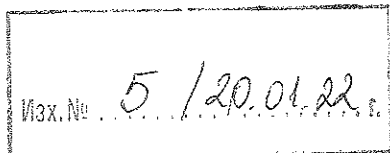


Приложение № 5 към чл. 4, ал. 1 от Наредбата за ОВОС
(Ново - ДВ, бр. 12 от 12.02.2016 г.,
изм. и доп. - ДВ, бр. 31 от 2019 г.)



ДО
ДИРЕКТОРА НА
РИОСВ-ПАЗАРДЖИК

УВЕДОМЛЕНИЕ

за инвестиционно предложение

„ЕКОВИТА“ ООД, гр. Пазарджик, ул. "Синитевска" №3, ЕИК 112537984 с управител
ДОМЕНИКО САНКРИКА - собственик на имота,

(име, адрес и телефон за контакт, гражданство на възложителя – физическо лице)

(седалище и единен идентификационен номер на юридическото лице)

Пълен пощенски адрес гр.Пазарджик, ул."Синитевска"№3

Тел. , факс и ел. поща (e-mail):

Управител/ изпълнителен директор на фирмата възложител: Доменико Санкрика

Лице за контакти: Ангел Павлов –

Марияна Атанасова –

УВАЖАЕМИ Г-Н ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че „ЕКОВИТА“ ООД представлявано от управителя Доменико Санкрика има следното инвестиционно предложение:

Като собственик на имот УПИ XXVI-производство и преработка на плодове и зеленчуци, кв.2, индустриална зона по плана на гр. Пазарджик да реализира проект за **„ЦЕХ ЗА ЯБЪЛКОВО ПЮРЕ, КОТЕЛНО, ПОКРИТА СТОЯНКА ЗА РАЗТОВАРВАНЕ НА ТОВАРНИ АВТОМОБИЛИ ПРЕУСТРОЙСТВО И ПРИСТРОЙКА** съгласно дадената виза от 19.04.2021г:

В имота съществуват следните сгради: 1. Сграда за хладилна камера и склад – 1ви етап – тук се намират и помещения за администрация и битови помещения; 2. Хладилна камера – север – 2ри етап; 3. Склад и Хладилна камера – изток – 3ти етап; Решението на Възложителя е да преоборудва помещенията по точка 3. Склад и хладилна камера, като **Складът и прилежащите му помещения се променят на „Цех за ябълково пюре с 65° Вх.“** и за целта се проектира нова сграда за **Котелно и площадка за инсталация**, а Хладилната камера и прилежащи помещения запазват функцията си.

Технически показатели:

ЗП съществуващо – 540,50кв.м. ЗП ново – 68,80 кв.м. /котелно/;
ЗП ново – 54,78 кв.м. /навес/ РЗП общо 664,08 кв.м.

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението:

(посочва се характерът на инвестиционното предложение, в т.ч. дали е за ново инвестиционно предложение, и/или за разширение или изменение на производствената дейност съгласно приложение № 1 или приложение № 2 към Закона за опазване на околната среда (ЗООС))

Касае се за разширение на производствената дейност, което предложение ще бъде реализирано от Възложителя. Основната дейност на фирмата е преработка и търговия с биологични горски и култивирани плодове - ягоди, къпини, боровинки, малини, бодливо грозде, касис, горски ягоди, сливи, шипки, трънки, череши, дренки, вишни и ябълки. Фирмата има богат опит в производството и съхраняването на замразени плодове и зеленчуци.

2. Описание на основните процеси, капацитет, обща използвана площ; необходимост от други свързани с основния предмет спомагателни или поддържащи дейности, в т.ч. ползване на съществуваща или необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улици, газопровод, електропроводи и др.); предвидени изкопни работи, предполагаема дълбочина на изкопите, ползване на взрив:

Транспортният достъп до имота е от прилежащата улица.

Съществуващите в имота помещения Склад и Работилница се променят, като се обединяват с пространството към рампата, в „Цех за ябълково пюре с 65°Вх.“. Към двора ще се запази съществуваща врата с подеменник, ще се изгради нова рампа с врата за доставка и нов **метален Навес за престой на товарен автомобил за разтоварване и товарене** успоредно на Хладилната камера. Ще се изпълни стена от термопанели по линията на съществуващата рампа. Премахват се вътрешни преградни леки стени и се изпълняват нови отвори за врати. Предвижда се монтаж на технологична инсталация за ябълково пюре.

