

О Б Я В А

до заинтересованите лица и общественост

На основание чл. 4, ал. 2 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда (Наредба за ОВОС, ДВ, бр. 25/2003 г., изм. и доп.)

„ТЕРА КЕРАЦА“ ЕООД

**гр. Сандански, ул. „Пирин“ № 63, ет. 3
/наименование на физическото или юридическото лице, адрес/**

СЪОБЩАВА

на засегнатото население, че има инвестиционно предложение за „Закупуване на технологично оборудване за производство, съхранение, отлежаване и бутилиране на вино във Винарска къща в УПИ XVI, кв. в с. Илинденци, общ. Струмьяни, обл. Благоевград“ в село Илинденци, община Струмьяни, Благоевградска област.

/наименование, местоположение и кратка характеристика на обекта/

За контакти: Веселин Василев, гр. София 1606, ул. „Григор Пърличев“ №5, ет.2, ап.5, тел.0887297370, e-mail: mary.mvvi@gmail.com

/лице, адрес, телефон/

**Писмени становища и мнения се приемат в РИОСВ, гр. Благоевград – ПК 2700, ул. “Свобода” №1
e-mail: blriosv@yahoo.com**

Приложение:

- 1. Информация по чл. 4, ал. 3 от Наредбата за ОВОС**

Информация по чл. 4, ал. 3 от Наредбата за ОВОС

1. Данни за възложителя:

„ТЕРА КЕРАЦА“ ЕООД

гр. Сандански, ул. „Пирин“ № 63, ет. 3 ЕИК 203459683
(седалище и единен идентификационен номер на юридическото лице)

Пълен пощенски адрес: гр. Сандански 2800, ул. „Пирин“ № 63, ет. 3

Адрес за кореспонденция: гр. София 1606, ул. „Григор Пърличев“ №5, ет.2, ап.5

Телефон, факс и електронна поща (e-mail): тел.0887297370,

e-mail:terakeraca@gmail.com

Управител или изпълнителен директор на фирмата- възложител:

Веселин Василев – Управител

Лице за контакти:

Веселин Василев, тел.0887 297 370 e-mail: mary.mvvi@gmail.com

Характеристика на инвестиционното предложение:

2. Резюме на предложението

Уведомяваме Ви, че „ТЕРА КЕРАЦА“ ЕООД има следното инвестиционно предложение: **„Закупуване на технологично оборудване за производство, съхранение, отлежаване и бутилиране на вино във Винарска къща в УПИ XVI, кв. в с. Илинденци, общ. Струмьяни, обл. Благоевград“.**

Инвестиционното предложение е ново и предвижда производство на вино чрез закупуване и монтиране на технологично оборудване във Винарска къща находяща се в УПИ XIV-326 в кв. 18, с. Илинденци, община Струмьяни. Винарската изба ще осигурява преработката на около 155 000 кг. грозде годишно.

/посочва се характера 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 на Закона за опазване на околната среда/

3. 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/улици, газопровод, електропроводи и др.); предвидени изкопни работи, предполагаема дълбочина на изкопите, ползване на взрив.

Всички машини и апарати от състава на технологичната линия са разрешени от МЗ за употреба в хранително – вкусовата промишленост и са изработени от материали, разрешени за контакт с хранителни и вкусови продукти.

2.1. Описание на технологичния процес и технологичното оборудване

2.1.1. Технология за производство на Бело/Розе вино

2.1.1.1. Окачествяване и Приемане на гроздето.

Окачествяването на гроздето се извършва от технолога на лозовите масиви. За преработка се подбират само здрави гроздове без следи от дейност на вредители, което се определя визуално. За определяне на зрелостта на гроздето се извършват анализи на: захарното съдържание, общи киселини, рН, общи феноли, азотна запасеност и органолептична оценка. Гроздето за преработка постъпва в транспортни пластмасови касетки в количество от 10 до 15 кг в касетка. Разтоварването на касетките от транспортното средство ще се извършва ръчно или с газокар върху транспалетна количка с везна за определяне на точното количество.

2.1.1.2. Ронкане и мачкане на гроздето.

