не се очаква негативно въздействие върху околната среда и човешкото здраве.

6. ВЕРОЯТНОСТ, ИНТЕНЗИВНОСТ, КОМПЛЕКСНОСТ НА ВЪЗДЕЙСТВИЕТО.

Вероятността от проява на въздействието е ниска със слаба интензивност и без комплексност.

7. ОЧАКВАНОТО НАСТЪПВАНЕ, ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТТА, ЧЕСТОТАТА И ОБРАТИМОСТТА НА ВЪЗДЕЙСТВИЕТО.

Въздействията могат да настъпят по време на преустройството с малка продължителност – с ниска честота и напълно обратими.

Предвид характера на инвестиционното предложение не се очакват въздействия по време на експлоатацията.

8. КОМБИНИРАНЕТО С ВЪЗДЕЙСТВИЯ НА ДРУГИ СЪЩЕСТВУВАЩИ И/ИЛИ ОДОБРЕНИ ИНВЕСТИЦИОННИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

Предвид характера на инвестиционното предложение и неговото местоположение не се очакват комбинирани въздействия с други съществуващи и одобрени инвестиционни предложения. Имотът се намира в урбанизирана територия.

9. ВЪЗМОЖНОСТТА ЗА ЕФЕКТИВНО НАМАЛЯВАНЕ НА ВЪЗДЕЙСТВИЯТА.

В резултат от реализацията и бъдеща експлоатация на инвестиционното предложение шумовото натоварване няма да превишава граничните стойности за нива за шум за жилищни зони и територии – 55 dB.

Цвикът в края на всеки работен ден ще бъде извозван до животновъдната ферма на възложителя за храна на животните, предвид което не се очаква разпространение на миризми

Не се очакват и наднормени нива на шум по време на експлоатацията. Стените и таваните на помещенията ще бъдат шумоизолирани с профилиран пенополиуретан.

10. ТРАНСГРАНИЧЕН ХАРАКТЕР НА ВЪЗДЕЙСТВИЕТО.

Предвид местоположението, параметрите и характера на предвидените дейности, реализирането на инвестиционното предложение не е свързано с трансгранично въздействие.

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра“

11. МЕРКИ, КОИТО Е НЕОБХОДИМО ДА СЕ ВКЛЮЧАТ В ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ, СВЪРЗАНИ С ИЗБЯГВАНЕ, ПРЕДОТВРЯВАНЕ, НАМАЛЯВАНЕ ИЛИ КОМПЕНСИРАНЕ НА ПРЕДПОЛАГАЕМИТЕ ЗНАЧИТЕЛНИ ОТРИЦАТЕЛНИ ВЪЗДЕЙСТВИЯ ВЪРХУ ОКОЛНАТА СРЕДА И ЧОВЕШКОТО ЗДРАВЕ.

По време на преустройството:

- осигуряване на необходими площи за временно разтоварване и складиране на строителни материали и оборудването, както и за временно съхранение на отпадъците, с цел да не се засягат съседни площи;
- шумоизолиране на стените и таваните на мандрата.

По време на експлоатацията

- спазване технологията на производство;
- да не се изпускат разтворите от измиване, преди да бъдат неутрализирани;
- въвеждане на добри управленски практики ;
- въвеждане на строги мерки за приемане на прясното мляко;
- редовна поддръжка на производствените съоръжения;
- събиране на различните видове отпадъци на определени места и недопускане на смесването им;
- сключване на договори за предаване на различните видове отпадъци;
- в края на работния ден, прехвърляне на цвикът в цистерна и транспортирането му до животновъдната ферма на възложителя за храна на животните;
- пречистване на производствените отпадъчни води в локално пречиствателно съоръжение – мазниноуловител, преди заустване им в канализационната мрежа на населеното място;
- използваните химични вещества и препарати да се съхраняват и използват при спазване на изискванията в придружаващите ги информационни листове за безопасност.

