



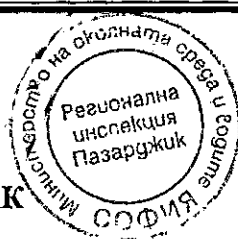
РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на околната среда и водите

Регионална инспекция по околната среда и водите – гр.Пазарджик

УТВЪРДИЛ:

КОСТАДИН ГЕШЕВ,
ДИРЕКТОР РИОСВ-ПАЗАРДЖИК



ДОКЛАД ОТ КОМПЛЕКСНА ПРОВЕРКА НА ПРЕДПРИЯТИЕ ЗА ПРЕРАБОТВАНЕ НА ПЛОДОВЕ, ЗЕЛЕНЧУЦИ, ГЪБИ И БИЛКИ, С. КОЗАРСКО, ОБЩ. БРАЦИГОВО

Обект: Предприятие за преработка, охлаждане и маринование на плодове, зеленчуци, гъби и билки

Стопанисвано от: „Витамина Тевекелиев“ ООД

Място на извършване на проверката: с. Козарско, общ. Брацигово, УПИ П-59, кв. 3

Основание на проверката: чл.154 от Закона за опазване на околната среда и Годишен план за контролната дейност на РИОСВ-Пазарджик за 2020 год.

Проверени компоненти и фактори на околната среда:

- Отпадъци;
- Биологично разнообразие.

Цели на проверката:

Планов текущ контрол по спазване изискванията на:

- Закона за опазване на околната среда;
- Закона за управление на отпадъците;
- Закона за лечебните растения.

Извършени дейности по контрола:

- Оглед на площадката
- Проверка на документи, изискващи се по закон или подзаконовни нормативни актове и имащи отношение към опазване на околната среда.

Фактори и компоненти: Управление на отпадъците и Биологично разнообразие

На основание подадено уведомление за ИП от възложителя „Витамина Тевекелиев“ ООД е издадено писмо по реда на чл. 2, ал. 2 от *Наредбата за ОС* с изх. № ПД-01-2131/16.06.2017 г. на директора на РИОСВ – Пазарджик. За ИП „Основен ремонт, реконструкция и пристрояване на съществуващи сгради в предприятие за преработване на плодове, зеленчуци, гъби и билки“ са проведени процедура по оценка съвместимост по реда на чл. 31 от *Закона за биологичното разнообразие* и процедура по глава VI на *Закона за опазване на околната среда*.

Съгласно представената информацията възложителят е предвиждал основен ремонт и пристрояване на съществуващи сгради в предприятие за преработване на плодове, зеленчуци, гъби и билки. Сградите да бъдат реконструирани чрез монтиране на

термопанели/хладилни панели с дебелина 100 мм., хладилни врати, тавани и под от циклен бетон. Вследствие на преустройството им да се обособят битови помещения по всички изисквания за производство на храни, стая на технолога, лаборатория за контролни проби и склад за материали.

Описание на технологичния процес: чрез ръчна обработка на продукцията пресните плодове, зеленчуци, гъби и билки ще се почистват и съхраняват в определените за това хладилна камера 1 и камера 2 при температура от 0° до 5° С, а част от суровината ще се маринова чрез осоляване в бидони. Системата, предвидена за охлаждане /хладилни камери/ ще бъде от тип херментизирани компресори с централен чилър, ще се използва хладилен агент фреон 449А и етилен глюкол, като се предвижда емисиите да са около 3-5 пъти по – ниски от нормалното количество. Целият процес е екологично чист, без вредни емисии, парни газове, отпадъчни води и други замърсители. Процесът не изисква температурен режим и ще се извършва в специално оборудван корпус за тази цел.

Възложителят е уведомен за задължението си, регламентирано в чл. 31, ал. 1, т. 1 от *Закона за лечебните растения*, че трябва да извърши регистрация на билкозаготовителен пункт в РИОСВ – Пазарджик, с уведомление по образец.

На 19 юни 2020 г. след проверка на място се установи, че „Витамина Тевекелиев“ ООД не е започнала действия по осъществяване на заявеното намерение.

Предписания, срокове за изпълнение, отговорници: няма дадени предписания

Заключение:

При проверката на място се констатира, че възложителят „Витамина Тевекелиев“ ООД не е започнало действия по реализация на съгласуваното ИП, съгласно писмо с изх. № ПД-01-2131/16.06.2017 г.