Касетките с грозде се изсипват върху вибрационна маса, където се сортира според външния си вид. Загнилите, незрелите и гроздовете с недобър външен вид се отстраняват. От вибрационната маса посредством наклонен транспортър, сортираното грозде постъпва в гроздоронкачка, след което отделените от чепките гроздови зърна преминават през сортираща машина. Чепките се събират в палет контейнер и се съхраняват до момента на изнасянето им за торене на лозови масиви. Отделените зърна преминават през гроздомелачка, където се смачкват. В края на работния ден, след приключване на преработката на грозде, всички машини се измиват с пароструен апарат.

2.1.1.3. Охлаждане и настойване.

Получената гроздова каша се транспортират чрез перисталтична помпа с кош до пневматична преса при необходимост се доохлажда, като преминава през тръбен топлообменник. При транспортиране на гроздовата каша към нея могат да се прибавят и предварително разтворените ензими – директно чрез изсипване в коша на помпата. В пресата се провежда настойването на гроздовата каша. Продължителността на настойването се избира от технолога според състоянието на гроздето. При добре узряло грозде без следи от загиване и други болести гроздовата каша се охлажда до 10°C и се настойва от 2 до 10 часа според сорта и желаната органолептична цел.

2.1.1.4. Отцеждане, пресоване и сулфитиране.

Постъпилата в пресата гроздова каша се отцежда във вана, а от нея посредством помпа мъстта самоток се транспортира за избистряне в неръждаеми съдове. Гроздовата каша се пресова като се избере подходящата програма на пресата в зависимост от сорта и състоянието на гроздето. В процеса на транспортиране на отцедената или пресована гроздова мъст, се извършва сулфитиране в поток, което е разрешена енологична практика съгласно Наредбата за разрешените енологични практики и обработки (ПМС №52 / 06.04.2000 г.). Сулфитирането може да се извърши чрез прибавянето на: Сернистата киселина (1-2 мл/л) чрез предварително приготвен 5 % воден разтвор на серен диоксид – серниста киселина или чрез калиев метабисулфит предварително разтворен във вода. Успоредно с това във ваната на пресата се добавя сух лед, за да се предотврати окисление на мъстта.

2.1.1.5. Избистряне и декантиране на мъст.

Отцедената и пресована сладка гроздова мъст се подлага на избистряне чрез охлаждане със студ или ензимна обработка. Бистрата мъст се декантира и се транспортира за ферментация в неръждаеми съдове. На мъстовите утайки се анализира количеството на серния диоксид, като при необходимост се досулфитират и се декантират. Декантираната мъст се транспортира чрез помпата до съдовете с избистрена и декантирана мъст, а мъстовите утайки се подлагат на филтрация с чрез вакуумфилтър, филтратата постъпва за ферментация заедно с пресовите фракции.

2.1.1.6. Загряване на мъст.

Избистрената сладка мъст е необходимо да бъде загрята до температура 18-20°C за да се стартира алкохолната ферментация. Загряването се извършва като топлоносителя се подава в ризите на неръждаемите съдове.

2.1.1.7. Бурна алкохолна ферментация.

Алкохолната ферментация е процес, при който захарите на гроздето се разграждат до етилов алкохол и въглероден диоксид в следствие жизнените процеси на дрождите. За целта избистрената мъст се засява със сухи винени дрожди в количества и по начини определени от заводите производители, обикновено от 10 до 20 грама на хектолитър. Щамовете дрожди, които се използват се подбират от технолога според очакваните органолептични показатели, температурите на ферментация, сорта грозде и др. фактори.

Бурната алкохолна ферментация ще протича в съдове, които се зареждат с мъст до 90 % от обема си.

За провеждане на ферментационните процеси съдовете ще бъдат оборудвани с охлаждащи ризи за контрол на температурата. Необходимото количество студ се проезвежда от хладилна централа(54), като от буферният съд студоносителя посредством циркуляционни помпи се подава в ризите на реезервоарите.

Необходимият брой ферментационни съдове се определя в зависимост от продължителността на гроздобера, сортовата структура и броя цикли за един гроздобер. Приемам, че гроздоберната кампания за бяло грозде ще продължи 30 дни при един ферментационен цикъла.

Приемам броя на съдовете за производство на бяло вино да бъде:

Поз. №	Наименование	Брой	Обем в литри	Общ обем в литри
	Съд неръждаем – 3 м ³	6	3 000	18 000
	Съд неръждаем – 2 м ³	12	2 000	24 000
	Съд неръждаем – 1 м ³	2	1 000	2 000
	Съд неръждаем – 1 м ³ плаващ капак	2	1 000	2 000
	Общо:	22		46 000

Съдовият капацитет се използва равнозначно и за операции: бистрене, купажиране и съхранение. Продължителността на бурната алкохолна ферментация ще бъде от 10 до 20 дни според температурата, щама дрожди и др.