V. ОБЩЕСТВЕН ИНТЕРЕС КЪМ ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ.

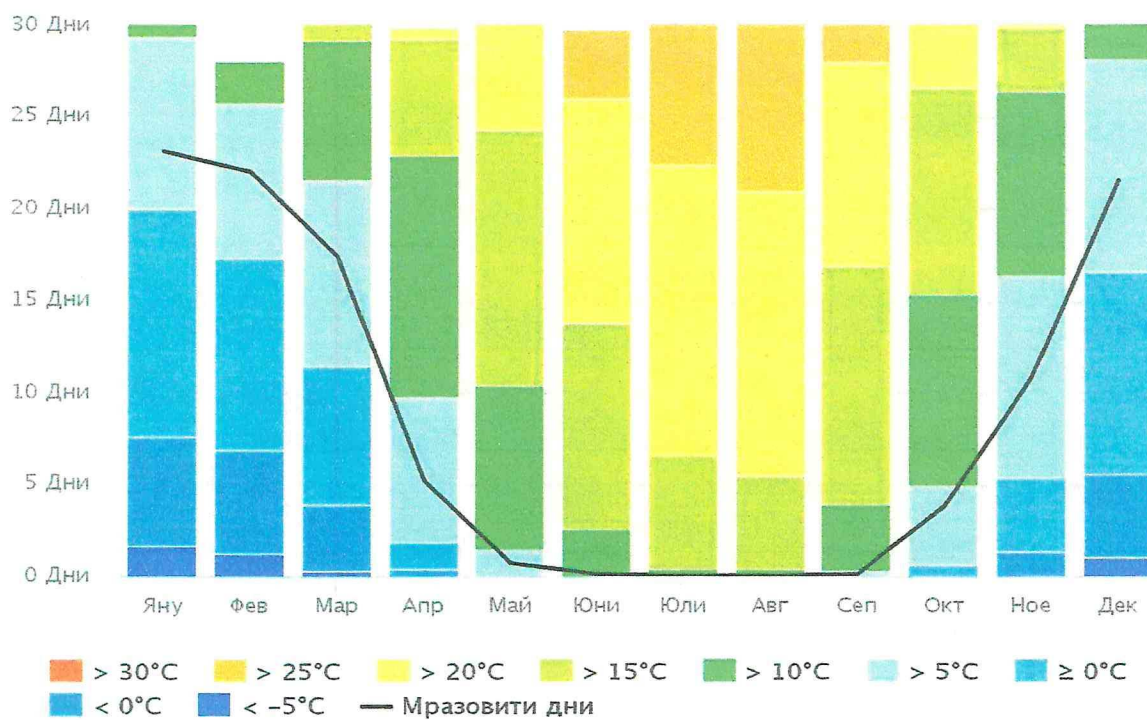
ВЪЗЛОЖИТЕЛ:.....

Страница 34

„Промяна на предназначението на ресторант, находящ се в УПИ XLVIII по плана на стопански двор на с. Копривлен, община Хаджидимово, област Благоевград в мандра“

ПОДРОБНА ОБЯСНИТЕЛНА ЗАПИСКА НА РОЗА НА ВЕТРОВЕТЕ ЗА РАЙОНА НА СЕЛО КОПРИВЛЕН

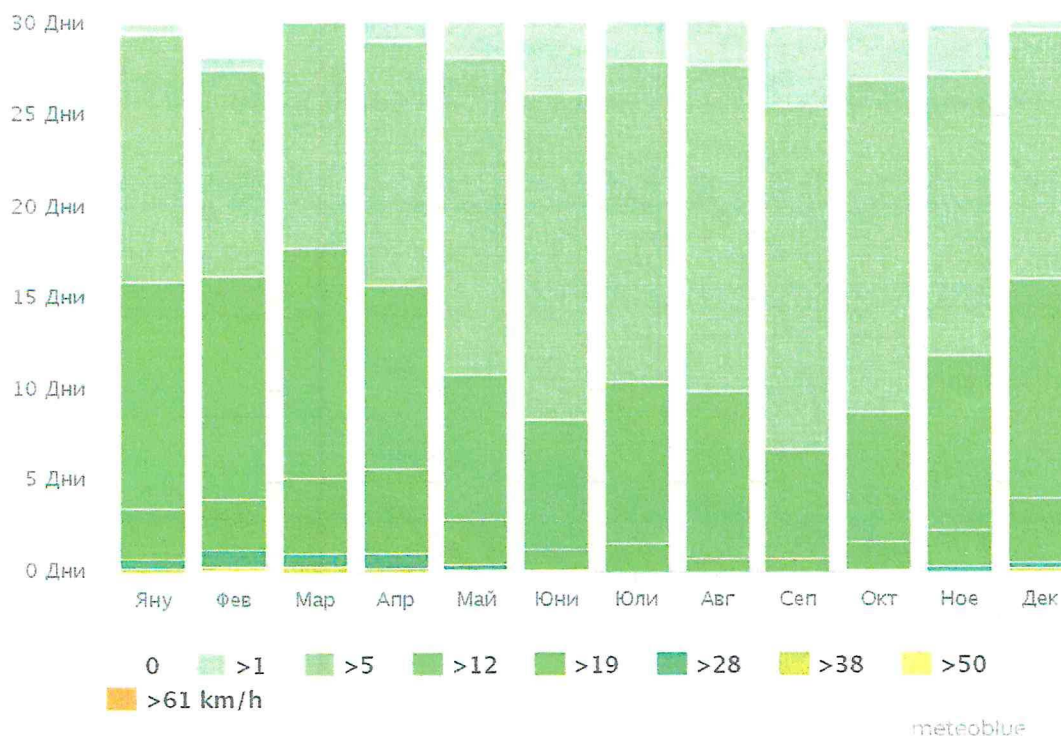
Средната годишна температура на въздуха е 11,3°C, максималната е 21,6°C, а минималната е 0,0°C. Най-студен е м. януари, когато са и абсолютните минимални температури: -18,1°C. Най-топли са м. юли и август, като абсолютната максимална температура е през м. август +29,9°C.