На север от Хладилна камера ще се построи сграда за котел и площадка да инсталация, които ще се изградят на едно ниво на Кота -0,60. Котелното ще бъде едностранствена сграда със стоманобетонов скелет и 25см. тухлени стени, две врати, както и отвори / прозорци/.

Ще се монтира Котел на **природен газ**. Предприятието е газифицирано, ще се направи само отклонение към котелното.

Към сградата ще се изпълни бетонова площадка с площ – 99,65м² за монтаж на технологична инсталация. / не влиза в ЗП/.

Площадката ще се изпълни на Кота -1.00 и на нея ще се разположи технологично оборудване по технологичен проект.

Успоредно на Хладилната камера се изпълни сглобяем **НАВЕС ЗА ПРЕСТОЙ НА АВТОМОБИЛ ЗА РАЗТОВАРВАНЕ НА СУРОВИНИ**

Технологичен процес

Проектът предвижда инсталирането във вътрешността на вече съществуващи помещения, които трябва да се пригодат за целта, на технологични машини за получаване на ябълково пюре с 65 °Вх и машини за сушене на фибрите от ябълковото пюре. Освен това проектът предвижда и изграждане на сграда за котелно и покрита стоянка за разтоварване на товарни автомобили.

Основната дейност на фирмата е преработка и търговия с биологични горски и култивирани плодове - ягоди, къпини, боровинки, малини, бодливо грозде, касис, горски ягоди, сливи, шипки, трънки, череши, дренки, вишни и ябълки.

Сертификацията за биологични плодове е от фирма "БиоАгриЧерт Италия България" ЕООД, гр. Пловдив.

В предприятието е внедрена интегрирана система за управление на качеството и безопасност на хранителните продукти (ИСУ) съгласно изискванията на стандартите ISO 9001:2015 и ISO 22000:2018.

ЕКОВИТА ООД приема принципите за управление в съответствие с изискванията на международните стандарти ISO 9001:2015 и ISO 22000:2018 с цел постигане на удовлетвореност у клиентите чрез предлагане на биопродукти с високо качество, които са преминали всички етапи на преработка при спазване на необходимите изисквания за безопасност.

С непрекъснатите инвестиции за модернизация, с повишаване качеството на продуктите, обучението и квалификацията на служителите, въвеждане на ИСО и сертификация фирмата ни е готова да гарантира гъвкавост, стабилност, висока производителност и качество, както и достъпни цени на своите клиенти.

Машините и съоръженията за тези производства отговарят на съвременните изисквания за производство на храни.

През последните години търсенето на биологични продукти в България и в чужбина се увеличи.

Това създава реални предпоставки за разширяване на производството за европейски пазари като се използва традицията и опита натрупани в това направление с нов асортимент - ябълково пюре с 65 °Вх

Целта на проекта е:

- оборудване на съществуващи помещения за получаване на ябълково пюре с 65 °Вх, който да отговаря по качества на критериите на европейските и световни стандарти;
- изграждане на котелно помещение с площадка за инсталация;
- навес /стоянка/ за разтоварване на товарни автомобили;

За изпълнение на поставените цели се предвижда:

- преустройство на съществуваща сграда;
- изграждане на сграда за котелно помещение (част О и В)
- закупуване на високо-технологично оборудване.

Фирмата има богат опит в производството и съхраняването на замразени плодове и зеленчуци.

ОРГАНИЗАЦИЯ НА ПРОИЗВОДСТВОТО

Производителността на проектираното оборудване е подбрана така, че при подходяща организация на производството да осигурява предвидената производствена програма. Това се постига чрез следната организация:

- Работа на три смени;
- Работно време на три смени по 8 часа с един час почивка.

СУРОВИНИ

В концепцията на фирмата е високото качество на изкупуваните от нея суровини. Това е първата стъпка за качеството и безопасността на произвежданото ябълково пюре с 65 ° Вх. Контролът върху суровините се разглежда от фирмата като непрекъснат процес, започващ от предсеитбената подготовка на земята, закупуването на качествени семена, на които фирмата държи в своята производствена програма.

Суровините необходими за производството се произвеждат в РБългария.

Те трябва да отговарят на изискванията на най-високото качество по съответните Технически документации. Ще се работи предимно с пресни или прясно охладени плодове.

ТЕХНОЛОГИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ЯБЪЛКОВО ПЮРЕ НА 65 ° Вх.

Суровините трябва да отговарят на изискванията за най-високото качество по съответните БДС, ОН или нови Технически спецификации, а също така и на Наредба № 9 на МЗГ за Изискванията за качество и контрол на съответните пресни плодове.

За концентрат се използват суровини с най-високо качество (клас "Екстра" и клас I) - пресни, добре узрели, вкус и аромат, без механични или други видове повреди.

Почистване, дезинфекция и обезмирисяване на СЪЩЕСТВУВАЩИТЕ хладилните камери

Незабавно след приключване на съхранението от предидущия сезон, камерите се почистват от всякакви остатъци от плодове и други замърсявания.

Почистването и дезинфекцията на камерите трябва да се извършва съгласно изискванията на наредба № 7 от 8.04.2002 г. на Министерство на здравеопазването и Министерството на земеделието и горите и наредба № 19 от 18.09.1996 г. на Министерството на здравеопазването.

Приемането на плодовете в преработвателното предприятие трябва да се извършва по партии, качество и сортове, без да се допуска в никакъв случай смесването им.

След приемане на плодовете, ако не е възможно веднага подлагането им на преработка, се препоръчва последните да се съхраняват в хладилни камери на температура 2-4 ° С.

• Измиване

С тази операция се цели:

- а) да се отстранят всички механични замърсявания по повърхността на суровините - прах, пясък, пръст, сламки и др.;
- б) отстраняване на част от повърхностната микрофлора (от 80 до 90 %);

Суровините трябва да се измиват с непрекъснато течаща чиста питейна вода, отговаряща на изискванията на Наредба № 9 от 16 март 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.

• Инспекция и ръчно почистване

С тази технологична операция се цели:

- а) отстраняване на всички зелени, презрели, загнили и смачкани плодове;
- б) отстраняване на всички чужди тежки и леки примеси;
- в) осигуряване на добра хигиена в технологичната линия за преработка.

- **Изваждане на сърцевината на ябълката**

Изваждане на сърцевината с цел премахване на дръжки и семки от следващите стъпки в технологичния процес.

- **Пасиране на ябълката**

Пасирането на ябълката става в турбопасирка до получаване на пюре. Отделя се кожата от месестата част на ябълката.

- **Концентриране на ябълката**

- **Отделяне на сока от фибрите на пасираната ябълка**

Продукта получен от пасиране на ябълката се подава в ултразвуков хомогенизатор, който заедно с мембранен филтър отделят сока от фибрите.

Една част от фибрите се добавят в концентрирания ябълков сок на 70° Вх, а останалата част се подава в инсталация за сушене.

- **Концентриране на ябълковият сок и обезцветяване.**

Ябълковият сок преминава през различни етапи на концентрация. От ябълков сок на 5 - 8° Вх достига до 70° Вх. Между различните етапи на концентрация, оксидирания ябълков сок се обезцветява.

- **Превръщане на ябълковия концентрат 70° Вх в ябълково пюре с 65° Вх**

В готовия ябълков концентрат на 70° Вх се добавят част от фибрите отделени от мембрания филтър за достигане на концентрация 65° Вх

- **Съхранение на ябълковото пюре с 65° Вх**

Ябълковото пюре с 65° Вх се съхранява в цистерни на температура до 15 °С с циркуляционна вода.

- **Експедиция**

Експедирането се извършва в автоцистерни при спазване на всички хигиенни норми

Описание на технологичния процес

Плодовете се транспортират до рампата на хладилния цех в биг бег чували или в пласмасови бокс палета и постъпват незабавно в съществуващи хладилни камери 3 и 4, които служат както за съхранение така и за предварително охлаждане на температура 3-5 °С.

След хладилно съхранение суровината постъпва в технологичната линия. Плодовете се измиват, инспектират на инспекционна лента, изважда се сърцевината на ябълките, транспортират се с транспортна лента и планков елеватор и постъпват за пасиране и временно съхранение на пюре в цистерна. С помощта на помпа пюре в цеха за концентриране. С ултразвуков мембранен филтър се отделят фибрите от ябълковия сок, концентрира се до 25-28° Вх., обезцветява се и допълнително концентриране до 28° Вх. След това постъпва в цистерна за временно съхранение 30000 литра.