2.1.1.8. Тиха алкохолна ферментация.

Тихата алкохолна ферментация е естествено продължение на бурната алкохолна ферментация. След приключване на бурната алкохолна ферментация, младото вино трябва да се отдели от грубите винени утайки и да се транспортира за тиха ферментация. Тихата алкохолна ферментация се провежда в същите съдове, в които се провежда и бурната алкохолна ферментация. Необходимо е тихата ферментация да се провежда в напълнени съдове „в гърло” за да се предпази виното от оксидация.

Продължителността на тихата алкохолна ферментация е около 20-30 дни и след нейното приключване младото вино трябва да се досулфитира.

Част от виното (сорт Шардоне) ще приключи алкохолната ферментация в дъбови бъчви(41), като в последствие виното ще бъде задържано върху благородната утайка за уплътняване на вкуса и подчертаване на аромата.

Поз. №	Наименование	Брой	Обем в литри	Общ обем в литри
	Бъчви дъбови – 225 л	20	225	6 075
	Съд неръждаем 300л	1	300	300
	Общо:	21		6 375

2.1.1.9. Купажиране.

Купажирането на вината е технологична практика, която се свежда до смесване на две или повече вина от един и същи или различни сортове в едно или друго съотношение в зависимост от целта, която се преследва. От един и същи сорт грозде, от даден район се получават вина с известна разлика в състава и органолептичните характеристики, тъй като лозята може да са разположени в различни масиви, а и гроздоберът на един масив може да се извърши в различни дни, ферментацията се провежда различни съдове и т.н. Купажирането е най-естественият и най-добрият начин за подобряване на състава и уеднаквяване на партидите вина с цел да се получат определени физико-химични и органолептични показатели така, че да отговарят на изискваната асортиментна структура.

2.1.1.10. Обработка с бистрители.

Получените млади вина имат способността да се самоизбистрят и стабилизират, но обикновено по естествен път това отнема голям период от време. По тази причина вината се подлагат на допълнителни обработки. На оформените партиди вино се провеждат лабораторни тестове за стабилност и след отчитане на резултатите се предприема подходящата схема на бистрене срещу различните видове помътнявания. За целта различните бистрители се подготвят в подходящи съдове и според отчетената схема на бистрене се прибавят във виното. След уплътняване на утайките виното се декантира и филтрира с кизелгуров филтър.

2.1.1.11. Стабилизация и филтриране.

Оформените партиди по търговски марки се подлагат на тестове за стабилност и ако се налага се назначават подходящите енологични практики в термоизолирани съдовете за стабилизация. След отчитане на теста за стабилност в лабораторията, вината се филтрират през шихтов филтър. Белтъчно стабилните вина се подлагат на термична обработка (охлаждане до -5 oC) в термоизолирани съдове. След 4-5 денонощия вината се филтрират на студено и след отпочиване се подават за бутилиране.

Необходимите съдове за стабилизация на виното ще бъдат:

Поз. №	Наименование	Брой	Обем в литри	Общ обем в литри
	Съд неръждаем, термоизолиран – 3 м ³	4	3 000	12 000
	Съд неръждаем, термоизолиран – 2 м ³	2	2 000	4 000
	Общо:	6		16 000

Съдовете за стабилизация се използват, както за обработка на бели вина, така и за обработка на червени вина.

2.1.1.12. Бутилиране на вината.

Подготвените партии вина за бутилиране се филтрират чрез шихтов филтър, който предварително е зареден със стерилни шихти. При тази последна филтрация виното се измерва през разходомер, както е според изискванията на **НАРЕДБА № Н-1 от 22.01.2014 г. за специфичните изисквания и контрола, осъществяван от митническите органи върху средствата за измерване и контрол на акцизни стоки Обн. - ДВ, бр. 8 от 28.01.2014 г., в сила от 28.01.2014 г.**

