

На Ваш изх. № ОВОС-1820-1 / 27.07.2026 г.

МИНИСТЕРСТВО на ОКОЛНАТА СРЕДА и ВОДИ
РЕГИОНАЛНА ИНСПЕКЦИЯ
ВХ. №. ОВОС-1820-2
0508 2026
ПЛОВДИВ

ДО

ДИРЕКТОРА НА
РЕГИОНАЛНАТА ИНСПЕКЦИЯ ПО
ОКОЛНАТА СРЕДА И ВОДИТЕ
ГР. ПЛОВДИВ

ЗАЯВЛЕНИЕ

от „БГ ХАЙВ“ ООД

Уважаеми г-н Директор,

Във връзка с Ваше изх. писмо № ОВОС-1820-1 / 27.07.2026 г., относно обект **ТЕХНОЛОГИЧЕН КОМПЛЕКС ЗА ПРЕРАБОТКА НА РАСТИТЕЛНИ И ЖИВОТИНСКИ СУРОВИНИ**, предвиден в УПИ 6.284 - производствена, складова, търговска и обществено обслужваща дейност, ПИ с идентификатор 53833.6.284 по КК на с. ОРИЗАРИ, местност ТИРОВЕТЕ, община РОДОПИ, Ви предоставяме изискваната допълнителна информация а именно:

- "Да се представи информация с технологичните параметри и мощност на съоръжението /горивен източник/ - при наличие; параметри на изпускащо устройство; липса или наличие на пречиствателно съоръжение.":

Стерилизацията се извършва чрез поставяне в автоклавни кошове и автоклавни колички, преди подаването им в хоризонтален автоклав с 2 коша с капацитет до 1200 оп./цикъл. Стерилизацията на плодови и зеленчукови консерви се извършва с противоналягане 50 kPa. Стерилизацията на консервите от боб и леща се извършва с противоналягане 180 kPa.

Захранването на съоръжението е електрическа енергия, като инсталираната мощност е 11 kW (по 5.5 kW за всеки от кошовете), разхода на вода до 6.0 куб. м./час, разхода на пара 330 кг/час, разхода на въздух 120 нормални куб. м./час.

Няма предвидено изпускащо устройство (комин, въздуховод или друг вид отвеждане). Няма предвидено пречиствателно съоръжение за отделяните емисии.

- "Да се посочат броя на хладилните инсталации за съхранение на суровини и готови продукти от животински произход.":

Предвидени са 11 хладни инсталации:

- Хладилна камера за охладено „червено“ месо;
- Хладилна камера за замразено „червено“ месо;

- Хладилна камера за съхранение на СЖП кат. 3;
- Технологична хладилна камера за стягане;
- Технологична хладилна камера за зреене;
- Технологична хладилна камера за тумблиране;
- Технологична хладилна камера за охлаждане на колбаси;
- Хладилна камера за шоково замразяване;
- Хладилна камера за съхранение на охладена готова продукция - млени меса и заготовки;
- Хладилна камера за съхранение на охладена готова продукция - колбаси;
- Хладилна камера за съхранение на замразена готова продукция;

Суважение:

Е

УВЕДОМЛЕНИЕ
за инвестиционно предложение

МИНИСТЕРСТВО НА ПРИРОДНАТА СРЕДА И ВОДНЕ
РЕГИОНАЛНА ИНСПЕКЦИЯ
ВН. № 1307-1820
ПЛОВДИВ

от „БГ ХАЙВ“ ООД

Уважаеми г-н Директор,

Уведомяваме Ви, че „БГ ХАЙВ“ ООД има следното инвестиционно предложение:

ТЕХНОЛОГИЧЕН КОМПЛЕКС ЗА ПРЕРАБОТКА НА РАСТИТЕЛНИ И ЖИВОТИНСКИ СУРОВИНИ
в УПИ 6.284 - производствена, складова, търговска и обществено обслужваща дейност,
ПИ с идентификатор 53833.6.284 по КК на с. ОРИЗАРИ
, местност ТИРОВЕТЕ, община РОДОПИ

