



Интегрирано спречување и контрола на загадувањето

БАРАЊЕ ЗА Б ИНТЕГРИРАНА ЕКОЛОШКА ДОЗВОЛА

Образец за барање на Б интегрирана еколошка дозвола

Предмет

Доставување на барање за Б интегрирана еколошка дозвола, изготвено согласно Законот за животната средина на Република Северна Македонија

Орган надлежен орган за издавање на Б интегрирана еколошка дозвола

Град Скопје

Булевар Илинден 66, 1000 Скопје



СОДРЖИНА

СОДРЖИНА.....	3
1. ОПШТИ ИНФОРМАЦИ.....	4
2. ОПИС НА ТЕХНИЧКИТЕ АКТИВНОСТИ.....	6
3. УПРАВУВАЊЕ И КОНТРОЛА.....	15
4.СУРОВИНИ И ПОМОШНИ МАТЕРИЈАЛИ И ЕНЕРГИИ УПОТРЕБЕНИ ИЛИ ПРОИЗВЕДЕНИ ВО ИНСТАЛАЦИЈАТА.....	18
5.ЦВРСТ И ТЕЧЕН ОТПАД.....	22
6.ЕМИСИИ ВО АТМОСФЕРАТА.....	26
7.ЕМИСИИ ВО ПОВРШИНСКИ ВОДИ И КАНАЛИЗАЦИЈА.....	29
8.ЕМИСИИ ВО ПОЧВА.....	32
9.ЗЕМЈОДЕЛСКИ И ФАРМЕРСКИ АКТИВНОСТИ.....	33
10.БУЧАВА, ВИБРАЦИИ И НЕЈОНИЗИРАЧКО ЗРАЧЕЊЕ.....	34
11.ТОЧКИ НА МОНИТОРИНГ НА ЕМИСИИ И ЗЕМАЊЕ ПРИМЕРОЦИ.....	36
12.ПРОГРАМА ЗА ПОДОБРУВАЊЕ.....	38
13.СПРЕЧУВАЊЕ ХАВАРИИ И РЕАГИРАЊЕ ВО ИТНИ СЛУЧАИ.....	41
14.РЕМЕДИЈАЦИЈА, ПРЕСТАНОК СО РАБОТА, ПОВТОРНО ЗАПОЧНУВАЊЕ СО РАБОТА И ГРИЖА ПО ПРЕСТАНОК НА АКТИВНОСТИТЕ.....	43
15.РЕЗИМЕ БЕЗ ТЕХНИЧКИ ДЕТАЛИ.....	47
16.ИЗЈАВА.....	54

I. ОПШТИ ИНФОРМАЦИИ

Име на компанијата ¹	ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје
Правен статус	Друштво со ограничена одговорност
Сопственост на компанијата	Приватна сопственост- странски капитал
Сопственост на земјиштето	Компанијата има целосна сопственост и владение
Адреса на локацијата (и поштенска адреса, доколку е различна од погоре споменатата)	Ул.15-ти Корпус бр.3 Скопје-Гази Баба Општина Гази Баба
Број на вработени	63
Овластен претставник	Генерален Директор – Александар Тренчевски
Категорија на индустриски активности кои се предмет на барањето ²	Уредба за определување на активностите на инсталациите за кои се издава интегрирана еколошка дозвола односно дозвола за усогласување со оперативен план и временски распоред за поднесување на барање за дозвола за усогласување со оперативен план (Сл.весник на РМ бр.89/05) Прилог 2. Активности на инсталации за кои е потребна Б-интегрирана еколошка дозвола 6. Останати активности 6 4 {б} Обработка и преработка наменети за производство на храна од растителни сировини, со капацитет на производство на готови производи од 30 до 300t/ден (просечна вредност на квартална основа)
Проектиран капацитет	17.000.000 литри

1.1 Вид на барањето³

Обележете го соодветниот дел

Нова инсталација	
Постоечка инсталација	✓
Значителна измена на постоечка инсталација	
Престанок со работа	

1.2 Орган надлежен за издавање на Б-Интегрирана еколошка Дозвола

Име на единицата на локална самоуправа	Град Скопје
Адреса	Булевар Илинден 66 1000 Скопје
Телефон	02/3297 301` 02/3297 302

Во прилог се дадени:

- Решение од централен регистар (Прилог I.1)
- Тековна состојба од централен регистар (Прилог I.2)
- Имотен лист (Прилог I.3)
- Историјат (Прилог I.4)

¹Како што е регистрирано во судот, важечка на денот на апликацијата

²Да се внесат шифрите на активностите во инсталацијата според Анекс 1 од ИСКЗ уредбата (Сл. Весник 89/05 од 21 Октомври 2005). Доколку инсталацијата вклучува повеќе активности кои се предмет на ИСКЗ, треба да се означи шифрата за секоја активност. Шифрите треба да бидат јасно оделени една од друга. Ова барање не се однесува на трансфер на дозволата во случај на продажба на инсталацијата

³Ова барање не се однесува на трансфер на дозволата во случај на продажба на инсталацијата.

II. ОПИС НА ТЕХНИЧКИТЕ АКТИВНОСТИ

Опишете ја постројката, методите, процесите, помошните процеси, системите за намалувањето и третман на загадувањето и искористување на отпадот, постапките за работа на постројката, вклучувајќи и копии од планови, цртежи или мапи, (теренски планови и мапи на локацијата, дијаграми на постапките за работа).

ОДГОВОР:

2.1 Опис на инсталацијата

ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје се наоѓа во периферниот источен дел на Скопје, во индустриската зона на градот, лоцирана на улица 15-ти Корпус бр.3, на катастарска парцела број 87 Маџари, со следните координати Н:42°00'63" и Е: 21° 28'74". Во близина на инсталацијата се наоѓаат и други индустриски и деловни објекти, како Јавни царински складишта, Фершпед и Средно Училиште АСУЦ Боро Петрушевски со автополигон.

Во прилог II.1 е дадена сателитска снимка на локацијата на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА.

Инсталацијата е целосно оградена и хортикултурно уредена, а објектите меѓусебе се поврзани со асфалтирани патеки.

ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје претставува комплекс згради кој е организиран на следниов начин:

- 1) Чуварница - се наоѓа на влезот од инсталацијата, од левата страна. Десно од чуварницата е сместена вагата за мерење на камионите при дотур на грозје и сонда за мерење на квалитет на грозјето.
- 2) Управна зграда - се состои од канцелариски простории. Во подрумските простории е сместен ресторан, кој служи за интерна потреба на компанијата и магацин за готов производ.
- 3) Приемни грла – ги има вкупно четири и се користат за прием на грозје
- 4) Хала за примарна преработка на грозје
- 5) Простор со резервоари за бурна ферментација - се состои од два дела, едниот е за бело, а другиот за црвено вино.
- 6) Три простории со резервоари за вино
- 7) Акцизен склад
- 8) Флашара - се врши флаширање на виното во стаклена и пластична амбалажа, како и во Bag-in-Box амбалажа. Во непосредна близина на флашарата се наоѓаат лабораторија, магацинот за репроматеријали за потребите на флашарата и соблекувална за работниците во флашарата.
- 9) Магацин за готови производи – се наоѓа под флашарата и Магацин за готови производи - се наоѓа под флашарата.
- 10) Магацин за енолошки средства Магацин за енолошки средства
- 11) Котларница со котелот за производство на технолошка пареа потребна во текот на процес на преработка на грозје и производство на вино и жестоки пијалоци.
- 12) Дестилерија - претставува објект каде што е сместена опремата за добивање на винските дестилати.
- 13) Машинска работилница и магацински простор за резервни делови.
- 14) Трафостаница
- 15) Сопствен извор на вода (подстаница за вода).

ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје е опремена со опрема поставена на различни локации во инсталацијата. Главните видови опрема се дадени во Таб.1.

Во Прилог II.3 е дадена детална листа на опремата која е инсталирана во инсталацијата, типот на опремата, капацитетот и локацијата на поставеност на опремата.

Таб.1 Опрема на предметната инсталација ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје

Име на опрема	број	Локација
Гроздомелачки	4	Приемни грла
Пумпи	23	Приемни грла и произведен погон
Преси	14	Хала за примарна преработка
Концентратор	1	Хала за примарна преработка
Филтри	5	Хала за примарна преработка, произведен погон и флашара
Полначка	3	Флашара
Капсулерка	2	Флашара
Етикетирка	3	Флашара
Затварачка за крунски и навојни затварачи	1	Флашара
Печатар	1	Флашара
Машина за автоматско лепење на кутии	1	Флашара
Машина за палетизирање	2	Флашара, Магазин за флаширано вино
Машина за лепење кутии со трака	1	Флашара
Полуавтоматска етикетирка за самолепливи етикети	1	Флашара
Машина за дозирање квасец при полнење шампањ	1	Флашара
Полуавтоматска затворачка за крунски затворачи	1	Флашара
Дестилерија	1	Дестилерија
Проточен стабилизатор	1	Произведен погон
Винификатори	6	Произведен погон
Ладилни машини	2	Произведен погон
Противструен цеваст изменувач на топлина	2	Произведен погон
Бетонска цистерна	12	Хала за примарна преработка
Иноксни винификатори за ферментација на црвени вина	40	Произведен погон
Винификатори со систем за ладење	6	Произведен погон
Иноксни цистерни со систем за ладење за ферментацијана бели вина	32	Произведен погон
Иноксни цистерни за складирање на вино	74	Произведен погон
Иноксни термоизолирани цистерни	7	Произведен погон

2.2 Опис на технолошкиот процес

ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје е инсталација чија основна дејност е преработка на грозје и производство на вино и жестоки пијалоци.

Капацитетот на опремата инсталирана во винарската визба е 17.000.000 l вино.

Технолошкиот процес на производство ќе биде опишан за секоја фаза поодделно, а дијаграмите на технолошките постапки за добивање на вино и жестоки пијалоци се дадени во Прилог II.4.

Опис на технолошкиот процес на производство на бело вино

1. Прием на грозје и контрола

Како суровина за производство на бело вино се користат бели сорти на грозје како што се: шардоне, совињон бел, италијански ризлинг, рајнски ризлинг, траминец, темјаника, жилавка, жупљанка, ркацителите, смедеревка и други.

По постигнатата технолошка зрелост на грозјето тоа се носи во винаријата каде се врши квантитативен и квалитативен прием, односно се врши контрола која подразбира утврдување дали сортата е соодветна, дали е во добра здравствена состојба, дали има или нема заболени гроздови, други примеси и нечистотии и на крај се мери шеќерот, киселините и рН во ширата.

Доколку грозјето ги задоволува горенаведените критериуми се донесува одлука за прием на грозјето. Во спротивно грозјето се враќа.

Применото грозје се мери на вага и започнува процесот на преработка на грозјето.

2. Преработка на грозјето

Грозјето донесено во гајби или во тракторски и камионски приколки се истура во приемниот кош на грозјемелачките и со тоа започнува неговата преработка. Во приемниот кош се додаваат и енолошки средства.

Во грозјемелачката зрната од грозјето се одделуваат од дршките, се распукнуваат и се создава гроздова каша (кљук) која со помош на пумпа и линија од виновод се транспортира до цедилката.

Дршките со помош на аспиратор се одделуваат од гроздомелачката и се собираат во тракторска приколка како отпад.

3. Транспорт до цедилката

Гроздовата каша откако ќе помине низ цедилката, се складира во посебни приемни резервоари како шира-самоток, додека другиот дел од гроздовата каша (поцврстиот дел) како што се лушпи и семки оди на пресување.

4. Пресување

Со пресување на гроздовата каша се добива течен дел наречен прешевина која се собира во одделни резервоари.

Комињето го сочинуваат лушпите со семки, кое се предава како суровина на постапувач.

5. Складирање на шира

Добиената шира се транспортира до одделението за ферментација каде што се врши складирање на ширата во резервоари (цистерни) кои се исто така претходно исчистени со 2% раствор од NaOH и исплакнети со вода. Целата технологија се одвива со контролирана ферментација. За таа цел најпрво се врши ладење на температура од +10 °C низ систем за ладење труба во труба во одделението за ферментација во кои има вградено панели за ладење во кои температурата се контролира и се држи на граница од 16-18 °C.

Најпрво ширата се третира со ензими. Во комбинација се ставаат и бистрителите за таложење на ширата. Вака подготвена, ширата отстојува 1-2 дена, се декантира во посебни цистерни, а талогот се собира во други цистерни од каде пак оди во вакум филтер.

6. Ферментација

Ширата се преточува во претходно испрани цистерни и во неа се додаваат селекционирани квасци, со цел ферментацијата да се одвива во позитивна насока. При

ферментацијата шеќерот од грозјето се претвора во алкохол при што се ослободува енергија и CO₂. Додека трае ферментацијата секојдневно се врши контрола на шеќерот изразен во екслови степени, а потоа се прави контрола на температурата на ширата која е потребно да е од 12°C до 18°C. Контролата на температурата и на шеќерот се врши со широмери. За време на ферментацијата се врши прихрана на квасците. Кога шеќерот ќе се разгради и ќе падне на 0 степени екслови тогаш завршува бурната ферментација и се врши отточување на младото вино.

7. Тивка ферментација

После бурната ферментација настапува тивка ферментација каде што младото вино е заштитено со природен CO₂ и овде се доферментира ако има некој остаток на шеќер и сл.

8. Филтрирање

После тивката ферментација, талогот се филтрира со вакуум филтер. Исфилтрираното вино се собира како младо вино за да се доврши тивката ферментација.

9. Преточување

По завршената тивка ферментација се врши преточување на младото вино. Добиениот талог оди за филтрација, додека преточеното вино се припрема за понатамошна обработка, односно за бистрење.

10. Тивка ферментација

Во овој дел од технолошкиот процес се врши и првото главно сулфурирање на младото вино со SO₂ со дози кои ги одредува раководителот на вина. Се вршат и лабораториски анализи за да се видат кои параметри ги има во младото вино, односно количини на: SO₂, вкупни испарливи киселини, јачина на алкохолот, остаток на шеќер и сл.

11. Бистрење

Бистрењето е процес при кој се таложат сите покрупни честички кои ги има во виното, со што тоа добива одредена бистрина. Кој бистрител ќе се употреби и во колкава количина зависи од решението за технологијата. Врз основа на резултатот од лабораторијата се пристапува кон бистрење на виното во цистерни, при што бистрителите претходно се потопуваат во вода да набабрат, а потоа со мешање се додаваат во виното. Третираните вина со бистрители остануваат 21 ден.

12. Декантирање

Избистреното вино се декантира од талогот кој пак се транспортира за филтрација, а декантираното вино оди на наплавен филтер каде се врши грубо филтрирање.

13. Купажирање

Виното после грубото филтрирање се собира во цистерни каде се врши купажирање, односно типизирање на типот на виното. Во овој период се правихемиска анализа на виното. После типизирањето на виното тоа е спремноза полнење во автоцистерни и за испорака, но како вино во шише се уште не е спремно бидејќи не е стабилно на ладно.