Филтрираното вино постъпва в стерилизиран неръждаем буферен съд палетен тип за бутилиране с автоматична бутилираща линия. Празните (нови) бутилки постъпват в автоматична триблок машина, където се изплакват в плакначна машина с омекотена вода от омекотителна инсталация, след което се напълват с вино в пълначна машина и се затапват с коркова тапа или затварят с винтова капачка. С автоматичен моноблок се поставят капсула и етикет – преден и контра. Част от вината се напълват в опаковки „Bag&Box“. Вината, ферментирани и съзрявали в дъбови бъчви се бутират и подреждат в метални бокс палети, които се подреждат в помещение за бутилково отлежаване. След органолептична оценка, по преценка на технолога бутилките се етикетират и кашонират. Изискванията при етикирането (означаването) е съгласно условията на **Наредбата за означаването и търговското представяне на вината, спиртните напитки и продуктите от грозде и вино – обн. ДВ, бр. 31 от 2000 г., изм. и доп. ДВ, бр. 53, 59 и 82 от 2001 г., бр. 8 от 2002 г., бр. 19 от 2003 г., бр. 10 и 81 от 2004 г., бр. 78 от 2005 г.** След което бутилираните и етикирани вина се кашонират и подреждат на палет.

2.1.2. Технология за производство на Червено вино

2.1.2.1. Окачествяване и Приемане на гроздето.

Окачествяването на гроздето се извършва от технолога на лозовите масиви. За преработка се подбират само здрави гроздове без следи от дейност на вредители, което се определя визуално. За определяне на зрелостта на гроздето се извършват анализи на: захарното съдържание, общи киселини, рН, общи феноли, азотна запасеност и органолептична оценка. Гроздето за преработка постъпва в транспортни пластмасови касетки в количество от 10 до 15 кг в касетка. Разтоварването на касетките от транспортното средство ще се извършва ръчно или с газокар върху транспалетна количка с везна за определяне на точното количество.

2.1.2.2. Ронкане, мачкане и сулфитиране на гроздето.

Касетките с претегленото количество грозде се изсипват върху вибрационна маса, където гроздето се инспектира според външния си вид и попада в захранващия улей на

наклонен транспортър, а празните касетки се измиват и подреждат за следваща употреба. Загнилите, незрелите и гроздовете с недобър външен вид се отстраняват. Инспектираното грозде постъпва в гроздоронкачка, след което отделените от чепките гроздови зърна преминават през сортираща машина. Чепките се събират в палет контейнер и се съхраняват до момента на изнасянето им за торене на лозови масиви. Отделените зърна се инспектират на лента за цели зърна и през гроздомелачка се смачкват. В края на работния ден, след приключване на преработката на грозде, всички машини се измиват с пароструен апарат.

2.1.2.3. Охлаждане и настойване.

Гроздова каша се настойват в съдовете за ферментация, като основната цел на процеса е да се екстрахират фенолните съединения преди да е стартирала алкохолната ферментация така, че да не се огрубява предварително самото вино. Продължителността на настойването и температурите на охлаждане се избират от технолога според състоянието и сорта на гроздето. При добре узряло грозде без следи от загиване и други болести гроздовата каша се охлажда до 15°C и се настойва от 2 до 5 дни като периодично течната фаза се размесва с твърдата. Степента на екстракция се определя органолептично и чрез лабораторен анализ на фенолните вещества. За да се осъществи този процес ферментационните съдове са снабдени с ризи, в които се движи охлаждащ агент. Необходимата температура на охлаждащия агент се постига от хладилна централа.

2.1.2.4. Загряване на гроздовата каша.

За провеждане на процес ферментация е необходимо гроздовата каша след настойването да се подгрее до температура 22 - 24°C. Загряването се извършва като топлоносителя се загрява и се подава в ризите на съдовете за ферментация.

2.1.2.5. Бурна алкохолна ферментация.

Подгрялата гроздова каша се засява със сухи дрожди в количества определени от заводите производители, обикновено от 10 до 20 грама на хектолитър. Щамовете дрожди, които се използват се подбират от технолога според очакваните органолептични показатели, температурите на ферментация, сорта грозде и др. фактори. Освен алкохолната ферментация протичат и процеси на екстракция на багрилна материя, ароматни и фенолни и др. вещества, за което е необходимо да се създадат подходящи условия.

