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. 3 от 05.01.2018 г.
изм. - ДВ, бр. 31 от 2019 г., в сила от 12.04.2019 г.)

ДО
ДИРЕКТОРА НА
РИОСВ-ПАЗАРДЖИК

У В Е Д О М Л Е Н И Е

за инвестиционно предложение

от **БУЛАГРО ИНВЕСТ ЕООД - ЕИК 202500860,** с адрес на управление: с. Главиница, общ. Пазарджик, ул. „Двадесет и втора“ №1
(име, адрес и телефон за контакт)
(седалище)
с. Главиница, общ. Пазарджик, ул. „Двадесет и втора“ №1
Телефон, факс и ел. поща (e-mail): [redacted], e-mail:
Управител/ изпълнителен директор на фирмата възложител: Славка [redacted] Грудева
Лице за контакти: Димитър [redacted] Димитров, [redacted]

УВАЖАЕМИ Г-Н/Г-ЖО ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че **БУЛАГРО ИНВЕСТ ЕООД - ЕИК 202500860** участва в програма за финансиране от Държавен Фонд Земеделие по направление СПРЗСР 2023 – 2027, интервенция II.Г.2 „Инвестиции за преработка на селскостопански продукти“ и интервенция II.Г.2.1 „Инвестиции за преработка на селскостопански продукти, насочени към опазване компонентите на околната среда“, прием II.Г.2 „Инвестиции за преработка на селскостопански продукти“ със следното инвестиционно предложение:

В наети сгради с Договор за наем на недвижим имот рег № 2362/06.04.2026 год., акт 169, том1, дело 760 / 2026 в имот УПИ X – за производствена дейност, кв. 18 съгласно ЧИ на ПР на плана за с.Главиница, одобрено със заповед № 298/13.11.2006 год., записан на „ЛЕМ КОМЕРС“ ООД, съгласно НА 155, т. VII, дело № 1996 / 2003 год. да реализира следното инвестиционно предложение:

„ПРЕУСТРОЙСТВО НА СЪЩЕСТВУВАЩА СГРАДА В ПРЕДПРИЯТИЕ ЗА ПРЕРАБОТКА НА ТЕЛЕШКО И ОВЧЕ МЕСО ЗП=РЗП - 450,00 м^2 И ФЕЦ ЗА СОБСТВЕНИ НУЖДИ ДО 400 kW“

1. Резюме на предложението:

Проектът предвижда изграждане на специализирано предприятие за преработка на телешко и овче месо с интегрирани линии за обезкостяване, смилане, термична обработка, сухо осоляване и зреене, лиофилизация, пакетиране на охладени продукти и оползотворяване на костните и технологичните вторични потоци в протеинова напитка от костен бульон.

На база приетите технологични добиви предприятието формира приблизително 1 977,35 kg/год. лиофилизиран месен снакс, 8 495 kg/год. телешко прошуто, 8 137 kg/год. охладени кюфтета, 5 859 kg/год. варено месо и 104 500 l/год. ready-to-drink протеинова напитка. Общото количество твърда крайна месна продукция възлиза на 24 664,3 kg/год., а напитката представлява отделна високостойностна линия с дълъг срок на годност.

2. Изходни данни и проектни допускания

2.1. Суровинна база

№	Суровина	Количество, kg/год.	Състояние	Функция
1	Телешко трупно месо	44 000	охладено	основна месна суровина за прошуто, снакс и смлени продукти
2	Овче трупно месо	3 750	охладено	допълваща суровина за смлени и варени продукти
3	Сол, нитритна сол и подправки	~1 242	сух склад	осоляване, мариноване и рецептурна стандартизация
4	Технологична вода/лед	~3 471	охладена	смесване, бульон и напитка
5	Опаковки	-	сух склад	doypack, вакуум, буркани, MAP и асептични бутилки

2.2. Базови инженерни допускания

- Предприятието работи 300 дни/год., 1 смяна по 8 h, общо 2 400 h/год.
- За обезкостяване са приети добиви 77% за телешко и 73% за овче трупно месо.
- Лиофилизираният месен снакс е оразмерен с проектен добив 28% спрямо обезкостеното месо и около 2% задържани сухи съставки от маринатата.
- Телешкото прошуто е оразмерено с краен добив 58% спрямо месото след осоляване и зреене.
- Кюфтетата са изчислени с рецептурна вода/лед 12%, сол 1,8%, подправки 0,7% и технологични загуби 1,5% от сместа.
- Вареното месо е изчислено с краен добив 80% готов продукт спрямо вложеното месо.
- От костните и варилните вторични потоци се формират приблизително 31 500 l силен костен бульон, стандартизиран до 104 500 l ready-to-drink напитка.