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението

Инвестиционното предложение е за изграждане на **ТЕХНОЛОГИЧЕН КОМПЛЕКС ЗА ПРЕРАБОТКА НА РАСТИТЕЛНИ И ЖИВОТИНСКИ СУРОВИНИ**, като се обособяват два подобекта:

- **Цех за производство на продукти на растителна основа и мед**, с капацитет на производствено до 7,9 т. / смяна;
- **Цех за производство на месни продукти**, с капацитет на производствено до 4 т. / смяна;

В обекта ще се използват суровини от растителен и животински произход, включително необработен мед, плодове, бобови суровини, охладено червено месо от ЕПЖ и свинско месо, както и необходимите спомагателни материали, подправки, адитиви, обвивки и опаковъчни материали. Предвижда се производство на продукти от мед, сладка, зеленчукови консерви и пюреобразни продукти от боб и леща, както и охладени, замразени, варени, варено-пушени и сурово-сушени месни продукти.

Площта на УПИ 6.284 - производствена, складова, търговска и обществено обслужваща дейност е **11 608 кв. м.**

Проектът предвижда изграждане на сграда със застроена площ /ЗП/ от **4741** кв. м. и разгъната застроена площ /РЗП/ от **5580** кв. м. Сградата ще е разположена в ограничителните линии на застрояване.

Сградата е решена на два етажа. В конструктивно отношение е метална, с носеща рамкова система. За администрацията е интегрирана стоманобетонова конструкция, с която е обособено второто ниво. Ограждащите стени и покривните елементи са предвидени от термоизолационни сандвич панели с подходяща дебелина и покритие, отговарящи на хигиенните и експлоатационни изисквания за хранително-вкусовата промишленост.

Транспортният достъп на имота се осъществява по път от републиканска пътна мрежа с идентификатор 53833.7.1 - път III-375 "Пещера - Пловдив" при км. 31+845-ляво.

Електрозахранването на имота ще се осъществи чрез изграждане на нова КЛ 20 kV, от нов стълб № 69/10/6А в оста на извод СН „ОРИЗАРЕ“, подстанция „ПРОСЛАВ“, по съгласувано трасе до нов БКТП, оборудван с КРУ 20 kV, монтирани на имотна граница. Върху покрива на сградата се предвижда изграждането на фотоволтаична централа за собствени нужди.

Захранването с питейна вода ще се осъществи чрез реализиране на уличен водопровод PE-HDØ110 по пътища с идентификатори 53833.6.100 и 53833.6.23 и 53833.6.48, който ще се захрани от съществуващ уличен водопровод PE-HDØ90 по път с идентификатор 53833.6.48, изпълнен до ПИ с ИД 53833.6.214.

В населеното място няма изградена канализационна мрежа. Предвидено е отпадните води да се заустват във водоплътна изгребна яма, която ще се почиства периодично от лицензирана фирма на база сключен договор. Производствените отпадни води ще се пречистват до втора степен посредством мазниноуловители и специализирани съоръжения за пречистване. Дъждовните и площадковите води ще преминават през каломаслоуловител.

(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))

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:

Инвестиционното предложение е за изграждане на **ТЕХНОЛОГИЧЕН КОМПЛЕКС ЗА ПЕРЕРАБОТКА НА РАСТИТЕЛНИ И ЖИВОТИНСКИ СУРОВИНИ**, като се обособяват два подобекта:

- **Цех за производство на продукти на растителна основа и мед**, с капацитет на производствено до 7,9 т. / смяна;
- **Цех за производство на месни продукти**, с капацитет на производствено до 4 т. / смяна;

Площта на УПИ 6.284 - производствена, складова, търговска и обществено обслужваща дейност е **11 608** кв. м.

Проектът предвижда изграждане на сграда със застроена площ /ЗП/ от **4741** кв. м. и разгъната застроена площ /РЗП/ от **5580** кв. м. Сградата ще е разположена в ограничителните линии на застрояване.