Стъпяването до 70° Вх се извършва в концентратор с помощта на пара от парният котел. Към ябълковия концентрат се прибавят част от фибрите за постигане на ябълковото пюре с 65° Вх. Съхранява се в цистерни по 27000 литра до неговото експидиране.

Целият производствен и технологичен процес в предприятието ще се извършва в условията на изключителна хигиена и при непрекъснат контрол на хигиенните и технологични норми и параметри на производството, съгласно европейските нормативи. Ежедневният стриктен мониторинг на производствените процеси, както и

строгия контрол на суровините и готовия продукт е първостепенна задача на технолозите и служителите във фирмата и гарантира постоянното качество и безопасност на продукцията.

Ековита разполага с подходящи места за опаковъчните и амбалажни материали, които да са близо до местата за използването им.

Предвижда се и удобен начин за разтоварване на материалите.

Пътят на придвижване на тези материали е предвиден така, че да не се пресича с потока от хора и не опакована продукцията.

Отпадъците се събират разделено на обособени площадки на територията на Ековита ООД, съгласно Закон за управление на отпадъците. Предават се по утвърдени кодове за всеки вид отпадък на фирми лицензирани за събиране и извозване на отпадъци, съгласно сключени договори. Спазват се нормативните хигиенни изисквания.

Обезпечаване нуждите на обекта с ел.енергия ще бъде съгласно Договор за изменение и допълнение на Договор №4 за продажба на ел. енергия от 25.06.2018г. от ЕВН трейдинг саут ийст юръп"ЕАД

Водоснабдяването на сградата ще се извършва от съществуващо захранване съгласно Договор №201800131/21.01.2005г. от „ВиК в ликвидация“ЕООД Пазарджик

3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение, необходимост от издаване на съгласувателни/разрешителни документи по реда на специален закон; орган по одобряване/разрешаване на инвестиционното предложение по реда на специален закон:

Инвестиционното предложение няма връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение

4. Местоположение:

(населено място, община, квартал, поземлен имот, като за линейни обекти се посочват засегнатите общини/райони/кметства, географски координати или правоъгълни проекционни UTM координати в 35 зона в БГС2005, собственост, близост до или засягане на елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на здравна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство, очаквано трансгранично въздействие, схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура)

Имот УПИ XXVI-производство и преработка на плодове и зеленчуци, кв.2, индустриална зона по плана на гр. Пазарджик не е в близост и не засяга елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на здравна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство и няма нова схеми за промяна на съществуващата пътна инфраструктура. Транспортният достъп до обекта ще се осъществява от съществуващи площадкови пътища, изпълнени с трайна (асфалтова) настилка. За достъп на персонал до обекта е налична настилка от тротоарни бетонови плочи.

5. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията:

(включително предвидено водовземане за питейни, промишлени и други нужди – чрез обществено водоснабдяване (ВиК или друга мрежа) и/или от повърхностни води, и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)

Не се налага изграждането на нова техническа инфраструктура, тъй като ще се използва съществуващата. Достъпът до обекта е по асфалтиран път.

ВиК и ЕЛ **захранването са съществуващи, няма да се изграждат нови трасета.**

6. Очаквани вещества, които ще бъдат емитирани от дейността, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води:

Няма такива.

7. Очаквани общи емисии на вредни вещества във въздуха по замърсители:

Няма да има емисии на вредни вещества във въздуха

8. Отпадъци, които се очаква да се генерират и предвиждания за тяхното третиране:

При преустройството и строителството се очаква да се генерират инертни и неопасни отпадъци. Най-голям ще бъдат отпадъци от бетон, мазилка, замазка, строителни отпадъци, малка част опаковки, плочки, керамични изделия и други.

Изброените строителни отпадъци ще се събират отделно и ще се депонират и извозят от лицензирана фирма до сметището.

При експлоатацията ще се отделят следните видове отпадъци

Битови отпадъци - получават се в резултат на човешката дейност в жилищата, административните, социалните и обществените сгради. Тук се отнасят и отпадъците от търговски обекти, занаятчийски дейности, места за отдих и забавления, когато не са опасни и техният състав и количество позволяват да бъдат третирани заедно с битовите.