Приемам, че гроздоберната кампания ще продължи 30 дни според времето на зреене на сортовете грозде, които ще се преработват, а продължителността на един цикъл е 25 дни. Броя на циклите $I = 30:15 = 2$ цикъла.

$$V_{\text{грозд. каша}} = (M_{\text{грозде}} - (M_{\text{грозде}} \times \% \text{чепки})) : \rho_{\text{грозд. каша}} = (84\,000 - (84\,000 \times 3,2\%)) : 1,150 = 70\,706 \text{ л.}$$

Бурната алкохолна ферментация ще протича във ферментационните съдове, които се зареждат с гроздова каша до 85% – 87% от обема си. Необходимият ферментационен обем за един цикъл ще бъде:

$$V_{\text{ферм.}} = (V_{\text{грозд. каша}} : I) : 0,85 = (84\,174 : 1,2) : 0,85 \approx 42\,000 \text{ л.}$$

Необходимият обем на ферментационните съдове за един цикъл е 42 000 литра.

В зависимост от продължителността на гроздобера, сортовата структура и броя цикли за един гроздобер определям следните ферментационни съдове по видове и брой.

Поз. №	Наименование	Брой	Обем в литри	Общ обем в литри
	Ферментатор неръждаем 6 м ³	9	6 000	54 000
	Съд неръждаем – 3 м ³	14	3 000	42 000
	Съд неръждаем – 1 м ³ плаващ капак	2	1 000	2 000
	Общо:	64		98 000

Всички неръждаеми ферментатори ще бъдат оборудвани с охлаждащи ризи за контрол на температурата.

2.1.2.6. Отделяне на виното от джибрите и Тиха алкохолна ферментация.

В края на бурната ферментация младото вино се източва през дренажните кранове в количка за аериране и посредством ламелна помпа се транспортира до съдовете за тиха ферментация. Изваждането на джибрите от ферментаторите ще се осъществява през дренажни люкове, като джибрата попада в коша на винтова помпа и се транспортира в пневматична преса.

Пресованата джибра се разтоварва от пресата в палет контейнер, където се съхранява до момента за денатурация и извеждане под наблюдение от ИАЛВ.

Тихата алкохолна ферментация е естествено продължение на бурната алкохолна ферментация. Моментът на отделяне на виното от джибрите се определя от технолога в зависимост от лабораторните анализи и органолептичната оценка.

Продължителността на тихата алкохолна ферментация е около 30-40 дни и след нейното приключване младото вино трябва да се досулфитира при условие, че е приключила и ябълчено-млечнокиселата ферментация.

2.1.2.7. Ябълчено-млечнокисела ферментация.

Ябълчено-млечнокиселата ферментация е процес, при който грубата ябълчена киселина, която се съдържа в гроздето под действието на млечно-киселите бактерии се превръща в млечна киселина, която е мека и придава на виното хармоничност и завършеност. За протичане на този процес е необходимо температурата на младото вино да се контролира в границите 18 до 22 °С, да се следи количеството на серния диоксид във виното и при необходимост да се засява с чиста култура млечнокисели бактерии. Ябълчено-млечнокиселата ферментация протича в същите съдове в които протича и тихата ферментация. Количествата на ябълчената и млечната киселина се контролират чрез хроматографски методи и дегустация. След приключване на процеса вината се сулфитират до 20-25 мг/л свободен SO₂ и се отдекантират от ферментационните утайки.

2.1.2.8. Егализиране и обработка с бистрители на вината.

Получените вина се купажира (егализират) по партиди според търговските марки според, които ще се продават. На оформените партиди вино се провеждат лабораторни тестове за стабилност и след отчитане на резултатите се предприема подходящата схема на бистрене срещу различните видове помътнявания. За целта различните бистрители се подготвят в подходящи съдове с бъркалки и според отчетената схема на бистрене се прибавят във виното. След уплътняване на утайките виното се декантира и филтрира.

2.1.2.9. Стареење в дъбови бъчви.

Една част от избистрените вина се подлагат на стареење в дъбови бъчви с вместимост 225 литра всяка. Бъчвите се нареждат в помещението за отлежаване на ротиращи стойки, което е климатизирано с целогодишен контрол на температурата 15-22°С. През определен период от време вината се анализират и дегустират. При необходимост се провеждат енологични практики: сулфитиране, доливане, претакане и други.

Поз . №	Наименование	Брой	Обем в литри	Общ обем в литри
	Дъбова бъчва	40	225	9 000
	Съд неръждаем 300 л	2	300	600
	Общо:	42		9 600

2.1.2.10. Термична обработка.