3. Продуктово портфолио и целеви рецептури

3.1. Лиофилизиран месен снакс

Компонент	kg/1000 kg месо	Дял, %	Бележка
Телешко обезкостено месо	1 000,0	98,0	селектирани тънки ленти
Марината - сол, подправки, натурални екстракти	20,0	2,0	частично задържана в крайния продукт

3.2. Телешко прошуто

Параметър	Стойност	Единица	Бележка
Суровина	100	kg	цели мускули от телешко
Сол и технологични добавки	4	kg	сухо осоляване

3.3. Охладени кюфтета

Компонент	kg/1000 kg месо	Дял, %	Бележка
Обезкостено месо	1 000,0	87,3	телешко/овче, смляно
Вода/лед	120,0	10,5	за структура и температура
Сол	18,0	1,6	хранителна сол
Подправки	7,0	0,6	черен пипер, кимион, лук и др.

3.4. Варено месо

Параметър	Стойност	Единица	Бележка
Суровина	100	kg	едри парчета телешко/овче
Бульон/желираща среда в буркана	8	kg	до общо 80 kg готов продукт

3.5. Протеинова напитка от костен бульон

Компонент	Проектна стойност	Единица	Бележка
Силен костен бульон	31 500	l/год.	първичен екстракт от кости и варилен поток
Стандартизираща вода	73 000	l/год.	до готова напитка

4. Материални баланси

4.1. Баланс от трупно към обезкостено месо

Поток	Вход, kg/год.	Добив, %	След обработка, kg/год.	kg/ден	kg/h
Телешко трупно месо	44 000,0	77	33 880,0	112,93	14,12
Овче трупно месо	3 750,0	73	2 737,5	9,12	1,14
Общо обезкостено месо	47 750,0	-	36 617,5	122,06	15,26
Кости, жили и обрезки	-	-	11 132,5	37,11	4,64

4.2. Разпределение на обезкостеното месо по продуктови линии

Линия	Дял, %	Вложено месо, kg/год.
Лиофилизиран снакс	20,00	7 323,5
Телешко прошуто	40,00	14 647,0
Кюфтета	20,00	7 323,5
Варено месо	20,00	7 323,5

4.3. Баланс по линия - лиофилизиран снакс

Компонент	kg/год.	Бележка
Обезкостено месо	7 323,5	селектирани телешки ленти
Маринатa - сол и подправки	146,5	сухо/мокро мариноване
Краен лиофилизиран продукт	1977,35	крайна влажност <= 6%
Технологични загуби (вода)	5 492,65	замразяване и сублимация

4.4. Баланс по линия - телешко прошуто

Компонент	kg/год.	Бележка
Телешко месо	14 647,0	цели мускули
Сол и технологични добавки	585,9	сухо осоляване
Краен продукт	8 495	вакуум/whole-muscle
Загуби при сушене и зреене	6 737,9	влага, подрязване и др.

4.5. Баланс по линия - кюфтета

Компонент	kg/год.	Бележка
Обезкостено месо	7 323,5	телешко/овче
Вода/лед	878,8	температурен контрол
Сол	131,8	рецептурна добавка
Подправки	51,3	суха смес
Краен готов продукт	8 137	MAP, охладен
Технологични загуби	248,40	формоване и повърхностно отделяне

4.6. Баланс по линия - варено месо

Компонент	kg/год.	kg/ден	kg/h	Бележка
Обезкостено месо	7 323,5	24,41	3,05	телешко/овче
Бульон/желираща среда	585,9	1,95	0,24	в буркана
Краен готов продукт	5 858,8	19,53	2,44	буркан 400 ml
Варилен поток към бульон	2 050,6	6,84	0,85	оползотворява се в напитката

4.7. Баланс на костния бульон и протеиновата напитка

Поток	Количество/год.	kg или l/ден	kg или l/h	Бележка
Кости, жили и обрезки от обезкостяване	11 132,5 kg	37,11	4,64	основен вторичен поток
Варилен поток от линия варено месо	2 050,6 kg	6,84	0,85	екстрактивни вещества и бульон
Силен костен бульон	31 500 l	105,00	13,12	след варене, филтрация и обезмасляване
Стандартизираща вода	73 000 l	243,33	30,42	до ready-to-drink спецификация
Крайна протеинова напитка	104 500 l	348,33	43,54	пастьоризирана/стерилизирана
Отделена мазнина	650,0 kg	2,17	0,27	говежда/овча мазнина
Изварен твърд остатък	9 800,0 kg	32,67	4,08	за pet food или брашно