14. Филтрирање

Претходно се врши лабораториска анализа и ако има потреба се врши корекција на сулфурот во виното. Грубото филтрирање се врши со енолошко средство за филтрирање наречено киселгур.

15. Стабилизација

Виното избистрено и исфилтрирано има протеинска стабилност, но не и стабилност на ладно. За таа цел виното подлежи на ладна стабилизација, односно се прави уште една лабораториска анализа да се провери сулфурот во виното. Виното поминува низ систем за ладење и стабилизација каде што виното на саканата температура се разладува низ апарат (стабилизатор) и оди во изолирани цистерни во кои што температурата на виното останува иста цело време. Овде виното останува 10-30 дена. За ова време солите на винската киселина (тартарати) се таложат на дното од цистерната и така го прави виното стабилно.

16. Средно филтрирање

После стабилизацијата односно после 10-12 дена стоење на виното во изотермичките цистерни тоа оди на наплавен филтер каде се врши филтрирање со најфин киселгур. Фино филтрираното вино оди во цистерни каде стои 2-3 дена за виното да се постопли и си ја добие температурата на воздухот.

17. Складирање на виното

Виното стабилизирано и филтрирано се складира во цистерни кои претходно хемиски се исчистени. Во овие цистерни виното стои на лагерување, односно од овде тоа оди на финализација (флашара) каде се полни во шишиња или пак останува во ова одделение на зреење и стареење.

18. Полнење на автоцистерни за испорака

Виното комплетно стабилизирано може да се испорачува и во автоцистерни. Овие автоцистерни се од инокс материјал и се наменети за превоз на прехранбени течности и на вино. Пред да се утовари виното, цистерните се прегледуваат дали се чисти, неутрални на мирис и сл, и се дава дозвола да се полни цистерната со вино.

Опис на технолошкиот процес на производство на црвено вино

1. Прием на грозјето и контрола

Грозјето како суровина за производство на црвени вина доаѓа во гајби или во рефусна состојба во церади, во превозни приколици (камионски, тракторски). Грозјето најпрво се носи на вага каде што се врши визуелна проценка дали е соодветната сорта на грозје, дали грозјето е во добра здравствена состојба и се зема примерок од ширата и од грозјето за да се измери содржината на шеќер, рН и вкупни киселини. Ако грозјето ги задоволува сите овие критериуми тогаш тоа се прима. Ако не задоволува грозјето се враќа. Применото грозје се мери на вага каде што се прави кантарна белешка и се пушта возилото што го пренесува грозјето во приемниот дел за да се истури грозјето во кошот од гроздомелачката. Празното возило потоа се враќа повторно на вагата каде повторно се мери празно и му се прави откупна белешка.

2. Преработка на грозјето

Истуреното грозје во кошот оди во гроздомелачката каде што се меле. Овде се додаваат енолошки средства. Во гроздомелачката се врши одвојување на гроздинките (дршките) кои со помош на аспиратори се исфрлаат.

3. Транспорт до ферментатори

Сомеленото грозје или гроздовата каша (кљук) со помош на клипни пумпи се префрла во цистерни.

4. Ферментација на црвени вина

За да се одвива процесот на ферментација се додаваат селектирани квасци, како и храна за квасци. При ферментација на гроздовата каша од посебна важност е преминувањето на некои состојки од грозјето во виното: фенолни соединенија претставува разградување на шеќерот од гроздовата каша во алкохол, при што се ослободува енергија и CO₂. Додека трае ферментацијата секој ден се мери шеќерот изразен во екселови степени. На ваков начин се врши контрола врз ферментацијата и се следи по колку екселови степени се разградуваат на ден. Исто така секој ден се мери температурата во виното која што е многу важна за контролирањето на ферментацијата. Додека трае ферментацијата виното се промешува по неколку пати на ден. Кога шеќерот целосно ќе се разгради до 0 екселови степени, тогаш ферментацијата е завршена.

5. Оточување на виното

Се оточува на отворено од кљукот во претходно испрана цистерна.

6. Пресување на комиње

Од пресуваното комиње се добива прешевина и комиње кое се предава на постапувач.

7. Складирање на прешевината

Прешевината после пресувањето се складира во посебни цистерни.

8. Тивка ферментација на прешевината

Одделената прешевина го поминува процесот на тивка ферментација за шеќерот да падне на нула.

9. Бистрење

По завршената тивка ферментација во прешевината се ставаат бистрители кои претходно се одредуваат по проценка на технолотот.

10. Преточување на прешевината

Откако ќе помине потребното време на бистрење се врши преточување на прешевината, која ако го достигне саканиот квалитет, се користи во купажирање на виното.

11. Складирање во резервоари

После оточување на комињето, виното се собира во резервоари (цистерни).

12. Тивка ферментација

Вака оточеното младо вино престојува во цистерна додека не заврши тивката ферментација. Кај црвените вина од голема важност е да заврши тивката ферментација, позната уште и како малолактиска ферментација, за стабилизација на виното.

13. Преточување

Откако ќе заврши тивката ферментација виното повторно се преточува при што се одделува од талогот. Талогот оди за дестилација, а младото вино оди на бистрење.

За цело време додека младото вино се пренесува од една во друга цистерна, цревата и пумпите се перат со вода и се дезинфицираат со средства за дезинфекција.

14. Фаза на бистрење

Младото вино содржи цврсти и крупни честици. Откако ќе се додадат бистрителите во виното, виното се промешува и се остава да одлежи заедно со бистрителите околу 15-20 дена, а потоа повторно се оточува. Улогата на бистрителите е да ги исталожи цврстите и крупни честици во виното.

15. Филтрирање на виното

Откако ќе се оточи виното од талогот со бистрителите, виното поминува низ филтер за да се исфилтрира до одредена бистрина. Вака исфилтрираното вино се остава извесен период да отстои.

16. Филтрирање на талог

Талогот од филтрираното вино се транспортира до вакуум филтерот.

17. Купажирање

Пред да се пристапи кон купажирање се врши проба на мали количини во лабораторија и се купажираат вина кои се претходно пуштени во промет или по барање на клиентот.

18. Ладна стабилизација на виното

Со стабилизација кај виното се постигнува стабилност на ниски температури. Температурата на ладење зависи од алкохолната јачина на виното, односно колку волуменски проценти алкохол содржи самото вино.

Виното разладено на потребната температура се префрла во изолирани цистерни во кои температурата на виното останува константна и овде стои 10-30 дена. За ова време солите на винската киселина - тартаратите се таложат на дното на цистерната повлекувајќи ги со себе и другите честици од виното што го прави виното стабилно. Откако ќе поминат 10-30 дена виното повторно се филтрира.

19. Складирање на вино

На виното се прави лабораториска анализа и тест за стабилност и доколку е се во ред виното се филтрира.

20. Филтрирање

После стабилизацијата се врши филтрирање на виното.

21. Полнење на автоцистерни за испорака

По желба на клиентот виното може да се испорача и во авто цистерна, како бистрено, стабилизирано или пак без горе наведените обработки.

Опис на технолошкиот процес на производство на жестоки пијалоци

1. Дестилација

Виното се користи и за дестилација за производство на дестилат. При дестилацијата пареата и суровината (виното) одат во спротивен правец, пареата нагоре, а суровината надолу. Алкохолните пари одат на кондензација каде се кондензира и се добива дестилат со јачина од 62-71% вол. алкохол.

2. Лагерување на суров дестилат

Добиениот дестилат се лагерува.

3. Испорака на дестилат

Добиениот дестилат со добиениот квалитет може да се користи за испорака на познати купувачи, кои работат со алкохолни пијалоци за понатамошна употреба како суров дестилат.

4. Зреење

Зреењето се врши на дестилат кој ги поминал дегустационите лабораториски оценувања. Дестилатот треба да е:

- Безбоен
- Бистар
- Без мирис
- Со нагласена винска нота
- Со мек вкус
- Без стран мирис
- Со 62%-71% вол. алкохол

Дестилатот се става на зреење во дрвени или инокс садови каде што се врши зреењето.

Со зреењето дестилатот добива:

- златно жолта боја
- мек мирис и вкус
- Пријатна арома
- Јачина од 58-67 вол. % алкохол
- Пријатна хармоничност

5. Типизација

Зрелиот дестилат од повеќе садови со своите карактеристики се типизира за тип на ракија која одговара:

1. Марков Манастир 45 %
2. Жолта 40 %

Типизацијата се врши со мешање на повеќе слични помали садови во еден тип. Сведувањето на јачината се врши со дестилирана вода. Бојата се корегира со карамел.

6. Бистрење

Типизираната ракија по потреба може да се бистри со: бентонит или желатин.

7. Филтрирање

После 21 ден бистрење, се врши филтрирање.

8. Стабилизација

После грубото филтрирање се врши стабилизација на типот на ракија на температура од -14 до -20 °C, во период од 10-15 дена каде што сите нестабилни честички се таложат во изотермички садови. Потоа се врши филтрирање.

9. Филтрирање

После стабилизацијата се врши филтрирање.

10. Лагерување на жестоки пијалоци

Лагерувањето на жестоките пијалоци е во специјални или посебни цистерни во лагерот. Од лагерот, жестоките пијалоци чекаат испорака за финализација.

Опис на технолошкиот процес на финализација (флаширање) на вина и на жестоки пијалоци

1. Подготовка

Виното после бистрење, филтрирање и стабилизација преку опрема за преточување на вино (пумпи и црева) оди во танкови (цистерни) за лагерување. Пред да се пушти виното низ цревата, се проверува дали истите се чисти. Ако не се чисти, се перат со 0.5-1% р-р на NaOH, кружно со пумпа врзани со цревата и садот 30 мин. После тоа се пушта вода и се перат додека не излезе чиста вода. На крај се проверува дали се чисти или не. Ако не се чисти се повторува постапката. После третирање со NaOH се чисти со вода 20-30 мин. Се користи лимонска киселина за неутрализација на NaOH 30 мин. На крај се пере со чиста вода 20 до 30 мин. Од испуштената вода се носи во лабораторија за да се провери неутралноста. Ако неутралноста е недоволна се пере уште 30 мин. со чиста вода. После тоа се проверува исчистената цистерна и ако е во ред се полни со вино. Виното пред да влезе во цистерната се проверува во лабораторија (анализа и негова стабилност).

2. Прием на стабилизирано вино и жестоки пијалоци

Виното што е во ред се прифаќа во цистерните за лагерување и таму останува се до неговото спуштање во флашара. Додека е во цистерна за лагерување се прави лабораториска анализа еднаш месечно, а по потреба и повеќе пати.

3. Фино филтрирање

Од цистерната за лагерување преку филтер за фино филтрирање кој што претходно се пере со вода 30 мин. и црево за вино до депо танкови за флаширање.

4. Стерилна филтрација

Од танкот за одлежување, виното се транспортира до плочест филтер за стерилна филтрација кој претходно се пере со ладна вода, потоа со проток на топла вода 20 мин на 80 °C и на крај пак со ладна вода.

5. Микрофилтрација

Пред да се изврши микрофилтрирање, микрофилтерот се пере со топла вода, а потоа со ладна. Во исто време се пере и полначката со ладна и топла вода 80°C за време од 20 мин. Ако машината за полнење е обоена, се користи перење со 2% р-р на NaOH. Потоа, со земање на брис за микробиолошка контрола, се проверува дали машината за полнење е чиста.

6. Полнење на шишиња

Виното се полни во стаклени шишиња (0,187 l , 0,7 l и 1 l), bag in box пакувања и во пластични шишиња во зависност од барањата на пазарот.

7. Затварање на шишиња

После полнење на шишето со вино, истото оди на затварање во зависност од типот на шишето (крунка, плута или навојна затворачка). Затворачката претходно се брише со влажна крпа, а потоа со сува.

8. Ставање капици

На затвореното шише му се става капица која оди низ загреан тунел и истата се собира. Од таму по лента шишето оди на етикетирање.

9. Етикетирање

Етикетирањата претходно е исчистена со топла вода, отстранет е лепакот од деловите низ кои има лепак, а останатите делови се исчистени со влажна крпа.

10. Пакување во збирна кутија

Етикетираното шише се пакува рачно во кутии зависно од типот на шишето(01, 07, 08) и оттаму оди на палетизација.

11. Палетизирање

Се реди на палети и се завиткува со стреч фолија.

12. Складирање

Виното наполнето, спакувано и палетизирно се остава во магацин до негово дистрибуирање.

Опис на технолошкиот процес на полнење на пластични шишиња

1. Прием во инокс цистерни

Виното од депо танкови кое претходно е анализирано (корегирано ако има потреба) оди на полнење.

2. Полнење

Постои линија за полнење на пластични шишиња, како и пакување тип „bag-in box” .

3. Затварање

Затворањето на шишињата е автоматско, како дел од линијата за полнење пластични шишиња.

4. Етикетирање

Етикетирање со предни и задни етикети.

5. Пакување во термофолија

Пакувањето се врши во термофолија на машина за пакување-термособирачка.

6. Палетизирање

Од машината за пакување, спакуваните шишиња се редат на палети.

7. Складирање во магацин

На крајот шишињата се носат во магацин и се складираат се до нивната испорака.

Во прилогот се дадени:

- Сателитска снимка на локацијата (Прилог II.1)
- Шема на инсталацијата (Прилог II.2)
- Листа на опрема, тип, капацитет и локација на поставеност (Прилог II.3)
- Дијаграми на технолошките постапки за добивање на вино, жестоки пијалоци и финализација на производи (Прилог II.4)

III. УПРАВУВАЊЕ И КОНТРОЛА

Приложете организациони шеми и други релевантни податоци. Особено да се наведе лицето одговорно за прашањата од животна средина.

ОДГОВОР:

3. УПРАВУВАЊЕ И КОНТРОЛА

Друштвото за производство, трговија и услуги ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје е формирано на 30.07.2019 година со приоритетна дејност 11.02 - Производство на вино од грозје (видено од Тековната состојба на компанијата дадена во прилог I.2.). Основна дејност на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје е производство на вино и ракија. За производството се грижи производствениот тим, составен од енолози, лаборанти, работници, комерцијалисти и дистрибутери, кој е постојано достапен за своите потрошувачи, доставувачи и сите останати заинтересирани страни. Откупот на грозје се врши во периодот август - октомври, а процесот на производство на вино и ракија започнува од октомври и трае во интервали цела година по потреба. Во ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје работат 65 лица, распоредени во неколку сектори. Со сите сектори раководи управителот на фирмата – Генерален Директор, а со секторот за производство раководи Директорот на Производство. Структурата на организација - органограм на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје дадена е во прилог III.1.

3.1 Структура на организацијата

Пазарните побарувања наложија ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје да се структурира на тој начин да ги задоволи инженерско – техничките, оперативните и работните побарувања на купувачите. Организационата структура на организацијата е дадена во прилог III.1.

