

Приложение № 2 към чл. 6

(Доп. - ДВ, бр. 3 от 2006 г.,

изм. и доп., бр. 3 от 2011 г.)

Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС

I. Информация за контакт с възложителя:

1. Седалище и единен идентификационен номер на юридическото лице:

Юридическо лице: АЙРМЕД – 2008 ЕООД,

Седалище: с. Кръстава, община Велинград, област Пазарджик, ул.Сютка №13

Единен идентификационен номер:200 320 408

2. Пълен пощенски адрес - с. Кръстава, община Велинград, област Пазарджик, ул.Сютка №13

3. Телефон, факс и e-mail - 0878 38 77 21

4. Лице за контакти – Фатима Еюпова

II. Характеристики на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението.

Предмет на предложението е модулно изграждане на мандра с капацитет 1500 литра мляко дневно. Обектът е предвиден за монтаж в с. Кръстава, община Велинград, на предварително съгласувана с БАБХ и Гл. архитект на общината площадка, в кв. 11 УПИ ХХ – 4. Теренът е собственост на инвеститора (нотариален акт – Приложение 1) и е разположен в зона, разрешена за производствена дейност (ситуационна схема – приложение 2).

Към мандрата има допълнително прилежащ модул за централната измиваща система с площ 2,25 m², площадка за прием на мляко и съхранение на суроватка до транспортирането ѝ (с площ 10,50 m²), както и помещение за отделяне на групови опаковки с площ 1,50 m².

В мандрата са предвидени отделни работни помещения за производство на сирене и на кашкавал, което позволява в определени моменти да се произвеждат и двата асортимента. По този начин ще осигури ефективно използване на пастьоризатора и своевременна преработка на суровото мляко. Всеки от производствените процеси е с продължителност от пет до седем часа, което дава възможност за завършването му в рамките на работния ден, като се осигурява и време за измиване и дезинфекция.

В мандрата ще се преработват дневно по 1500 литра краве мляко, което ще се изкупува от ферми в района - първа категория, след сключване на дългосрочни договори.

2. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

В района на с. Кръстава към настоящия момент няма действащи малки и средни преработвателни предприятия, използващи добиваната в региона продукция като изходна суровина. С инвестицията се цели в с. Кръстава да заработи мандра, отговаряща на изискванията на ЕС относно условията за преработка на краве мляко, производство на

сирене и кашкавал и, респективно, осигуряване на нови работни места в регион, с висок процент на безработица.

Новата мандра ще преработва млякото, добивано от фермите в района, което от своя страна ще стимулира развитието на животновъдството.

3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности.

Поради спецификата си инвестиционното предложение е свързано само с добиваното мляко в животновъдните ферми от района.

4. Подробна информация за разгледани алтернативи.

За условията на високопланинските селищни системи модулните мандри са единствена алтернатива, която е насочена към ефективна преработка на произвежданото в малките ферми мляко до краен стокосен продукт – сирене и кашкавал. В района на с. Кръстава няма действащи други такива мандри, което прави инвестиционното предложение особено атрактивно.

Алтернатива за преработка на произвежданото в района мляко е събирането и извозването му до преработвателните предприятия, работещи в района на гр.Велинград. Тъй като високопланинските пасища са далеч от големите мандри и са с лоши пътища, млякото им не се изкупува или се изкупува на безценица. От тази гледна точка модулната мандра е единствена алтернатива за малките ферми в района.

Модулната мандра отговаря на изискванията на Наредба № 26/14.10.2010 г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход. Оборудването в нея напълно отговаря на поставените в Наредбата изисквания, както и посочените в Регламент (ЕО) №852/2004 на ЕП и Съвета от 29.04.2004 г. относно хигиената на храните и Регламент (ЕО) №853/2004 на ЕП и Съвета от 29.04.2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

Прилаганата технология за преработка, събирането на суровото мляко и съхранението на готовата продукция не представляват заплаха за околната среда.

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

Обектът ще бъде монтиран в с. Кръстава община Велинград на предварително съгласувана с БАБХ и Гл. архитект на общината площадка, разположена в кв. 11 УПИ ХХ – 4, (Приложение 2). Общата площ на предприятието с допълнително прилежащите модули е 96,41 m².

Общата площ, вкл. необходимата за временни дейности по време на строителството ще възлезе на 300 m².

6. Описание на основните процеси (по проспектни данни), капацитет.

В мандрата ще се преработват дневно по 1500 литра краве мляко, което ще се изкупува от ферми в района, първа категория. В рамките на един работен ден ще се произвеждат един или/и двата предвидени асортимента при следната седмична производствена програма:

Млечни продукти	Работни дни в седмицата	Суровина/ ден	Готов продукт/ден
1. Сирена в опаковка вакуум пликове и пластмасови кутии по 8.0 кг	5	1500 л мляко	270 кг.
2. Кашкавал в опаковка вакуум пликове 1 кг.	2	2 x 500 л мляко	100 кг.

Произвежданите асортименти ще се редуват по дни, както следва:

Производство на кашкавал	- 1 работни дни
Производство на сирене	- 3 работни дни
Производство на кашкавал	- 1 работни дни
Производство на сирене	- 2 работни дни

В мандрата са предвидени отделни работни помещения за производство на сирене и на кашкавал, което позволява в някои от дните да се произвеждат и двата асортимента. Това ще осигури ефективно използване на пастьоризатора и своевременна преработка на суровото мляко.

Всеки от производствените процеси е с продължителност от пет до седем часа, което дава възможност за завършването му в рамките на работния ден и се осигурява време за измиване и дезинфекция.

Технологичният процес е представен схематично в Приложение 3. За гарантиране безопасността на продукта в предприятието ще бъде въведена система за управление на качеството, ТД за всеки продукт,ТИ за всеки процес и HACCP.

6.1. Първична обработка на млякото:Приемане и окачествяване

В мандрата ще се преработват 1500 литра краве мляко на ден. За приемане и съхранение на млякото преди преработка са предвидени две хладилни вани с по 1000 литра обем всяка.

Преди разтоварване от транспортното средство, на приемната рампа се взема проба от постъпващото мляко. Пробите се предават в лабораторията, където се извършват физико-химични анализи с комбиниран апарат за окачествяване на суровината. Освен това пробата се изпитва с бърз тест за наличие на инхибитори. Млякото не се разтоварва от транспортното средство, преди да е получен отрицателен резултат от теста. Не се приема за преработка сурово мляко, съдържащо остатъци от антибиотици в количества над максимално допустимите стойности, посочени в Регламент (ЕС) № 37/2010 на ЕК. Резултатите от окачествяването на суровината се отразяват и съхраняват в дневника за входящ контрол на предприятието. 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 протоколи.

Контролни проби за микробиологични показатели се предоставят на органите на БАБХ в периодика посочена от тях.

6.2. Разтоварване на млякото

Ако резултата от пробата за наличие на инхибитори е отрицателен и млякото отговаря на заложените в ТД на продукта физико химични показатели, се насочва за разтоварване в една от двете хладилни вани (поз. 1 от Приложение 3). На стената на пом. XII има щутцер, чрез който към цистерната се прикача шланг, измит дезинфекциран и съхраняван с капачка. Млякото се прехвърля с помощта на центробежна помпа (поз. 2).

Количеството на млякото постъпващо в предприятието се следи с помощта на електронен дебитомер а стойностите се записват и архивират от процесор. Количествата се отразяват и в дневника за входящ контрол. Методите и периодиката на контролни измервания за проверка на работата на прибора са описани в HACCP плана на предприятието.