Климатът е преходно средиземноморски. Средна годишна валежна сума 646 мм. Отводнява се от река Места и нейните притоци (Канина, Мътница и др.). Почвите и са алувиални, делувиялни и излужени канелени, които заедно с благоприятните климатични условия дават възможност за отглеждане на интензивни култури, средиземноморски видове, овощия, зеленчуци, тютюн.

Първият мраз настъпва обикновено в периода началото на октомври – края на октомври, а последният мраз е между началото на май и средата на април. Свободното от мраз време е около 215 дни. Снежната покривка се появява към началото на декември и изчезва около средата на март. Средната продължителност на дните със снежна покривка в района е 77 дни

годишно.



Преобладаващите ветрове са северни и северозападни. Средната месечна скорост на вятъра е умерена. Средната месечна скорост е малка – между 1,2 и 3,6 м/сек, а средната годишна е 2,4 м/сек. Най – висока е скоростта на северозападните ветрове (13,0 км/час), с честота (13,5%). Броят на дните със силен вятър (скорост > 14 м/сек) са около 17 годишно, като преобладаващи са северните ветрове (честота 36,2%), следвани от северозападните ветрове (с честота 14,2%). Средногодишната скорост на вятъра по посоки е ниска и се движи от 2,2 до 3,1 м/сек.

Мъглите са рядко явление – 2 до 8 дни в годината, основно през периода октомври – март. За района е характерна сравнително висока стабилност на относителната влажност. Най-висока е през м. ноември и януари (76%), а през лятото спада до 52%.

С най-малка обща облачност е м. юли (2,1 дни), а с най-голяма в периода декември-февруари (15-18,4 дни). Средната годишна облачност е около 14 дни.

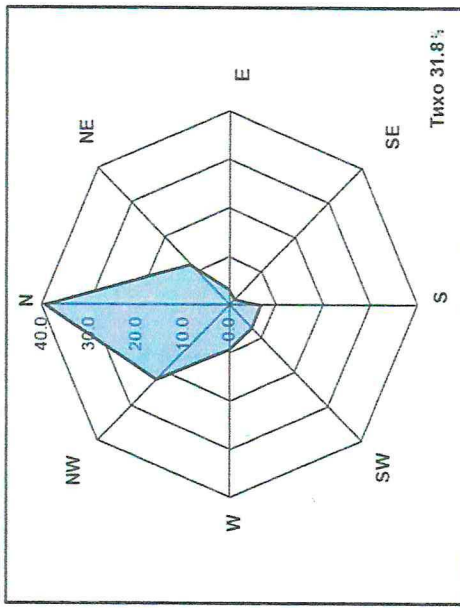
В климатично отношение районът попада в средиземноморско-климатичната област. За района е характерно, че е един от най-топлите в страната.

В дните с вятър, скоростта му е ниска (под 2 м/сек), което не предполага високо ниво на турбулентия и добри условия за разсейване на замърсителите в атмосферата.

Преобладаващата посока на ветровете почти през цялата година са северни и северозападни, като силните ветрове (със скорост > 14) са северозападни.