4.8. Баланс на крайното портфолио и опаковките

Продукт	Формат	Количество/год.	Бр. опаковки/год.	Бележка
Лиофилизиран месен снакс	50 g doypack	1 977,35 kg	39 550	бариерна опаковка срещу влага
Телешко прошуто	100 g вакуум	8 495 kg	84 950	възможен и bulk формат
Кюфтета	500 g MAP	8 137 kg	16 274	охладен продукт 0-4°C
Варено месо	400 ml буркан	5 858,8 kg	14 647	термично стабилизиран
Протеинова напитка	500 ml бутилка	104 500 l	209 000	асептична или hot-fill линия

5. Технологични процеси и работни параметри

5.1. Приемане и входящ контрол

Всички трупни суровини постъпват охладени. Извършват се контрол на температура, ветеринарни документи, визуална цялост, pH, чистота на повърхността и проследимост по партида.

5.2. Разфасоване и обезкостяване

Телешкото и овчето месо преминават през разделяне на анатомични части, обезкостяване, отделяне на жили, сухожилия и технологични обрезки. Целевата температура в помещението е <= 12°C, а температурата на месото <= 7°C.

5.3. Линия за лиофилизиран снакс

Селектираното телешко месо се нарязва на тънки ленти, маринова се 12-18 h, след което се шоково замразява при <= -35°C и се лиофилизира до крайна влажност <= 6% и aw <= 0,35. Следва калибриране и пакетиране в бариерен doypack.

5.4. Линия за прошуто

Целите мускули се подрязват, осоляват сухо, подреждат се в хладилна камера, следва темпериране, отцеждане, сушене и зреене при контролирани температура и относителна влажност. Крайният продукт се пакетира вакуумно като цял бут или слайсиран.

5.5. Линия за кюфтета

Месото се смила едро и фино, смесва се с лед/вода, сол и подправки в смесител или кутер при контрол на температурата <= 12°C. Следват формоване, MAP пакетиране и охлаждане до 0-4°C.

5.6. Линия за варено месо

Едрите парчета се осоляват/темперират, варят се до технологична готовност, пълнят се в буркани с бульон или желираща среда, затварят се и се подлагат на пастьоризация/стерилизация според рецептурата.

5.7. Костен бульон и напитка

Костите, жилите и варилният поток се варят 8-16 h при 90-95°C, след което бульонът се филтрира, обезмаслява и стандартизира с вода и подправки до целева органолептика. Готовата напитка се пастьоризира или стерилизира и се пълни в 500 ml бутилки.

5.8. Съхранение и експедиция

Охладените продукти се държат при 0-4°C, прошутото в зона за зреене и сухо съхранение, а лиофилизираният снакс и напитката в сух склад или палетизиран експедиционен буфер.

5.9. Ключови контролни параметри по процес

Операция	Ключов параметър	Проектна стойност
Прием на суровини	Температура	<= +4°C
Обезкостяване	Температура на месото	<= +7°C
Мариноване за снакс	Време / температура	12-18 h / 0-4°C
Лиофилизация	Крайна влага	<= 6%
Зреене на прошуто	T / RH	10-15°C / 70-80%
Смесване на кюфтета	Температура на сместа	<= 12°C
Термична обработка	Ядро	валидирано по рецептура
Пакетиране на охладени продукти	Газова среда	ниско O2 / контролиран CO2
Съхранение на охладени продукти	Температура	0-4°C

6. Технологично оборудване, спецификации и мощности

7. Хладилно съхранение, складови режими и логистика

8. Комунални услуги, отпадъци и енергиен баланс

8.1. Воден баланс

Поток	m3/год.	m3/ден	Бележка
Производствено измиване и санитария	1 150	3,83	обезкостяване, смлени продукти, буркани
Линия за бульон и напитка	980	3,27	екстракция, стандартизация и CIP
Помощни нужди и персонал	220	0,73	битови нужди
Общо постъпваща вода	2 350	7,83	проектен ориентир
Отпадъчни води към ЛПСОВ/канал	1 780	5,93	след задържане в продукта и изпарения

8.2. Твърди отпадъци и вторични потоци

Поток	Количество/год.	Характер	Бележка
Кости, жили и обрезки	11 132,5 kg	вторична суровина	влизат в бульонната линия
Изварен твърд остатък	9 800,0 kg	биоразградим	подходящ за pet food/брашно
Отделена мазнина	650,0 kg	вторичен продукт	говежда/овча мазнина
Загуби при лиофилизация	5 419,4 kg	технологични	основно вода
Загуби при зреене на прошуто	6 737,6 kg	технологични	влага и подрязване
Опаковъчен брак	1 000-1 500 kg	смесен	разделно събиране

