

Приложение № 5 към чл. 4, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

ДО
ДИРЕКТОРА НА
РИОСВ-СТАРА ЗАГОРА

УВЕДОМЛЕНИЕ

за инвестиционно предложение

от „ЮГОЗАПАДЕН КООПЕРАТИВ“ ООД, ЕИК 208176625

(име, адрес и телефон за контакт)

с. Дюлево, общ. Стрелча, обл. Пазарджик, ул. „Дунав“ № 5

(седалище)

Пълен пощенски адрес: с. Дюлево, общ. Стрелча, обл. Пазарджик, ул. „Дунав“ № 5

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): 0887070405; yugozapaden@abv.bg

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител: Рашид Юсуф Мехмед

Лице за контакти: Рашид Юсуф Мехмед; тел. 0884350766; yugozapaden@abv.bg

УВАЖАЕМИ Г-Н/Г-ЖО ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че „ЮГОЗАПАДЕН КООПЕРАТИВ“ ООД

има следното инвестиционно предложение:

”

Поставяне, оборудване и експлоатация на модулна мандра за овче мляко в УПИ IX, кв. 27 по плана на с. Манолово, общ. Павел баня, обл. Стара Загора“.

В изпълнение на указанията по преписка с вх. № ОВОС-01-5880/07.10.2026 г. се представя настоящото самостоятелно уведомление.

„ЮГОЗАПАДЕН КООПЕРАТИВ“ ООД е призната група производители. Предвижда се създаване на собствен капацитет за преработка на овче мляко, добито от животни на членовете на групата.

Обектът е самостоятелен модулен обект със собствена площадка, технология, персонал и технологични потоци. Приложимият устройствен ред и необходимите документи за поставяне и експлоатация ще бъдат уточнени с Община Павел баня и останалите компетентни органи.

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението:

(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))

Инвестиционното предложение е ново и предвижда поставяне и оборудване на модулен обект за приемане, обработка и преработка на сурово овче мляко. В обекта ще се произвеждат бяло саламурено сирене и кисело мляко. Суровото мляко ще бъде добито от животни, собственост на членовете на групата производители, и ще се доставя съобразно производствената програма. Производството ще се осъществява при спазване на приложимите ветеринарно-санитарни и хигиенни изисквания и при въведена система НАССР.

Модулната мандра за преработка на мляко с оборудване ще бъде изградена съгласно технически параметри на регистриран полезен модел/иновативно производствено решение (Свидетелство за

регистрация от Патентно ведомство на Р България на полезен модел №2659 от 09.08.2017 г. с притежател „БЛИЦ“ ЕООД).

Инвестицията е базирана на технологична модернизация и внедряване на процесова иновация в дейността на предприятието чрез използване на съвременен модулес подход при организацията на производствения процес.

Към модулната мандра се предвижда и монтаж на покривна фотоволтаична система с инсталирана мощност 46 kWp и система за съхранение на електрическа енергия с акумулаторни батерии с капацитет 107 kWh. Системата ще бъде разположена върху покрива на модулната мандра в УПИ IX, кв. 27 по плана на с. Манолово и ще се използва изцяло за собственото електропотребление на обекта, без отдаване на произведената електрическа енергия в електроразпределителната мрежа.

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:

Производствената сграда ще бъде модулно хале от пет конструктивно и технологично свързани модула, с общи габаритни размери 17,05 x 12,08 м, височина 2,90 м и застроена площ около 211 кв. м. Модулите ще бъдат монтирани върху предварително подготвена бетонова площадка. Ще бъдат изградени необходимите вътрешни електрически, водопроводни и канализационни инсталации. Общата инсталирана електрическа мощност е до 150 kW, трифазна, като моментното потребление е до 30-40 % в зависимост от сезона.

Максималният производствен капацитет на обекта е преработка на до 3 000 литра мляко дневно за производство на бяло саламурено сирене и до 2 000 литра мляко дневно за производство на кисело мляко. Общият максимален капацитет е 5 000 литра овче мляко дневно при работа 120 работни дни годишно.

Основните технологични потоци включват приемане на сурово овче мляко; приемане на опаковки; приемане на сол; производство на бяло саламурено сирене; производство на кисело мляко; отделяне и съхранение на течни странични животински продукти - суроватка, категория 3; събиране на твърди странични животински продукти, категория 3; събиране на битови отпадъци и движение на персонала. Потоците ще бъдат организирани без кръстосване на пътищата на суровините, готовата продукция, отпадъците и персонала.

Производството на бяло саламурено сирене включва пастьоризация и охлаждане на млякото до технологична температура, подсирване в сиренарски вани, обработка и пресоване на сиренината, нарязване, осоляване, повишаване на киселинността, зреене, охлаждане, разфасоване, опаковане, съхранение и експедиция. Отделената суроватка ще се отвежда в предназначени за целта резервоари.