6.3. Топлинна обработка на млякото

Топлинната обработка на млякото се извършва с топлоносител гореща вода, която се подава в пастьоризатора / 5 /, окомплектован със спирателна арматура и автоматика. Водата се загрява с помощта на котел / 4 /, монтиран в отделен за целта шкаф в помещение III. Млякото се загрява до температура 72 - 94 °С, според произвеждания продукт, задържа се и се охлажда до желана технологична температура. Охлаждането се осигурява от рекуперативната част на пастьоризационната група контролира от процесор с предварително зададена схема на пастьоризация. Схемата включва температура на пастьоризация, време на задръжка при тази температура и температура на охлаждане. Процесора е в състояние да осигури тези параметри управлявайки котела. Стойностите им са визуализирани на дисплея. При отклонение от тях се извежда алармена сигнализация.

Пастьоризаторът е оборудван с автоматичен вентил за блокиране на непастьоризирано мляко. Параметрите се архивират като база данни в паметта на процесора и могат да бъдат изтеглени по всяко време.

6.4. Производство на бяло саламурено сирене.

Млякото се загрява до температура на пастьоризация 70-74 °С, задържа се при тази температура 20-25 мин. според ТД и се охлажда в поток до температура 34°С. Данните за температурата се записват в архивиращо устройство. Охладеното пастьоризирано мляко се излива в сиренарските вани, поз.11, където става подсирването. Млякото се подсирва по описания в ТД начин. За подсирването се заготвят предварително и добавят в млякото:

а) Сиренарска закваска, съгласно технологичната документация и съобразно сезона на производство.

б) Разтвор от калциев двухлорид, разреден с чиста преварена и охладена вода в съотношение 1:10. Концентрацията на разтвора се определя периодически и количеството на разтвора се преизчислява с оглед сухата субстанция от калциев двухлорид да бъде 15 г/100л мляко;

в). Сирищна мая се разрежда с чиста, преварена и охладена вода. След прибавянето на маята млякото се успокоява с помощта на бъркалката на съда/10/. Посочените подсирващи съставки се съхраняват, както следва: сухите в шкафа за сухи съставки на пом. V а течните в хладилник / 30 /. Подсирването на млякото се извършва за 60 мин. при температура 34°С при температура на въздуха в помещението 18 – 20° С. Млякото остава в покой 60 мин.

Получената сиренина се нарязва посредством сиренарски многорезцов нож. След 5 мин. сиренината се обръща и отново престоява 5-10 мин.

Отделената суроватка от сиренарските вани, чрез улей, свързан с щутцера на ваната и щутцер на стената на пом.IV, се събира в съдове /11.2/ извън помещението и се използва при храненето на животни. За целта инвеститора ще сключи договори със свиневъди от региона.

- Пресуване на сиренината.

Самопресоването продължава около 15 мин. 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 полиамид 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 $61\% \pm 1\%$, а суроватката киселинност $25 - 35^{\circ}T$

Цедилата се изпират в перална машина поз. /14/ и се изсушават в нея. Използват се дезинфектанти, които не се нуждаят от изплакване и са безвредни за продукта и хората. Изсушените цедилата се съхраняват в шкафа под мивката поз. /13/.

В процеса на работа, оператора използва основни сиренарски инструменти – лъжица, нож. Те се измиват на мивката и съхраняват в шкафа под нея поз. / 13 /.

- Нарязване и осоляване.

Сиренето се нарязва на парчета, когато водното съдържание на сиренето е $60 - 62\%$, а киселинността $50 - 70^{\circ}T$. Нарязването се извършва с помощта на две плоскости, които се преместват една пред друга, а ножът се държи вертикално. Нарязаните парчета, оставени самостоятелно върху гладка повърхност, трябва да запазват формата си без да се изкривяват. Предварителното осоляване става в саламура (22% сол). Нарязаните парчета самостоятелно плуват в саламурата около 12 часа.

Саламурата се подготвя в съда за солов разтвор /10/, предварително, в работното помещение във времето, когато няма производствен процес. Нужните количества сол се доставят веднъж седмично и се съхраняват в склад пом. V. В склада е обособена самостоятелна част със стелаж поз. /17/ за съхранение на сухи съставки. Склада има врата от външната страна за доставка и врата от вътрешната страна за вземане на нужните дневни количества. Показано е на схемата. Саламурата от съда /10/ се излива в сиренарските вани /11/ на самотек с помощта на шланг. След процеса на осоляване се събира отново в съда с помощта на пластмасови контейнери или помпа.

Разтвора се пастьоризира периодично според съответната технологична инструкция на предприятието. Процеса се извършва в пастьоризатора във времето след приключване на производствения процес. Параметрите на разтвора се контролират и коригират след анализи направени в лабораторията. Резервоарът за солов разтвор се намира в общата климатизирана зона на предприятието. По време на осоляване на сиренето, в помещенията се поддържа температура $18^{\circ}C$. Това е и температурата на соловия разтвор, която отговаря на ТД.

Зреене, вдигане на киселинност на сиренето.

Преди започване на следващ цикъл на производство, парчетата сирене от сиренарската вана се нареждат в пластмасови кутии с вместимост 8.0 кг. нетно тегло. Заливат се със саламура с киселинност $160-180^{\circ}T$ и 10% сол. Затворените ръчно пластмасови кутии се вкарват в склада /пом.VIII/, където сиренето зрее при контролирана и автоматично поддържана температура $10 - 12^{\circ}C$. Стойностите на температурата се записват и съхраняват в архивиращо устройство.

Складът за зреене /пом.VIII/ е оборудван със стелаж, разделени на две зони:

- зреене на сирене
- зреене на кашкавал

Зоната за зреене на сирене е от два стелаж с четири рафта и възможност за нареждане на 8 реда с кутии. Всеки ред (общо за двата стелаж) поема $34 \times 4 = 136$ бр. кутии, което е видно от приложения технологичен план. Целият стелаж за сирене има капацитет : 8 реда $\times$ 136 кутии $\times$ 8.0 кг = 8704 кг.

Според заложената производствена програма (таблицата в т. II), за период от 45 дни, което е срока на зреене на краве сирене по ТД, при максимален капацитет, ще се произведат 8640 кг. сирене /45 дни = 6.4 седмици x 5 дни производство на сирене x 270 кг = 8640 кг. Това показва, че е осигурено нужното технологично място за процеса.

Нужният резерв от нови пластмасови кутии за сирене се съхраняват в самостоятелна част на склада за опаковки /пом. V/. Складът е с врата от външната страна за доставка и врата от вътрешната страна за вземане на нужните дневни количества. Показано е на схемата. За приемане на опаковки и отделяне на транспортната им опаковка е предвидено пом. XIII. Спазват се процедурите и хигиенните практики на предприятието.

При нужда от предварително повдигане на киселинността, преди заливане на сиренето със саламура, кутиите престояват в затвореното помещение X, наредени на стелаж.

Стелажът в пом. X осигурява нужния престой на сиренето там, до вдигане на киселинността. След достигане на нужната киселинност по ТД, сиренето в кутиите се залива със саламура /съдържание на сол, начин на приготвяне и контрол и инструкции в ТД на продукта/ и се следва описаната горе процедура на зреене. Стойностите на киселинността се следят с периодични замервания по метода на титруването. Следва се процеса и процедурите описани в ТД. За облекчаване на труда на персонала са предвидени колички за вътрешен транспорт поз. /32/.

Съхранение на сиренето.

Затворените кутии с узряло сирене се преместват в камерата за готова продукция пом. VII, охлаждат се и се съхраняват при температура 2-4 °C. Температурата се следи и записва в архивиращо устройство. При отклонения в температурата се взимат нужните мерки описани в HACCP и ТД на предприятието. Складът пом. VII е разчетен да осигури съхранение на произведената в рамките на 5-7 дни продукция преди експедирането и. При нужда от съхранение на по-големи количества готова продукция, ще се използва външен одобрен за целта хладилен склад.

