

към чл. 4, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

ДО ДИРЕКТОРА НА РЕГИОНАЛНА ИНСПЕКЦИЯ ПО ОКОЛНАТА СРЕДА И ВОДИТЕ - БЛАГОЕВГРАД

462/03.02.22

УВЕДОМЛЕНИЕ

за инвестиционно предложение

От Веселина Георгиева Андонова, управител на Виа Кънстракшън ЕООД

(име, адрес и телефон за контакт)

гр. Гоце Делчев, ул. Даскал Господин № 14

(седалище)

Пълен пощенски адрес: гр. Гоце Делчев, ул. Даскал Господин № 14

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): a_via@abv.bg 0890 17 21 29

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител: Веселина Андонова

Лице за контакти: Веселина Андонова

УВАЖАЕМА/УВАЖАЕМИ ГОСПОЖО/ГОСПОДИН ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че фирма Виа Кънстракшън ЕООД

има следното инвестиционно предложение: **ИЗГРАЖДАНЕ НА КПАНИЦА ЗА ЖИВОТНИ С МЕСОПРЕРАБОТКА**

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението

Инвестиционния проект е за проектиране и изграждане на ново предприятие за добив и преработка на месо и ще се реализира на терен нахадящ се в с. Мусомища, община Гоце Делчев, област Благоевград.

(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;

Предвижда се изграждане на следните подобекти :

1. Производствена сграда . Едноетажна сграда със стоманена носеща конструкция с размери между осите на основното тяло 18 x 60 м. Към него по дължината му се изграждат 3 пристройки : за производствени и складови дейности с размери 5x30м и за санитарно-битов блок с размери 10 x 25 м и за съхранение и експедиция на кланични отпадъци с размери 5 x 5 м . Покрива , фасадите , вътрешни стени и тавани от топло-изолационни панели ;
2. Обори за животни . Едноетажна сграда , долепена до производствената сграда , с размери по осите 9 x 18 м, със стоманена носеща конструкция . Покрива , фасадите , вътрешни стени и тавани от топло-изолационни панели;
3. Септична яма за битово – фекалните води от санитарно – битовия блок , със стоманобетонена конструкция ,вкопан в земята , с размери 2 x3 м ;
4. Торозадържател за отделяне на тор от отпадъчните води от оборите , вкопан в терена , със стомано-бетонена конструкция с размери 1 x 2 м ;
5. Пречиствателна станция за биологично пречистване на отпадъчните производствени води . Едноетажна сграда , с размери по осите 6 x 9 м, със стоманена носеща конструкция . Покрива , фасадите , вътрешни стени и тавани от топло-изолационни панели Технологич-ните съоръжения са от

към чл. 4, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

<p>стоманобетон , вкопани в терена;</p> <p>6. Торище за временно съхранение на тор и стомашно – чревно съдържание от животните , вкопано във земята , от стоманобетон , с размери 3 х 6 м ;</p> <p>7. Място за измиване и дезинфекция на транспортни средства за животни , с канализация , с размери 3 х 6 м ;</p> <p>8. Резервоар за вода за пожарогасене с вместимост 100 м3 , с конструкция от стоманобетон , вкопан в терена , с размери 6 х 9 м ;</p> <p>9. Трансформаторен пост за електрозахранване на обекта . Готово изделие върху стоманобетонна основа , с размери 3 х 3 м ;</p> <p>10.Контролно – пропускателен пост за персонала и посетители . Готово изделие върху стоманобетонна основа , с размери 2 х 2 м ;</p> <p>11.Резервоар за питейна вода с вместимост 30 м3 с хидрофорна уредба . Готови изделия , вкопани в земята ;</p> <p>12.Водомерна шахта , със стоманобетонна конструкция , вкопан в земята , с размери 2 х 2 м ;</p> <p>13.Паркинг за леки автомобили ;</p> <p>14.Вътрешни пътища и тротоари ;</p> <p>15. Ограда с механизирани портали ;</p> <p>16. Зелени площи</p> <p>17. Фотоволтаична автономна централа около 250 кв.ч. на покрива на производствената сграда.</p>