Сградата е решена на два етажа. В конструктивно отношение е метална, с носеща рамкова система. За администрацията е интегрирана стоманобетонова конструкция, с

която е обособено второто ниво. Ограждащите стени и покривните елементи са предвидени от термоизолационни сандвич панели с подходяща дебелина и покритие, отговарящи на хигиенните и експлоатационни изисквания за хранително-вкусовата промишленост. Покривът е скатен с панели от минерална вата, с необходимите наклони за отвеждане на дъждовните води.

На първо ниво са разположени производствените, складовите, хладилните, приемните и експедиционните помещения, необходими за функционирането на двата подобекта. Организацията им осигурява отделни зони за прием, подготовка, обработка, производство, пакетиране, съхранение и експедиция на суровини и готова продукция.

Подобект 1 включва помещения за обработка и разфасоване на мед, производство на сладка, производство на натурални зеленчукови консерви, подготовка на суровини и опаковки, както и съхранение на готова продукция.

Подобект 2 включва помещения за прием и съхранение на месни суровини, транжиране и обработка, термична обработка, сушене и зреене, пакетиране и експедиция.

На второ ниво са разположени административни и обслужващи помещения, включително офиси, стая за почивка и хранене, санитарно-битови помещения, съблекални за персонала, както и технически и обслужващи помещения, необходими за експлоатацията на обекта.

Технологичните процеси в цеха за производство на продукти на растителна основа и мед са следните:

- **Обработка и разфасоване на мед:**

За обработката и разфасоването ще се използва необработен мед, доставян в тенекиени кутии с вместимост 20-25 кг.

Медът се подлага на декристализация в камера за топене, където се загрява с топъл въздух при температура до 40°C за 22-24 часа. След разтапяне медът се транспортира към хомогенизатор и се филтрира през филтър с отвори 270 микрометра, като се осъществява контрол на температурата и технологичния процес.

Втечненият мед се хомогенизира в съдове с двойни стени при температура 40-45°C за 6-8 часа, след което се насочва за разфасоване или допълнителна обработка. Предвижда се разфасоване във варели с вместимост 300 кг, производство на кремообразен мед, както и разфасоване в стъклени опаковки.

При разфасоването в стъклени опаковки бурканите се почистват, пълнят машинно, затварят автоматично с капачки ТО и се насочват към склад готова продукция за етикетиране и групово опаковане.

- **Производство на сладка:**

За производството на сладка ще се използват охладени плодове, захар и лимонена киселина. Плодовете ще се съхраняват в хладилна камера при температура не по-висока от 10°C и ще се внасят в производственото помещение на малки количества.

Плодовете се измиват и при производство на сладка с парченца се нарязват, а захарта и лимонената киселина се подготвят отделно преди влагане в производствения процес.

Подготвените плодове се поставят в бланшорни казани, покриват се с приготвената доза захар и престояват 15-20 часа, след което се изваряват бавно до три пъти до достигане на 72% сухо вещество.

При пълнене сладкото се разделя на течна фаза - сироп, и твърда фаза - плодове, като плодовете се пълнят ръчно, заливат се със сироп, а опаковките - стъклени или метални - се затварят автоматично с капачки ТО с парна инжекция.

Напълнените опаковки се пастьоризират в хоризонтален автоклав, като са предвидени разфасовки в буркани 250 г, 370 г, 580 г и 720 г.

- **Производство на натурални зеленчукови консерви от боб и леща:**

За производството на натурални зеленчукови консерви от боб и леща ще се използват бобови суровини, вода и сол. Бобовите суровини ще се доставят предварително почистени от доставчика.

Процесът включва наkisване на суровините за 10-12 часа, измиване, варене при температура 95-100°C за 60-90 мин. до постигане на подходяща текстура, охлаждане и отцеждане до достигане на 62-65% сухо вещество.

След това сварените бобови суровини се подготвят за пълнене или се съхраняват междинно в среднотемпературна камера. Пълненето и затварянето на консервите се извършва на специализирана технологична линия в стъклени буркани с различна вместимост, поставени в картонени кашони.