Разфасоване и опаковане на сиренето.

Предвижда се крайната опаковка на сиренето да е в два варианта – вакуум пликос до 1 кг или пластмасови кутии по 8.0 кг. Процесите на разфасоване и опаковане се извършват в пом. VI. Подготвят се само нужните за експедиция количества и то поетапно, по видове – сирене или кашкавал. Предвижда се разфасованото сирене да е малка част от асортиментната програма, примерно: две до четири кутии, респективно два до четири кашона дневно.

Бучките се изваждат от пластмасовите кутии и се оставят за оцеждане върху тава с решетъчна подложка в пом. VI. Тавата може да поеме осемте бучки от кутията, на един ред, с отстояние между тях. На дъното на тавата има улей от който саламурата изтича в коритото на мивката /част от работния плот 18/. Оцеждането продължава до тогава, до като спре интензивното образуване на саламурени капки от бучките. Оцедените бучки се поставят поединично във вакуум пликос, и се вакуумират посредством опаковъчна машина /20/.

Дневното количество кутии се измиват в мивката на плота /18/, след като са освободени при опаковането на узрялото сирене и се съхраняват на количка.

Поставят се търговски реквизити посредством везната /19/ и се експедира в групов транспортна опаковка - кашон. За съхранение и подготовка на кашоните е предвидено пом. VI.1. В помещението е предвидена аспирация поз. /34/ за отвеждане на отделиния от

картонените заготовки прах. Помещението има шубер за доставка на опаковки от вѐн. Предвиден е стелаж /33/ за нареждане на опаковките с работен плот за сгъване на кашони.

Опаковъчните материали - пликосе, етикети и тиксо се съхраняват в шкафа на работната маса /18/.

Съхранение преди експедиция на сиренето.

Готовата за експедиция продукция се съхранява в хладилник /поз.21/.

6.5. Производство на кашкавал

- Подсирване на млякото -

За производство на кашкавал се използват млека с по-висока киселинност или се предприемат технологични мерки /биологично зреене/ за нейното повишаване до стойности описани в ТД.

Млякото се загрява до температура на пастьоризация 65-66 °C /или друга посочена в ТД/ в пастьоризатора /5/ охлажда в него посредством противоток със студеното мляко в рекуперативната част до температура 34 °C. Подсирването се извършва в сиренеизготвителя поз. /6/.

Към охладеното до температура на подсирване мляко се добавя закваска от бактериен култури за кашкавал или такива за българско кисело мляко в количество 0.5-1.0%, в зависимост от киселинността на млякото .

Количеството на закваската се определя от началната киселинност на млякото и годишния сезон . Към заквасеното мляко се добавя 15-20 см, 50 % разтвор на CaCl_2 за всеки 100 литра мляко. Определеното количество сирищен ензим се разрежда с вода 1:10 и се прибавя на тънки струйки при непрекъснато бъркане , след което млякото се успокоява. Бъркалната се спира и млякото остава в покой 60 мин. Полученият средно плътен коагулум се нарязва посредством механичната режеща бъркалка на пастьоризатора, като се използва реверсивното и движение и ниска скорост.

Нарязването се прави на призматични парчета с приблизителни размери 3 - 4 см. След покой от 5 до 10 минути бъркалната се пуска в същия режим до надробяване на сиренината до размера и структурата наподобяващи - „царевично зърно“. Стабилизирането на зърната се извършва чрез плавно разбъркване при постоянна температура на подсирване за 5 до 15 мин.

За изпичане се подава топлина за покачване на температурата с 1 °C на всеки 2 мин. до достигане на стойности от 40 - 42 °C, като се включва котела в съответния режим и бъркалната в плавно разбъркване. Процеса продължава 40-60 минути, а краят му се определя чрез:

- ✓ стискане с ръка на шепа зърна, като същите трябва да имат определена плътност, да не се слепват и да могат да се разделят;
- ✓ измерване на титруемата киселинност на суроватката, която трябва да бъде 16-24 °Т.

Сиренината и отделената суроватка се изсипват във ваната / 7 / но само в цедилка. Цедилката улавя сиренината а отделената суроватка, посредством къс шланг свързан с ваната и щутцер на стената на помещение III се събира в съда поз. / 11.3 /.

Суроватката се използва при хранене на животни. За целта инвеститора ще сключи

договори със свинежди от региона.

- **Пресуване на сиренината.**

Самопресуването се извършва в сиренарската вана - количка и продължава няколко минути, след което се развързват цедилата с леко начупване. За пресуване се използват тежести и винтова преса с постепенно увеличаване на теглото до 6 кг за 1 кг. сиренина маса.

Процесът продължава 15-20 мин. като в края му рН на сиренината трябва да бъде 5,8 - 5,9. При пресуване в едно цедило за цялата сиренарска маса, цедилото се подгъва и закрепва с плоскости от полиамид. Оформя се ръчно във вид на пита с дебелина 7-8 см.

- **Нарязване на сиренината**

Сиренината се нарязва на ивици широки 10 см, които се отделят една от друга и се оставя за чедеризация от 60 до 120 мин. Оптималната степен на чедеризация на сиренината и се определя като:

- се правят пробни изпарвания на малки количества. Следи за образуване на гладка и лъскава при изтегляне нишка,

- измерване на стойността рН на произвеждания кашкавал - 5,2 - 5,3 за краве мляко.

Така получените ивици се нарязват на резени с дебелина 2 -3 mm с резачката поз. / 8.1 /, монтирана над съда за изпарване / 8 /.

- **Изпарване**

Нарязаните ленти се потапят на порции от 2 -3 кг в загретия до 72 -75 °С солов разтвор /концентрация 12 - 18 %/ в съда за изпарване /8/. Паренето продължава до достигане на температура в центъра на парената маса 63 - 65 °С. Съдът е самостоятелно съоръжение, с електрическо загряване и контрол на температурата. Използва се мрежеста кошница за лесен контрол на степента на изпарване и лесно изваждане на изпарените резени.

- **Омесване и формоване**

Ръчни процеси - използва се работната маса - полиамиден плот с размери 650 x 650 мм. поставен върху освободената вече вана /7/. Използваните инструменти се измиват на мивката и съхраняват в шкафа под нея поз. /9/.

За формоване на кашкавала се използват правоъгълни пластмасови форми с размери 107 x 155 x 63 мм и вместимост 1 кг. Чистите форми се съхраняват в шкафа под мивката /27/. Те са измити и дезинфекцирани на нея и са изсушени на стелажа над същата мивка. Нужните чисти форми се вкарват в работната зала във времето на производство на кашкавал поетапно.

Готовите пити формован кашкавал се нареждат на стелажа /26/ в пом. IX за предварително сушене.

- **Предварително сушене на кашкавала.**

Формите с кашкавал се нареждат на стелажа /26/ в пом. IX. Стелажът /26/ осигурява нужното технологично време и място за процеса, което е видно от следния разчет:

Стелажът е на 7 рафта, като на всеки рафт се нареждат само по един ред форми с разстояние между тях осигуряващо ефективно обдухване. Всеки ред поема $5 \times 6 = 30$ форми. Седем реда $\times 30$ форми $\times 1$ кг = 210 кг. продукт. При седмично производство от 200 кг. склада осигурява над 8 дни време за сушене и предварително зреене ако разбира

се е технологично необходимо.

Първоначално, по времеви график, описан в ТД на продукта / на 10 -30 - 90 - 150 мин./, формите се обръщат периодично. Осигурен е лесен достъп до формите за манипулации и визуален контрол. След определеното време по ТД около 15 - 20 часа, нужно за формоване на кашкавала, питите се изваждат от калъпите и сушенето продължава.

