



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на околната среда и водите

Регионална инспекция по околната среда и водите – Пазарджик

Изх. № ПД-01-218-(2).....

гр. Пазарджик, . 20.05..... 2024 г.

ДО

„АЛИ ЕМААР“ ЕООД

ГР. ПАЗАРДЖИК, УЛ. „РИЛА“ № 50, ЕТ. 3, АП. 7

ОБЩ. ПАЗАРДЖИК

Относно: Инвестиционно предложение (ИП) „Изграждане на цех за преработка на месо, месни заготовки и кухня-майка с дистрибуция на готова храна - кетъринг“ в поземлен имот (ПИ) с идентификатор 55155.20.108, съставляващ УПИ I-108, „Производствена дейност, търговия и услуги“, м. Якуба, по кадастралната карта и кадастралните регистри (КККР) на гр. Пазарджик, общ. Пазарджик, обл. Пазарджик, внесено с уведомление с вх. № ПД-01-218/07.05.2024 г. и допълнителна информация от 13.05.2024 г.

Във връзка с внесеното уведомление за горесцитираното ИП, на основание чл. 6а, 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, ДВ бр. 73/2007 г., изм. и доп. ДВ бр. 94/2012 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 нов цех за преработка на месо, месни заготовки и кухня-майка с дистрибуция на готова храна – кетъринг, в поземлен имот (ПИ) с идентификатор 55155.20.108 (съставляващ УПИ I-108, „Производствена дейност, търговия и услуги“, кв. 1), м. Якуба по КККР на гр. Пазарджик, общ. Пазарджик, обл. Пазарджик. Съгласно данни на Кадастрално-административната информационна система на Агенцията по геодезия, картография и кадастр, имотът с идентификатор 55155.20.108 е урбанизирана територия, с начин на трайно ползване (НТП) - За друг вид производствен, складов обект и с площ 5367 м².

Новопроектираната сграда ще е едноетажна, със застроена площ от 597 м² и ще се изпълни с метална носеща конструкция от стоманени колони, греди, ригели, столци и др. монтажни елементи.

В сградата са обособени необходимите за производствената дейност помещения, съобразени с технологията на производството, като са обособени две самостоятелни зони за зареждане на суровината и за експедиция на готовата продукция. Към приемното за сурово месо са предвидени две отделни камери за трупно месо и за разфасовано месо. Към помещението за експедиция е обособено помещение за опаковане и етикиране на готовите продукции за дистрибуция. В сградата са обособени:

- Пет самостоятелни работни помещения, а именно: Работно помещение за разфасоване на месо с технологична камера. Към помещението е предвидена и камера за

готова продукция; Работно помещение за изпичане на месо; Работно помещение за варива; Работно помещение за обработка на зеленчуци; Работно помещение за производство на сладкарска продукция и десерти.

- Две самостоятелни складови помещения за съхранение на пакетирани хранителни продукти и за зеленчуци, и помещение за прием на оборотни транспортни посуда от кетъринга и миялно помещение за същите.

- Битови помещения за персонала - поотделно за мъже и жени, самостоятелни входи, гардеробно за върхни дрехи, душеве и гардеробно за работни дрехи. Към работните помещения е осигурен хигиенен шлуз.

- Склад с мивка за хигиенни материали и пособия за почистване на помещенията, техническо помещение и помещение за главно ел. табло.

- Офис за технолога и ръководителя на обекта, оборудван с бюро, компютър. Към офиса е обособен самостоятелен санитарен възел.

Технологична обработка

➤ Цех за преработка на месо

Цехът за преработка на месо ще е с капацитет преработка на 2 тона месо на ден. Произвежданата продукция ще се разпределя, както следва:

- охладени месни разфасовки от месо от едър рогат добитък (ЕРД), дребен рогат добитък (ДРД) и птици;
- охладени месни заготовки от нераздробени и раздробени меса от ЕРД, ДРД и птици;
- охладени месни заготовки от раздробени меса от ЕРД, ДРД и птици в обвивка.

➤ Кухня-майка за дистрибуция

В кухнята-майка ще се приготвят следните видове продукция, в зависимост от изискванията на пазара по заявка:

- сладкарски и хлебни изделия;
- обработени зеленчуци и готови салати;
- готови готвени супи и многокомпонентни ястия;
- печени на скара месни разфасовки и заготовки.

Организация на основните производствени потоци

Спазени са изискванията за поточност и принципа за недопустимо пресичане или връщане назад на чисти и нечисти производствени потоци. Технологичните потоци са обособени в две основни групи:

1. Суровинно-продуктов поток

1.1. Технологичен поток трупно месо

1.1.1. Приемане на суровината

1.1.2. Обработка на телешки четвъртини

1.1.3. обработка на охладено трупно месо от ДРД

1.2. Технологичен поток обезкостени „бели“ и „червени“ меса

1.3. Технологичен поток месни заготовки от раздробено месо

1.4. Технологичен поток млечни продукти

1.5. Технологичен поток колбаси

1.6. Технологичен поток пакетирани стоки

1.7. Технологичен поток зеленчуци и плодове

1.8. Технологичен поток нарязани зеленчуци

1.9. Технологичен поток готови сладкарски и хлебни изделия

1.10. Технологичен поток готови салати

1.11. Технологичен поток изпечени месни заготовки

1.12. Технологичен поток готови ястия

2. Технологични потоци, обслужващи производството

2.1. Технологичен поток адитиви, подправки и естествени обвивки

2.2. Технологичен поток опаковки, опаковъчни материали, кашони и етикети

2.3. Технологичен поток миещи и дезинфекционни препарати и средства за почистване

2.4. Технологичен поток работен персонал

В обекта се предвижда да работят до десет човека персонал, които ще преминават през съблекалните за външно облекло, бани и съблекални за работно облекло и отиват към съответните работни места. След приключване на работния процес, те напускат обекта по обратния ред.