Пълните опаковки се стерилизират в хоризонтален автоклав. За буркани 580 мл с капачки ТО е предвиден стерилизационен режим при температура 121°C, с режим 15 мин. нагряване, 35 мин. задържане и 20 мин. охлаждане под налягане, при общ F 5.5-6.0.

- **Производство на пюреобразни натурални продукти от боб и леща:**

За производството на пюреобразни натурални продукти от боб и леща ще се използват бобови суровини, вода, сол, антиоксидант и консервант, когато се предвижда охладен продукт.

Производственият процес включва наkisване на бобовите суровини за 10-12 часа, измиване, варене при температура 95-100°C за 60-90 мин. до постигане на подходяща текстура, охлаждане и отцеждане до достигане на 62-65% сухо вещество и междинно съхранение в среднотемпературна камера.

След това свареният продукт се хомогенизира до фина кремообразна текстура без зърна, добавят се останалите съставки по рецептура, извършва се регулиране на рН до целево рН 4.2-4.6 и охлаждане под 8°C в технологична хладилна камера.

След охлаждане продуктът се подава към специализирана линия за дозиране и затваряне на полимерни опаковки с различна вместимост. Опаковките се залепват с фолио при вакуум и подаване на инертен газ, етикетират се, поставят се в картонени кашони и се насочват за междинно съхранение в технологична хладилна камера и експедиция.

- **Етиктиране, групово опаковане, съхранение и амбалаж:**

За меда, сладката и консервите в стъклени опаковки е предвидено етиктиране и групово опаковане в склад готов продукт. Операциите включват проверка на вакуума на стъклените опаковки, етиктиране, обозначаване на срок на годност, групово опаковане в термосвиваемо фолио, подреждане върху европалети и обвиване със стреч фолио.

Готовата продукция от мед, сладка и натурални зеленчукови консерви ще се съхранява в склад готова продукция без пряка слънчева светлина, при температура 5-25°C и влажност на въздуха до 80%.

От всяка партида ще се вземат контролни проби.

Технологични процеси в цеха за производство на месни продукти:

- **Приемане, съхранение и подготовка на месни суровини:**

Предприятието ще обработва охладено червено месо с и без кости от ЕПЖ или свинско. Суровината ще се доставя в полиетиленови пликосе, поставени в ПВЦ каси със стандартизирано тегло 10-12 кг, и ще се приема през приемна рампа.

При приемането месните суровини ще се прехвърлят във вътрешен чист амбалаж, като освободените транспортни каси ще се връщат обратно в транспортното средство. Приетата суровина ще се съхранява в универсални хладилни камери при температура от -1 до +4°C.

Преди подаване към производствения процес суровината ще преминава през разопаковане, отстраняване на полиетиленовите пликове, проверка чрез металдетектор и групиране според произвеждания асортимент. Остатъчните опаковки ще се събират отделно и ще се отстраняват извън предприятието.

- **Транжиране, фасониране и първична обработка на месото:**

Сортирането, транжирането, обезкостяването и фасонирането на месото ще се извършват в обособена работна зона. Едрите разфасовки с кости ще се разделят на по-дребни заготовки от нераздробено месо, включително порционирание на котлети, пържоли и други разфасовки.

В залата за машинна обработка ще се извършват претегляне, смилане, кутериране, смесване и подготовка на пълнежни маси според съответния вид продукт.

- **Производство на охладени и замразени месни заготовки, мляно месо, кайми и полуфабрикати:**

Предвижда се производство на охладени месни заготовки от нераздробено месо с или без кости, охладено и замразено мляно месо, кайми с подправки, формовани месни полуфабрикати без обвивка, както и месни полуфабрикати от раздробено месо в обвивка, включително карначета, пресни и сурови наденици за скара.

При производството на охладени заготовки месото ще се порционира, претегля и насочва към опаковане или към технологична хладилна камера за зреене при температура 0-4°C. Заготовките ще се насочват към опаковане в зависимост от вида на продукта.