За правилното извършване на тези процеси в пом. IX е предвидена работна маса поз. /26.1/.

Освободените форми се измиват на мивката /27/. Рафтовете на стелажи /26/ са с плотове от PVC, които освен че са перфорирани, могат да се свалят на отделни елементи с размери 300 x 400 мм. Това осигурява възможността за измиването и дезинфекцията им преди поставяне на следваща партида кашкавал. Измиването на плотовете става на мивката /27/.

Помещението е оборудвано с хладилна техника за обдухване със студен въздух 6 - 8 °C и поддържане на температурата съгласно ТД на продукта. Осигурено е евакуиране от помещението на отделената влага.

- Зреене на кашкавала.

Кашкавалените пите след предварителното изсушаване и осоляване според ТД се опаковат поединично във вакуум пликосе. Използва се вакуум-опаковъчната машина /20/ на работния плот /26.1/ в помещението /IX/. Процеса има следната последователност:

Вакуумираните пите се пренасят на стелажа /24/, в хладилния склад за зреене пом.VIII. Зоната за зреене на кашкавал в склада VIII, е с девет рафта и възможност за нареждане на 27 реда с пите. Всеки ред поема $7 \times 7 = 49$ бр. пите, което е видно от приложения технологичен план.

Целият стелаж за кашкавал има капацитет: Девет рафта $\times$ 3 реда $\times$ 49 пите $\times$ 1,0 кг = 1323 кг. Според заложената производствена програма / таблицата в т.II /, за период от 45 дни, срок на зреене на кашкавал по ТД, при пълен капацитет, ще се произведат 1280 кг. / 45 дни = 6.4 седмици $\times$ 2 дни производство на кашкавал в седмицата $\times$ 100 кг/ден = 1280 кг. Горният разчет показва, че е осигурено нужното технологично място за процеса.

Процеса на узряване се следи посредством лабораторен анализ на всяка партида, по време и в края на периода на зреене.

- Съхранение на кашкавала.

Питите с узрял кашкавал се пренасят с количката /32/ в камерата за готова продукция пом. VII с температура 2 – 4 °C. Складът пом. VII е разчетен да осигури съхранение на произведената в рамките на 5-7 дни продукция преди експедирането и. При нужда от съхранение на по-големи количества готова продукция, ще се използва външен одобрен за целта хладилен склад. Температурата на съхранение се следи и записва от архивиращо устройство. При отклонения в температурата се взимат нужните мерки описани в HACCP и ТД на предприятието.

- Експедиция.

Подготвянето на продукт за експедиция е в количество за конкретната заявка за деня. Количеството кашкавал което ще се експедира се изважда от хладилната камера пом. VII в пом VI определено за целта. Претеглят се питите с отчитане на тарата, на електронна везна /19/ в същото помещение, която издава самозалепващ етикет с отпечатани задължителни търговски реквизити. При кашкавала не се предвижда допълнителна

разфасовка.Питите кашкавал се експедира в групов транспортна опаковка - кашон.

За съхранение и подготовка на кашоните е предвидено пом. VI.1. В помещението е предвидена аспирация за улавяне на прах. Опаковъчните материали - пликосе, етикети и тиксо се съхраняват в шкафа на работната маса /18/.

Подготвеното за експедиция количество кашкавал се съхранява в хладилника поз.21.

6.6. ИЗМИВАНЕ НА АМБАЛАЖ

Измиването на оборотния амбалаж, който е само за вътрешна употреба става както следва: измиването на освободените кутии от сирене 2 - 4 бр./ дневно става след освобождаването им и след експедицията на готовата продукция. Използват се разрешени за целта миешки препарати и дезинфектанти, както и ръчни четки, подходящи за целта. Кутиите се оцеждат и съхраняват на количка.

6.7. ИЗМИВАНЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНОТО ОБОРУДВАНЕ

Миешките и дезинфекционните препарати се съхраняват в отделен шкаф МДС поз./27/, в санитарния възел, който е заключен и се обслужва от лице, запознато с технологичната инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията.

Измиването на технологичното оборудване ще се извършва съгласно технологичната инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията. След завършване на производствения процес /смяна на произвеждания асортимент или партида сурово мляко/ ежедневно се прави миене и дезинфекция на технологичното оборудване, целия инвентар и подовите на производственото помещение и санитарния възел.

Измиването се извършва в следните етапи:

- ✓ Обилно измиване с топла 46 – 49 °С вода посредством монтираните в помещенията шлангове. Топлата вода се осигурява от кръга за битова топла вода на котела.
- ✓ Няколкократно нанасяне по всички открити повърхнини на миешки алкален препарат във вид на пяна с ръчни преносими диспенсери. Използват се съвременни препарати, които не отделят задушливи или дразнещи очите и меките тъкани летливи фракции.
- ✓ След 15-20 мин, време за действие на препарата следва обилно измиване с хладка вода.
- ✓ Посредством ръчен преносим диспенсер се нанася разтвор на дезинфектант. Използват се препарати на база водороден пероксид /H₂O₂/, които не изискват последващо изплакване.

Всички съоръжения, които са в контакт с храните са проектирани така, че да се измиват ръчно, като е осигурен достъп до повърхнините им. Основното технологично оборудване в предприятието е сведено до: пастьоризатор, сиренарска вана, дозатор за мляко. Това оборудване е така проектирано, че има достъп до всичките му повърхности за измиване и дезинфекция посредством описания по – горе метод.

В предприятието е предвидена и централна измиваща система – ЦИС поз. /3/, поместена в пом. XII. Посредством ЦИС в поток се измиват и ваната /1/, помпа /2/, щутцерите и дебитомера за мляко, свързани в тази последователност. Миешките разтвори преминават през пастьоризатора /5/, сиренарските вани /11/ и щутцера за суроватка.

Другият циркуляционен кръг е през сиренеизготвителя /6/ и ваната /7/. Използват се шлангове с нужните накрайници. ЦИС е снабдена с междинен топлообменник за поддържане на работните температури на миешките разтвори и чистата вода.

Посредством ЦИС се измива транспортното средство след разтоварване на млякото. За целта то спира до помещението XII на обособена за целта площадка. Осигурен е навес за предпазване на продукта при разтоварване по време на валежи и за предпазване от замърсяване при хигиенизирането на цистерната.

Към ЦИС има предвидени аксесоари за измиване с вода с ниско и високо налягане на цистерната, предхождащо миенето в циркулация.

7. Схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.

Не се налага промяна в съществуващата или изграждане на нова пътна инфраструктура. Мандрата ще се изгради в землището на с. Кръстава на площадка в кв.11 УПИ ХХ-4 и за обслужването ѝ ще се ползва съществуващата пътна инфраструктура.

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

Строителство: Предвижда се на одобрената площадка в кв.11 УПИ ХХ-4, собственост на Инвеститора, да се изградят два самостоятелни основни модула, конструктивно и технологично свързани. Строителството се очаква да продължи два календарни месеца.

Експлоатация: Модулната мандра ще се експлоатира целогодишно и дългосрочно. При възникване на необходимост от закриване ще де предприемат съответните дейности, съобразени с изискванията на действащото в страната законодателство.

9. Предлагани методи за строителство.

Предвижда се изграждането на два основни модула с обща площ 82,16 m². Те ще са изградени от метална конструкция със заварени правоъгълни дебелистенни тръби, с подсилена метална решетка на пода. Над решетката е положен хидрофобен шперплат и саморазливен под.