След съзряването на виноматериалите с дъбовата дървесина те се оформят в купажи според търговската марка под която ще се бутилират. Количествата на виноматериалите, които ще участват в купажа се определят след дегустационни тестове.

Оформените партии по търговски марки се подлагат на тестове за стабилност и ако се налага се назначават подходящите енологични практики. След отчитане на теста за стабилност в лабораторията, колоидно и белтъчно стабилните вина се подлагат на термична обработка (охлаждане до -5°C) в термоизолирани съдове. След 4-5 денонощия вината се филтрират на студено и след отпочиване се подават за бутилиране.

2.1.2.11. Бутилиране на вината.

Подготвените партии вина за бутилиране се филтрират чрез шихтов филтър(), който предварително е зареден със стерилни шихти. При тази последна филтрация виното се измерва през разходомер(), както е според изискванията на **НАРЕДБА № Н-1 от 22.01.2014 г. за специфичните изисквания и контрола, осъществяван от митническите органи върху средствата за измерване и контрол на акцизни стоки Обн. - ДВ, бр. 8 от 28.01.2014 г., в сила от 28.01.2014 г.**

Филтрираното вино постъпва в стерилизиран неръждаем буферен съд палетен тип() за бутилиране с автоматична бутилираща линия(). Празните (нови) бутилки постъпват в автоматична триблок машина, където се изплакват в плакначна машина с омекотена вода от омекотителна инсталация(), след което се напълват с вино в пълначна машина и се затапват с коркова тапа или затварят с винтова капачка. С автоматичен моноблок се поставят капсула и етикет – преден и контра. Част от вината се напълват в опаковки „Bag&Box“. Вината, ферментирали и съзрявали в дъбови бъчви се бутилират и подреждат в метални бокс палети(), които се подреждат в помещение за бутилково отлежаване. След органолептична оценка, по преценка на технолога бутилките се етикетират и кашонират. Изискванията при етикирането (означаването) е съгласно условията на **Наредбата за означаването и търговското представяне на вината, спиртните напитки и продуктите от грозде и вино – обн. ДВ, бр. 31 от 2000 г., изм. и доп. ДВ, бр. 53, 59 и 82 от 2001 г., бр. 8 от 2002 г., бр. 19 от 2003 г., бр. 10 и 81 от 2004 г., бр. 78 от 2005 г.** След което бутилираните и етикирани вина се кашонират и подреждат на палет.

2.2. Капацитет

Винарската изба трябва да осигурява преработката на около 155 000 кг. грозде годишно.

2.3. Обща използвана площ

Инвестиционното намерение ще се реализира в имот УПИ XIV-326, в кв. 18 на с. Илинденци, община Струмьяни, Благоевградска област с площ 1943 м².

Посоченият имот е собственост на „ХОУМ АПАРТ“ ООД, който чрез Договор за наем от 23.11.2018г.отдава горепосоченият имот за ползване на „ТЕРА КЕРАЦА“ ЕООД за срок от 15 години. (Приложение 3.6)

2.4. Необходимост от други, свързани с основния предмет спомагателни и поддържащи дейности, в т.ч. нова техническа инфраструктура

В настоящото инвестиционно намерение не се предвижда изграждане на нова техническа инфраструктура.

Не се предвиждат взривни работи.

4. 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:

Собственикът на имота „ХОУМ АПАРТ“ ООД предстои да получи разрешение за строеж за допълнително застрояване в имота на сгради, отнасящи се до производственият процес свързан с настоящото инвестиционно намерение.

5. 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/

Реализацията на инвестиционното намерение се предвижда в имот УПИ XIV-326, в кв. 18 на с. Илинденци, община Струмяни, Благоевградска област с площ 1943 м².

Координатен регистър на УПИ XIV-326, кв. 18 Координатна система BGS 2005		
N	X (m)	Y (m)
1	4617770.950	186145.295
2	4617771.884	186147.177
3	4617792.429	186200.049
4	4617761.208	186211.833
5	4617740.385	186156.754

Инвестиционното намерение за „Закупуване на технологично оборудване за производство, съхранение, отлежаване и бутилиране на вино във Винарска къща в УПИ XVI, кв. в с. Илинденци, общ. Струмяни, обл. Благоевград" засяга 33 BG0000366 „Кресна-Илинденци“ по Директивата за местообитанията и се намира на 273м. от 33 BG0002003 „Кресна“ по Директивата за птиците, зони от Националната екологична мрежа.