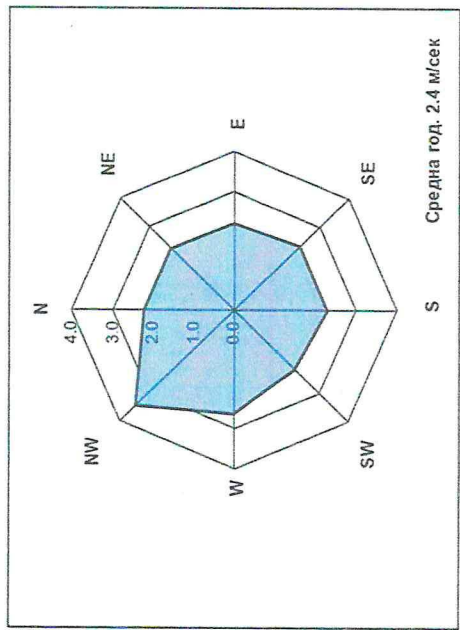
Графично представяне на розата на ветровете за с. Копривлен

с. Копривлен
честота
вятър



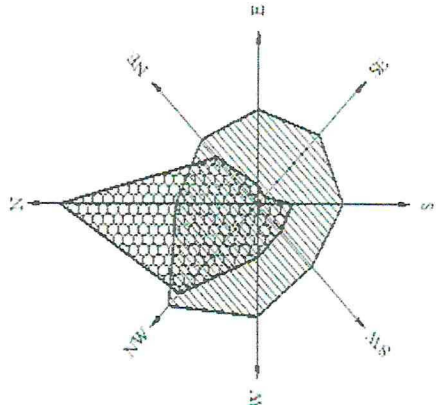
Тихо 31.8%

с. Копривлен
скорост
вятър



Средна год. 2.4 м/сек

Роза на ветровете за района на с. Копривлен



Изготвил : „Васил Георгиев - 55” ЕООД



АГЕНЦИЯ ПО ГЕОДЕЗИЯ, КАРТОГРАФИЯ И КАДАСТЪР

Кадастрално-административна информационна система



Мащаб: 1:1935

ОБЩИНА ХАДЖИДИМОВО

гр. Хаджидимово 2933, ул. "Димо Хаджидимов" № 46, тел.: +359 7528 2922 ; 0882 808474, факс: 07528 8920
e-mail: obchtina Hadjidimovo@mail.bg

08-15-331
12.07.2022г.

УДОСТОВЕРЕНИЕ

Общинска администрация град Хаджидимово издава настоящото удостоверение в уверение на това, че

УПИ XLVIII, по плана на стопански двор на село Копривлен, община Хаджидимово в който имот има изградена вдуетажна сграда (ресторант) на отстояние в права линия по въздух от около:

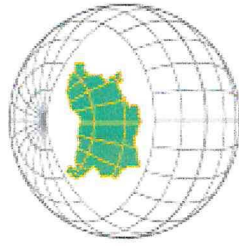
- 500 м от най – близката жилищна сграда;
- 800 м от детска градина;
- 1000 м от училище.

Настоящото удостоверение се издава на "МИСТА 22" ЕООД с управител Мария Стефанова Стамова, за да послужи пред РИОСВ - Благоевград.

/ Кмет на община Хаджидимово:
/Людмил Терзиев/



Главен специалист „КРТУ“:
/инж. Любка Андонова/



АГЕНЦИЯ ПО ГЕОЛЕЗИЯ, КАРТОГРАФИЯ И КАДАСТЪР

Кадастрално-административна информационна система



Машаб: 1: 2439



Клиент / Client:

офис-гр. Гоце Делчев-Бл.гр

Адрес / Address:

I022B21930AA

Универсален регистрационен номер - потвърждава съдържанието на документа
Universal registration number - confirms the content of the document

12/07/2022

Дата на представяне / Date of presentation

Подпис на поръчителя (Насочващия)
Signature of the ordering customer (Depositor)