Стените на модулите се предвижда да се изградят от термо-панели с дебелина 60mm. Панелите ще са с прахово боядисани метални повърхности, отговарящи на условията за хранително предприятие.

Покривът ще се състои от рамка, покрита с оребрени термо-панели или ламарина с периодичен профил. Предвижда се изграждането на втори, вътрешен таван от термо-панели.

Цялата метална конструкция ще бъде горещо цинкувана за защита от атмосферните влияния.

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

По време на строителството ще се използват вода и електроенергия, които ще се доставят от съществуващите в селото водопроводна и електроразпределителна мрежи.

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

По време на строителството не се очаква да се генерират отпадъци, тъй като модулите ще се доставят в готов вид.

По време на експлоатация на мандрата се очаква да отпаднат минимални количества мазнини (под 200 g/24 h), които ще се отвеждат към специално изградена изгребна яма.

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

Основен източник за отрицателно въздействие върху околната среда са отпадните води.

Предвижда се отпадните води от производствената дейност да се заустват в изгребна яма с

подходящи размери. По пътя им ще се изгради мазно-уловител. Отпадните битово-фекални води ще се заустват в септична яма.

Разположението, големината и конструкцията на ямите ще се съгласува с РИОСВ-Пазарджик.

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

Не се предвиждат.

14. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение.

-разрешително за строеж на мандрата

15. (Нова - ДВ, бр. 3 от 2006 г.) Замърсяване и дискомфорт на околната среда - Предвиденото в инвестиционното предложение няма да води до замърсяване и дискомфорт на отделните компоненти на околната среда: почви, води и атмосферния въздух в района, както по време на строителството, така и по време на експлоатацията.

16. (Нова - ДВ, бр. 3 от 2006 г.) Риск от инциденти.

При реализиране на инвестиционното предложение ще се спазят всички изисквания за здравословни и безопасни условия на труд, както по време на строителството, така и при експлоатация на мандрата.

Предвижда се инструктаж по безопасност на работещите и оборудването им с подходящи лични предпазни средства.

С работещите ще се провежда периодичен инструктаж за действия при пожар, земетресение и наводнения. Мандрата ще бъде снабдена с пожарогасители, които ще бъдат обозначени подходящо.

На територията на площадката не се предвижда използване на химически вещества, които да бъдат предпоставка или биха предизвикали замърсяване на околната среда.

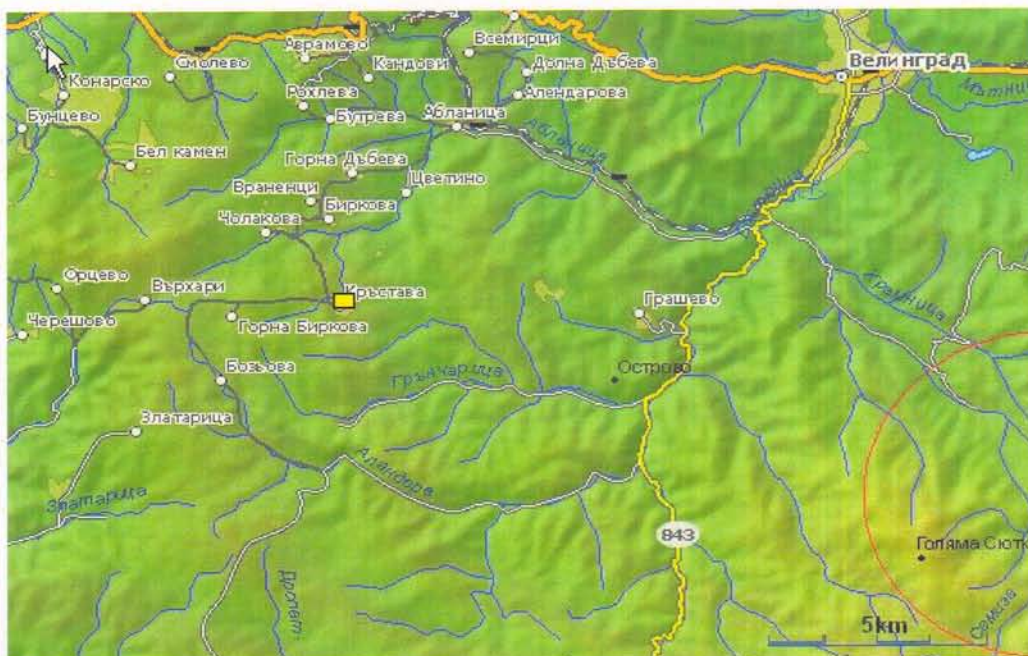
III. Местоположение на инвестиционното предложение

1. (Доп. - ДВ, бр. 3 от 2011 г.) 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 с. Кръстава община Велинград на предварително съгласувана с БАБХ и Гл. архитект на общината площадка, разположена в кв. 11 УПИ XX – 4. Скица на имота е представена в приложение към настоящата информация.

В близост до площадката, на която ще се реализира инвестиционното предложение няма защитени територии и елементи на Националната екологична мрежа (резервати, защитени местности, природни забележителности), така че, не може да се очаква негативно въздействие върху тях.

По-долу е приложена карта на района на инвестиционното предложение



Карта на района на инвестиционното предложение

■ местоположение на Модулната мандра.

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

Имотът, в който ще се реализира инвестиционното предложение е собствен и е разположен в границите на с. Кръстава. Той е ситуиран в район, разрешен за преработвателна дейност, съгласно приложената скица в Приложение 2. Инвестиционното предложение не засяга по никакъв начин ползвателите на заобикалящите го имоти и не изисква промяна в достъпа до тях.

3. Зониране или земеползване съобразно одобрени планове.

Предвижданата в инвестиционното предложение модулна мандра ще бъде монтирана в с. Кръстава, община Велинград, на предварително съгласувана с БАБХ и гл. архитект на общината площадка, разположена в кв. 11 УПИ XX – 4. Имотът е собственост на инвеститора. Теренът е собствен и е с трайно предназначение на територията – производствена дейност.

4. (Доп. - ДВ, бр. 3 от 2011 г.) Чувствителни територии, в т. ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони около водоизточниците и съоръженията за питейно-битово водоснабдяване и около водоизточниците на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди и др.; Национална екологична мрежа.

Районът не се третира като чувствителна зона или територия в екологичен аспект и при експлоатацията на мандрата няма да се налага спазването на ограничения, задължителни норми и изисквания.

Около теренът, на който ще се реализира инвестиционното предложение, и в близост до него, няма други обекти, които са важни и чувствителни от екологична гледна точка. Въпреки това при експлоатацията на мандрата инвеститорът ще наблюдава и упражнява контрол по време на работа за недопускане на причини, които биха довели до пожари, аварии и други щети.

На територията на инвестиционното предложение и в близост до него:

- ✓ Няма площи, които се обитават от защитени, важни или чувствителни видове на флората и фауната, които могат да бъдат засегнати от предложението – например размножаване, гнездене, събиране на фураж, зимуване, миграция;
- ✓ Няма ландшафни или живописни местности, които могат да бъдат засегнати от предложението;
- ✓ Няма пътища и съоръжения за достъп за места за отдих, които могат да бъдат засегнати от предложението.

Територията на инвестиционното предложение не се намира в зона с опасност от земетресения, свлачища, ерозия, наводнения или неблагоприятни климатични условия, които могат да предизвикат проблеми в околната среда при реализация на предложението.

Имотът, върху който се предвижда реализирането на инвестиционното предложение, не попада в защитена територия по смисъла на Закона за защитените територии или в защитена зона по смисъла на Закона за биологичното разнообразие.

Защитени видове в района на инвестиционното предложение няма. В района не се срещат лечебни растения и такива със стопанско значение или от видове под специален режим на опазване и ползване.