На чело на организацијата е управителот – Генерален Директор кој раководи со друштвото организирано на ниво на одговорни инженери и финансиска служба.

Организациски, винаријата е поделена на три посебни сектори:

- Комерцијален сектор
- Сектор производство
- Финансиско - административен сектор

Со секој од овие сектори раководи соодветен раководител.

Структурата на организацијата обезбедува:

- Реализација на процесите
- Внатрешни врски и комуникации на персоналот.
- Надворешни врски и комуникации на персоналот со купувачите, инвеститорите, добавувачите и соработниците.

3.2 Управување со животната средина

Одговорноста за работата на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје, нејзината усогласеност со стандардите на животна средина и емисии, спроведување на мерките за контрола на влијанијата и мониторингот е на операторот на инсталацијата односно друштвото и управната структура која раководи со друштвото.

На ниво на винаријата, а согласно организационата структура на друштвото, одговорноста е делегирана на назначениот Управител со Отпад и раководителите на секој до секторите на винаријата како одговорни лица назначени за управување, кои пак одговараат на управителот – Генералниот Директор на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје.

На ниво на винарија, спроведувањето на обврските согласно еколошката дозвола и имплементација на условите од неа понатаму ќе биде доверено до сите вработени во винаријата во рамките на своите конкретни задолженија и задачи, а во насока на правилно управување со целокупната работа на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје. Во Прилог III.2. се дадени описите на работните места на вработените кои во своите обврски имаат и задача за следење на состојбата со животната средина во рамките на своето делување.

3.3 Одговорно лице за животна средина

Раководството на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје за одговорностите поврзани со управувањето со животната средина во инсталацијата планира да назначи одговорно лице за прашања поврзани со управувањето со животната средина - Управител со Отпад.

Во обврските и задачите кои се однесуваат на заштитата на животната средина на Управителот со отпад спаѓаат следните:

- спроведува упатствата, наредбите и заклучоците од областа на заштита на животната средина на органите на управување на друштвото.
- ја прати целокупната законска регулатива од областа на заштитата на животната средина.
- сигнализира преземање на соодветни потребни мерки и дејствија за заштита на животна средина.
- води неопходна евиденција од аспект управување со отпад
- врши мониторинг на емисии согласно условите од еколошката дозвола,
- врши контрола на спроведување на условите од еколошката дозвола,
- врши контрола на работата на системите за контрола на емисии,
- го контролира создавањето на отпад, неговата селекција како и временото складирање како и предавањето на лиценцирани фирми за преземање на отпадот.
- презема соодветни мерки за неправилно постапување спрема животната средина од страна на вработените.

3.4 Обврски на операторот на инсталацијата

Согласно Законот за животна средина и поглавјата кои ги уредуваат условите на еколошките дозволи, операторот на инсталацијата има одредени пропишани обврски.

Општи обврски на операторот

Операторот е должен, за време на важноста на интегрираната еколошка дозвола и пет години по истекот на нејзината важност, да ги чува сите документи и податоци во врска со барањето, издавањето и мониторингот предвиден со задолжителните услови во интегрираната еколошка дозвола и да ги направи достапни по барање на органот на државната управа односно општината или државниот инспекторат за животна средина односно локалниот инспектор за животна средина.

Обврски на носителот на интегрираната еколошка дозвола за известување

Носителот на интегрираната еколошка дозвола е должен да го известува органот на државната управа надлежен за работите од областа на животната средина, и тоа:

- редовно, за резултатите од мониторингот спроведуван согласно со задолжителните услови од интегрираната еколошка дозвола,
- веднаш, за секој дефект што имал или можел да има значително влијание врз здравјето на луѓето, животната средина или на имотот,
- за секоја промена во работата на инсталацијата која може да има влијание врз здравјето на луѓето, животната средина или имотот и
- за секоја планирана промена на лицата со посебни овластувања во врска со интегрираната еколошка дозвола кои управуваат со инсталацијата.

Обврска за асистенција

По барање на органот на државната управа надлежен за работите од областа на животната средина, односно општината или државниот инспекторат за животна средина односно локалниот инспектор за животна средина, носителот на интегрираната еколошка дозвола е должен:

- да обезбеди целосна асистенција на инспекторот кој врши инспекција на инсталацијата,

- да овозможи пристап до местата каде што се земаат мостри и до точките на мониторинг означени во интегрираната еколошка дозвола и да овозможи собирање на податоци за усогласеноста на работата на инсталацијата со задолжителните услови од интегрираната еколошка дозвола со овој закон, и
- да ги достави потребните податоци до органот надлежен за работите од областа на животната средина за издавање, измена или за одземање на интегрираната еколошка дозвола.

Во прилог се дадени:

- Шематски приказ на организационата структура (Прилог III.1)
- Опис на работните места (Прилог III.2)

IV. СУРОВИНИ И ПОМОШНИ МАТЕРИЈАЛИ И ЕНЕРГИИ УПОТРЕБЕНИ ИЛИ ПРОИЗВЕДЕНИ ВО ИНСТАЛАЦИЈАТА

Приложете листа на сировини и горивата кои се користат, како производите и меѓупроизводите.

ОДГОВОР:

Основна влезна сировина во ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје претставува грозјето. Грозјето е од различни сорти и тоа: вранец, мерло, каберне совињон, бургундец, кадарка и теран од црвените и смедеревка, шардоне, ркацител, семијон, совињон бланк и жупљанка од белите сорти. Грозјето се добавува од сопствени лозја, но и од индивидуални одгледувачи во повардарскиот регион.

Во процесот на преработка на грозје и производство на вино и жестоки пијалоци, се користат различни енолошки средства како: конзерванси и антиоксиданси, ензими, бистрители за шира, квасци, храна за квасци, танини и друго, чија намена се однесува на заштита на ширата и виното, екстракција на материји во ширата, за бистрење на ширата и виното, за адсорбција на полифеноли и белковини во ширата, за ферментација, за подобрување на ацидитетот и за филтрирање (грубо, стерилно и микро). Исто така, во процесот на производство, за процесот на сулфурирање се користи SO₂.

Виното се пакува во пластични и стаклени шишиња и во пластични кутии (Bag-in-Box). Ракијата пак се пакува исклучиво во стаклени шишиња. Стаклените шишиња наполнети со вино се затвараат со плутени тапи, додека стаклените шишиња наполнети со ракија се затвараат со синтетички затвораачи. Пластичните шишиња и кутии за вино се затвораат со пластични затвораачи. Следно, се става капица на грлото, се етикетира и се означува шаржата на полнење. Вака подготвените шишиња и bag-in-box кутиите се редат во картонски кутии кои машински се лепат и затвораат. Картонските кутии се редат на дрвени палети и се складираат во магацин се до моментот на нивната испорака.

Бидејќи индустријата за производство на вино и жестоки пијалоци од санитарен и здравствен аспект бара одржување на високо ниво на чистота, како на производствената опрема така и на работниот простор, по завршувањето на секоја производствена постапка се врши перење и дезинфекција на опремата и работниот простор со соодветни хемикалии и детергенти. Винаријасковин Група ДООЕЛ Скопје се снабдува со технолошка вода, која вода е потребна во процесот на миење на опремата и за ладење на производите, од сопствен бунар и со вода за пиење и санитарна вода од градскиот водовод.

За технолошкиот процес во винаријата се користи екстра лесно гориво, нафта, додека за загревање на инсталацијата се користи електрична енергија. Годишната потрошувачка на електричната енергија и нафтата се дадени во долната табела.

Во рамките на предметната инсталација постои трансформаторска станица. Промената на трансформаторското масло ја врши надворешна компанија по потреба, така да ваков вид на суровина (трансформаторско масло) не се чува на лагер во винаријата.

Во винаријата заради постигнување на ниски температури потребни за ладење на виното и жестоките пијалоци во текот на производствениот процес, се користи постројка која користи фреон како разладен систем. Фреонот кој се користи е од тип R22 и R407C. Фреонот се менува по потреба, а промената ја врши надворешна – овластена компанија, така што ваква суровина во винаријата не се чува на лагер.

Во прилозите IV.1 и IV.2 се копии од платени сметки за потрошена електрична енергија и вода.

Подетални податоци за суровините (основна и помошни), помошните материјали, хемикалиите и енергиите кои се употребуваат или произведуваат во винаријата се дадени во следната табела:

Реф. број	Материјал/ Супстанција ⁽¹⁾	CAS ⁽⁴⁾ Број	Категорија на опасност (2)	Моментална складирана количина (тони)	Годишна Употреба (тони)	R и S фрази ⁽³⁾
1.	Грозје	/			6.000 т	/
2.	Енолошки средства					
Антиоксида нси	Калиум метаби сулфат (винобран) K ₂ O ₅ S ₂	16731-55-8		0,275	2	R31, R37, R41 S26 S39
	Аромакс Супер сол 33 %	7773-03-3		0,06	0,2	/
	Noxitan ammonium	10192-30-3		/	0,3	R31, R36/37

Образец за барање на Б интегрирана еколошка дозвола

Ензими	Lallzyme HC	9032-75-1		0.006	0,01	/
	Lallzyme EX-V	9032-75-1		/	0.1	/
	Lallzyme Cuve Blanc	9032-75-1 9001-22-3		/	0,002	/
	Endozyme Rouge Liquid	9033-35-6		0.04	0,1	R42 S23
	Endozym active (Liquid)	9033-35-6		/	0,1	R42 S22
	Endozym Thiol	/		0.014	0.05	/
	Pectozym CLR 50 Liquid	/		0.5	0.7	/
	Trenolin super DF	9032-75-1		/	0,002	/
	Trenolin PEXX	9032-75-1		0.007	0.01	
	Trenolin Bukett DF	9032-75-1		/	0,005	/
Квасци	Oenoferm Fredo	/		0,008	0,01	/
	Oenoferm Klosterburg	/			0,003	/
	Oenoferm Riessling F3	/		0,015	0,02	/
	Oenoferm rose	/		0,0025	0,01	/
	Lallvin CY 3079	/		0,001	0,005	/
	Anchor Vin 13	/		/	0,002	/
	Uvaferm BDХ	/		/	0,002	/
	Lallvin ICV D 254	/		/	0,002	/
	Lallvin EC 1118	/		/	1	/
	Winiferm Classic Rouges	/		/	1	/
	Winiferm Cru Clas Mus	/		0,11	1	/
	Winiferm bayanus ciler	/		0,02	0,05	/
	Fermol Sauvignon	/		0,0095	0,01	/
	Fermol Charmat	/		0,001	0,1	/
	Fermol Arome plus	/		/	0,01	/
	Fermol Premier Cru	/		/	0,1	/
	Fermol Chardonnay	/		/	0,2	/
	Bioestimol	/		/	0,1	/
Храна за квасци	Biostab Color	/		/	0,5	/
	Biostab Aroma	/		0,12	0,5	/
	Enovit - (NH ₄) ₂ SO ₄ - (NH ₄)(H ₂ PO ₄) - Витамин В1	7783-20-2 7783-28-0 67-03-8		/	1	/
	Fermoplus Integrateur	/		0,12	1	/
	Fermoplus Tropical	/		0,03	0,1	/
	Femostim optistar	/		0,16	0,5	/
	Femosti biocomplex	/		0,14	0,5	/
	Fermaid E	/		0,007	0,085	/
	Go ferm	/		/	0,5	/
	Opti white	/		/	0,02	/
	Opti red	/		/	0,3	/
Vita ferm	/		/	0,03	/	
Vita drive	/		/	0,2	/	
Танини	Winetan Rouge Toast PE Liquid	/		/	0,2	/
	Ellagitan Chene	/		/	0,005	/
	Ellagitan B Blanc	/		0,0004	0,01	/
	Winetan Grape Skin	/		0,03	0,05	/
	Ellagitan barique rouge	/		0,0018	0,005	/
	Ellagitan barique blanc	/		0,001	0,004	/
	Winetan Limuzin E	/		0,02	0,03	/
	Manopure Softness	/		0,02	0,04	/
	Winetan OAK barrel	/		0,05	0,07	/
	Winetan protect white	/		0,02	0,02	/
	Winetan Arome R	/		0,01	0,02	/
	Winetan Softand Stab	/		0,04	0,05	/
	Winetan Antiox Liquide	/		0,375	0,05	/
	Softan B	/		0,04	0,05	/
	Winetan Limuzin Toast	/		0,02	0,05	/

Образец за барање на Б интегрирана еколошка дозвола

Бистрителу	Ovozym	/	/	0,5	/
	Gellagläse	/	0,04	0,05	/
	Bentogran	1302-78-9	/	2	/
	Mostclar	/	0,95	1,5	/
	Anti micro clar P5	/	0,13	0,5	/
	Sect clar plus	/	0,005	0,01	/
	Carbotec	/	0,1	0,2	/
	Activ Bentonit G	/	0,56	1	/
Енолошки средства за филтрација	Randalite W5	/	3,12	8	/
	Randalite B32 C13	/	0,585	1	/
	Randalite W7	/	20	20	/
	Randalite W24	/	2,4	10	/
	Fibroxccl VAC	/	0,66	1	/
	Fibroxccl 10	/	2,2	4	/
	Fibroxccl 30	/	2,5	4	/
Енолошки средства за доработка	PVPP	/	0,08	0,1	/
	Винска Киселина $C_4H_6O_6$	87-69-4	0,625	2	R 36/37/38 S26 S37/39
	Лимонска Киселина $C_6H_8O_7$	5949-29-1	0,76	3	R 36/37/38 S26 S37/39
	Калиум сорбат $C_6H_7KO_2$	24634-61-5	0,09	0,1	R 36/37 S22 S26
	Mano lies plus (Lisato MLP)	/	0,001	0,005	/
	Noblesse	/	0,08	0,2	/
	Celogum Liquide	/	0,5	1	/
	Vinostab	/	0,005	0,01	/
	Arabinol	7773-03-7	0,012	0,5	/
	Arabigum super	/	0,45	0,5	/
	Dabov cips	/	0,18	0,5	/
	Нејодирана сол	/	0,075	1	/
	96% Сулфурна киселина H_2SO_4	7664-93-9	/	0,03	R23 R24 R25 R35 R36 R37 R38 R49 S23 S30 S36 S37 S39 S45
	Хемикалии што се користат во лабораторија	Fehling's solution No. 1	/	/	0,03
Fehling's solution No. 2		/	/	0,03	/
40g/mol Натриум Хидроксид (гранулиран) NaOH		1310-73-2	/	0,03	R22 R35 S1 S2 S26 S36 S37/39 S45
Калиум Јодид KI		7681-11-0	/	0,007	R36, R38, R42, R43, R61 S26, S36, S37, S39, S45
1% фенолфталеин $C_20H_{14}O_4$ (алкохолан раствор)		77-09-8	/	0,007	R36 R37 R38 S26
Натриум карбонат Na_2CO_3		497-19-8	/	0,002	R36 R37 S22 S26
Натриум тетра борат $Na_2B_4O_7 \cdot 10H_2O$		1303-96-4	/	0,007	R62 R63
Калиум хлорид KCl		7447-40-7	/	0,002	R36 S22 S24 S25 S26 S36
98% Фосфорна киселина H_3PO_4		7664-38-2	/	0,1	R21 R22 R34S26 S36 S37 S39 S45
98,5% Оцетна киселина $C_2H_4O_2$		64-19-7	/	0002	R10 R35, S23 S26 S45
Натриум Хидроксид NaOH (ампула) 100ml		1310-73-2	/	0,07	R22 R35 S1 S2 S26 S36 S37/39 S45
Iodine solution		7553-56-2	/	0,015	/
Sodium thiosulfate		7772-98-7	/	0,03	/
Kalium jodid KI		7681-11-0	/	0,001	R36, R38, R42, R43, R61 S26, S36, S37, S39, S45
Folin cikolti (раствор)		10377-48-7	/	0,00	/
Пуфери (pH=4 i pH=7)		55965-84-9	/	0,001	/