| | | | |
|--|--|--|--|
| Платено на име на получателя / Paid to - Beneficiary's name | | | |
| РИОСВ БЛАГОЕВГРАД | | | |
| IBAN на получателя IBAN of the beneficiary | | BG90SOMB91303137018701 | |
| Наименование на доставчика на платежни услуги на получателя / Name of the Payment Service Provider of the beneficiary | | | |
| ОБЩИНСКА БАНКА | | Вид плащане* Type of payment | |
| ПЛАТЕЖНО НАРЕЖДАНЕ/ВНОСНА БЕЛЕЖКА за плащане от/към бюджета PAYMENT ORDER/DEPOSIT SLIP for payment from/to the budget | | Вид документа Document | Сума / Amount 500.00 |
| Сумата е в/на The amount is/are | | | |
| Петстотин и .00 | | | |
| Делител на плащане / Divisor of the payment | | | |
| ТАРИФА ЗА ТАКСИТЕ МОСВ | | | |
| Дата плащане / Payment date | | | |
| | | | |
| Вид и номер на документа, за който се плаща** / Type and number of the document that is paid for** | | Дата (документ) на документа Date (document) of the document | |
| 9 | | 12.07.2022 | |
| Платено на име на получателя Paid to name of the beneficiary | От дата (документ) From date (document) | До дата (документ) To date (document) | |
| | 12.07.2022 | | |
| Държаствено лице - наименование на юридическото лице или първоначално име на физическото лице / Liable person - name of legal entity or full name of individual | | | |
| МИСТА 22 ЕООД | | | |
| ЕИК / ЕИК/ЛТ на държавното лице Unified company code of the liable person | | ЕПН на държавното лице / ID number of liable person | |
| 201184224 | | ЛПН на държавното лице ID number of foreign liable person | |
| Наредител - наименование на юридическото лице или първоначално име на физическото лице Ordering customer - name of the legal entity or full name of the natural person | | Наредител - ЕПН/ЕИК*** Ordering customer - Person's ID No./VAT No. | |
| МИСТА 22 ЕООД | | 201184224 | |
| IBAN на поръчителя IBAN of the ordering customer | | BG45FINV91501017172162 | |
| Платежна система**** Payment system**** | Дата на плащане Date for payment (document) | Вид плащане* Payment order* | Телефон на вносител Depositor's phone number |
| БИСЕРА | 12.07.2022 | | |
| Вносител - име / Depositor's name | | Вносител - ЕПН / Depositor's Personal ID No. | |
| | | | |
| Банк в служба / Bank's office | | Кас. пер. / Teller | |
| ВЛАДИМИР ИВАНОВ БАЦАЛОВ | | | |
| Уведомител съгласно, че ПИБ АД осигурява на разположение на клиентите в банковите салони и на интернет страницата си на адрес: www.fibank.bg действително общи условия за откриване и водене на банкови сметки и за предоставяне на платежни услуги. Предупредителната информация при изпращане на единичните платежни вноски и Тарифата за таксите в банката. Клиент е поръчал и е предоставил на вносителния документ потвърждение, че предоставяме съгласно заповедта с ток и за приемане. Данните и информацията, предоставени по-горе, са верни, точни и пълни. / I confirm that FIBank AD ensures its customers' disposal at the bank office and on its website www.fibank.bg the effective General Terms and Conditions for opening and keeping of bank accounts and providing of payment services. The Prior Information for execution of single payment instructions and the Terms and Conditions, and by signing the present document I/we confirm that I/we are prior acquainted and agree with them. The data and the information mentioned above are true, accurate and full. | | | |
| *Вид плащане - попълва се за сметка на административна на практика или Централен бюджет | **Вид документ: 1 - декларация; 2 - разписка за данък; 3 - издателски платеж; 4 - авансов вносък; 5 - партиден номер на имот; 6 - постановление за принудително събиране; 9 - други. | ***Документ при: 1 - декларация; 2 - certificate of audit; 3 - rental document; 4 - advance payment; 5 - batch number of real estate; 6 - enforced collection notice; 8 - others. | ****Наредител - ЕПН / ЕИК / Ordering customer's Person's ID No./VAT No. Потвърждава се при изпращане на платеж с предоставяне на пари в брой на каса, когато наредителният клиент, разплатен от вносител, не е вписан в списък на вносителите, когато данък е предоставен в брой, когато наредителният клиент е различен от вносител. |
| *Платежна система - should be filled in for accounts of administrators of revenues and of Central Budget | ****Платежна система: РИОСВ, БИСЕРА ****Payment system: RIOSV, BISERA | | |
| Таксите са споделяни (разходите на ПИБ АД, които са събирани от вносител, разходите на доставчика на платежни услуги на получателя и таксите за събиране от вносител) Charges are shared (The charges due to FIBank are paid by the Ordering customer; those due to the Payment Service Provider of the Beneficiary are paid by the Beneficiary) | | | |