Събират се в затварящи се контейнери, застлани с PVC чували, на местата, където се отделят. Евакуирането на битовите отпадъци от предприятието се извършва след края на всяка работна смяна. Събират се в контейнер разположен на площадката на цеха. Извозването им се извършва по установен график от фирма (за комунални услуги) с която инвеститорът има сключен договор.

Производствени отпадъци - възникват в резултат на промишлената и обслужваща дейност на физически и юридически лица.

Разделят се на две групи:

Промислени отпадъци (*фолио, кашони и др. транспортен амбалаж на суровини*).

Събират се основно в зоната за разопаковане, където се отделят транспортните опаковки и се поставят в затварящи се контейнери или PVC чували поставени на стойка. След края на работния ден се експедират от цеха през приемни/експедиционни рампи. Тези отпадъци се предават за рециклиране.

Опасни отпадъци - по състав, количество и свойства тези отпадъци представляват

риск за човешкото здраве и околната среда. Те са определени в Базелската конвенция за контрол на транспортното движение на опасни отпадъци и тяхното обезвреждане. При подобни технологични операции описани по горе, не се отделят вредности както в работната, така, и в околната среда

Извозването на отпадъците от площадката ще се извършва от специализирана фирма, по силата на сключен договор (*и по одобрен график*), между нея и Инвеститора.

Предвидена е организация за събиране, съхранение и извозване на битовите отпадъци, които представляват амбалажни материали, полиетиленово фолио и др. Те ще се събират в отделни контейнери на определена за целта площадка, която ще бъде с циментен под.

Хартиените отпадъци ще се събират разделно и ще се предават на пунктове за изкупуване на вторични суровини

9. Отпадъчни води:

(очаквано количество и вид на формираните отпадъчни води по потоци (битови, промишлени и др.), сезонност, предвидени начини за третирането им (пречиствателна станция/съоръжение и др.),

Промислени отпадни води ще се формират от измиване на съоръженията и инвентара, подовите и стените на помещенията. Те, заедно с битово-фекалните води от човешката дейност ще се заустват съществуваща площадкова ревизионна шахта до сградата.

Отпадните води от производствения процес не съдържат токсични вещества. Измиването на технологичното оборудване ще се извършва с азотна киселина – 0,6-0,8% и натриева основа 0,8-1,2%. Измиването на технологичното оборудване ще се извършва ръчно с миенс разтвор на алкална основа, след което се изплаква обилно с вода. Така измитото оборудване ще се дезинфекцира, с дезинфектант разрешен за употреба в хранително-вкусовата промишленост.

Дезинфектантите, които ще се употребяват ще бъдат разрешени за употреба, съгласно РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 528/2012 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 22 май 2012 година относно предоставянето на пазара и употребата на биоциди.

10. Опасни химични вещества, които се очаква да бъдат налични на площадката на предприятието/съоръжението:

(в случаите по чл. 99б ЗООС се представя информация за вида и количеството на опасните вещества, които ще са налични в предприятието/съоръжението съгласно приложение № 1 към Наредбата за предотвратяване на големи аварии и ограничаване на последствията от тях)

Хладилните камери са съществуващи и не са предмет на настоящето инвестиционно предложение.

I. Моля да ни информирате за необходимите действия, които трябва да предприемем, по реда на глава шеста ЗООС. Моля, на основание чл. 93, ал. 9, т. 1 ЗООС да се проведе задължителна ОВОС, без да се извършва преценка.

II. Друга информация (не е задължително за попълване)

Моля да бъде допуснато извършването само на ОВОС (в случаите по чл. 91, ал. 2 ЗООС, когато за инвестиционно предложение, включено в приложение № 1 или в приложение № 2 към ЗООС, се изисква и изготвянето на самостоятелен план или програма по чл. 85, ал. 1 и 2 ЗООС) поради следните основания (мотиви):

.....

Прилагам:

1. Други документи по преценка на уведомятеля:

1. Нотариален акт за продажба на недвижим имот лю
2. Скица на поземлен имот с идентификатор 55155.508.20 от СГКК Пазарджик
3. Договор №4 за продажба на ел. енергия от от ЕВН трейдинг саут ийст юръп"ЕАД
4. Договор №201800131/ от „ВиК в ликвидация“ЕООД Пазарджик

2. Електронен носител – 1 бр.

0 Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.

0 Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.

Дата: 20.01.2022г.

Гр. Пазарджик

Уведомятел:.....

(подпис)