Във всички работни помещения и в битовите помещения за персонала е предвидена принудителна вентилация и аспирация. Общообменните вентилации ще служат за вентилиране и опресняване на въздуха в помещенията, където технологията на работните процеси налага това, а именно постоянно подаване на пресен въздух, отделяне на миризми, като същевременно с това се извършва и трикратен въздухообмен в същите.

Имотът е разположен в зона с изградена техническа инфраструктура – улична мрежа, електроснабдяване, водопровод и канализация.

Електромерното табло ще се монтира на място, указано в становище от „Електроразпределение ЮГ“ ЕАД. За обекта ще се осигури: Кабелно захранване на главно разпределително табло от електромерно табло; Осветителна инсталация - работно осветление, дежурно и евакуационно осветление; Силова инсталация - контакти за общо ползване, Захранване на хладилници, климатици, бойлери; Заземителна инсталация; Мълниеотводна инсталация; Схема на главно разпределително табло.

За хладилните камери са предвидени хладилни агрегати, работещи с фреон R449A, които захранват изпарителите за постигане на температурните режими за обработка и съхранение на продуктите. Комплектовани са с въздухоохладители, работещи на принципа на директното изпарение. Всички изпарители са снабдени с терморегулиращ вентил, електронагреватели в топлообменните пъти и тавите, като същите са управлявани програмирано от електронен термостат.

За имота има изградени сградно водопроводно отклонение (СВО) и сградно канализационно отклонение (СКО). В имота няма съществуващи ВиК мрежи и инсталации. Обектът ще се захрани с питейна вода от съществуващо СВО - DN63 PE-HD тръби. В новия обект ще се изпълни водопроводна инсталация, осигуряваща вода за питейно-битови нужди и за хигиенни нужди за производството - за измиване на помещенията и инвентара.

Получаването на топла вода в работните помещения и за хигиенни нужди ще става от един ел. бойлер 400 л. За питейно-битови нужди на персонала ще се монтира отделен бойлер – 150 л, в санитарните помещения.

За новопроектирания обект се предвижда изграждане на разделни канализационни мрежи и съоръжения - за битови отпадъчни води и отпадъчни води от производството. Отпадъчните води от производството са от измиване на помещенията и инвентара, същите са условно чисти води с малко замърсяване предимно механични примеси и мазнини. Предвижда се отвеждането на същите да става след първичното утаяване в предвидения линейен отводнител с утайтел, в локално пречиствателно съоръжение - Сепаратор за мазнини. След утаяването, водите се предвижда да се включат в общата площадкова канализация в имота и да се отвежат в уличната канализация.

Хоризонталната канализация в сградата за битови отпадъчни води е предвидена да се изпълни с PVC дебелостенни тръби с диаметри ф160мм и ф110мм. Външните площадкови канализационни клонове ще се изпълнят с PE гофрирани или PVC дебелостенни канализационни тръби и фасонни части DN160 и DN200.

Дъждовните води от покривите на сградата ще се отвежат чрез водосточни тръби до терена и ще се оттичат към зелените площи в имота.

Отпадъците, генерирани от реализацията на ИП и експлоатацията на обекта /строителни и битови/, ще се съхраняват и управляват съгласно утвърдените нормативни изисквания за дейности с отпадъци.

Така заявено ИП не може да бъде отнесено към някоя от позициите на Приложение № 1 и 2 на *Закона за опазване на околната среда (ЗООС)* и не подлежи на регламентираната по реда на глава шеста от него процедура по оценка на въздействието върху околната среда (ОВОС).

Имотът, предмет на ИП, не попада в границите на защитени територии по смисъла на чл. 5 от *Закона за защитените територии*, както и в границите на защитени зони от националната екологична мрежа „Натура 2000“. Най-близко разположената защитена зона е защитена зона BG0002057 „Бесапарски ридове“ за опазване на дивите птици, обявена със Заповед № РД-786/29.10.2008 г. на Министъра на околната среда и водите (ДВ бр. 106/2008 г.) и актуализирана със Заповед № РД-78/28.01.2013 г. (ДВ, бр.10/2013г.).

С оглед гореизложеното, отчитайки **местоположението** (ИП е извън границите на границите на защитени зони от националната екологична мрежа „Натура 2000“) и **характера** на заявеното ИП, при реализацията му **няма вероятност от отрицателно въздействие** върху близко разположените защитени зони от националната екологична мрежа „Натура 2000“, по отношение на: пряко или косвено унищожаване, увреждане или фрагментиране на местообитания на видове птици, природни местообитания и местообитания на растителни и животински видове, предмет на опазване в защитените зони; трансформация на местообитания на видове, безпокойство или прогонване на видове, предмет на опазване; нарушаване целостта и целите на опазване на защитените зони; нарушаване кохерентността между съседни защитени зони; въздействие на предложените дейности причинени поотделно или във взаимодействие с други ИП, планове, програми и проекти. Настоящото ИП заедно с всички други реализирани, одобрени или в процедура ИП, планове, програми и проекти, няма да окаже отрицателно въздействие.

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 заявеното ИП „Изграждане на цех за преработка на месо, месни заготовки и кухня-майка с дистрибуция на готова храна - кетъринг“ в поземлен имот (ПИ) с идентификатор 55155.20.108, съставляващ УПИ I-108, „Производствена дейност, търговия и услуги“, м. Якуба, по кадастралната карта и кадастралните регистри (КККР) на гр. Пазарджик, общ. Пазарджик, 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 подзаконовни нормативни актове.

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

С уважение,

КОСТАДИН ГЕШЕВ

Директор на РИОСВ-Пазарджик