Птиците са предимно от видове, свързани с открити терени и характерни за селищната система.

Имотът не попада в санитарно-охранителна зона на водоизточници за питейно-битово водоснабдяване.

4а. (Нова - ДВ, бр. 3 от 2006 г.) Качеството и регенеративната способност на природните ресурси.

Реализацията и последващата експлоатация на модулната мандра няма да води до предпоставки за възникване на събития, оказващи негативно влияние и въздействие върху регенеративната способност на природните ресурси в района.

5. Подробна информация за всички разгледани алтернативи за местоположение.

Теренът, върху който ще се реализира инвестиционното предложение е собственост на инвеститора. Други алтернативи за местоположение не се разглеждат.

IV. Характеристики на потенциалното въздействие (кратко описание на възможните въздействия вследствие на реализацията на инвестиционното предложение):

1. (Изм. - ДВ, бр. 3 от 2011 г.) Въздействие върху хората и тяхното здраве, земеползването, материалните активи, атмосферния въздух, атмосферата, водите, почвата, земните недра, ландшафта, природните обекти, минералното разнообразие, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии на единични и групови недвижими културни ценности, както и очакваното въздействие от естествени и антропогенни вещества и процеси, различните видове отпадъци и техните местонахождения, рисковите енергийни източници - шумове, вибрации, радиации, както и някои генетично модифицирани организми.

1.1. Въздействие върху хората и тяхното здраве – Очаква се положително въздействие чрез откриване на работни места без риск за здравето на работещите и живеещите в с. Кръстава.

1.2. Въздействие върху земеползването – Имотът е в рамките на селото, не се използва за земеделска дейност и е с трайно предназначение – промишлена дейност.

1.3. Въздействие върху материалните активи – положително, ще бъдат създадени нови, отговарящи на европейските изисквания, материални активи, без аналог до момента

в рамките на с. Кръстава.

1.4. Въздействие върху атмосферния въздух – оценява се като нулево, не се очакват неорганизиран и организиран емисии на вредни вещества в атмосферния въздух.

1.5. Въздействие върху водите, почвата и земните недра – оценява се като нулево, не се очаква никакво въздействие в резултат на реализиране на инвестиционното предложение.

1.6. Въздействие върху природните обекти, биологичното разнообразие – не се очаква и се оценява като нулево.

1.7. Въздействие върху културното наследство – в близост до терена няма паметници на културата. Въздействието се оценява като нулево.

1.8. Въздействие от естествени и антропогенни вещества и процеси – Не се очакват и въздействието се определя като нулево.

1.9. Въздействие на различни видове отпадъци и тяхното местонахождение – Битовите отпадъци ще се третират съгласно прилаганата в с. Кръстава схема за събирането и обезвреждането им.

1.10. Рискови енергийни източници: шумове, вибрации, радиации, както и някои генетично модифицирани организми – Въздействия от този вид не са в обхвата на инвестиционното предложение поради което те се оценяват като нулеви.

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

Не се очаква негативно въздействие на елементи от Националната екологична мрежа, тъй като теренът на инвестиционното предложение не попада в защитена територия по смисъла на ЗЗТ. От експлоатацията на новата мандра не се очаква засягане на ценни и уязвими територии, на културно-историческото наследство, райони и ландшафти, които имат признат национален, обществен и международен статут на защита.

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

Въз основа на анализа в т.IV-1. по-горе може да се направи следната обща оценка на въздействието от реализиране на инвестиционното предложение:

№	Компоненти на околната среда	Предполагаемо въздействие – териториален обхват, интензитет, продължителност, пряко, непряко, кумулативен ефект
1.	Здраве на хората: а/ Обслужващ персонал б/ Население	Пряко, постоянно, минимално – в допустимите норми за техника на безопасност и санитарна хигиена на труда; Не се очаква
2.	Атмосферен въздух	Не се очаква
3.	Хидрология, повърхностни води	Не се очаква
4.	Подземните води	Пряко, локално, дълготрайно, незначително
5.	Земни недра (геоложка основа)	Не се очаква
6.	Земи и почви	Локално, пряко, незначително в обхвата на производствената площадка, не се очаква – в района на обекта
7.	Ландшафт	Локално в обхвата на производствената площадка, напълно възвратимо след прекратяване на дейността, без кумулативен ефект.
8.	Растителен и животински свят	Не се очаква
9.	Природни обекти (защитени територии)	Не се очаква
10.	Рискови енергийни източници – шум, вибрации, лъчения	Не се очаква – за обслужващия персонал и за населението в района
11.	Културно наследство	Не се очаква

От представената по-горе информация следва, че при строителството и експлоатацията на обекта не се очакват трайни и неизбежни въздействия върху околната среда.

4. Обхват на въздействието - географски район; засегнато население; населени места (наименование, вид - град, село, курортно селище, брой жители и др.).

Обхватът на въздействието от реализацията на инвестиционното предложение е локален, в рамките на имота, собственост на инвеститора. Въздействието е незначително, минимално, с възможност за възстановяване.

5. Вероятност на поява на въздействието - Оценява се като малка, което ще се гарантира чрез спазване на всички законови изисквания, действащи на територията на страната в тази сфера.

6. Продължителност, честота и обратимост на въздействието.

Въздействието е обратимо и дългосрочно.

7. (Доп. - ДВ, бр. 3 от 2011 г.) Мерки, които е необходимо да се включат в инвестиционното предложение, свързани с предотвратяване, намаляване или компенсиране на значителните отрицателни въздействия върху околната среда и човешкото здраве.

От направения по-горе анализ следва, че от инвестиционното предложение не се очакват значителни отрицателни въздействия върху околната среда, поради което не се налага включване на специфични мерки за тяхното намаляване. Въпреки това при реализация на предложението и при последващата експлоатация на обекта ще се спазват всички правила за електро- и пожаро- безопасност, за действие при аварийни ситуации, изискванията за санитарно-хигиеничен контрол и безопасност на храните.

8. Трансграничен характер на въздействията - Не е приложимо.

ИНВЕСТИТОР:



16.04.2015 г.

Нотариална такса по ЗНот.

Удостоверяван
материален интерес

лева 1537.40

Пропорц. такса:.....лв.
Обикн. такса:.....лв.
Доп. такса:.....лв.
Всичко:.....лв.
Сметка No 1079 от 11.09.2014 г.
Кв. No.....от.....2014 г.

Вписване по ЗС/ПВ

Служба по вписванията

Вх. рег. No 1548 от 11.09. 2014 г.
Дв. Вх. рег. No 1535 от 11.09. 2014 г.
Акт. No 185 том V дело No 698/2014 г.
Партидна книга: том.....стр.....
Такса за вписване по ЗДТ: 10 лв.
Кв. No.....от.....2014 г.
СЪДИЯ ПО ВПИСВАНИЯТА:

НОТАРИАЛЕН АКТ

ЗА

ПОКУПКО-ПРОДАЖБА НА НЕДВИЖИМ ИМОТ

№ 38 ; том II ; рег. № 1432 ; н. дело № 229 /11.09.2014 г.

