



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на околната среда и водите

Регионална инспекция по околната среда и водите – Пазарджик

Изх. № 12-01-233-11.....

гр. Пазарджик, 28.04..... 2021 г.

ДО

„РОМБУС МИЙТ“ ООД

ГР. ПАЗАРДЖИК

УЛ. „ИВАЙЛОВСКО ШОСЕ“ № 41

Относно: Инвестиционно предложение (ИП) „Промяна предназначението на съществуващ склад /с идентификатор 32010.29.20.2.1/ в цех за производство на месни заготовки, разфасовки и колбаси“ находящ се в УПИ П-303 ПИ с идентификатор 32010.29.20/, м. „Кулински ливади“, землище с. Ивайло, общ. Пазарджик, обл. Пазарджик, внесено с уведомление, вх. № ПД-01-233/23.04.2021 г.

Във връзка с внесеното уведомление с вх. № ПД-01-233/23.04.2021 г. за горещитираното 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)* (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 вътрешно преустройство и промяна предназначението на съществуващ склад в цех за производство на месни заготовки, разфасовки и колбаси, находящ се в УПИ П-303 ПИ с идентификатор 32010.29.20/, м. „Кулински ливади“, землище с. Ивайло, общ. Пазарджик, обл. Пазарджик.

Помещението, предмет на преустройството, представлява самостоятелен обект в сградата /с идентификатор 32010.29.20.2.1/, с площ от 297.10 м2.

Цехът ще се състои от производствено-складова зона и обслужваща зона със санитарно-битови помещения. Производствената зона ще се реализира в рамките на съществуващия склад, разположена в подземното ниво на съществуващата сграда и съдържа складови и производствени помещения, необходими за реализиране на дейността на предприятието- разфасоване на месо и производство на:

- месни заготовки и разфасовки;
- производство на варено-пушени салами;
- малотрайни колбаси ВП деликатеси.

Суровината- охладено месо (едра разфасовка), ще се доставя с хладилни камиони и с помощта на съществуващ асансьор ще се доставя до приемното

помещение. Съхранява се в хладилна камера за изходна суровина, след което се насочва към работното помещение.

Необходимите помещения за производството са разположени така, че да осигуряват непресичащи се пътища на суровини, материали, готова продукция и отпадъци от производствения процес. Продукцията ще се насочва за лични нужди и за нуждите на външни потребители.

Зареждането и експедицията на продуктите, необходими за производството на предприятието ще се извършва с помощта на съществуващ товарен асансьор. Проектният капацитет на предприятието е обработка на 0.5 тона месо-едра разфасовка от ЕРД и 0.5 тона свинско месо-едра разфасовка/дневно.

Предвидени са следните основни функционални помещения:

1. Приемно помещение (температура - до +12 С).
2. Общо складово помещение за допълнителни суровини и материали (температура - не се изисква). За естествените обвивки /черва/ е предвиден хладилник.
3. Помещения за подготовка на подправки и обвивки - не се изисква температура
4. Работно помещение (температура - до + 12 С).
5. Кът за измиване на вътрешен амбалаж
6. Технологична хладилна камера за зреене на кайми и съхранение на месо по време на обработка (Т- /0 до +4 С/).
7. Минусова хладилна камера (Т- /-18 С/).
8. Хладилна камера за кости и СЖП (Т- /-2 до +2 С/).
9. Място /кът/ за опаковане.
10. Помещение за пакетиране на опаковани продукти (температура - до + 12С).
11. Хладилна камера за готови пакетирани продукти (температура - от 0С до + 4С).
12. Термично помещение (температура - не се изисква).
13. Оцедващо помещение (температура - от +15 до +25С при работа с закваски).
14. Сушилна камера за СС салами.

Хладилните системи са предвидени да работят с екологично чист хладилен агент R-449a – фреон, разрешен за употреба без ограничения.

Технологичен процес:

Едрата разфасовка се получава в каси по около 20-25 кг. В приемното помещение се прехвърля в каси вътрешен амбалаж и се прибира в хладилната камера за изходен продукт. От плюсовата хладилна камера охладеното месо се подава за разфасоване и обезкостяване в работното помещение. В работното помещение се приготвят месни заготовки от нераздробено и раздробено месо, наденички и колбаси. Месото се транжира и претегля. За временно съхранение е предвиден технологичен хладилник. Тук са ситуирани основните машини, необходими за подготовката на месните суровини: кутер, волф/месомелачка/, бъркачка и пълначна машина.