Образец за барање на Б интегрирана еколошка дозвола

	Пластични шишиња од 1л					
	98% Водороден пероксид (H ₂ O ₂)	7722-84-1		/	0,005	R8 R22 R34 R41 S3 S28 S37 S39 S45
	Винска киселина	/		/	0,002	/
	Стандарден вински раствор	/		/	0,002	/
Масли и масла	Масло Cassida HF 46 Shell прехрамбено	/		/	0,002	/
	Масло SAE 90	931-384-6		/	0,1	/
	Shell Омала S2 G2 320	91745-46-9		/	0,002	/
	Food Greese 2 (NSF)	68037-01-4		/	0,003	R 20, 22, 34,36/38, 41, 50/53
	Vacuim Pump Oil S2 R 100	/		/	0,003	/
	Омала S2 G 68	91745-46-9		/	0,003	/
	Хидраулично масло Mol Hydro HME 46	101316-72-7		/	0,05	/
Репроматеријали	Стаклени шишиња 1л, 0,75л, 0,187л	/		100.000	300.000 шишиња	/
	Ваг in Воx од 3л	/		10.000	12.000 парчиња	/
	Пластични шишиња 3л, 1,5л	/		18.000	25.000 парчиња	/
	Чепови (тапи)	/		0,35	0,8	/
	Алуминиски капици			0,8	1,2	
	ПВЦ капици	/		0.03	0.07	/
	Етикети	/		0,15	0,2	/
	Картонски кутии	/		1	5	/
	Стреч фолија	/		0,1	0,8	/
SO ₂	7446-09-5		/	0,7	R23 R34 R36 R37 S7 S9 S45	
Вода	Вода од водовод	/		/	1568 m ³	/
	Вода од бунар	/		/	26.039 m ³	/
Гориво / Енергенс	Нафта	/		0,2	15	/
	Електрична енергија	/		/	270 MW	/

¹Во случај каде материјалот вклучува одреден број на посебни и достапни опасни супстанции, дадете детали за секоја супстанција.

²Закон за превоз на опасни материји („Службен весник на Република Македонија“ бр.92/2007)

³Според Анекс 2 од додатокот на упатството?

⁴ Chemical Abstract Service број

Во прилог се дадени:

- SDS (Safety Data Sheets) за хемикалии (прилог IV.1)
- Копија од платена сметка за електрична енергија (Прилог IV.2)
- Копија од платена сметка за вода (Прилог IV.3)

V. ЦВРСТ И ТЕЧЕН ОТПАД

Во долната табела вклучете го целиот отпад што се создава, прифаќа за повторно искористување или третира во рамките на инсталацијата (додадете дополнителни рдови по потреба).

ОДГОВОР:

При технолошкиот процес на преработка на грозјето и добивање на вино и жестоки пијалоци во ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје, се јавува следниот цврст отпад: **1.Отпад од процесот на производство на вино и жестоки пијалоци** – овој припаѓа на групата *Отпад од земјоделство, хортикултура, аквакултура, шумарство, лов и риболов, подготовка и припрема на храна* (Сл.весник на РМ бр. 100/05), во подгрупата

Отпад од производство на алкохолни и безалкохолни пијалоци (освен кафе, чај и какао) 02 07 со соодветна шифра:

- **02 07 01 – отпад од миење, чистење и механичка редуција на суровини**, претставен преку:
 - Лушпи, дршки, семки, петелки – овој отпад се создава во текот на обработка на суровината.
 - Талог кој се јавува како остаток од цистерните каде се врши ферментација на виното. Во основа, овој талог се состои од тартарати.
- **02 07 02 – отпад од дестилација на алкохол** – жестоките пијалоци во винаријата се произведуваат директно од виното, а не од комињето, така што овој вид на отпад не се создава.
- **02 07 03 отпад од хемиски третман** – претставен преку отпадот од пакување на енолошки средства кои се користат во тек на преработка на грозјето.
- **02 07 04 материјали несоодветни за консумирање или преработка** – производите со несоодветен квалитет се преработуваат/вклучуваат во процесот на производство на жесток пијалок. Поради тоа, во инсталацијата не се создава отпад од материјали несоодветни за консумирање и преработка.
- **02 07 05 мил од третирање на отпадни води на местото каде што се создаваат** – во винаријата не се врши третман на отпадните води, кои се испуштаат директно во канализационен систем, па така овој вид на отпад отсутува.
- **02 07 99 друг отпад** – тука спаѓаат филтрите и бентонитот. Филтрите се целулозни. Тие се користат за грубо и фино филтрирање на виното. После употреба филтрите се чистат и мијат и се подготвуваат за следна употреба. Дотраените целулозни филтри се фрлаат во комунален отпад. Бентонитот се користи за бистрење на виното .

2.Отпад од искористени тонери од принтерите – овој отпад припаѓа на групата *Отпад од ПФПТУ (производство, формулирање, пакување, транспортирање и употреба) на превлаки (бои, лакови и стаклести емајли), лепила, заптивни маси и печатарски бои*, од *Листата на видови отпад (Сл.Весник на РМ бр.100/05)*, во подгрупа *Отпад од ПФПТУ (производство, формулирање, пакување, транспортирање и употреба) на печатарски бои 08 03*, со соодветна шифра **08 07 17*** - **отпаден тонер што содржи опасни супстанции**

3.Отпад од пакување од картон и хартија – овој отпад е претставен преку отпад од оштетени картонски кутии кои се јавуваат при пакување на крајниот производ и оштетена хартиена амбалажа претставена со амбалажата од енолошките средства, бентонитот и етикетите. Овој отпад припаѓа на групата *Отпад од пакување, апсорбенти, крпи за бришење, материјали, филтри и заштитна облека што не е специфициран поинаку*, од *Листата на видови отпад (Сл.Весник на РМ бр.100/05)*, во подгрупата *Пакување (вклучувајќи го и пакувањето издвоено од комуналниот отпад) 15 01*, со соодветна шифра **15 01 01 – пакување од хартија и картон.**

4.Отпад од пакување од пластика - овој отпад е претставен со оштетената амбалажа за пакување која се јавува во текот на миење на амбалажата или при процесот на полнење на виното; отпадната пластична амбалажа од енолошките средства; оштетените ПВЦ капици, отпадната фолија и кантите од лепак (лепакот кој се користи е скробен). Овој отпад припаѓа на групата *Отпад од пакување, апсорбенти, крпи за бришење, материјални филтри и заштитна облека што не е специфициран поинаку*, од *Листата на видови отпад (Сл.весник на РМ бр.100/05)*, во подгрупата *Пакување*

(вклучувајќи го и пакувањето издвоено од комуналниот отпад) 15 01, со соодветна шифра **15 01 02 - пакување од пластика.**

5.Отпад од пакување од стакло – овој отпад е претставен со оштетената стаклена амбалажа која се јавува во текот на миеење на амбалажата или при процесот на полнење на виното, како и стаклената амбалажа од неопасните хемикалии кои се користат во лабораторијата. Овој отпад припаѓа на групата *Отпад од пакување, апсорбенти, крпи за брншење, материјали филтри и заштитна облека што не е специфициран поинаку, од Листата на видови отпад* (Сл.весник на РМ бр.100/05), во подгрупата *Пакување (вклучувајќи го и пакувањето издвоено од комуналниот отпад) 15 01*, со соодветна шифра **15 01 07 - пакување од стакло.**

6.Опасен отпад од пакување – овој отпад е претставен преку отпад од пластика од пакување на дел од хемикалиите кои се користат во лабораторијата за хемиски анализи, средствата за чистење и дезинфекција на опремата, подните и работните површини, машинските и хидрауличните масти и масла, како и отпад од пакување од стакло од хемикалиите кои се користат во лабораторијата. Овој отпад припаѓа на групата *Отпад од пакување, апсорбенти, крпи за брншење, материјали филтри и заштитна облека што не е специфицирана поинаку, од Листата на видови отпад* (Сл.весник на РМ бр.100/05), во подгрупата *Пакување (вклучувајќи го и пакувањето издвоено од комуналниот отпад) 15 01*, со соодветна шифра **15 01 10* - пакување што содржи остатоци или е загадено со опасни супстанции.**

7.Отпад од хортикултурно уредување на зелените површини околу предметната инсталација – Овој отпад припаѓа на групата *Комунален отпад (отпад од домаќинства и сличен отпад од комерцијална, индустриска и административна дејност) вклучувајќи ги фракциите селектиран отпад од Листата на видови отпад* (Сл.Весник на РМ бр. 100/05), во подгрупата *Градинарски отпад и отпад од паркови (вклучувајќи и отпад од гробишта) 20 02* со соодветна шифра **20 02 01 – биоразградлив отпад.**

8.Отпадни дрвени палети и отпадни челови (тапи) - Овој отпад припаѓа на групата *Комунален отпад (отпад од домаќинства и сличен отпад од комерцијална, индустриска и административна дејност) вклучувајќи ги фракциите селектиран отпад од Листата на видови отпад* (Сл.Весник на РМ бр. 100/05), во подгрупата *Одвоено собрани фракции (освен 15 01)* со соодветна шифра **20 01 38 - дрво неспомнато во 20 01 37.** Овој отпад се создава во незначителни количини.

9.Отпад од остатоци од опрема (метали) – Овој отпад припаѓа на групата *Комунален отпад (отпад од домаќинства и сличен отпад од комерцијална, индустриска и административна дејност) вклучувајќи ги фракциите селектиран отпад од Листата на видови отпад* (Сл.Весник на РМ бр. 100/05), во подгрупата *Одвоено собрани фракции (освен 15 01)* со соодветна шифра **20 01 40 – метали.**

10.Отпад од саѓи од котларницата - Овој отпад припаѓа на групата *Комунален отпад (отпад од домаќинства и сличен отпад од комерцијална, индустриска и административна дејност) вклучувајќи ги фракциите селектиран отпад од Листата на видови отпад* (Сл.Весник на РМ бр. 100/05), во подгрупата *Одвоено собрани фракции (освен 15 01)* со соодветна шифра **20 01 41 – отпад од чистењето на оџаците.**

11.Останат комунален отпад – или измешан комунален отпад кој го создаваат вработените. Припаѓа на групата *Комунален отпад (отпад од домаќинства и сличен отпад од комерцијална, индустриска и административна дејност) вклучувајќи ги*

фракциите селектиран отпад од Листата на видови отпад (Сл.Весник на РМ бр. 100/05), во подгрупата Одвоено собрани фракции (освен 15 01) со соодветна шифра 20 01 41 – отпад од чистењето на оџаците.

Создадениот отпад се складира во два контејнери со волумен од 1,1 m³ поставени на место определно за таа цел. За собирање на отпадот е задолжено ЈКП „Комунална Хигиена“ Скопје. Собирањето на отпадот се врши 2 пати неделно во определено време. Отпадот се отстранува на градската депонија Дрисла.

Во Прилог V.1 на барањето е даден договорот склучен помеѓу ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје и ЈКП „Комунална Хигиена“ Скопје за редовно и навремено подигање и отстранување на отпадот.

Биоразградливиот отпад кој се создава во текот на преработка на грозјето и прозиводство на вино и при хортикултурното уредувагње на зелените површини во кругот на инсталацијата се собира и привремено се складира на отворен простор, од каде се собира од страна на компанијата „Електро Шарри“ ДООЕЛ. Со оваа компанија ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје има склучено договор и примерок од овој договор е даден во Прилог V.2.

Вкупната количина на создаден отпад во ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје на годишно ниво изнесува околу 700 тони. Во оваа количина не е вклучен отпадот од метал, заради тоа што досега во компанијата не е водена евиденција за количина на овој отпад. Најголема количина отпад што се создава од предметната инсталација е претставена со биоразградливиот отпад од процес (660 тони/годишно), додека втор по застапеност е комунален отпад кој се создава на локацијата (во самата инсталација) со годишна количина од околу 20 тони.

Во следната табела се дадени податоци за количините, начинот на постапување со создадениот отпад како и методот и локацијата на одложување на создадениот отпад.

Табела 4. Количина на различни видови отпад кој се создава во ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје

Реф. Бр	Вид на отпад / Материјал	Број од ЕУ каталог на отпад	Количина		Преработка / Одложување	Метод и локација на одложување
			Количина по месец (тони)	Годишна количина (тони)		
1.	Лушпи. Дршки, семки, петелки, комиње	02 07 01		660 т	Се селектира и се презема	Електро Шари
3.	Дотраени филтри за прочистување на виното	02 07 99		50 кг	Се селектира и се презема	ЈКП Комунална Хигиена
4.	Отпад од искористени тонери	08 03 17*		50 кг	Се селектира и се презема	БЗ Солутионс

Образец за барање на Б интегрирана еколошка дозвола

5.	Отпад од пакување од картон и хартија	15 01 01		3т	Се селектира и се презема	Нутривет
6.	Отпад од пакување од пластика	15 01 02		1т	Се селектира и се презема	Нутривет
7.	Отпад од пакување од стакло	15 01 07		5 т	Се селектира и се презема	Нутривет
8.	Опасен отпад од пакување: -средства за чистење -дезинфекција -хемикалии -лабораторија -масти и масла	15 01 10*		100 кг	Се селектира и се презема	Екоцентар 97
9.	Отпад од хортикултурно уредување	20 01 01 20 01 02		1 т	Се селектира и се презема	се носи на земјоделски површини
10.	Отпадни дрвени палети	20 01 38			Оштетени палети се преземаат	Нутривет
11.	Тапи	20 01 38		10 кг	Се одложуваат во контејнер за комунален отпад	ЈКП Комунална Хигиена
12.	Отпад од опрема (метал)	20 01 40			Се селектира и привремено се складира и се презема	Нутривет
13.	Отпад од саѓи од котларница	20 01 40		5 кг	Се селектира и се презема	Компанија која го чисти оцакот
14.	Измешан комунален отпад	20 03 01		30 т	Се селектира и се презема	ЈКП Комунална Хигиена

Во прилог се дадени:

- Договор со ЈКП Комунална Хигиена за редовно и навремено подигање и отстранување на отпадот (Прилог V.1)
- Договор со Електро Шари ДООЕЛ за подигање на биоразградливиот отпад од процес и хортикултурно уредување (Прилог V.2)
- Договорот со Елан Транс за редовно и навремено транспортирање на отпадот (Прилог V.3)
- Договорот со Екопакување за постапување со отпад од пакување (Прилог V.4)
- Договорот со Нутривет за редовно и навремено подигање и отстранување на рециклирачки отпад (Прилог V.5)
- Договорот со Екоцентар 97 за редовно и навремено подигање и отстранување на отпад од опасни пакувања (Прилог V.7)

VI. ЕМИСИИ ВО АТМОСФЕРАТА

Приложете листа на сите точкести извори на емисии во атмосферата, вклучувајќи и детали на котелот и неговите емисии.