На 11.09.2014 г. /единадесети септември две хиляди и четиринадесета година/ пред мен **ГЕОРГИ КРЪСТЕВ ХАЛАЧЕВ** — **НОТАРИУС** с № 156 по регистъра на Нотариалната камара, с район на действие Районен съд Велинград, в кантората ми във Велинград, **СЕ ЯВИХА: ФАТИМА РЕДЖЕБ ЕЮПОВА** с ЕГН 6801043516, с л.карта № 641928279, издадена на 03.02.2011 г. от МВР Пазарджик и съпруга **МУСТАФА МЕХМЕД ЕЮПОВ** с ЕГН 6801163609, с л.карта № 640874024, издадена на 20.09.2010 г. от МВР Пазарджик и двамата с постоянен адрес с.Кръстава, ул. "Сютка" № 13, общ. Велинградска, **ОТ ЕДНА СТРАНА И ОТ ДРУГА СТРАНА: ФАТИМА РЕДЖЕБ ЕЮПОВА** с ЕГН 6801043516, с л.карта № 641928279, издадена на 03.02.2011 г. от МВР Пазарджик, с постоянен адрес с.Кръстава, ул. "Сютка" № 13, общ. Велинградска, в качеството си на **УПРАВИТЕЛ** и представляваща **"АЙРМЕД-2008" ЕООД**, вписано в търговския регистър, воден при агенцията по вписванията с ЕИК 200320408, със седалище и адрес на управление с.Кръстава, ул. "Сютка" № 13, общ. Велинградска.

След като се убедих в тяхната самоличност, дееспособност и представителна власт, същите ми заявиха, че сключват следния договор за **ПРОДАЖБА**:

I. ФАТИМА РЕДЖЕБ ЕЮПОВА и МУСТАФА МЕХМЕД ЕЮПОВ ПРОДАВАТ на **"АЙРМЕД-2008" ЕООД**, представлявано от **управителя ФАТИМА РЕДЖЕБ ЕЮПОВА**, следния недвижим имот, находящ се в с.Кръстава, без посочен административен адрес, общ. Велинград, обл. Пазарджишка, а **ИМЕННО**:

ДВОРНО МЯСТО с площ от 811 /осемстотин и единадесет/ кв.метра, находящо се в строителните граници на населеното място, образуващо урегулиран поземлен имот **УПИ ХХ-4** /парцел двадесети —отреден за имот планоснимачен номер четири/, "за обществено обслужване, търговия и услуги", с приложена регулация за парцела, от квартал № 11 /единадесети/ по плана на с.Кръстава, общ. Велинградска, при съсед: **УПИ ХІХ-4**, улици, и **УПИ ХVІІІ-5**, "за обществено обслужване, търговия и услуги", **ЗА СУМАТА** от 1 537.70 /хиляда петстотин тридесет и седем лева и седем десет ст. / лева, която сума **ПРОДАВАЧИТЕ ЗАЯВИХА**, че са получили от представляващия **КУПУВАЧА** предварително и **НАПЪЛНО**, като владението на имота се предава купувача в деня на подписване на настоящия нотариален акт.

II. ФАТИМА РЕДЖЕБ ЕЮПОВА, в качеството си на **управител** на **"АЙРМЕД-2008" ЕООД** **ЗАЯВИ**, че с **СЪГЛАСНА И КУПУВА**, от името и за сметка на представляваното от него дружество имота, подробно описан в пункт първи от настоящия нотариален акт и при условията на същия акт от **ФАТИМА РЕДЖЕБ ЕЮПОВА и МУСТАФА МЕХМЕД ЕЮПОВ**, **ЗА СУМАТА** от 1 537.70 /хиляда петстотин

тридесет и седем лева и седем десет ст. / лева, която сума е изплатила на продавачите предварително и напълно.-----

Данъчната оценка е 1 537,70 /хиляда петстотин тридесет и седем лева и седем десет ст. / лева.-----

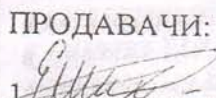
СТРАНИТЕ по сделката декларират, че сумата е 1 537,70 /хиляда петстотин тридесет и седем лева и седем десет ст. / лева, посочена в настоящия нотариален акт, е действително уговорено плащане по сделката.-----

Като се уверих от представените писмени доказателства, че продавачите са собственици на недвижимия имот, подробно описан в пункт първи от настоящия нотариален акт, както и че са изпълнени особените изисквания на закона, и след като страните ми заявиха, че са извършили справка в данъчната служба по местонахождение на имота и в службата по вписванията при районен съд Велинград относно собствеността на имота, вписани ипотeki, възбрани, залози, съдебни оспорвания и вещни тежести и като изясних фактическото положение и правните последици, съгласно чл. 25 от ЗННД, одобрих този нотариален акт. Акта се прочете на страните и след одобрението му се подписа от тях и от мен —НОТАРИУСА.-----

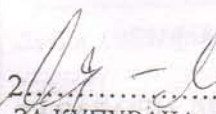
При съставянето на акта се представиха следните документи, установяващи правото на собственост и изпълнението особените изисквания на закона: 1/ Нотариален акт № 76, т.2, н.дело № 449/10.05.1994 г. на РС Велинград, Нотариален акт № 88, т.1, н.дело № 88/17.05.2010 г. на нотариус Георги Халачев Велинград, вписан в агенцията по вписванията Велинград с вх. рег. № 613/17.05.2010 г. А-160, т.2, д. № 322/2010 г. и Нотариален акт по н.дело № /11.09.2014 г. на нотариус Георги Халачев Велинград, вписан в агенцията по вписванията Велинград с вх. рег. № /11.09.2014 г., 2/ скица № 29/10.09.2014 г., издадена от кметство с.Кръстава, Община Велинград, 3/ удостоверение № 6304003576/10.09.2014 г., издадено от Община Ракитово за данъчна оценка на имота 4/ декларации по чл. 264 /1/ от ДОПК 5/ декларации по чл.25, ал.8 от ЗННД 6/ вносни бележки за внесени такси.-----

Нотариалният акт се състави в шест еднообразни скземпляра.-----

ПРОДАВАЧИ:

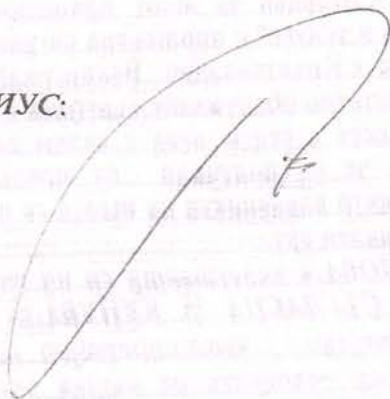
1.  - Райна Радеев Евтова

ЗА КУПУВАЧА:

2.  - Райна Радеев Евтова

/управител /

НОТАРИУС:




1. Айрмэд-2008 по нот. акт. № 38/11.09.2014.