В дневното производство се използват черва и опаковки за съхранението и подготовката, на които са предвидени отделни работни помещения.

Обработката на суровината /разфасоване, транжиране, обезжестяване фасониране, или само нарязване става в работната зала върху работни маси. Те са изработени от неръждаема ламарина, покрита с подложки от полимерни материали, разрешени от МЗ (Министерство на здравеопазването) за използване в хранителните производства. Разрязването на костите се извършва с електрически трион. Отпадните кости се събират в контейнер за кости и периодично се изнасят в хладилната камера. Те ще се продават на производители за храна на животни.

Месата, предназначени за производство на месни заготовки се смилат на волф машина. Премерват се на везна и се смесват с подправки и адитиви. Така подготвената суровина за всеки асортимент по отделно, поставена в пластмасови корита се насочва за следващите манипулации. Подготвените месни разфасовки и заготовки се насочват се за опаковане и последващо пакетиране, след което се съхраняват в хладилна камера за готова продукция.

Кебапчета и кюфтета се секат на пълначна машина върху работна маса. След като се приключи с производството им се започва пълнене на карначета и сурова наденица или салам според производствената програма за деня.

Продуктите се опаковат на маса, снабдена с везна и фолирка.

За производство на варено пушени салами, ВП деликатеси и само варени продукти е предвидено „Термично помещение“, в което е монтиран 1 бр. „Атмус“ /пароварилна кабина/. Процесите се контролират автоматично с предварително зададени параметри, конкретни за всеки отделен асортимент. За опушването се използват трици или стърготини от широколистни дървета. Въздуховодът е изведен над покрива.

Обособено е складово помещение – за подправки, за опаковъчни материали. Предвидена е работна маса с везна за претеглянето им.

В предприятието ще се произвеждат СС салами. За тях са предвидени отделни помещения: Сушилня за СС салами. Сушилнята ще работи с климатичен агент /климатик ще поддържа необходимата температура/.

Максималният работния състав възлиза на 6 души- мъже /на смяна по 2 души/. За достъпа им е предвиден санитарен пропусник. Спазени са хигиенните изисквания - с отделен външен вход, предверие, съблекалня с гардеробчета за лични дрехи, душ и гардероб за работно облекло. Предвидено е съоръжение за дезинфекция на ръце и крака преди влизане в производственото помещение и санитарни мивки в тоалетната.

Обезпечаване нуждите на обекта с електроенергия ще бъде съгласно Договор № 243/2008 г. за присъединяване към електроразпределителната мрежа на ЕВН България Електроразпределение“ ЕАД и Анекс № 1 към Договора.

Водоснабдяването на сградата ще се извършва от съществуващо захранване съгласно Договор №200300113/2014 г. от „ВиК в ликвидация“ ЕООД Пазарджик.

Формираните промишлени отпадъчни води от измиване на съоръженията и инвентара, подовите и стените на помещенията, заедно с битово-фекалните води ще се заустват в съществуваща площадкова ревизионна шахта до сградата. Отпадъчните води от производствения процес не съдържат токсични вещества. Отпадъчните води от всички производствени мивки и сифони ще преминават през мазниноулавител NS4. През него ще минават отпадъчните води от ваните за дезинфекция на обувките, мивката за измиване на ръцете с дезинфекционен разтвор и от площадката измиване на транспортни автомобили на площадката на предприятието.

Отпадъците, формирани при реализацията и експлоатацията на ИП, ще се управляват съгласно разпоредбите на Закона за управление на отпадъците.

Така заявеното 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 BG0002069 „Рибарници Звъничево“, от която имота отстои на повече от 2.47 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 заявеното ИП „Промяна предназначението на съществуващ склад /с идентификатор 32010.29.20.2.1/ в цех за производство на месни заготовки, разфасовки и колбаси“ находящ се в УПИ II-303 ПИ с идентификатор 32010.29.20/, м. „Кулински ливади“, землище с. Ивайло, 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 подзаконови 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