Опишете ги сите извори на фугитивна емисија, како на пр. складирање на отворено. Апликантот е потребно да посвети особено внимание на оние извори на емисија кои содржат супстанции наведени во Анекс 2 од додатокот на Упатството.

ОДГОВОР:

Како потенцијални извори на емисии во атмосфера од работењето на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје се идентификуваат:

- Потенцијална можност за загадување на воздухот со фреон. Виното, како специфичен производ, во процесот на преработка и ферментација има потреба од негово одржување и чување на одредена температура. За таа цел се користи постројката за ладење и одржување на ниски температури. Системот за ладење е сместен во посебна просторија од цврста градба и е комплетно затворен. Во случај да настане дефект или хаварија на истата постои можност за загадување на воздухот со фреонот кој се користи како работен медиум. Доколку постројката за ладење квалитетно се одржува и сите прописи правилно се спроведуваат, можноста од истекување на фреонот се сведува на минимум. Постојката за ладење во предметната инсталација ја одржува надворешна компанија која врши редовно одржување и сервисирање на разладната опрема.

- Како втор потенцијален извор на загадување на воздухот се јавуваат издувните гасови од котларницата, првенствено сулфур диоксид, азотни оксиди и јаглерод моноксид. Како енергетско гориво, потребно за производство на технолошка пареа која се користи во тек на производствениот процес, во котларницата се користи нафта. Нафтата се складира во автоцистерна за нафта, поставена во близина на котларницата. Во автоцистерната има три комори, секоја со волумен од приближно 10 м³, од кои винаријата користи само две. Во котларницата има котел за производство на технолошка пареа. Котелот има загревна површина од 71,3 м², со максимално производство на пареа од 2,5 т/ч. Процесот на концентриање на винаријата трае околу 30 работни дена во текот на една година. Во блиското минато се вршени мерења на емисиите од котларницата. Емисионата точка е со координати N:42°00'03.0" и E:21°28'49.7". Извештајот од последното мерење е даден во Прилог VI.2. Врз основа на добиените резултати од мерењата на емисија на штетни материи во воздухот која произлегува од вентилациониот канал на парниот котел во винаријата, може да се заклучи дека емисијата на штетните материи во воздухот се во рамките на гранични вредности пропишана во Правилникот за гранични вредности за дозволени нивоа на емисии и видови на загадувачки супстанции во отпадните гасови и пареи кои ги емитираат стационарните извори во воздухот (Службен весник на РМ бр. 141/2010).

Резултатите од последното мерење на емисијата на гасови во воздух од котларницата и карактеристиките на котелот се дадени во следните табели.

Само за котли со моќност повеќе од 250 kW , малите котли се исклучени.

Капацитет на котелот		
Производство на пареа:	2,5 т/ч	
Термален влез:	1,62 MW	
Гориво на котелот		
Тип	Нафта	
Максимален капацитет на согорување	kg/h	
Содржина на сулфур:	0,3 % м/м	

Образец за барање на Б интегрирана еколошка дозвола

No _x	146 mg/Nm ³ 3% O ₂		
SO ₂	71 mg/Nm ³ 3% O ₂		
CO	15 mg/Nm ³ 3% O ₂		
Максимален волумен на емисија	2247 Nm ³ /h		
Температура	175,7 °C		
Периоди на работа	7 пати по 4 дена по 24 часа за дестилација	Дисконтинуиран режим на работа	

За други големи извори на емисии во производството:

Извор на емисија	Детали на емисијата				Намалување на загадувањето	
	Референца / бр. на оџак	Висина на оџак (m)	Супстанција / материја	Масен проток [mg/Nm ³]		Проток на воздух [Nm ³ /h]
Котел Minel, Веоград Тип ТВ 104	6	гасови од согорување	SO ₂	71	2247 Nm ³ /h	нема
			CO	15		
			NO _x	146		
			CO ₂	5,29 %		

Нормалните услови за температура и притисок се: 0°C, 101,3 kPa

Во прилог се дадени:

- Последен Извештај од мерење на емисии во атмосфера (Прилог VI.1)
- Потврда за квалитет на нафта (Прилог VI.2)

VII. ЕМИСИИ ВО ПОВРШИНСКИТЕ ВОДИ И КАНАЛИЗАЦИЈА

Барателот треба да наведе за секој извор на емисија посебно дали се емитуваат супстанции наведени во Анекс II од додатокот на Упатството.

Потребно е да се дадат детали за сите супстанции присутни во сите емисии, согласно табелите III до VIII од Уредбата за класификација на водите (Сл.Весник 18/99). Треба да се вклучат сите истекувања на површинските води, заедно со водите од дождови кои се испуштаат во површинските води.

ОДГОВОР:

Водата која се користи во инсталацијата ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје во текот на производствениот процес, за чистењена патеките и за наводнување на зеленилото е од сопствен бунар, додека вода за пиење и санитарни потреби се користи од градската водоводна мрежа.

За водата која се користи од сопствен бунар, винаријата има поднесено барање до Министерството за Животна средина и просторно планирање за продолжување на водното право, согласно Законот за водите. Барањето е дадено во прилог VII.1.

Отпадните води од ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје како носители на загадувачки материи можат да бидат оптоварени со:

1. Загадувачки компоненти присутни во санитарните води од инсталацијата – овие води се здружуваат со отпадните води од технолошкиот процес и се испуштаат во градска канализација
2. Отпадни води од технолошкиот процес – отпадните води од преработка на грозјето и производство на вино и жестоки пијалоци првенствено се генерираат во текот на чистењето на постројките и опремата за производство на вино. Отпадните води од технолошкиот процес се оптоварени со:
 - Суспендиран дел од органски материи како што се ситни делови од луспи, семки, петелки, лисја и др.
 - Хемиски материи од перењето и дезинфекција на цистерните и работниот простор
3. Нафта и масла – во случај на истекување од цистерните или погоните или хаварија.

Извесна количина на загадена отпадна вода се генерира при процесите на ферментација и исцедување на виното.

Вкупната количина на генерирана отпадна вода во винаријата не е позната со оглед на тоа што во винаријата не се врши мерење на отпадната вода. Годишно потрошена количина на водата од бунарот се движи околу 30.000 м³. Според литературните податоци, количините на генерирани отпадни води за средно големи винарии изнесува 2-14 литри за секој литар произведено вино. Имајќи го в предвид максималниот капацитет на производство, во ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје се создаваат 34.000 – 238.000 м³ отпадна вода на годишно ниво или 3.000 – 20.000 м³ на месечно ниво.

Правени се хемиски анализи на отпадната вода од предметната инсталација, со цел да се одреди квалитетот на отпадната вода. Анализите се правени на отпадна вода од миењето на цистерните за вино со NaOH и плакнење со вода. Цистерната од каде е земен примерокот вода за анализа е со координати N:42°00'09" и E:21°47'88". Во прилог VII.2 е даден последен извештај од хемиската анализа на отпадните води од инсталацијата.

Технолошките и санитарни отпадни води се одведуваат одделно преку систем на цевки и канали обезбедени со заштитни мрежи/решетки и се испуштаат во градскиот канализациски систем. Атмосферските води во винаријата се собираат во систем за атмосферска канализација.

Во винаријата не постои биолошки и/или хемиски третман на отпадните води, но постои механички третман (поставени решетки на одводните канали) за отстранување на цврстите фракции (луспи, семки, петелки...) од отпадните води. Во винаријата нема изградено збирна шахта која ги собира сите технолошки отпадни води.

Пополнете ја следната табела:

Образец за барање на Б интегрирана еколошка дозвола

Параметар	Пред третирање				После третирање				
	Макс. просек на час [mg/l]	Макс. дневен просек [mg/l]	кг/ден	кг/год	Макс. просек на час [mg/l]	Макс. дневен просек [mg/l]	Вкупно кг/ден	Вкупно кг/год	Идентитет на реципиентот [6N;6E]

Следните табели треба да се пополнат во случај на директно испуштање во реки и езера.

Точка на мониторинг/ Референци од Националниот координатен систем

Параметар	Резултати (mg/l)			Нормален аналитички опсег	Метода / техника на анализа
		Датум	Датум		
Температура					
Електрична проводливост μS					
Амониумски азот NH_4-N					
Хемиска потрошувачка на кислород					
Биохемиска потрошувачка на кислород					
Растворен кислород $O_2(p-p)$					
Калциум Ca					
Кадмиум Cd					
Хром Cr					
Хлор Cl					
Бакар Cu					
Железо Fe					
Олово Pb					
Магнезиум Mg					
Манган Mn					
Жива Hg					

Точка на мониторинг/ Референци од Националниот координатен систем:

Параметар	Резултат (mg/l)			Нормален аналитички опсег	Метода / техника на анализа
		Датум	Датум		
Никел Ni					
Калиум K					
Натриум Na					
Сулфат So_4					

Образец за барање на Б интегрирана еколошка дозвола

Цинк Zn						
Вкупна базичност (како CaCO ₃)						
Вкупен органски јаглерод ТОС						
Вкупен оксидиран азот ТОН						
Нитрити NO ₂						
Нитрати NO ₃						
Фекални колиформни бактерии во раствор (/100мл)						
Вкупно бактерии во раствор (/100ml)						
Фосфати PO ₄						

Во прилог е дадено:

- Барање за продолжување на водното право (Прилог VII.1)
- Последен Извештај од хемиската анализа на отпадните води од инсталацијата ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје (Прилог VII.2)

VIII. ЕМИСИИ ВО ПОЧВА

Опишете ги постапките за спречување или намалување на влезот на загадувачки материји во подземните води и на површината на почвата.

Потребно е да се приложат податоци за познато загадување на почвата и подземните води, за историско или моментално загадување на самата локација или подземно загадување.

ОДГОВОР:

Во рамките на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје како можни извори на загадување на почвата се сметаат хемикалиите, енергенсот, отпадните води и несоодветното привремено складирање на биоразградливиот отпад.

Со дел од овие извори се ракува на начин кој овозможува можностите за излевање да се минимизираат, и тоа

- Енергенсот (нафтата) се складира во стационарна цистерна за транспорт на нафта оградена со бетонски парапет за да се локализира потенцијалното излевање
- Отпадните води се испуштаат во градска канализација
- Хемикалиите се чуваат во посебна за таа цел просторија.
- Можноста за загадување на почвата од биоразградливиот отпад е минимизирана со високи мерки на организација на прифат и товарање на истиот во камион и транспорт на отпадот до крајниот постапувач – Електрошари.

IX. ЗЕМЈОДЕЛСКИ И ФАРМЕРСКИ АКТИВНОСТИ

Во случај на отпад од земјоделски активности или за земјоделски намени, во следната табела треба да се опишат природата и квалитетот на супстанцијата (земјоделски и неземјоделски отпад) што треба да се расфрла на земјиште (ефлуент, мил, пепел) како и градежните количества, периоди и начини на примена (пр. Цевно испуштање, резервоари).

ОДГОВОР:

Идентитет на површина	
Вкупна површина (ha)	
Корисна површина (ha)	
Култура	
Побарувачка на фосфор (kg P/ha)	
Количество на мил расфрлена на самата фарма (m /ha)	
Процентот количество фосфор во милта расфрлена на фармата (kg P/ha)	
Волумен што треба да се аплицира (m ³ /ha)	
Аплициран фосфор (kg P/ha)	
Вк. Количество на внесена мил (m ³)	

Во кругот на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје има хортикултурно уредување со трева, едногодишни растенија, грмушки и дрвја за чие одгледување не се користат вештачки ѓубрива и заштитни средства. Отпадот од хортикултурно уредување се носи и расфрла на земјоделски површини како биоѓубриво.

Х. БУЧАВА, ВИБРАЦИИ И НЕЈОНИЗИРАЧКО ЗРАЧЕЊЕ

Листа на извори (вентилација, компресори, пумпи, опрема) нивна местоположба на локацијата (во согласност со локациската мапа), периоди на работа (цел ден и ноќ / само преку ден / повремено).

ОДГОВОР:

Во редот на негативни последици кои влијаат на животната средина, а произлегуваат од техничкиот развој, значајно место зазема бучавата.

Бучавата во основа е мешавина од разни звуци со различен број на треперења во одредено време (секунда) и може да се дефинира како еден вид несакана звучна појава. Опасно ниво на бучава се постигнува при интензитет од 80 dB, праг на болка при јачина од 120 dB, додека смртоносно ниво се постигнува при јачина од 180 dB.

Според Правилникот за локации на мерни станици и мерни места (член 3, Службен Весник бр. 120/08), предметното подрачје припаѓа на подрачје од IV степен на заштита од бучава. Таквото подрачје е подрачје каде се дозволени зафати во околината, кои можат да предизвикаат пречење со бучава, подрачје без станови, наменети за индустриски, занаетчиски или други слични производни дејности, транспортни дејности, дејности за складирање и сервисни дејности, комунални дејности кои содаваат поголема бучава.

При спроведениот увид на инсталацијата, како извори на бучава се идентификувани: објект станица за вода и резервоарите за суровина и трансформаторска станица. Изворите на бучава се константно оперативни и бучавата се карактеризира со тивко бруење. Промена на интензитетот на нивото на бучава се јавува само кај станицата за снабдување со вода.

Надворешен извор на бучава претставува бучавата од сообраќајот (лесни и тешки возила) и бучавата од околната инсталација (Фершпед). Надворешната бучава е доминантна во однос на бучавата која се емитира во животна средина од ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје. Сообраќајницата ул.15-ти Корпус претставува фреквентна сообраќајница за транспорт на тешки товарни возила (камиони) која поминува во непосредна близина на винаријата.

Мерните места за бучава се наоѓаат на најкусото растојание од изворот и границата на инсталацијата со животната средина.