При производството на мляно месо, кайми и формовани полуфабрикати подготвените месни суровини ще се смилат и смесват под вакуум със сол, осоляващи материали, подправки, добавки и ледено студена вода според рецептурата. Сланината, тлъстото и част от полутлъстото месо ще се подмразяват или замразяват в камера -18°C до достигане на температура в центъра на късовете от -1 до -5°C.

Получената пълнежна маса ще се порционира, дозира и формова в съответните продукти - мляно месо, кюфтета, кебапчета, бургери, шницели и други полуфабрикати. При продуктите в обвивка пълнежната маса ще се пълни в естествени черва с предвидените диаметри, след което продуктите ще се дозират върху подложки и ще се насочват към опаковане.

Охладените продукти ще се съхраняват в хладилна камера за охладени разфасовки и полуфабрикати до експедиция. Замразените продукти ще се замразяват в камера за бързо замразяване при температура -35°C за не повече от 4 часа, до достигане на температура не по-висока от -18°C в центъра им, след което ще се съхраняват в хладилна камера за замразена готова продукция.

- **Производство на варени и варено-пушени месни продукти:**

Предвижда се производство на варени и варено-пушени малотрайни колбаси, варено-пушени разфасовки от нераздробено месо и шунки. За тази група продукти подготвените месни суровини ще се смилат, кутерират или обработват чрез шприцоване и вакуум тумблиране, в зависимост от конкретния продукт.

При варените и варено-пушените малотрайни колбаси пълнежната маса ще се приготвя чрез фино нарязване под вакуум на месните суровини с осоляващи материали, подправки, добавки и 20-30% люспест лед или студена вода. Пълненето ще се извършва в

естествени или изкуствени обвивки с различни диаметри, след което продуктите ще се оформят, окачат и отцеждат за 20-30 мин. при температура на въздуха не по-висока от 12°C.

При варено-пушените разфасовки и шунки месните късове ще се осоляват чрез инжектиране на солови разтвори, ще се обработват във вакуум тумблер при температура от -1 до +4°C, ще се окачат и отцеждат преди топлинна обработка.

Топлинната обработка ще включва обжарване с горещ въздух, горещо опушване с димовъздушна смес и варене с водна пара в автоматични камери за варене и опушване. Процесът ще продължава до достигане на температура в центъра на продуктите не по-ниска от 72°C. За опушването ще се използват дървесни стърготини, съхранявани в склад за адитиви и осоляващи материали.

След топлинната обработка продуктите ще се охлаждат водно или въздушно, като въздушното охлаждане ще се извършва при температура от -1 до +1°C, относителна влажност 80-85% и усилена циркулация на въздуха. Готовите продукти ще се охлаждат до температура 0-4°C в центъра, след което ще се насочват към опаковане.

- **Производство на варено-пушени полутрайни и трайни колбаси:**

За производството на варено-пушени полутрайни и трайни колбаси месните суровини ще се зреят при температура 0-4°C, а сланината, тлъстото и част от полутлъстото месо ще се стягат при температура -18°C до достигане на температура в центъра от -1 до -5°C.

Подготвените месни суровини ще се смилат, кутерират и смесват с осоляващи материали, подправки, добавки и 5-8% люспест лед или студена вода. Получената пълнежна маса ще се пълни в газо и влагопроницаеми изкуствени колбасни обвивки с диаметър 35-60 мм и ще се оформя на щафети с дължина 15-40 см.

Оформените колбаси ще се окачат, отцеждат за 20-30 мин. и ще преминават през топлинна обработка в автоматични камери за варене и опушване до достигане на температура в центъра не по-ниска от 72°C. След това продуктите ще се подсушават с топъл въздух при температура 50-60°C и ще се подлагат на полугорещо опушване при температура 45-55°C за 4-8 часа.

След опушването колбасите ще се темперират въздушно от -1 до +1°C, относителна влажност 80-85% и усилена циркулация на въздуха, след което ще се насочват към климатизирани сушилни камери. Сушенето ще се извършва при температура 15-18°C, относителна влажност 80-70% и циркулация на въздуха 1-2 м/сек., до достигане на рандеман 75-70%. След изсушаване продуктите ще се насочват към опаковане и съхранение.

- **Производство на сурово-сушени трайни салами и сурово-сушени месни продукти от нераздробено месо:**

Предвижда се производство на сурово-сушени трайни салами и сурово-сушени трайни месни продукти от нераздробено месо. При сурово-сушените салами подготвените месни суровини ще се зреят при температура 0-4°C, след което ще се подмразяват или замразяват при температура -18°C до достигане на температура в центъра от -1 до -5°C.

Суровините ще се смилат и кутерират под вакуум с осоляващи материали, подправки и добавки, без добавяне на люспест лед или студена вода. Получената пълнежна маса с температура не по-висока от -1°C ще се пълни в газо- и влагопроницаеми изкуствени колбасни обвивки с диаметър 35-80 мм, като саламите ще се оформят на щафети с дължина 15-40 см.

Отцеждането и сушенето на сурово-сушените салами ще може да се извършва по традиционна или ускорена технология. При традиционната технология отцеждането ще се извършва при температура 8-10°C, относителна влажност 85-90% и циркулация на въздуха 0,1-0,5 м/сек., а сушенето - при температура 12-18°C, относителна влажност 80-70% и циркулация 1-3 м/сек. При ускорената технология ще се влагат бактериални стартерни култури, като отцеждането ще се извършва при температура 18-25°C, относителна влажност 99-95% и циркулация 0,1-0,5 м/сек., а сушенето - при температура 18-15°C, относителна влажност 90-75% и циркулация 1-3 м/сек. По време на сушенето продуктите ще се пресуват 2 или 3 пъти, като се цели по-бързо отделяне на влагата. Сушенето ще продължава до достигане на рандеман 55-60%.

При сурово-сушените трайни месни продукти от нераздробено месо ще се използват фасонирани мускулни групи червено месо. Осоляването ще може да се извършва по традиционен метод - с 2,5-3,5% сол спрямо масата на месото за 25-30 дни при температура 0-4°C, или по ускорена технология чрез инжектиране на солови разтвори и вакуум масажирание при температура от -1 до +4°C.

Отцеждането и сушенето на тези продукти също ще може да се извършва по традиционна или ускорена технология. При традиционната технология отцеждането ще се извършва при температура 8-10°C, относителна влажност 85-90% и циркулация 0,1-0,3 м/сек., а сушенето - при температура 10-16°C, относителна влажност 85-70% и циркулация 1-2 м/сек. При ускорената технология ще се използват бактериални стартерни култури, като отцеждането ще се извършва при температура 18-23°C, относителна влажност 99-95% и циркулация 0,1-0,3 м/сек., а сушенето - при температура 18-12°C, относителна влажност 85-75% и циркулация 1-3 м/сек. По време на сушенето продуктите ще се пресуват 2 или 3 пъти, а изсушаването ще се извършва до достигане на рандеман 55-56%.

- **Опаковане, съхранение, експедиция и санитарна обработка:**

Опаковането на отделните групи месни продукти ще се извършва в предвиденото помещение за опаковане на готова продукция, като опаковането на различните продуктови групи ще се извършва в разделно време. Предвиждат се индивидуални потребителски опаковки под вакуум, във въздушна среда или в модифицирана газова среда.

Опакованите продукти ще се претеглят, маркират и етикетират, след което ще се подреждат в ПВЦ каси или кашони. Касите и кашоните ще се подреждат върху европалети, като при необходимост палетите ще се стречоват. Охладената готова продукция ще се съхранява в хладилни камери за готов продукт, а замразената - в хладилна камера за замразена готова продукция.

Експедицията на готовата продукция ще се извършва през закритата експедиционна рампа на предприятието. Използваните колички, каси, контейнери и друг вътрешен амбалаж ще се измиват и дезинфекцират в предвидените за това зони, след което ще се връщат обратно в производствения процес.

- **Допълнителни материали, адитиви, обвивки и опаковки**

Адитивите, подправките и осоляващите материали ще се доставят опаковани в чували или кофи и ще се съхраняват в склад за адитиви и обвивки. Дневно необходимите количества ще се подготвят в помещение за подготовка на адитиви и обвивки, където ще се дозират, комбинират и при необходимост смилат, след което ще се подават към съответните производствени машини.

Колбасните обвивки ще се съхраняват в същия склад, като изкуствените обвивки ще се разполагат върху палети или стелажи, а осолените естествени обвивки - в хладилен

шкаф. Преди употреба обвивките ще се хидратират и подготвят в помещението за подготовка на адитиви и обвивки, след което ще се пренасят до пълначните машини.

Дървесните стърготини за димогенератора ще се съхраняват в склада за адитиви и обвивки, като дневно необходимото количество, около 5 кг, ще се пренася в разделно време до помещението за топлинна обработка.

Опаковъчните материали, включително фолио, тарелки, етикети и кашони, ще се приемат и съхраняват в склад за опаковки и опаковъчни материали. Дневно необходимите количества ще се освобождават от транспортните опаковки и ще се подават към опаковъчното помещение.

- **Проектни и санитарно-хигиенни решения**

В производствените, складовите, хладилните и обслужващите помещения са предвидени материали и покрития, съобразени с изискванията за обекти за производство и обработка на храни. Подовите настилки в производствено-складовата част ще бъдат индустриални, безфугови, водонепропускливи, устойчиви на механично натоварване, вода, температурни и химически въздействия, с противохлъзгаща повърхност и с необходимите наклони към подови сифони и линейни отводнителни. Предвидените повърхности ще позволяват лесно почистване, измиване и дезинфекция.

В близост до работните места са предвидени съоръжения за хигиена на персонала и инвентара, включително безконтактни мивки за измиване и дезинфекция на ръцете, захранени с топла и студена вода, дозатори за миещи и дезинфекционни средства, средства за еднократно подсушаване на ръцете, съдове за отпадъци, както и стерилизатори за ножове и инструменти.

Дезинфекционните средства и миещите препарати ще се съхраняват в предвиден за целта склад и заключващи се шкафове, като дневно необходимите количества ще се зареждат в разделно време преди започване на работа. Почистването и дезинфекцията на помещенията, машините, съоръженията, инвентара, хладилните камери, площадките за отпадъци и вътрешния амбалаж ще се извършват по утвърдена хигиенна програма, включваща текущо, ежедневно и периодично почистване и дезинфекция. При необходимост ще се извършва и принудителна дезинфекция под ръководството и указанията на органите на ОДБХ.

За осигуряване на необходимия температурен режим в хладилните камери се предвижда използването на самостоятелни хладилни агрегати, като всяка камера ще се обслужва от отделна хладилна система. Агрегатите ще бъдат заредени с хладилен агент R449A, като очакваното количество във всяка система ще бъде между 6 и 30 кг, в зависимост от обема и предназначението на съответната камера.

Хладилните системи ще бъдат затворен тип, без технологично предвидено изпускане на хладилен агент в атмосферния въздух. Обслужването им ще се извършва от правоспособни лица, съобразно приложимите нормативни изисквания. Не се предвижда съхранение на резервни количества фреон на територията на обекта.

Предвижда се заетост от около 30 души, като са обособени съблекални, бани и тоалетни, стая за почивка и хранене, разположени на вторият етаж на сградата.

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 е в съответствие с действащия ПУП - ПРЗ за имота.

За реализация на инвестиционното предложение е необходимо издаване на становище от РИОСВ-Пловдив.

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 6.284 - производствена, складова, търговска и обществено обслужваща дейност, **ПИ** с идентификатор **53833.6.284** по **КК** на с. **ОРИЗАРИ**, местност **ТИРОВЕТЕ**, община **РОДОПИ**.

Не се засягат обекти, подлежащи на здравна защита, както и обекти на културното наследство.

Имота не попада в границите на защитени територии, съгласно Закона за защитените територии и в защитени зони, съгласно Закона за биологичното разнообразие.

Предвид географското разположение на имота и характера на инвестиционното предложение, не се очакват трансгранични въздействия при изграждането и експлоатацията на транспортния достъп.

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)

Захранването с питейна вода ще се осъществи чрез реализиране на уличен водопровод PE-HD $\varnothing$ 110 по пътища с идентификатори 53833.6.100 и 53833.6.23 и 53833.6.48, който ще се захрани от съществуващ уличен водопровод PE-HD $\varnothing$ 90 по път с идентификатор 53833.6.48, изпълнен до ПИ с ИД 53833.6.214.

Максималният разход на питейна вода за производството на цеха за производство на продукти на растителна основа и мед е около 13,15 куб. м. / ч.

За измиване на производствените помещения в цеха за производство на месни продукти се предвижда изразходване по един куб. м. студена и топла вода за смяна. Разхода на вода за технологични нужди ще бъде около 2,56 куб. м. за смяна.

Реализацията на инвестиционното предложение по време на строителството и експлоатацията е свързана с използването на вода и инертни материали.

Предвид характера на инвестиционното предложение, осъществяването му няма да повлияе върху качеството и регенеративната способност на природните ресурси. Компонентите на околната среда в района няма да бъдат подложени на негативни въздействия, предизвикващи наднорменото им замърсяване.

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:

Не се предвиждат производствени и/или други дейности, в резултат на които могат да бъдат емитирани вещества, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води.

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

Предвид характера на инвестиционното предложение при реализацията му не се предвиждат емисии от вредни вещества във въздуха.

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

Строителни отпадъци, формирани по време на строителството на обекта, ще се извозват до депо за строителни отпадъци, посочено от община Родопи.

Сметосъбирането и сметоизвозването в района на територията - предмет на инвестиционното предложение, е организирано от община Родопи.

Отпадналите при фасонирането и сортирането странични животински продукти категория 3 ще се събират отделно в полиетиленови чували, разположени в обозначени съдове в работната зона. След напълване или при приключване на работната смяна чувалите ще се преместват в обозначени колички и ще се транспортират до помещение за СЖП категория 3, където ще се съхраняват до експедирането им от предприятието. Същите ще се предават за унищожаване в екарисаж по указание на органите на БАБХ.

При строителството и реализацията, както и при експлоатацията на обекта, не се очаква замърсяване на прилежащи терени вътре и извън границата на имота. Площадката ще бъде оградена, обозначена и няма да бъде източник на значими емисии във въздуха и водите.

При реализацията на инвестиционното предложение не се очаква замърсяване или дискомфорт на компонентите на околната среда.

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.)

В населеното място няма изградена канализационна мрежа. Предвидено е отпадните води да се заустват във водоплътна изгребна яма, която ще се почиства периодично от лицензирана фирма на база сключен договор.

Характера на промишлените отпадъчни води от цеха за преработка на месни продукти е рН - 6,5 - 8,0, суспендирани вещества - 776 мг/л, летливи суспендирани вещества - 637 мг/л, БПК5 - 686 мг/л и мазнини - 443 мг/л.

Отпадната вода за цеха за производство на продукти на растителна основа и мед не съдържа токсични вещества и замърсители, като използваните суровини са замразени полуфабрикати и не изискват предварително измиване. В отпадната вода се съдържат механични отпадъци от около 0,15% от които 0,1% са биологични (дребни частици от преработваните зеленчуци) и 0,05% минерали.

Производствените отпадни води ще се пречистват до втора степен посредством мазниноуловители и специализирани съоръжения за пречистване. Дъждовните и площадковите води ще преминават през кало-маслоуловител.

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)

При изграждане на обекта и експлоатацията му, предмет на настоящето инвестиционно предложение не се очаква генериране на опасни химични вещества.

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. Документ, доказващ обявяването на предложението на интернет страницата на Възложителя, ако има такава, чрез средствата за масово осведомяване или по друг подходящ начин.
2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен акт права за инициране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.
3. Други документи по преценка на уведомятеля:
 - 3.1. допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение;
 - 3.2. картен материал, схема, снимков материал, актуална скица на имота и др. в подходящ мащаб.
4. Електронен носител - 1 бр.

Уведомител: ...