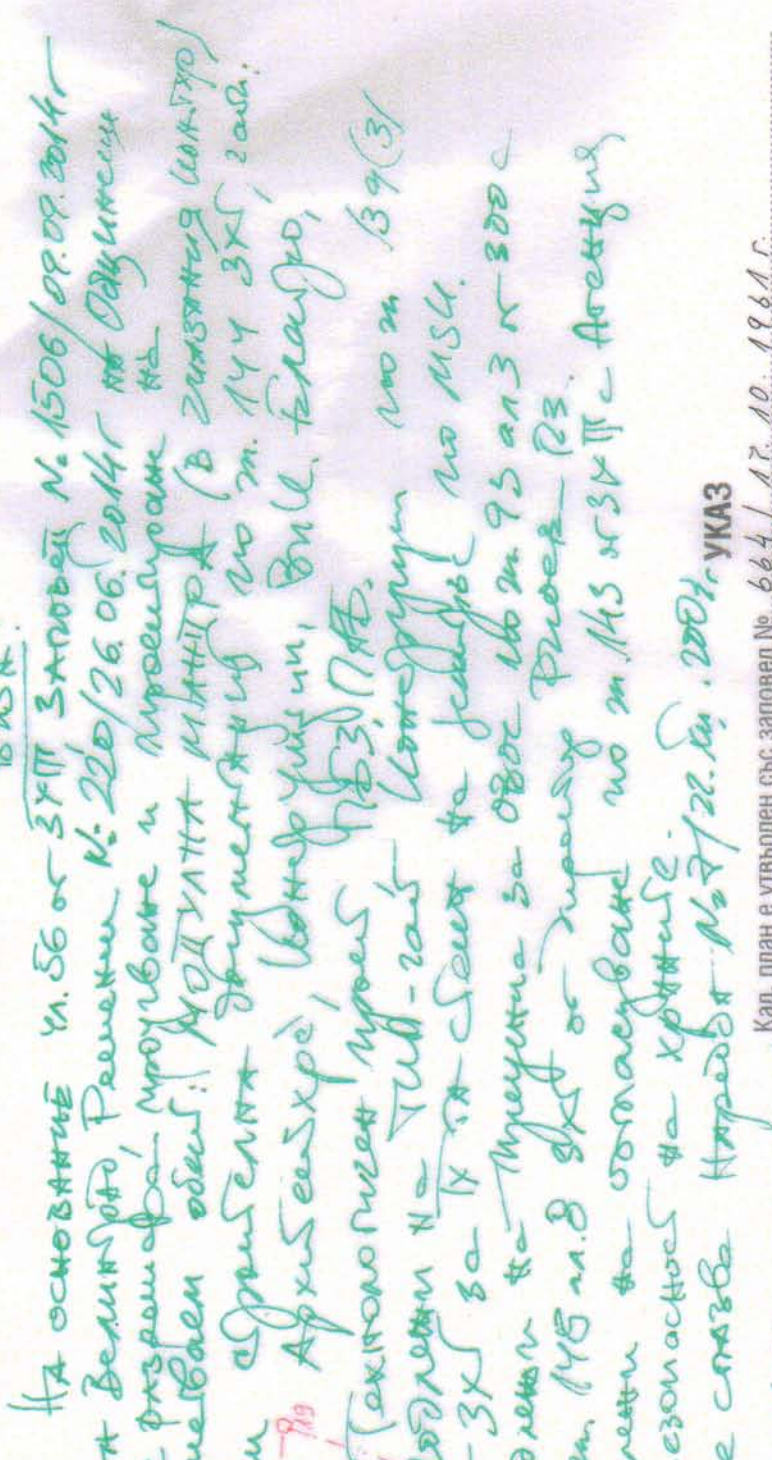
2..... по нот. акт. №.....

3. по нот. акт. №.

Скицата се издава по молба вх. №.....

40 ЛВ. КВИТАНЦИЯ № 3000113608 / 15.09.2014

[Handwritten signature]



Кад. план е утвърден със заповед № 664 / 17. 10. 1961 г.

Ул. рег. е утвърден със заповед № 98/22.03.1995 г.

Дв. рег. утвърден със заповед № 1506/09.09.2014г.

Копирал: / Д.А.Дж. /
..... / С.Р.М.Х. Бешм.Б.С. /
(име и фамилия)

(име и фамилия)

DATA - Д.М.Г.

(или в фальшивку)

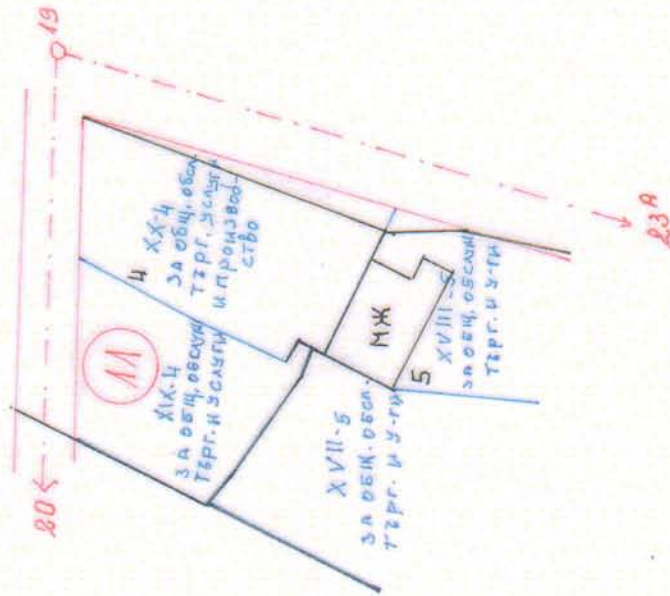
Кметство – с.Кръстава

Скица № 2.1.15.04. 2015 г.

M1:1000

На УПИ(имот) № XX-A, кв. № AA

По плана на с. Кръстава



Урегулиран поз.имот (имот) е записан:

1. ч. А.И.Р.М.А. - 0004 по Н.А. № 38/11.09.2014 г.

2. по Н.А. №

3. по Н.А. №

скищата се изд. по молба №

Такса 15.00 лв. кв. №

Ул. рег. утвърд. със зап. № 98/28.03.1995 г.

Кад. утвърден със зап. № 66.4/17.10.1964 г.

Дв. рег. утвърд. със зап. № 1506/09.09.2014 г.

Копирал..... /Садик Бачинк/

Изчислил.....

Проверил..... 15.04.2015 г.

ОБОРУДОВАНИЕ

дигра

- 2 - Помпа (центробежна 5000 л/час
- 3 - Централна изливаша система - ЦИС
- 4 - Контейнер за горива под 34 Kw
- 5 - Инсталационна установка 500 - 700 л/час
- 6 - Инсталационна - сиренето отгиване 500 литра
- 7 - Вава сепаратора
- 8 - Съд за изпаряване на кашкавал
- 9 - Работен пилот за безкапакта машина
- 10 - Съд за солон разтвор - 500 литра
- 11 - Сиренцата вава 500 литра - 3 бр.
- 12 - Вава за суроватка
- 12.1 - 11.3 - Съд за суроватка
- 12.2 - Работен пилот за безкапакта машина и шкаф за инструментите и приспособления
- 13 - Пилот за машина за инструмент и шкаф за съхранение на щелла
- 14 - Перална машина за щелла със сушилня
- 15 - Установка за подметане
- 16 - Щелка за нови оловкови и оловковъчни материали.
- 17 - Щелка за сол и сухи съставки
- 18 - Работен пилот с машина
- 19 - Електрическа везна
- 20 - Високи оловковъчни машина
- 21 - Хладилник за събиране на разфасовки
- 22 - Щелка за готова продукция
- 23 - Щелка за архива на сирене
- 24 - Щелка за архива на кашкавал / оловкови /
- 25 - Щелка за кутин със сирене за вдигане на кекаленисност
- 26 - Щелка за сусине на кашкавал
- 26.1 - Работна маса
- 27 - Маша за форми за кашкавал
- 28 - Работна маса лабораторна с машина
- 29 - Комбиниран прибор за анализ на мляко
- 30 - Хладилник шкаф лабораторен
- 31.1 - Гадероб лично облекло
- 31.2 - Гадероб работно облекло
- 32 - Количка за възлещен транспорт
- 33 - Щелка с работна маса
- 34 - Аспиратор

ПОМЕЩЕНИЯ

- I - Лаборатория
- II - Санитарно - хигиенен филтър
- III - Пастеризационно и промиване на кашкавал
- IV - Производство на сирене
- V - Склад
- VI - Експедиция
- VI.1 - Подготовка на кашпола
- VII - Хранене на готовата продукция 2 - 4° С
- VIII - Хладилна склад, узене сирене и кашкавал /охлаждане 10 - 12° С
- IX - Производство по пелет на кашкавал
- X - Влагане на киселинност на сирето
- XI - Малко помещение за форми за кашкавал
- XII - Централна измиваща система ЦИС
- XIII - Очиставане на транспортни опашки

[illegible]