Координатите на мерните места се следни:

- Мерно место NL1 - N:42° 00' 04,1"; E:21° 28' 47,1" и
- Мерно место NL2 - N:42° 00' 02,1"; E:21° 28' 50,1".

Нивото на бучава кое се емитира од трансформаторска станица и резервоарите за суровина на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје во животна средина изнесува **46,4 dB (A)**, а нивото на бучава кое се емитира од станицата за вода во животна средина изнесува **48,5 Db (A)**.

Граничните вредности на бучавата за IV подрачје на заштита од бучава се пропишани во Правилникот за гранични вредности на нивото на бучава во животна средина (Сл. Весник на РМ 147/08) со член 3, каде што е наведено дека:

- Ниво на бучава во подрачје од IV степен преку ден и вечер не смее да ја надмине вредноста од **Ld/v = 70 Db (A)**.
- Ниво на бучава во подрачје од IV степен преку ден и ноќ не смее да ја надмине вредноста од **Ln = 60 Db (A)**.

Во Прилог X.1 е дадено деталниот извештај од последните извршени мерења на нивото на бучава на локација на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје.

Според резултатите од емитираното ниво на бучава во животна средина која произлегува од винаријата, дојдено е до заклучок дека најдената состојба во целост ги исполнува барањата наведени во Одлуката за утврдување во кои случаи и под кои услови се смета дека е нарушен мирот на граѓаните (Сл. Весник на РМ бр.1/09) за период ден, вечер и ноќ.

Образец за барање на Б интегрирана еколошка дозвола

Извор на емисија Референца / бр.	Извор / Уред	Опрема Референца / бр.	Интензитет на бучава на означена оддалеченост	Периоди на емисија (број на часови предпладне / попладне)
NL1	Трансформаторска Станица и резервоари за суровина	Cirrus CR 171B	46,40 dB на најкуса оддалеченост од изворот на граница на инсталацијата	Континуирано
NL2	Станица за вода	Cirrus CR 171B	48,5 dB на оддалеченост 7м од станицата на граница на инсталацијата	Континуирано

Обележете ги референтните точки на локациската мапа и на опкружувањето.

За амбиентални нивоа на бучава:

Референтни точки	Национален координатен систем	Нивоа на звучен притисок (dB)		
	(5N,5E)	L(A)eq	L(A)10	L(A)90
Граници на локацијата				
Локација 1 Трансформаторска станица и резервоари за суровина NL1	N:42° 00' 04,1"; E:21° 28' 47,1" +/- 5 m	46,4dB		
Локација 2 Станица за вода (1м од станицата) NL2	N:42° 00' 02,1"; E:21° 28' 50,1" +/- 5 m	48,5dB		

Наведете ги изворите на вибрации и на нејонизирачко зрачење (топлина или светлина).

Во прилог се дадени:

- Последен Извештај од мерење на бучава која се емитира во животна средина од ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје (прилог X.1)

XI. ТОЧКИ НА МОНИТОРИНГ НА ЕМИСИИ И ЗЕМАЊЕ НА ПРИМЕРОЦИ

Опишете го мониторингот и процесот на земање на примероци и предложете начини на мониторинг на емисии за вода, воздух и бучава).

ОДГОВОР:

Во досегашното работење на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје е вршено континуирано мерење. Согласно опишаниот технолошки процес во винаријата и дефинираните извори на емисија, неопходно е да се вршат повремени анализи на емисиите во атмосферата, квалитетот на отпадната вода и мерење на бучавата. Предложените точки на мониторинг на рзличните медиуми се претставени шематски во прилог XI.1 на барањето.

Мониторинг на емисии во атмосферата

Предложената точка на мониторинг на емисии во атмосферата е означена со **К** и го претставува емитерот на оџакот од котелот во котларницата.

Мониторинг на отпадни води

Точката која се предлага за мониторинг на технолошките отпадни води на шемата е обележана со **В**.

Мониторинг на емисии на бучава

Со оглед на тоа дека извештајот за нивото на бучава која се емитира во животна средина од винаријата покажува дека не се надминати максимално дозволените нивоа на бучава, се предлагаат повремени контролни мерења на бучавата (еднаш годишно). Точките за мерење на бучавата се означени со **Б (Б1 И Б2)**.

Динамиката и одделните параметри кои треба да бидат опфатени со мониторингот на различните медиуми се дадени во следната табела и се во согласност со барањата на европските стандарди.

Пополнете ја следната табела:

Параметар	Фреквенција на мониторинг	Метод на земање на примероци	Метод на анализа / техника
Емисии во атмосфера (К)			
Сулфур Диоксид (SO ₂)	Два пати годишно	/	МКС EN ISO 7935
Азотни оксиди (NO ₂)	Два пати годишно	/	МКС EN ISO 14792

Образец за барање на Б интегрирана еколошка дозвола

Јаглерод Моноксид (CO)	Два пати годишно	/	MKC EN ISO 15058
Кислород	Два пати годишно	/	MKC EN ISO 12039
Проток на воздух во канал	Два пати годишно	/	MKC EN ISO 10780
Прашина	Два пати годишно	/	MKC EN ISO 13284
Гасовити неоргански соединенија на флуор изразени како HF	Два пати годишно	/	MKC EN ISO 17025
Гасовити неоргански соединенија на хлор изразени како HCL	Два пати годишно	/	MKC EN ISO 1911
Емисии во вода (В)			
pH	Два пати годишно	/	MKC EN ISO 10523:2013
Температура, T (°C)	Два пати годишно	/	SM 2550 B
Суспендирани честички (mg/l)	Два пати годишно	/	MKC EN ISO 11923
Талог (ml/l)	Два пати годишно	/	SM 2540 F
Хемиска потрошувачка на кислород НРК (mg/l O ₂)	Два пати годишно	/	Merck 1.14541
ВРК (mg/l)	Два пати годишно	/	MKC EN 1899-1
Бакар (Cu) (mg/l)	Два пати годишно	/	Merck 1.14767
Вкупен фосфор (P) (mg/l)	Два пати годишно	/	Merck 1.14848
Сулфиди (mg/l)	Два пати годишно	/	Merck 1.14779
Сулфити (mg/l)	Два пати годишно	/	MKC EN ISO 17025
Амониум (NH ₄ -N) (mg/l)	Два пати годишно	/	Merck 1.14752
Вкупен азот (N) (mg/l)	Два пати годишно	/	Merck 1.09713
Емисии на бучава (Б)			
Интензитет на бучава	Еднаш годишно		ISO 9096.2:2007

Дадено во прилог:

- Шема на инсталацијата со означени точки на мониторинг (Прилог XI.1)

XII. ПРОГРАМА ЗА ПОДОБРУВАЊЕ

Операторите кои поднесуваат барање за интегрирана еколошка дозвола приложуваат предлог-програма за подобрување на работата на инсталацијата и заштитата на животната средина.

ОДГОВОР:

Програмата за подобрување е направена според барањата на Законот за животна средина (Сл.весник на РМ бр. 53/05, 81/05, 24/07, 159/08, 83/09, 48/10, 124/10, 51/11, 123/12, 93/13, 187/13, 42/14, 44/15, 129/15, 192/15, 39/16 и 99/18) и Правилникот за постапката за добивање на Б – интегрирана еколошка дозвола, со цел унапредување на заштитата на животната средина, постигнување повисоки еколошки перформанси, целосна и редовна усогласеност со сите постоечки прописи и стандарди од аспект на заштита на животната средина.

Можни мерки за подобрување на процесот се дадени во Програмата за подобрување со соодветни решенија и активности за нивно надминување. Во продолжение се дефинирани предлог мерките.

Активност бр.1 Подобрување на системот на селекција на опасен отпад од пакувања

Ознака	Мерка	Датум на завршување	Цел на мерката
1	Подобрување на системот на селекција на опасен отпад од пакување	12/2021	Правилно управување со опасен отпад од пакување

- **Селекција на опасен отпад од пакување** – отпадот од пакување од средства за чистење и дезинфекција, хемикалиите кои се користат во лабораторијата и моторните и хидраулични масла, претставува опасен отпад. Согласно законските регулативи, строго се забранува мешање на опасниот со останатиот неопасен отпад. Се предвидува склучување на договор со компании кои поседуваат дозвола за собирање и транспортирање на опасен отпад и негов понатамошен третман. До превземањето на отпадот од овластена компанија, истиот ќе биде соодветно привремено складиран во кругот на инсталацијата. За таа цел, прво ќе се обезбеди посебно место во рамките на инсталацијата, кој простор ќе биде заштитен од надворешни влијанија (да не дојде до оштетување на амбалажата и евентуално излевање на содржината) за да се намали ризикот од загадување на животната средина.

Активност бр.2 Постапување со биоразградлив отпад

Ознака	Мерка	Датум на завршување	Цел на мерката
1	Постапување со биоразградлив отпад	10/2021	Правилно управување со биоразградлив отпад

- **Постапување со биоразградлив отпад** – Биоразградливиот отпад претставен со отпад од процес, и тоа: лушпи, семки, дршки и петелки од грозјето се транспортира до компанијата Електро Шари, со кој ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје има склучено договор. Винаријата обезбедува камион во кругот на инсталацијата кој се товара со багер. За време на бербата, камионот и багерот се постојано присутни, а понатаму по потреба.

Активност бр.3 Управување со отпадни тонери

Ознака	Мерка	Датум на завршување	Цел на мерката
1	Управување со отпадни тонери	10/2021	Правилно управување со отпадни тонери

- **Управување со отпадни тонери** – Отпадните тонери се опасен отпад и ќе се Враќаат на фирмата од која се купуваат на полнење и повторно користење. Винаријата ќе постигне договор со соодветна компанија.

Активност бр.4 Организациона поставеност и едукација на вработените

Ознака	Мерка	Датум на завршување	Цел на мерката
1	Организациона поставеност и едукација на вработените	12/2021	Подобрување на системот за управување со отпад

- **Организациона поставеност и едукација на вработените** – За да се подобри системот на управување со отпад во винаријата, од значење е и едукација на вработените. За таа цел ќе се одржи обука на вработените од страна на Управителот со отпад. Обуката ќе биде во форма на презентација каде ќе се дадат конструктивни насоки за управување со отпадот и ќе се презентираат обврските на секој од вработените во различни погони. Во систематизација на работните места ќе се внесат задачите на вработените со цел правилно управување на отпад и ќе им се дадат на увид на вработените.

Активност бр.5 Користење на еколошки фреон во опремата за ладење

Ознака	Мерка	Датум на завршување	Цел на мерката
1	Користење на еколошки фреон во опремата за ладење	01/2022	Зголемена заштита на животната средина

- **Користење на еколошки фреон во опремата за ладење** – Законодавецот ги ограничува производителите, а исто и купувачите со низа мерки, и ги поттикнува да користат гасови кои немаат негативно влијание врз околината. Поради тоа, ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје планира да го замени нееколошкиот тип на фреон со еколошки во опремата за ладење.

Табела: Програмата за подобрување

#	Активност	Рок на активност	Вредност на активност	Цел на активноста
1	Селекција на опасен отпаод пакување	12/2021	1000 €	Правилно управување со опасен отпад од пакување
2	Постапување со биоразградлив отпад	10/2021	2000 €	Правилно управување со биоразградлив отпад
3	Управување со отпадни тонери	10/2021	/	Правилно управување со отпадни тонери
4	Организациона поставеност и едукација на вработените	12/2021	/	Подобрување на системот за управување со отпад
5	Користење на еколошки фреон во опремата за ладење	01/2022	1500€	Зголемена заштита на животната средина

XIII. СПРЕЧУВАЊЕ ХАВАРИИ И РЕАГИРАЊЕ ВО ИТНИ СЛУЧАИ

Опиши ги постоечките или предложените мерки, вклучувајќи ги процедурите за итни случаи, со цел намалување на влијанието врз животната средина од емисиите настанати при несреќи или истекување.

Исто така наведете ги преземените мерки за одговор во итни случаи надвор од нормалното работно време, т.е. ноќно време, викенди и празници.

Опижете ги постапките во случај на услови различни од вообичаените вклучувајќи пуштање на опремата во работа, истекување, дефекти или краткотрајни прекиди.

ОДГОВОР:

Како потенцијални опасности за настанување на хаварии во ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје се идентификувани:

- Неисправност на горилник во котларницата
- Пожар
- Експлозија од технолошки процес
- Истекување на течни опасни хемикалии

Потенцијални инциденти и вонредни ситуации може да бидат:

- Инциденти при вообичаените работни активности
- Инциденти при одржување на опремата и објектите
- Индустриски хаварии
- Елементарни непогоди (поплави, земјотрес и сл.)

Во досегашното работење на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје се превземаат превентивни мерки за спречување на хаварии и несреќи со редовна контроли на нафтната инсталација, електричните инсталации, водовоната инсталација, како и контрола на системот за противпожарна заштита и тоа:

- Нафтата се чува во мали количини во автоцистерна со три комори.
- Производствените погони се обезбедени со канали за изливање на отпадната вода која се создава при процесот на перење на опремата и погоните. Каналите се заштитени со решетка/мрежа.
- Течните хемикалии кои се користат во лабораторијата, во производството на вино, чистење на опремата, работните и подните површини, се чуваат во посебна просторија за привремено складирање на хемикалии, одделена од останатите простории. Растворите се подготвуваат непосредно пред употреба во потребните количини, па можноста од излевање се занемарливи. Прашкестите хемикалии се чуваат во магацин. Во рамките на магацинот хемиклаиите се физички одделени со што е овозможено собирање на хемикалиите при нивно евентуално истекување со што проблемот би се локализираше и би се спречила понатамошна контаминација на околната средина.
- За заштита од пожари има поставено ПП апарати, хидранти и алармен ПП систем. Винаријата има изготвено плански документи за заштита и спасување кои се одобрени од соодветната Дирекција за заштита и спасување. Вработените се запознаени со планот за заштита и спасување и евентуален одговор при разните видови на инциденти. Во винаријата има просторни сили составени од самите вработени, кои се тренирани за одговор при итни ситуации, со цел да се минимизираат штетите од било каки инциденти и хаварии. Планот за заштита и спасување на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје е даден во Прилог XIII.2, како и соодветна согласност од подрачната единица за Заштита и спасување на општина Гази Баба за Планот за заштита и спасување на винаријата во Прилог XIII.1.
- Во винаријата има изведено канализациона мрежа. При некоја непредвидена емисија на отпадна вода (при гаснење на пожар, излевање, поплава и сл) канализационата мрежа ги задоволува потребите за одведување на санитарно-фекалната, технолошката отпадна вода и атмосферската вода од инсталацијата.
- Водата од атмосферските врнежи се прифаќа во посебни за таа намена шахта и се пренасочува во канализационата мрежа каде што се одведуваат и

санитарно-фекалните и технолошките отпадни води. Технолошките отпадни води пеку сифони поставени на подните површини во погонот за производство се одведуваат во градската канализација.