Производството на кисело мляко включва пастьоризация на млякото при температура 92-94 °C, задържане за 10-15 минути и охлаждане до 45 °C. Млякото ще се подава в заквасочници, след което ще се дозира в разрешени за контакт с храни опаковки от 0,4-0,5 kg посредством автоматична машина с производителност 1 200 опаковки на час. Напълнените и затворени опаковки ще се поставят в термостатни камери при 44 ± 2 °C за 3-4 часа, след което ще се извършват междинно и окончателно охлаждане, съхранение при контролирана температура и експедиция в каси.

Като спомагателни дейности са предвидени измиване и дезинфекция на касите, технологичното оборудване, производствените помещения и транспортното средство за доставка на сурово мляко. Касите ще се измиват в помещение III с машина, позиция 3.1, ще се дезинфекцират и отцеждат преди внасянето им в работно помещение VIII. Пастьоризаторът, позиция 7.2, ще се измива в затворен поток посредством SIP система, позиция 13.2. Транспортното средство ще се измива чрез SIP непосредствено след разтоварване на млякото на площадка, осигурена с топла и студена вода и канализация.

Предвидени са хладилни танкове, пастьоризатор, сиренарски вани, заквасочници, автоматична машина за разфасоване на кисело мляко, термостатни камери, хладилни складове, опаковъчно оборудване, SIP система, лабораторно оборудване и резервоари за суроватка. Обектът ще работи 120 работни дни годишно. В производствената дейност ще бъдат заети трима души. Не се предвижда използване на взрив.

Необходимите изкопни работи за подготовката на площадката и инженерните връзки, включително дълбочините им, ще бъдат определени с инвестиционния проект.

За персонала е осигурен санитарен възел с хигиенен филтър. Предвидени са гардероби за лично облекло, душ и гардероби за работно облекло. Гардеробите са със самостоятелни отделения за обувки/ботуши в долната част и за лични предпазни средства в горната част. В чистата зона е осигурена тоалетна с мивка и безконтактна мивка след тоалетната, преди влизане в производствените помещения и лабораторията. За работниците са обособени работни пространства и технологични коридори, като са осигурени мивки на удобни и близки до дейността им места.

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 мандрата е сключен договор за наем от 25.09.2026 г. за УПИ IX, кв. 27 по плана на с. Манолово, за срок от 10 години, с начало на действие при условията, посочени в договора. Необходимите документи за поставяне, свързване към инфраструктурата и експлоатацията ще бъдат издадени от Община Павел баня и останалите компетентни органи по приложимия ред.

Обектът подлежи на самостоятелна регистрация/одобрение по приложимото законодателство в областта на храните и ветеринарномедицинската дейност от компетентната Областна дирекция по безопасност на храните.

4. Местоположение:

(населено място, община, квартал, поземлен имот, като за линейни обекти се посочват засегнатите общини/райони/кметства, географски координати или правоъгълни проекционни UTM координати в 35 зона в БГС2005, собственост, близост до или 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)

Мандрата ще бъде разположена в УПИ IX, кв. 27 по плана на с. Манолово, общ. Павел баня, обл. Стара Загора, с площ 1 021 кв. м. Съгласно договора отреждането е „магазин плод и зеленчук, пункт за изкупуване на мляко“, включващ имоти с планоснимачни № 196 и № 197. По скица № 434/18.09.2026 г. площта на УПИ е 1 021 кв. м, като са отразени съществуващи сгради. Договорът описва предоставеното ползване „без сградите, находящи се в имота“.

Наемодател по договора от 25.09.2026 г. е „АНИЕЛ-55“ ЕООД, ЕИК 203951407, с предишно наименование „МАНОЛОВО — 2“ ЕООД, представлявано от Силвия Стефанова Иванова. В договора дружеството е посочено като собственик на имота. Конкретното разположение на модулната мандра и обслужващите съоръжения ще бъде уточнено със ситуационната схема. В скица № 434/18.09.2026 г. като собственик е посочено „МАНОЛО-2“ ЕООД, представлявано от Александър Ненков Иванов. Документите сочат нотариален акт № 154 от 23.03.2016 г.; наименованията са възпроизведени съгласно съответния документ.

Положението на площадката спрямо защитените територии, защитените зони от мрежата „Натура 2000“, обектите, подлежащи на здравна защита, и териториите за опазване на културното наследство следва да бъде проверено от компетентния орган въз основа на официалните пространствени данни и картния материал.

Не се предвижда промяна на републиканската или общинската пътна мрежа.

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

(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)

По време на подготовката на площадката и монтажа ще се използват готови строителни материали, и метални модулни конструкции. По време на експлоатацията основните ресурси ще бъдат сурово овче мляко, питейна вода, сол, опаковки и електрическа енергия. Топлинната енергия за пастьоризацията ще се осигурява чрез електрически загревател.

Част от необходимата за мандрата електроенергия ще се осигурява от предвидената покривна фотоволтаична система с мощност 46 kWp и акумулаторни батерии с капацитет 107 kWh.