9. HACCP и контрол на качеството

Етап	Основна опасност	Мярка за контрол	Статус
Прием на суровини	висока температура, замърсяване	входящ контрол, одобрени доставчици	oPRP
Обезкостяване	кръстосано замърсяване	хигиена, разделени потоци, температура	CP
Мариноване и смесване	микробиален растеж	контрол на време/температура	CP
Лиофилизация	остатъчна висока влажност	валидирана програма и aw контрол	CCP
Зреене на прошуто	неправилен RH/T режим	непрекъснат запис и валидация	CP
Термична обработка	непълно нагряване	валидирано ядро/леталитет	CCP
MAP и вакуум пакетиране	нехерметичност / вторично замърсяване	контрол на запечатката и 100% проверка	CCP
Пълнене на напитка	реинфекция след пастьоризация	асептичен/горещ пълнеж	CCP
Съхранение	нарушена студена верига	непрекъснат температурен запис	CCP

10. Изграждане на ФЕЦ за собствени нужди до 400 kW покривите на сградите.

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)

УПИ Х – за производствена дейност, кв. 18 съгласно ЧИ на ПР на плана за с.Главиница, одобрено със заповед № 298/13.11.2006 год 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 културно наследство и няма нова схема за промяна на съществуващата пътна инфраструктура. Транспортният достъп до обекта се осъществява от съществуващи улици, изпълнени с трайна(асфалтова) настилка.

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 водовземане или ползване на 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 асфалтов път.

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:

По време на преустройството се очаква де се генерират инертни и неопасни отпадъци. Ще има само вътрешно преуктройство по метода на сухото строителство с отпадъци от гипсокартон, керамични плочки, шпакловки и мазилки.

Изброените строителни отпадъци ще се събират разделно и ще се депонират и извозват от лицензирана фирма до сметището.

При *експлотацията:* Инвестиционното предложение не предвижда генериране на голямо количество отпадъци. Ще се отделят битови отпадъци от човешката дейнот.

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

Производствени отпадъци – възникват в резултат на промешлената и обслужващата дейност на юридически и физически лица.

Разделят се на две групи:

Промишлени отпадъци (*фолио, кашони и други, транспортен амбалаж на суровини* .

Събират се в зоната на разопаковане, където се отделят транспортните опаковки и се поставят в затворери контейнери или PVC чували поставени на стойка. След края на работния ден се експедират от цеха през приемно/експедиционните рампи. Тези отпадъци се предат за рециклиране

Опасни отпадъци по състав, количество и свойства тези отпадъци представляват риск за човешкото здраве и околната среда. Те са определини от Базелската конвенция за контрол на транспортното движение на опасни отпадъци и тяхното обезвреждане. При подобни технологични операции описани по горе, не се определят 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.

Предвидено е организация за събиране, съхранение и извозване на битовите оптадъци, които представляват амбалажни материали, полиетиленово фолио и други. Те се събират в отделни контейнери на определена за целта площадка, която ще бъде с циментов под.

Хартиените отпадъци ще събират разделно и ще се предават на пунктовете 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.), отвеждане и заустване в канализационна система/повърхностен воден обект/водоплътна изгребна яма и др.)

Битово-фекалните отпадъчни води от санитарните прибори и подови сифони в мокрите помещения на сградата ще се отвеждат в градската канализация.

В работните помещения и помещението за атоклавиране ще се монтират подови сифони с ф 200 и ф 100 в склада за готова продукция с цел да не се допусне миризма от градската канолизация и чрез поливенилхлорид тръби се включва към съществува- щия главен канализационен клон.

В санитарно-битовите помещения ще се монтират подови сифони с ф 65. Ще се монтира вертикален канализационен клон с ф 110 – 6 см с цел винтилация на канализационната система .

Отпадъчните 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%. Измиване на технологичното оборудване ще се извършва ръчно, след което ще се изплаква обилно с вода. Така измитото оборудване ще се дезинфекциира с дезинфектант разрашена в хранитерно-фкусовата промишленост.

Дезинфектантите, които ще се употребяват ще бъдат разрешени, съгласно Регламент(ЕС) № 528/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 20 май 2012 година относно представянето на пазара и употреба на биоти.

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)

Няма налични

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. Договор за наем на недвижим имот рег № 2362/06.04.2026 год., акт 169, том1, дело 760 / 2026 в имот УПИ Х – за производствена дейност, кв. 18 съгласно ЧИ на ПР на плана за с.Главиница, одобрено със заповед № 298/13.11.2006 год., записан на „ЛЕМ КОМЕРС“ ООД, съгласно НА 155, т. VII, дело № 1996 / 2003 год.

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

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

4. Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Дата: 21/10/2026 год.

Уведомител:.....
(подпис)