



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министерство на околната среда и водите
Регионална инспекция по околната среда и водите – Пазарджик

Изх. № . 12.01.1320

гр. Пазарджик, . 12.04. . 2018 г.

ДО

Г-Н ГЕОРГИ СПАСОВ ЦАНКОВ
УПРАВИТЕЛ НА „С И С ГЕОРГИ ЦАНКОВ“ ЕООД
ГР. ПАЗАРДЖИК
УЛ. „МАРИЯ ЛУИЗА“ № 125

Относно: Инвестиционно предложение (ИП) „База за преработка, замразяване и съхранение на плодове и зеленчуци“ в поземлен имот (ПИ) № 000786, м. „Церово“, землище на с. Церово, общ. Лесичово, обл. Пазарджик, внесено с вх. № ПД-01-1320/03.04.2018 г.

УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН ЦАНКОВ,

Във връзка с внесеното уведомление с вх. № ПД-01-1320/03.04.2018 г. за горецитираното ИП, на основание чл. ба, т. 2 от *Наредбата за условията и реда за извършване на оценка за съвместимостта на планове, програми, проекти и инвестиционни предложения с предмета и целите на опазване на защитените зони (Наредбата за ОС)*(посл. изм. и доп. ДВ. бр. 3 от 5 Януари 2018 г.), което може да бъде прието като уведомление по приложение № 1 към чл. 10, ал. 1 от същата, Ви уведомявам следното:

ИП попада в обхвата на чл. 2, ал. 2 от *Наредбата за ОС*.

Предмет на ИП е изграждане на предприятие за преработка, замразяване и съхранение на плодове и зеленчуци с РЗП 4080 м² в ПИ № 000786, м. „Церово“ в землището на с. Церово, общ. Лесичово.

Капацитетът на обекта ще бъде до 3 т/ден (330 т/год.), като в него ще се преработват, замразяват и съхраняват череши, малини, ягоди, броколи и карфиол, както следва:

- замразени череши без костишка, опаковани в полимерни опаковки – 92 - 93 т/год;
- замразени малини, опаковани в полимерни опаковки – 43 т/год;
- замразени ягоди, опаковани в полимерни опаковки -33 - 34 т/год;
- замразен карфиол, опакован в полимерни опаковки -98- 100 т/год;
- замразени броколи, опаковани в полимерни опаковки – 60 т/год;

Преработка на череши:

Черешите ще се приемат в пластмасови каси, след което ще се изсипват ръчно в бункер на елеватор, чрез който ще се осъществява подаването им в машината за махране на дръжки. Чрез елеватора, почистените от костишки череши ще се подават на тръсина, за

отделяне на повърхностната влага и отделен сок. Окончателното подсушаване на черешите ще се извърши с помощта на лента. След това плодовете ще се поставят в пласмасови каси, ще се подреждат на палети и ще се подават в хладилните камери за замразяване при температура 40-35 °C. След замразяване плодовете ще се изсипват върху тръсина за сепарирание по качество и ще преминават през инспекционен лентов транспортьор. Сортирани по качество череши ще се опаковат в полиетиленови пликове, след което ще се пакетират в кашони и етикетират. Готовата продукция ще се палетизира и ще се нареджа в хладилни камери за съхранение при температура 22-20 °C.

Преработка на малините и ягодите:

След приемането на касетките с малините /ягодите/ ще се подават върху лентова миячна машина, след което ще преминават през лента за подсушаване. Касите с измити малини ще се нареджат на палети и ще се подават за замразяване при температура 40-35 °C в хладилни камери за замразяване. След замразяване плодовете ще се изсипват върху трасина за сепарирание по качество и ще преминават през инспекционен лентов транспортьор. Сортирани по качество плодове ще се опаковат в полиетиленови пликове, след което ще се пакетират в кашони и етикетират. Готовата продукция ще се палетизира и ще се нареджа в хладилни камери за съхранение при температура 22-20 °C.

Преработка на броколи и карфиол:

Предназначеното за преработка количество броколи/карфиол ще се подава с помощта на транспалетна количка в манипулационното помещение. Измитите броколи и карфиол ще се подават на лентовия транспортьор, ще се нарязват на части (розички) и чрез елеватора подготвената сировина ще се подава за измиване във вентилаторната миячна машина. Измитите броколи/карфиол ще се подават на тръсина, за отделяне на повърхностната влага. Окончателното подсушаване ще се извърши с помощта на лента за подсушаване. Така подгответи, броколи/карфиол ще се поставят в пласмасови каси и ще се подават в хладилните камери за замразяване при температура 40-35 °C. След замразяване зеленчуците ще се изсипват върху трасина за сепарирание по качество и ще преминават през инспекционен лентов транспортьор. Сортирани по качество броколи/карфиол ще се опаковат в полиетиленови пликове след което ще се пакетират в кашони и етикетират. Готовата продукция ще се нареджа в хладилни камери за съхранение при температура 22-20 °C.

Предвижда се в предприятието да има следните хладилни камери:

- 2 хладилни камери за шоково замразяване;
- 3 ниско температурни камери за готов продукт.

За реализацията на ИП не се предвижда изграждане на пътна и техническа инфраструктура (електро и ВиК), ще се използва съществуващата.

Генерираните от реализациата и експлоатацията на обекта отпадъци, ще се съхраняват и управляват съгласно изискванията на *Закона за управление на отпадъците* (ЗУО).

Отпадъчните води ще преминават през модулна пречиствателна станция, след което ще се отвеждат във водоплътна изгребна яма.

Така заявленото ИП не може да бъде отнесено към някоя от позициите на Приложение № 1 и 2 на *Закона за опазване на околната среда и не подлежи на регламентираните с глава шеста от Закона процедури по оценка на въздействието върху околната среда и екологична оценка.*

Имотът, предмет на ИП, не попада в границите на защитени зони от националната екологична мрежа НАТУРА 2000, съгласно *Закона за биологичното разнообразие*, както и в границите на защитени територии по смисъла на чл. 5 от *Закона за защитените*

територии. Най-близко разположената защитена зона е BG0000304 „Голак“, от която имота отстои на не по-малко от 7.68 км.

С оглед гореизложеното, отчитайки местоположението и характера на ИП, при реализацията му **няма вероятност** от отрицателно въздействие върху защитени зони от мрежата „Натура 2000“. В тази връзка и на основание чл. 2, ал. 2 от *Наредбата за ОС* Ви уведомявам, че преценката на компетентния орган за така заявленото ИП „База за преработка, замразяване и съхранение на плодове и зеленчуци“ в ПИ № 000786, м. „Церово“, землище на с. Церово, общ. Лесичово, обл. Пазарджик е, че не е **необходимо** провеждане на процедура по реда на Глава втора от *Наредбата за ОС*.

Настоящото се отнася само за заявените параметри на ИП и не отменя необходимостта от получаване на съгласувания или разрешителни, предвидени в други закони и подзаконови нормативни актове.

При всички случаи на промяна в параметрите на ИП или на някои от обстоятелствата, при които е изгответо настоящото писмо, възложителят е длъжен да уведоми незабавно РИОСВ-Пазарджик за промените.

С уважение,

КОСТАДИН ГЕШЕВ

Директор на РИОСВ-Пазарджик