- Во инсталацијата, како превенција и предупредување има поставено лесно воочливи информативни таблички за забрани и предупредувања, со натписи или цртежи кои информираат за опасностите и забраните.

Во прилог е дадено:

- Согласно со План за заштита и спасување на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје од подрачна единица Гази Баба за Заштита и спасување (Прилог XIII.1)
- План за заштита и спасување на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје (Прилог XIII.2)

XIV. РЕМЕДИЈАЦИЈА, ПРЕСТАНОК, ПОВТОРНО ЗАПОЧНУВАЊЕ СО РАБОТА И ГРИЖА ПО ПРЕСТАНОК НА АКТИВНОСТИТЕ

Опишете ги постоечките или предложените мерки за намалување на влијанието врз животната средина по делумен или целосен престанок на активната, вклучувајќи го отстранувањето на сите штетни супстанции.

ОДГОВОР:

Согласно законските обврски дадени во член 120, односно член 122, став 4 од Законот за животна средина, операторот на инсталацијата со интегрирана еколошка дозвола е должен да го извести надлежниот орган за намерата за престанок на работа на инсталацијата и е должен да му предложи План со мерки за ремедијација на локацијата на која се наоѓа инсталацијата.

Предлог Планот треба да содржи детални мерки за ремедијација дадени во конкретна временска рамка и подржани со соодветни финансиски детали за имплементација на маерките. Надлежниот орган ќе го одобри поднесениот предлог ако оцени дека со предложените мерки ќе се обезбеди враќање на животната средина во задоволителна состојба. Операторот е должен да ги спроведе мерките на начин и во рок утврден во предлог планот.

Во рамките на ова барање се дадени генерални насоки за престанок со работа и ремедијација. Конечните насоки ќе бидат предмет на предлог План кој ќе го поднесе операторот заедно со известувањето за намерата пред да се случи престанок со работа.

Конечното престанување со работа ќе вклучи активности на безбедно демонтирање на инфраструктурата и на опремата, целосно искористување или дислокација на суровините и помошните материјали и отпадите, нивно дислоцирање од подрачјето околу локацијата на инсталацијата и ремедијација на целата локација. Локацијата ќе биде предмет на ремедијација и враќање на животната средина во задоволителна состојба, согласно идната намена на локацијата.

Операторот нема планови за делумно, ниту за целосно престанување со работа во блиска иднина. Сепак, согласно обврските кои произлегуваат од Законот за животна средина (Сл.весник на РМ бр. 53/05, 81/05, 24/07, 159/08, 83/09, 48/10, 124/10, 51/11, 123/12, 93/13, 187/13, 42/14, 44/15, 129/15, 192/15, 39/16 и 99/18), односно барањето за издавање Б интегрирана еколошка дозвола, операторот е обврзан да достави предлог мерки за контрола на влијанието на инсталацијата по нејзин делумен или конечен престанок со работа.

Планот за престанок со работа и управување со резидуи ќе опфати:

- Делумен и времен престанок со работа
- Дислокација на инсталацијата
- Целосен престанок со работа.

При тоа ќе бидат опфатени следните работи:

- Суровини, помошни материјали
- Цврст и течен отпад
- Опрема
- Помошни објекти.

ДЕЛУМЕН И ВРЕМЕН ПРЕСТАНОК СО РАБОТА И ПОВТОРНО АКТИВИРАЊЕ

Под делумен престанок со работа се подразбира престанување со работа на дел од активностите во инсталацијата.

Под времен престанок на работа се подразбира престанување со работа во времетраење подолго од една година.

Престанување со работа на дел од активностите (делумен престанок со работа) во инсталацијата технички е изводливо, но реално не постои причина за престанување со работа.

Во случај на делумен престанок со работа, објектите каде е сместена опремата, ќе бидат преадаптирани за друга намена. Опремата ќе биде отстранета од објектите и со неа ќе се постапува во зависност од нивната функционалност. Доколку опремата е сеуште функционална ќе биде преместена на друга соодветна локација за таа намена. Доколку е надвор од функција-оштетена, во зависност од материјалот од која изработена ќе биде селектирана и продадена како секундарна суровина.

ЦЕЛОСЕН ПРЕСТАНОК СО РАБОТА

Успешното дислоцирање и минимизирање на влијанијата врз животната средина во случај на престанок со работа би се одвивал во следните фази:

- Дислокација на суровините и крајните производи
- Дислокација на процесната опрема
- Дислокација на објектите или нивната пренамена
- Повторно доведување на локацијата до состојба погодна за друга намена

Под целосен престанок со работа се подразбира престанување со работа на целата инсталација.

ПЛАН ЗА ЦЕЛОСЕН ИЛИ ДЕЛУМЕН ПРЕСТАНОК СО РАБОТА И ГРИЖА ПО ЗАТВАРАЊЕТО

Известување

Деведесет (90) дена пред предвидениот престанок со работа, операторот ќе достави писмено известување за планираниот престанок заедно со ажурираниот План.

Контрола на влијанието на суровините, помошните материјали и производите

Со планот за целосен или делумен престанок со работа и грижа по затварањето се претпоставува дека периодот на затварање (делумен или целосен) би бил однапред познат. За таа цел, во случај на престанок со работа, раководството на винаријата ќе направи преглед на суровините, помошните материјали и производи во објектот кои ќе престанат со работа. Прегледот ќе се направи со цел да се дефинираат складираните количини и ќе се направи план за нивно управување до затварање, се со цел тие да бидат минимизирани или целосно исцрпени.

Делумно затварање

Во случај на делумно затварање во инсталацијата овој План предвидува:

- Раководството да направи контрола на сите суровини, репроматеријали или производи кои се користат во објектите кои ќе се затвараат, да направи нивна листа со расположиви количини и да даде налог за набавка на оние количини и материјали кои се неопходни за преостанатиот дел од работата.
- Раководството ќе ги искалкулира и ќе направи листа на сите суровини и помошни материјали до денот на престанок со работа, кои ќе се употребат во производството се до затварање на објектот, а доколку останат некои минимални количини, истите ќе се складираат привремено во објектите кои ќе продолжат со работа се додека не се предадат на други компании кои понатаму со нив ќе постапуваат.
- Редовно ќе се ажурира листата на компании кои ќе можат да ги откупат

останатите суровини.

Целосно затварање

Во случај на целосно затварање на објектите во инсталацијата со овој План се предвидува:

- Раководството ќе направи преглед на сите суровини, репроматеријали или производи кои се потребни за функционирање на објектите, ќе направи листа на расположиви количини и ќе издаде налог за набавка на оние количини кои ќе бидат неопходни за преостанатиот период од работата на инсталацијата.
- Раководството ќе ги искалкулира и ќе направи листа на останатите количини на суровини кои до денот на престанок со работа ќе треба да се употребат. Доколку останат некои минимални количини, истите ќе се продадат или прдадат на компанија која со нив ќе постапува на соодветен начин.
- Редовно ќе се ажурира листата на компании на кои ќе може да им се понудат сите заостанати (непотрошени) суровини и материјали.
- Редовно ќе се ажурира листата на компании кои ќе можат да ја откупат суровината и готовиот производ.

Контрола на влијанието на отпадот

Операторот ќе подготви Програма за управување со отпад согласно член 21, став 1 од Законот со управување со отпад (Сл. Весник на РМ бр. 161/09, 17/11, 47/11, 136/11, 6/12 и 163/13) каде што ќе се предвиди начинот на постапување со сите видови на отпад создадени на локацијата на објектот или објектите кои ќе се затвораат (во зависност од тоа дали се работи за делумно или целосно затварање).

Цврстиот неопасен отпад по претходно известување и договор со Општината ќе се предаде на соодветниот постапувач со отпад и ќе се консултира Општината.

Со опасниот отпад (зависно од видот) ќе се постапува согласно видот на опасниот отпад и ќе се предаде на соодветниот постапувач и ќе се консултира Општината и соодветниот орган во Министерството за Животна средина.

Планирано расчистување и чистење на градбите и техничките постројки

- Опрема и возен парк

Доколку опремата и машинеријата се сеуште функционални ќе бидат преместени на соодветна локација за таа намена. При делумно затварање, односно затварање на дел од инсталацијата, опремата која е функционална ќе се премести на дел од локацијата која работи и доколку истата е соодветна ќе се употребува на таа локација. Доколку истата не е соодветна привремено ќе се складира се до нејзино предавање или продавање на друга компанија која ќе ја користи за своја намена.

Доколку опремата е надвор од функција во зависност од материјалот од кој е изработена ќе се селектира и продаде како секундарна суровина.

Со искористената електрична и електронска опрема ќе се постапува во согласност со Законот за управување со електрична и електронска опрема (Службен Весник на РСМ број 6/12 и 163/13) и ќе се почитуваат обврските од овој Закон.

- Објекти

Објектите со кои располага предметната инсталација се изградени со неопходната инфраструктура специјално наменета за основната дејност што ја извршува.

Градежниот отпад од цврста градба би бил одложен на депонија за цврсти материјали. При дислоцирање на дел од материјалите кои може повторно да се искористат ќе бидат

демонтирани и дислоцирани. Металната конструкција би била демонтирана и продадена како секундарна суровина.

Операторот ќе се погрижи отпадот што нема да се продаде, безбедно да биде одложен на депонија по претходна консултација од надлежниот орган.

Одржливост на локацијата

Во тек на оперативниот живот на инсталацијата, Планот за целосен или делумен престанок и грижа по затварањето ќе се преиспитува во зависност од потребите и измените кои че се направат на локацијата, како и со промена на законската регулатива. Планот ќе се ажурира со секоја измена и со секое ново истражување за можно загадување, како и истражување за можни ризици кои ќе проиллезат од активноста на работата на инсталацијата.

Пренамена на локацијата

ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје се наоѓа на локација која доколку дојде до затварање на инсталацијата, ќе може да се пренамени за друга индустрија по претходно доведување на квалитетот на земјиштето на задоволително ниво.

Доколку се утврди контаминација на површините ќе се превземат сите неопходни мерки кои произлегуваат од соодветните законски барања, кои ја уредуваат материјата за постапување со посебни видови на отпад.

XV. РЕЗИМЕ БЕЗ ТЕХНИЧКИ ДЕТАЛИ

На ова место треба да се вметне преглед на целокупното барање без техничките детали. Прегледот треба да ги идентификува сите позначајни влијанија врз животната средина поврзани со исведувањето на активноста/активностите, да ги опише постоечките или предложените мерки за намалување на влијанијата. Овој опис исто така треба да ги посочи и нормалните оперативни часови и денови во неделата на посочената активност.

ОДГОВОР:

Општи информации

Основна дејност на операторот ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје е преработка на грозје и производство на вино и жестоки пијалоци. Има проектиран капацитет од 20.000.000 л/годишно.

Според ИСКЗ уредбата (Службен весник на РМ бр 89/05), ваквите индустриски активности и проектираниот капацитет кои се предмет на барањето за Б интегрирана еколошка дозвола се во категорија под член 6.4 (б) – растителни суровини, со капацитет на производство на готови производи над 300 т/ден (просечна вредност на квартална основа).

Инсталацијата се наоѓа во периферниот источен дел на Скопје, во индустриската зона на градот, лоцирана на ул. 15-ти Корпус бр.3. Во близина на инсталацијата се наоѓаат и други индустриски и деловни објекти, како Јавни Царински складишта, Фершпед и Средно училиште АСУЦ Боро Петрушевски со автополигон.

ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје претставува комплекс згради кој е организиран на следниов начин:

- 1) Чуварница - се наоѓа на влезот од инсталацијата, од левата страна. Десно од чуварницата е сместена вагата за мерење на камионите при дотур на грозје и сонда за мерење на квалитет на грозјето.
- 2) Управна зграда - се состои од канцелариски простории. Во подрумските простории е сместен ресторан, кој служи за интерна потреба на компанијата и магацин за готов производ.
- 3) Приемни грла – ги има вкупно четири и се користат за прием на грозје
- 4) Хала за примарна преработка на грозје
- 5) Простор со резервоари за бурна ферментација - се состои од два дела, едниот е за бело, а другиот за црвено вино.
- 6) Три простории со резервоари за вино
- 7) Акцизен склад
- 8) Флашара - се врши флаширање на виното во стаклена и пластична амбалажа, како и во Bag-in-Box амбалажа. Во непосредна близина на флашарата се наоѓаат лабораторија, магацинот за репроматеријали за потребите на флашарата и соблекувална за работниците во флашарата.
- 9) Магацин за готови производи – се наоѓа под флашарата и Магацин за готови производи - се наоѓа под флашарата.
- 10) Магацин за енолошки средства Магацин за енолошки средства
- 11) Котларница со котелот за производство на технолошка пареа потребна во текот на процес на преработка на грозје и производство на вино и жестоки пијалоци.
- 12) Дестилерија - претставува објект каде што е сместена опремата за добивање на винските дестилати.
- 13) Машинска работилница и магацински простор за резервни делови.
- 14) Трафостаница
- 15) Сопствен извор на вода (подстанција за вода).

Опис на техничките активности

ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје е инсталација чија основна дејност е преработка на грозје и производство на вино и жестоки пијалоци.

Капацитетот на опремата инсталирана во винарската визба е 17.000.000 л вино.

Во Таб.1 претставено е годишното производство на различните типови вино и жестоки пијалоци кои се произведуваат во предметната инсталација ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје.

Деталите за технолошкиот процес се дадени во Поглавје II.

Управување и контрола

Со ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје раководи Генерален Директор, одговорен за спроведувањето на правилата во компанијата и одговорен пред надлежните институции. Под негово раководство работат и Директорите и раководителите на неколку сектори, како и Управителот со отпад. Вработените се со соодветни квалификации, обучени за стручно и безбедно извршување на работните задачи. Вкупниот број на вработени изнесува 70. Вработените работат во една или две смени, зависно од тековните активности.

Во систематизацијата на работните места во компанијата, јасно се назначени одговорностите кои се однесуваат на заштитата на животна средина. Одговорен за прашања од областа на животната средина во компанијата е Управител со отпад. Во прилог х се дадени описите на работните места на вработените кои во своите обврски имаат и задача за следење на состојбата со животна средина во рамките на своето делување. Целосната систематизација на работните места се наоѓа во архивата на компанијата.

Суровини и помошни материјали и енергии употребени или произведени во инсталацијата

Основна влезна суровина во ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје претставува грозјето. Грозјето е од различни сорти и тоа: вранец, мерло, каберне совинјон, бургундец, кадарка и теран од црвените и смедеревка, шардоне, ркацителите, семијон, совинјон бланк и жупљанка од белите сорти. Грозјето се добавува од сопствени лозја, но и од индивидуални одгледувачи во повардарскиот регион.