За измиване на производствените помещения, амбалажа и технологичното оборудване се предвижда разход на вода около 0,2-0,4 м³ дневно. Отделно ще бъдат осигурени необходимите количества вода за питейно-битови нужди и достатъчни количества топла вода за технологичните и санитарно-хигиенните дейности.

Обектът ще бъде водоснабден от обществената ВиК мрежа с питейна вода, отговаряща на изискванията на Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели. Водопроводната инсталация ще бъде напълно отделена от технологичните пътища и тръбопроводите за мляко и суроватка.

Не се предвижда собствено водовземно съоръжение или водовземане от повърхностни и подземни води.

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:

В производствените отпадъчни води от мандрата могат да присъстват следи от мляко, мазнини, белтъчни вещества и остатъчни количества разрешени миешки и дезинфекционни препарати. Суроватката ще се събира отделно и няма да се отвежда в канализацията. Препаратите ще се използват съгласно указанията за употреба и ще се съхраняват в оригинални опаковки в обособен заключващ се шкаф.

Не се допуска пряко изпускане на миешки и дезинфекционни препарати в почви, повърхностни или подземни води.

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

Не се предвиждат организирани емисии от горивни процеси, тъй като технологичното нагряване и отоплението са на електрическа енергия. Възможни са незначителни неорганизираны емисии от транспортното обслужване на обекта. Производствените и санитарните помещения ще бъдат обезпечени с осевы странични вентилатори, естествена вентилация и климатична система, която няма да насочва въздушната струя към открит продукт или суровина.

Предвидени са хладилни системи съгласно технологичната записка. В технологичната записка са посочени хладилни агенти R407F и OPTEON XP40 (R449A), с общо количество до 10 kg. Посочените нива на шум на агрегатите са 70 dB(A), съответно 40 dB(A) на разстояние 10 м. Съоръженията ще бъдат затворени системи и ще се обслужват от правоспособни лица.

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

Ще се образуват смесени битови отпадъци, отпадъци от опаковки и ограничени количества отпадъци от поддръжката. Те ще се събират разделно в подходящи съдове и ще се предават на лица с право да извършват съответните дейности с отпадъци.

Суроватката и отпадналите продукти от животински произход ще се управляват като странични животински продукти, категория 3, съобразно Регламент (ЕО) № 1069/2009 и Регламент (ЕС) № 142/2011. Суроватката ще се съхранява в предназначени за целта резервоари до предаването ѝ по установения ред.

9. Отпадъчни води:

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

Ще се формират битово-фекални отпадъчни води от санитарния възел и производствени отпадъчни води основно от измиването на помещенията, амбалажа, технологичното оборудване и транспортното средство. Двата потока ще бъдат разделени чрез вътрешната канализационна инсталация. Количеството вода за измиване е около 0,2-0,4 м³ дневно, като съдържанието на мазнини се очаква да бъде незначително - под 100-200 g дневно.

В помещенията са предвидени необходимите подови сифони и наклони към тях. След монтирането на модулите изводите на сифоните ще бъдат свързани към отвеждаща колекторна тръба Ø110 mm. Производствените отпадъчни води ще се отвеждат към локално съоръжение за събиране и пречистване съгласно технологичната записка. Събраните отпадъчни води ще се задържат във водопълтен събирателен

обем и ще се извозват периодично от специализирана фирма до съоръжение, което може да приема съответния вид отпадъчни води. Не се предвижда заустване на площадката в почви, повърхностни или подземни води. Битово-фекалните отпадъчни води също ще се събират във водоплътено съоръжение и ще се извозват периодично от специализирана фирма до съоръжение, което може да приема съответния вид отпадъчни води.

Периодичността на извозването ще се съобрази с количеството води и събирателния обем, така че да не се допуска препълване или изпускане на площадката. Образуването на производствени води ще следва работния режим от 120 работни дни годишно.

Суроватката ще се събира отделно и няма да постъпва в канализационната система. Не се допуска отвеждане на твърди остатъци или странични животински продукти с отпадъчните води.

10. Опасни химични вещества, които се очаква да бъдат налични на площадката на предприятието/съоръжението, както и капацитета на съоръженията, в които се очаква те да са налични:

(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)

В затворените хладилни системи ще има общо до 10 kg хладилен агент, посочен като R407F/R449A. Миещите и дезинфекционните препарати ще бъдат в малки експлоатационни количества, в оригинални опаковки и в обособен заключващ се шкаф, съгласно информационните листове за безопасност.

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

Прилагам:

1. Договор за наем от 25.09.2026 г. за УПИ IX, кв. 27 по плана на с. Манолово.
2. Скица № 434/18.09.2026 г. за УПИ IX, кв. 27 по плана на с. Манолово.

- ✓ 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.

Дата: 20.09.2026

Подпис: _____



Рашид Юсуф Мехмед

Управител на „ЮГОЗАПАДЕН КООПЕРАТИВ“ ООД