В близост няма обекти подлежащи на здравна защита и територии за опазване на обектите на културното наследство.

Не се очаква трансгранично въздействие.

В Инвестиционното предложение не се предвижда изграждане на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.

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

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

По време на експлоатацията на Винарската изба се предвижда консумация на вода около 500м³/годишно, което ще се осъществява от съществуващата водопроводна мрежа.

7. 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;

При реализация на инвестиционното предложение не се очаква генериране на емисии и отпадъци във вид и количества, които да окажат значително отрицателно въздействие върху околната среда.

По време на реализацията и след реализацията инвестиционното предложение не се предвижда наличие на опасни вещества съгласно приложение № 3 към ЗООС.

8. Очаквани общи емисии на вредни вещества във въздуха по замърсители

Емисии на вредни вещества по време на реализацията и експлоатацията на инвестиционното намерение не се очакват. Възможни са запрашавания от транспортните средства по време на разтоварване на оборудването и суровините. В процеса на ферментация в рамките на един месец в атмосферата ще се отделя CO₂. Въздействието е кратковременно и обратимо.

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

Получените в рамките на технологичния процес вторични продукти (чепки, джибри и утайки) ще се оползотворяват по следния начин:

Чепки – тяхното количество е равно на около 5% от масата на гроздето. Отделените в рамките на производствения процес чепки се съхраняват в палет-контейнери и се изнасят периодично към лозовите масиви, където се нарязват и получения богат на фосфор и калий тор се използва за наторяване на лозята.

Ферментирани джибри – количеството им е около 25% от масата на гроздето. Пресованите джибри, отделени в рамките на производствения процес се съхраняват в палет-контейнери и се предават за задължителна дестилация.

Винени утайки - количеството им е около 3% от обема на виното. Винените утайки, получени в рамките на производствения процес не съдържат токсични вещества се съхраняват в палет-контейнер и са предават за задължителна дестилация.

Във винарската изба ще бъдат осигурени 10 постоянни работни места, които ще генерират смесени битови отпадъци.

На територията на винарска изба са предвидени места за събиране на отпадъци. Същите ще се събират разделно в контейнери и ще се извозват периодично от специализирани фирми за вторични суровини или към обособените сметища.

10. 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/водоплътна изгребна яма и др.)/

При експлоатацията на Винарската изба ще се отделят отпадни води при измиването на съдовете и съоръженията. Периодично ще се отделя отпадна вода при хигиенизиране на работните помещения и санитарно-битовитенужди на персонала.

Получените при измиването на съдовете и съоръженията във винарската дейност отпадни води имат ХПК и БПК многократно по-ниски от допустимите съгласно Наредба №7 от 14.11.2000 г. (ДВ бр. 98/01.12.2000 г.). Други източници на отпадни води са водите за санитарно-хигиенни нужди на персонала и водите за хигиенизиране на работните помещения, които съдържат само твърди частици.

Битово – фекалните води от работещите във Винарската изба ще се отвеждат към съществуващата канализационна мрежа.

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

(в случаите по чл. 99б 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)

Не се предвижда съхранение или употреба на опасни химични вещества.

I. Моля да ни информирате за необходимите действия, които трябва да предприемем, по реда на глава шеста от Закона за опазване на околната среда.

II. Друга информация /не е задължително за потъване/

Прилагам:

1. Документи, доказващи уведомяване на съответната/съответните община/общини, район/райони и кметство или кметства и на засегнатото население съгласно изискванията на чл.4, ал. 2 на Наредбата, приета с ПМС № 59/2003г., посл. изм. и доп., ДВ, бр. 12 от 2016 г./.
 2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен акт права за инициране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.
 3. Други документи, по преценка на уведомятеля:
 - 3.1. Приложение 3.1. – Спецификация на технологичното оборудване;
 - 3.2. Приложение 3.2.1. - Координатен регистър на Инвестиционното предложение;
 - 3.3. Приложение 3.2.2. – Скица на имот УПИ XIV-326;
 - 3.4. Приложение 3.2.3. - Засегнати територии от Инвестиционното предложение;
 - 3.5. Нотариален акт за имот УПИ XIV-326;
 - 3.6. Договор за наем от 23.11.2018г.
- Електронен носител – 1 бр.
4. Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.
 5. Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.

Дата: 28.11.2018г.

Уведомятел:



Веселин Василев - Управител