Во процесот на преработка на грозје и производство на вино и жестоки пијалоци, се користат различни енолошки средства како: конзерванси и антиоксиданси, ензими, бистрителите за шира, квасци, храна за квасци, танини и друго, чија намена се однесува на заштита на ширата и виното, екстракција на материји во ширата, за бистрење на ширата и виното, за адсорбција на полифеноли и белковини во ширата, за ферментација, за подобрување на ацидитетот и за филтрирање (грубо, стерилно и микро). Исто така, во процесот на производство, за процесот на сулфурирање се користи SO₂.

Виното се пакува во пластични и стаклени шишиња и во пластични кутии (Bag-in-Box). Ракијата пак се пакува исклучиво во стаклени шишиња. Стаклените шишиња наполнети со вино се затвараат со плутени тапи, додека стаклените шишиња наполнети со ракија се затвараат со синтетички затвораачи. Пластичните шишиња и кутии за вино се затвораат со пластични затвораачи. Следно, се става капица на грлото, се етикета и се означува шаржата на полнење. Вака подготвените шишиња и bag-in-box кутиите се редат во картонски кутии кои машински се лепат и затвораат. Картонските кутии се редат на дрвени палети и се складираат во магацин се до моментот на нивната испорака.

Бидејќи индустријата за производство на вино и жестоки пијалоци од санитарен и здравствен аспект бара одржување на високо ниво на чистота, како на производствената опрема така и на работниот простор, по завршувањето на секоја производствена постапка се врши перење и дезинфекција на опремата и работниот простор со соодветни хемикалии и детергенти.

ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје се снабдува со технолошка вода, која вода е потребна во процесот на миеење на опремата и за ладење на производите, од сопствен бунар и со вода за пиење и санитарна вода од градскиот водовод. За технолошкиот процес во винаријата се користи екстра лесно гориво, нафта, додека за загревање на инсталацијата се користи електрична енергија. Годишната потрошувачка на електричната енергија и нафтата се дадени во табела на страна 23.

Во рамките на предметната инсталација постои трансформаторска станица Промената на трансформаторското масло ја врши надворешна компанија по потреба, така да ваков вид на суровина (трансформаторско масло) не се чува на лагер во винаријата.

Во винаријата заради постигнување на ниски температури потребни за ладење на виното и жестоките пијалоци во текот на производствениот процес, се користи постројка која користи фреон како разладен систем. Фреонот кој се користи е од тип R22 и R407C. Фреонот се менува по потреба, а промената ја врши надворешна – овластена компанија, така што ваква суровина во винаријата не се чува на лагер.

Цврст и течен отпад

При технолошкиот процес на преработка на грозјето и добивање на вино и жестоки пијалоци во ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје, се јавува цврст отпад претставен со: отпад од процесот на производство на вино и жестоки пијалоци, отпад од искористени тонери од принтерите, отпад од пакување од картон и хартија, пластика, стакло, опасен отпад од пакување, отпад од хортикултурно уредување на зелените површини во предметната инсталација, отпадни дрвени палети и отпадни чепови (тапи), отпад од остатоци од опрема (метал), отпад од саѓи од котларница и останат комунален отпад.

Во компанијата има воспоставено систем за управување со отпад. Еден дел од отпадот се селектира, мал дел се реупотребува, а остатокот се отстранува како мешан комунален отпад. Селекција на отпадот се врши на фракциите: биоразградлив отпад, отпад од пакување (PET, хартија/картон и стакло), дотраени филтри, како и метален отпад од искористената опрема (привремено се складира на локацијата). Опасниот отпад од пакување на масла ќе се предава на овластен постапувач.

Компанијата има склучено договор со ЈКП Комунална Хигиена Скопје за собирање и транспорт на комунален отпад. Комуналан Хигиена го собира отпадот 2 пати во неделата.

Биоразградливиот отпад кој се создава во тек на преработката на грозјето и производство на вино и привремено се собира на отворен простор. Овој вид на отпад се предава на компанијата Електро Шари, со која компанија инсталацијата има склучено договор за соработка.

Емисии во атмосфера

Како потенцијални извори на емисии во атмосфера од работењето на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје се идентификуваат:

- Потенцијална можност за загадување на воздухот со фреон. Виното, како специфичен производ, во процесот на преработка и ферментација има потреба од негово одржување и чување на одредена температура. За таа цел се користи постројката за ладење и одржување на ниски температури. Системот за ладење е сместен во посебна просторија од цврста градба и е комплетно затворен. Во случај да настане дефект или хаварија на истата постои можност за загадување на воздухот со фреонот кој се користи како работен медиум. Доколку постројката за ладење квалитетно се одржува и сите прописи правилно се спроведуваат, можноста од истекување на фреонот се сведува на минимум. Постојката за ладење во предметната инсталација ја одржува надворешна компанија.
- Како втор потенцијален извор на загадување на воздухот се јавуваат издувните гасови од котларницата, првенствено сулфур диоксид, азотни оксиди и јаглерод моноксид. Како енергетско гориво, потребно за производство на технолошка пара која се користи во тек на производствениот процес, во котларницата се користи нафта. Нафтата се складира во автоцистерна за нафта, поставена во близина на котларницата. Во автоцистерната има три комори, секоја со волумен од приближно 10 м³, од кои винаријата користи само две. Во котларницата има котел за производство на технолошка пара. Котелот има загревна површина од

71,3 м³, со максимално производство на пара од 2,5 т/ч. Процесот на концентриање на винаријата трае околу 30 работни дена во текот на една година. За потребите на изработка на барањето извршено е мерење емисијата од котларницата. Врз основа на добиените резултати од мерењата на емисија на штетни материи во воздухот која произлегува од вентилациониот канал на парниот котел во винаријата, може да се заклучи дека емисијата на штетните материи во воздухот е во рамките на пропишаните концентрации, пропишана во Правилникот за гранични вредности за дозволени нивоа на емисии и видови на загадувачки супстанции во отпадните гасови и пари кои ги емитираат стационарните извори во воздухот (Службен весник на РМ бр. 141/2010).

Емисии во површински води и канализација

Водата која се користи во инсталацијата ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје во текот на производствениот процес, за чистење на патеките и за наводнување на зеленилото е од сопствен бунар, додека вода за пиење и санитарни потреби се користи од градската водоводна мрежа.

Во винската индустрија најголема количина на влезната вода во производството е отпадна вода. Најголема количина на загадена отпадна вода се генерира при процесите на ферментација и исцедување на виното.

Вкупната количина на генерирана отпадна вода во винаријата не е позната со оглед на тоа што во винаријата не се врши мерење на отпадна технолошка вода. Според литературните податоци, количините на генерирани отпадни води за средно големи винарии изнесува 2-14 литри за секој литар произведено вино. Имајќи го в предвид максималниот капацитет на производство, во ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје се создаваат 34.000 – 238.000 м³ отпадна вода на годишно ниво или 3.000 – 20.000 м³ на месечно ниво.

При изработката на барањето, направени се хемиски анализи на отпадната вода од предметната инсталација, со цел да се одреди квалитетот на отпадната вода.

Емисии во почва

Во рамките на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје како можни извори на загадување на почвата се сметаат хемикалиите, енергенсот, отпадните води и складирањето на биоразградливиот отпад.

Земјоделски и фармерски активности

Во кругот на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје има хортикултурно уредување со трева, едногодишни растенија, грмушки и дрвја за чие одгледување не се користат вештачки ѓубрива и заштитни средства.

Бучава, вибрации и нејонизирачки зрачења

При спроведениот увид на инсталацијата, како извори на бучава се идентификувани: објект станица за вода и резервоарите за суровина и трансформаторска станица. Изворите на бучава се константно оперативни и бучавата се карактеризира со тивко бруење. Промена на интензитетот на нивото на бучава се јавува само кај станицата за снабдување со вода.

Надворешен извор на бучава претставува бучавата од сообраќајот (лесни и тешки возила) и бучавата од околната инсталација (Фершпед). Надворшната бучава е доминантна во однос на бучавата која се емитира во животна средина од ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје. Сообраќајницата ул.15-ти Корпус претставува фреквентна сообраќајница за транспорт на тешки товарни возила (камиони) која поминува во непосредна близина на винаријата.

Мерните места за бучава се наоѓаат на најкусото растојание од изворот и границата на инсталацијата со животната средина.

Нивото на бучава кое се емитува од трансформаторска станица и резервоарите за суровина на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје во животна средина изнесува **46,4 dB (A)**, а нивото на бучава кое се емитува од станицата за вода во животна средина изнесува **48,5 Db (A)**.

По направената анализа на емитираното ниво на бучава во животна средина која произлегува од винаријата, дојдено е до заклучок дека најдената состојба во целост ги исполнува барањата наведени во Одлуката за утврдување во кои случаи и под кои услови се смета дека е нарушен мирот на граѓаните (Сл. Весник на РМ бр.1/09) за период ден, вечер и ноќ.

Точки на мониторинг на емисии и земање на примероци

Во досегашното работење на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје е вршено континуирано мерење. Согласно опишаниот технолошки процес во винаријата и дефинираните извори на емисија, неопходно е да се вршат повремени анализи на емисиите во атмосферата, квалитетот на отпадната вода и мерење на бучавата.

Предложените точки на мониторинг на рзличните медиуми се претставени шематски во прилог XI на барањето.

Динамиката и одделните параметри кои треба да бидат опфатени со мониторингот на различните медиуми се дадени во табела во поглавјето XI и се во согласност со барањата на европските стандарди.

Програма за подобрување

ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје планира со повеќе активности да ги редуцира сите емисии во животната средина и со тоа да даде придонес за зачувување и унапредување на истата.

#	Активност	Рок на активността	Вредност на активността	Цел на активността
1	Селекција на опасен отпад од пакување	12/2021	1000 €	Правилно управување со опасен отпад од пакување
2	Постапување со биоразградлив отпад	10/2021	2000 €	Правилно управување со биоразградлив отпад
3	Управување со отпадни тонери	10/2021	/	Правилно управување со отпадни тонери
4	Организациона поставеност и едукација на вработените	12/2021	/	Подобрување на системот за управување со отпад
5	Користење на еколошки фреон во опремата за ладење	01/2022	1500€	Зголемена заштита на животната средина

Спречување хаварии и реагирање во итни случаи

Во досегашното работење на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје се превземаат превентивни мерки за спречување на хаварии и несреќи со редовна контроли на нафтната инсталација, електричните инсталации, водоводната инсталација, како и контрола на системот за противпожарна заштита и тоа:

- Нафтата се чува во мали количини во автоцистерна со три комори.
- Производствените погони се обезбедени со канали за изливање на отпадната вода која се создава при процесот на перење на опремата и погоните. Каналите се заштитени со решетка/мрежа.
- Течните хемикалии кои се користат во лабораторијата, во производството на

вино, чистење на опремата, работните и подните површини, се чуваат во посебна просторија за привремено складирање на хемикалии, одделена од останатите простории. Растворите се подготвуваат непосредно пред употреба во потребните количини, па можноста од излевање се занемарливи. Прашкестите хемикалии се чуваат во магацин. Во рамките на магацинот хемиклаиите се физички одделени со што е овозможено собирање на хемикалиите при нивно евентуално истекување со што проблемот би се локализирил и би се спречила понатамошна контаминација на околната средина.

- За заштита од пожари има поставено ПП апарати, хидранти и алармен ПП систем. Винаријата има изготвено плански документи за заштита и спасување кои се одобрени од соодветната Дирекција за заштита и спасување.
- Вработените се запознаени со планот за заштита и спасување и евентуален одговор при разните видови на инциденти. Во винаријата има просторни сили составени од самите вработени, кои се тренирани за одговор при итни ситуации, со цел да се минимизираат штетите од било каки инциденти и хаварии. Планот за заштита и спасување на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје е даден во Прилог XII.1.
- Во винаријата има изведено канализациона мрежа. При некоја непредвидена емисија на отпадна вода (при гаснење на пожар, излевање, поплава и сл) канализационата мрежа ги задоволува потребите за одведување на санитарно-фекалната, технолошката отпадна вода и атмосферската вода од инсталацијата.
- Водата од атмосферските врнежи се прифаќа во посебни за таа намена шахта и се пренасочува во канализационата мрежа каде што се одведуваат и санитарно-фекалните и технолошките отпадни води. Технолошките отпадни води пеку сифони поставени на подните површини во погонот за производство се одведуваат во градската канализација.
- Во инсталацијата, како превенција и предупредување има поставено лесно воочливи информативни таблички за забрани и предупредувања, со натписи или цртежи кои информираат за опасностите и забраните.

Ремедијација, престанок со работа, повторно започнување со работа и грижа по престанокот на активноста

Досега не се правени планови за престанок со работа на ВИНАРИЈАСКОВИН ГРУПА ДООЕЛ Скопје. Меѓутоа, доколку настанат околности под кои ќе биде неопходно да се напушти локацијата, компанијата се обврзува да ги сведе на минимум влијанијата врз животната средина од своето работење. Тоа вклучува:

- Прекин на производство
- Искористување на сите сировини, што подразбира навремена најава на престанокот со активностите за да се овозможи еквивалентна залиха на материјало
- Отстранување на било каква хемикалија или отпад складирани на локацијата. Секое масло, средство за подмачкување или гориво кое ќе се затекне на локацијата во време на престанокот со работа ќе биде отстрането или рециклирано преку соодветни овластени компании
- Процесната опрема ќе биде исчистена, демонтирана и соодветно складирана до продажба или, ако не се најде купувач, отстранета или рециклирана преку соодветни овластени компании
- Зградите ќе бидат темелно очистени пред напуштање.
- Локацијата и објектите на неа ќе бидат оставени во безбедна состојба и ќе се одржуваат соодветно ако се случи да бидат напуштени за подолг временски период
- Објектите кои постојат на локацијата можат да се пренаменат откако ќе биде

- извршена демонтажа на опремата и чистење на просториите.
- Доколку дојде до целосно затварање и рушење на објектите, градежниот отпад од објектите со цврста градба би бил одложен на депонија за цврсти материјали. При дислоцирање на дел од материјалите кои може повторно да се искористат ќе бидат демонтирани и дислоцирани. Металната конструкција би била демонтирана и продадена како секундарна суровина.
 - Операторот ќе се погрижи отпадот што нема да се продаде, безбедно да биде одложен на депонија по претходна консултација од надлежниот орган.

XVI. ИЗЈАВА

Со оваа изјава поднесувам барање за дозвола во согласност со одредбите на Законот за животна средина (Сл.Весник бр. 53/05) и регулативите направени за таа цел.

Потврдувам дека информациите дадени во ова барање се вистините, точни и комплетни.

Немам никаква забелешка на одредбите од Министерството за животна средина и просторно планирање или на локалните власти за копирање на барањето или на негови делови за потребите на друго лице.

Потпишано од: _____

(во името на организацијата)

Датум: 06.09.2021

Името на потписникот: Александар Тренчевски

Позиција во организацијата: Генерален Директор

Печат на компанијата:

