



Приложение №5 към чл. 4, ал. 1 от  
Наредбата за условията и реда за  
извършване на оценка на  
въздействието върху околната среда

ДО  
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ-БЛАГОВЕВГРАД

## УВЕДОМЛЕНИЕ

за инвестиционно предложение

от „Мамма Миа 73“ ЕООД, ЕИК 206296088

(име, адрес и телефон за контакт)

Гр.Гоце Делчев, общ.Гоце Делчев, ул.“Охрид” №9

(седалище)

Пълен пощенски адрес: ул.“Охрид” №9, гр.Гоце Делчев, общ.Гоце Делчев

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): [aleksova\\_2012@abv.bg](mailto:aleksova_2012@abv.bg)

Управител на фирмата възложител: Мариана Алексова

Лице за контакти: Мариана Иванова Алексова, +359 898 690 246

Ани Василева, +359 889 22 72 58

### УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че „Мамма Миа 73“ ЕООД има следното инвестиционно предложение:  
„Изграждане на „Цех за производство на готови храни“ в сграда с идентификатор 17395.135.9.1 по одобрени кадастрална карта и кадастрални регистри на гр.Гоце Делчев, община Гоце Делчев, обл.Благоевград“

#### Характеристика на инвестиционното предложение:

##### 1. Резюме на предложението

Инвестиционното предложение е за изменение на дейности и предвижда да се реализира в сграда с идентификатор 17395.135.9.1 по одобрени кадастрална карта и кадастрални регистри на гр.Гоце Делчев.

Сградата е разположена в имот, представляващ урбанизирана територия с начин на трайно ползване „За друг вид производствен, складов обект“. Имотът е с площ 4002 м<sup>2</sup>, а сградата,

предмет на инвестиционното предложение 401 м<sup>2</sup>.

С инвестиционното предложение се предвижда сградата да бъде преустроена в цех за производство на готови храни, като се обособят съответните зони за осигуряване на работния цикъл.

Имотът и сградите в него са електроснабдени и водоснабдени. Отпадъчните води от сградата са отведени в градската канализационна мрежа.

Достъпът до имота се осъществява от съществуващ местен път.

*(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;

С инвестиционното предложение възложителя предвижда да кандидатства за финансиране по Програма за развитие на селските райони 2014-2020г.

Предвижда се да се преустрои съществуваща промишлена сграда с площ 401 м<sup>2</sup>, като на тази площ ще бъдат разположени съответните зони за технологично обслужване на дейността:

- Складови площи: за суровини, за съхранение на зеленчуци, за опаковки, хладилник за месо
- Работна площ с обособени: подготвителна площ за измиване на зеленчуците, оборудвана с работна маса, мивка с течаща топла и студена вода и работен инвентар, работен плот за рязане на зеленчуците, работен плот за рязане на месото, площ за приготвяне на продуктите съобразно рецептурата за всеки вид – в смесител, площ за термична обработка (варене), оборудвана с необходимите уреди и вентилационен чадър над тях.
- Зона за опаковане и етикетане на готовите храни.
- Площ за съхранение на готовата продукция преди експедицията.
- Санитарно-битови помещения.

В цеха се предвижда да се преработват около 300 кг суровина на ден (едно зареждане), като капацитетът е съобразен с Варилния казан, който е с обем 400 литра, като крайния готов продукт ще бъде от 220 до 310 кг. Необходимите суровини ще се доставят ежедневно по предварителен график, предвид което няма необходимост от големи площи и оборудване за съхранение.

В цеха ще се произвеждат ястия от месо със зеленчуци: месо с грах, месо с картофи, месо със зрял фасул, къфтета с домятен сос, гювеч. Всеки ден ще се произвежда един продукт.

Технологичния процес за производство на готови храни включва:

- Приемане на суровините (зеленчуците се нареждат в приемното, месото се поставя в хладилника)
- Почистване на зеленчуците от отпадъци
- Измиване
- Нарязване
- Нарязване на месото
- Измиване на месото
- Приготвяне на ястието по рецептурата
- Пълнене в буркани или тарелки
- Запечатване на буркани/опакване на тарелки
- Стерилизиране на буркани
- Етиктиране
- Вторично опаковане
- Съхранение на готова продукция
- Експедиция

#### Производство на месо с грах

Месото се измива, нарязва се на порционни парчета и се задушава заено с лука в мазнината с малко вода. Когато омекне лука се добавя разреденото с малко вода доматиено пюре, солта и червения пипер. След като се изпари водата, месото се залива с гореща вода (да се покрие) и се вари при тихо кипене, при затворен капак около 180 -210 минути. Стерилизирания грах се отцежда и се прибавя в ястието 30 минути преди прекратяването на нагряването. Когато омекнат месото и грахът, се добавят обелените и нарязани на дребно червени домати. В края на технологичния процес сосът се съгъства със запеченото или запържено в мазнина брашно. Готовото ястие се поръсва с нарязан магданоз.

След охлаждане се пълни в буркани по 580 гр. Тип Туист-оф или в тарелки по 600 гр. Бурканите се затварят на Машина за затваряне и ориентиране на капачки, след което се изваряват в Автоклав стерилизатор.

Картонените тарелки се поставят на полуавтоматичен трейсийлър, специално проектиран за модифицирана атмосфера (MAP) и вакуум- скин опаковка (VSP), където се опаковат.

След опаковането на тарелките и стерилизирането на бурканите, същите се етиктират ръчно и се поставят в склада за готова продукция. Преди експедиция се опаковат в транспортна опаковка.

#### Производство на месо с картофи

Месото се измива, нарязва се на порционни парчета и се задушава заено с лука в мазнината с малко вода. Когато омекне лука се добавя разреденото с малко вода доматиено пюре, солта и червения пипер. След като се изпари водата, месото се залива с гореща вода (да се покрие наполовина) и се вари при тихо кипене, докато полуомекне при затворен капак около 180 -210



минути. Прибавят се нарязаните на полукръг или друга форма картофи, а след около 30 минути и нарязаните на четвъртинки домати. В края на технологичния процес сосът се сгъстява със запеченото или запържено в мазнина брашно. Готовото ястие се поръсва с нарязан магданоз.

След охлаждане се пълни в буркани по 580 гр. Тип Туист-оф или в тарелки по 600 гр. Бурканите се затварят на Машина за затваряне и ориентиране на капачки, след което се изваряват в Автоклав стерилизато.

Картонените тарелки се поставят на полуавтоматичен трейсийлър, специално проектиран за модифицирана атмосфера (MAP) и вакуум- скин опаковка (VSP), където се опаковат.

След опаковането на тарелките и стерилизирането на бурканите, същите се етикетират ръчно и се поставят в склада за готова продукция. Преди експедиция се опаковат в транспортна опаковка.

#### **Производство на месо със зрял фасул**

Фасулът се накисва за 8-10 часа в студена вода и се сварява. Месото се измива, нарязва се на порционни парчета и се задушават заедно с лука в мазнината с малко вода. Когато омекне лука се добавя разреденото с малко вода доматиено пюре, солта и червения пипер. Задушаването продължава докато се изпари водата, месото се добавя, залива с гореща вода и се вари при тихо кипене, докато полуомекне при затворен капак около 180 -210 минути. Прибавят се сварения фасул и нарязаните и обелени домати. Вари се допълнително около 60 минути. Готовото ястие се поръсва с нарязан магданоз и джоджен.

След охлаждане се пълни в буркани по 580 гр. Тип Туист-оф или в тарелки по 600 гр.

Бурканите се затварят на Машина за затваряне и ориентиране на капачки, след което се изваряват в Автоклав стерилизато.

Картонените тарелки се поставят на полуавтоматичен трейсийлър, специално проектиран за модифицирана атмосфера (MAP) и вакуум- скин опаковка (VSP), където се опаковат.

След опаковането на тарелките и стерилизирането на бурканите, същите се етикетират ръчно и се поставят в склада за готова продукция. Преди експедиция се опаковат в транспортна опаковка.

#### **Производство на кюфтета с доматиен сос**

Кюфтетата се овалват в брашно и полуизпържват. Сосът се приготвя като дребно нарязаните лук, моркови и целина се задушават в част от мазнината. Задушените зеленчуци се поръсват със сол, червен пипер, разреденото доматиено пюре и ситно нарязаните домати. Всичко се разбърква и се разрежда с гореща вода. Зеленчуците се оставят да врат при тихо кипене захлупени за около 160 минути, след което се пасират. След повторното завиране се добавят полуизпържените кюфтета. Ястието се доварява при тихо кипене. Накрая се сгъстява с останалото брашно разредено със студена вода. Готовото ястие се поръсва с нарязан магданоз.

След охлаждане се пълни в буркани по 580 гр. Тип Туист-оф или в тарелки по 600 гр. Бурканите се затварят на Машина за затваряне и ориентиране на капачки, след което се изваряват в Автоклав стерилизато.

Картонените тарелки се поставят на полуавтоматичен трейсийлър, специално проектиран за

модифицирана атмосфера (MAP) и вакуум- скин опаковка (VSP), където се опаковат.

След опаковането на тарелките и стерилизирането на бурканите, същите се етикетират ръчно и се поставят в склада за готова продукция. Преди експедиция се опаковат в транспортна опаковка.

#### Производство на гювеч със зеленчуци и месо

Месото се нарязва на порционни парчета, измива се и се запържва в силно загрята мазнина. В същата мазнина след изваждането на месото се прибавят последователно и се задушават докато останат на мазнина дребно нарязания лук, морковите и целинатарязани на кубчета и доматиеното пюре. Поръсват се с червения пипер, разбъркват се и се заливат с гореща вода. След кипването им се връща месото. Посолява се и се захлупва с капак и се задушава на умерена температура до полуомекване.

Към полуомекналото месо се добавят последователно предварително подготвените за топлинна обработка зеленчуци, както следва: бамбата се попарва в подсолена и подкислена вода, пиперки се почистват от дръжки и семенна част и се нарязват на дребно, картофите са обелени и нарязани на кубчета, доматиите са нарязани на кръгчета или резенчета, тиквичките нарязани на кубчета, патладжаните нарязани на кубчета и посолени, магданозът и листата на целина нарязани на ситн, грахът и зеления фасул посолени. Задушава се до пълно омекване на месото и зеленчуците.

След охлаждане се пълни в буркани по 580 гр. Тип Туист-оф или в тарелки по 600 гр.

Бурканите се затварят на Машина за затваряне и ориентиране на капачки, след което се изваряват в Автоклав стерилизатор.

Картонените тарелки се поставят на полуавтоматичен трейсийлър, специално проектиран за модифицирана атмосфера (MAP) и вакуум- скин опаковка (VSP), където се опаковат.

След опаковането на тарелките и стерилизирането на бурканите, същите се етикетират ръчно и се поставят в склада за готова продукция. Преди експедиция се опаковат в транспортна опаковка.

Сградата е водоснабдена и електроснабдена. Не се предвижда изграждане на нови включения и отклонения от инженерната инфраструктура.

Отпадъчните води са включени в канализационната мрежа на населеното място. От дейността на обекта ще се образуват битови и производствени отпадъчни води. За производствените отпадъчни води, получени в резултат от изминатите на зеленчуците и месото, както и на бурканите се предвижда да преминат през пречиствателно съоръжение - механично стъпало за отстраняване от груби замърсители, останали след измиване и белене на зеленчуците. Това ще се извършва чрез улавяне с решетки.

Стерилизирането на бурканите ще се извършва в Автоклав стерилизатор с работен обем - 500 л, за който ще се използва електроенергия.

При реализацията на инвестиционното предложение не се предвижда извършване на изкопни работи и използване на взрив.



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 свързано с кандидатстване по Програма за развитие на селските райони 2014-2020г., мярка 3-6.4. „Инвестиции в подкрепа на неземеделски дейности“, на МИГ – ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ – ГЪРМЕН – ХАДЖИДИМОВО.

С реализацията на инвестиционното предложение ще се открият нови работни места. Ще допринесе за икономическото развитие на района.

#### 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)*

Инвестиционното предложение се предвижда да се реализира в сграда 17395.135.9.1, разположена в имот с идентификатор 17395.135.9 по одобрени кадастрална карта и кадастрални регистри на гр.Гоце Делчев, община Гоце Делчев, обл.Благоевград.

Имот 17395.135.9 не попада и не засяга защитени територии по Закона за защитените територии и защитени зони, обявени със Закона за биологичното разнообразие.

Инвестиционното предложение не предвижда засягане на обекти на културното наследство.

В резултат от реализацията на инвестиционното предложение не се очаква трансгранично въздействие.

Инвестиционното предложение не предвижда промяна или изграждане на нова пътна инфраструктура. Достъпа до имота се осъществява по съществуващи местни пътища.

5. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията:  
*(включително предвидено водовземане за питейни, промишлени и други нужди - чрез обществено водоснабдяване (ВуК 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)*

По време на строителството и експлоатацията природни ресурси, които са предвидени за ползване: ел.енергия, вода, плодове, зеленчуци.

Сградата, предмет на инвестиционното предложение е съществуваща и е водоснабдена от

водопроводната мрежа на гр.Гоце Делчев. Не се предвижда изграждане на нови включвания. Необходимите водни количества

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:

При реализацията на инвестиционното намерение не се очаква емитиране на вещества, които да влизат в пряк или косвен контакт с води и водни обекти.

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

Не се очаква образуването на емисии и вредни вещества във въздуха. При реализацията на обекта не се очаква увеличаване на шумовото замърсяване на района, не се предвиждат строителство, изкопи и насипи.

По време на експлоатация, източници на шум и вибрации с периодично действие ще бъдат транспортните средства, за доставка на суровини и при спедиция на готовата продукция, което има сезонен характер, извършва се в рамките на работното време – през деня.

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

По време на експлоатацията ще се образуват:

- битови отпадъци, от дейността на заетите в производството. Ще се третират съгласно въведената система за управление на битовите отпадъци на територията на Община Гоце Делчев,
- отпадъци от опаковки – дефектирани стъклени, пластмасови и хартиени опаковки и етикети за готовата продукция, както и инвентар (пластмасови и дървени касетки) необходим в производственият процес.
- отпадъци от преработка на плодове и зеленчуци: материали негодни за консумация и преработване.

По същество производствените отпадъци представляват растителни, в ограничени количества – отстранени при входящият контрол на суровините примеси, дръжки, семки и др., т.к. почти 100 % от зеленчуците ще се оползотворяват, преминали са два етапа на подбор – при брането, на терен и при входящият контрол в обекта за преработка.

Растителните отпадъци ще се третират съгласно политиката по управление на отпадъците на Община Гоце Делчев и Закона за управление на отпадъците.

Отпадъците от опаковки ще се събират разделно и предават за третиране на лица с необходимите документи по ЗУО.

Отпадъците от производството ще се събират разделно и ще се експедират по направления, съгласно нормативните хигиенни изисквания.



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/водопълътна изгребна яма и др.)

От дейността на обекта, предмет на инвестиционното предложение, ще се образуват битови и производствени отпадъчни води. Битовите отпадъчни води ще се образуват от санитарните помещения, в количество – до 120 м<sup>3</sup> на година. Производствените отпадъчни води ще се образуват в резултат от измиване на зеленчуците, месото и бурканите, измиване на технологичното оборудване и дезинфекция на помещенията. Очаква се в производствените отпадъчни води да съдържат около 0,1% механични отпадъци, от които 0,95% са биологични и 0,05% – минерални. Очаквани количества производствени отпадъчни води – около 1 м<sup>3</sup>/ден или до 300 м<sup>3</sup> на година.

Отпадъчните води ще бъдат отведени в канализационната мрежа на населеното място.

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)

На площадката не се очаква да бъдат налични и/или да се съхраняват 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.

Моля, на основание чл. 94, ал. 1, т. 9 от ЗООС да се проведе процедура по ОВОС и/или процедурата по чл. 109, ал. 1 или 2 или по чл. 117, ал. 1 или 2 от ЗООС.

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. Документи, доказващи обявяване на инвестиционното предложение на интернет страницата на възложителя, ако има такава, и чрез средствата за масово осведомяване или по друг подходящ начин съгласно изискванията на чл. 95, ал. 1 от ЗООС.
2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен акт права за инициране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.
  - ДОГОВОР ЗА НАЕМ от 13.11.2020 г. между „ТОП ТРЕЙД 93“ ЕООД – НАЕМОДАТЕЛ и „МАММА МИА 73“ ЕООД – НАЕМАТЕЛ,
  - НОТАРИАЛЕН АКТ ЗА ПОКУПКО-ПРОДАЖБА НА НЕДВИЖИМИ ИМОТИ Акт №186, том6, рег.№13893, дело №1033 от 2018 г.
3. Други документи по преценка на уведомятеля:
  - 3.1. допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение;
  - 3.2. картен материал, схема, снимков материал в подходящ мащаб.
- СКИЦА НА СГРАДА №15-1053975-10.11.2020 г., с едентификатор 17395.135.9.1, собственост на „ТОП ТРЕЙД 93“ ЕООД,
4. Електронен носител - 1 бр.
5. ☐ Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.
6. ☐ Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.
7. ☐ Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Дата: 19.11.2020 г.

Уведомятел:

МАРИАНА ИВ. АЛЕКСОВА