Основни процеси при клане на ЕПЖ

- Приемане и предкланично третиране . В кланицата ще се приемат за клане само здрави и освидетелствани животни . След проверка на документите животните се претеглят , преглеждат от ветеринарен лекар и се настаняват в клетки за предкланична почивка .Оборите се почистват и дезинфекцират след всяка партида за клане ;
- Клането на животните ще се извършва в различни дни през седмицата . При клане на два вида животни в един ден (свине и ЕПЖ или свине и ДПЖ , или ЕПЖ и ДПЖ), клането на единият вид се извършва преди 12 часа , след което се почистват и дезинфекцират помещенията и съоръженията в кланицата. Клането на другия вид животни се извършва след 13 часа;
- Почистване на ЕПЖ . При необходимост , се измиват с вода преди вкарването им в кланичната зала. Много замърсените животни се измиват с вода ръчно с четка;
- Зашеметяване с механичен пистолет с болт , с който се нанася концентриран удар в челото на животното ;
- Обезкръвяване. Зашеметеното ЕПЖ , с помощта на електротелфер , се издига и придвижва над вана за кръвта и се заколва с нож . Кръвта от ЕПЖ се стича във ваната ;
- Прекачване на обезкръвеното ЕПЖ на тръбен технологичен път за кланична обработка, което се извършва на подвижна площадка . Отрязване с ръчен нож на задните крайници на ЕПЖ , задиране кожата около крайниците и поставяне друг вид транспортна кука на всеки от тях ;
- Обрязване с ръчен нож на специфични рискови материали (СРМ) от задната част на трупа , поставяне на лигатура (прищипване) ;
- Обработка на предницата на ЕПЖ ; отрязване предни крайници с нож, срязване на кожата и откриване на трахеята , поставяне лигатура на хранопровода. Отрязване рогата с брадва;
- Задирането на кожата с ръчен нож в определена последователност ;
- Снемането на задраната кожа (без главата с ушите) механизирани чрез издърпването ѝ от опашката към главата . Кожата от ЕПЖ над 30 месеца се отделя в затворен съд със съответна маркировка и се съхранява в хладилна камера за конфискати ;
- Одиране и отделяне на главата . Измиване с ръчен душ , взема се проба от мозъка за изследване , ветеринарен преглед , отделяне сливиците , изрязване масетерите и отстраняване мандибулата и езика . Стриктно се спазване процедурите за обработка на СРМ ;
- Изваждане на вътрешните органи . С ръчен нож се срязва коремната стена , с брадва се срязват тазовото съчленение и гърдната кост. Органите , след ветеринарния преглед , се обработват за хранителни цели;
- За ЕПЖ над 30 месеца се използват отделни ножове и брадва. Вътрешностите се съхраняват отделно като СРМ в хладилна камера за конфискати ;
- Разполовяване на труповете с лентов трион , изваждане на гръбначния мозък нож за СРМ ; Изрязване на гръбначния стълб на ЕПЖ с дисков трион ;
- Разделяне на половините от ЕПЖ на четвъртини с нож.
- Ветеринарен преглед на добитото месо . При необходимост от допълнителни изследвания месото с вътрешностите се отклоняват в хладилник за условно годно месо за изчакване резултатите от лабораторните изследвания. Месото , годно за консумация , се премества по тръбния път към хладилната камера за охлаждане ;
- Изследване месото от ЕПЖ над 30 месеца за ТСЕ . При наличие

на ТСЕ трупното месо се нарязва на парчета в съд с маркировка за СРМ и се съхранява в хладилната камера за конфискати ;

- Тоалет на трупното месо . От четвъртините се отделят бъбреците, тлъстините , изрязва се месото с изменения и хематоми. Измиват се с вода остатъците от кръв и стомашно – чревно съдържание ;
- Окачествяване и маркировка на месото преди вкарването му в хладилниците за охлаждане и се извършва съгласно действащите нормативни документи и технологичната документация на Инвеститора.
- Охлаждане и съхранение. Четвъртините от ЕПЖ се охлаждат едно-фазно в хладилник с тръбен път. Охладеното месо се съхранява в друга хладилна камера до 10 денонощия от датата на добива .
- Експедиция на трупното месо през обособена рампа.

Основни процеси при клане на свине

- Приемане и предкланична обработка . Свинете постъпват партидно , претеглят се , извършва се ветеринарен преглед и се вкарват в оборите . Постъпват по коридор в кланичната зала , пред която се обливат с вода от духова система ;
- Обездвижване чрез зашеметяване в единичен бокс с помощта на електрически клещи в основата на главата ;
- Заколване и обезкръвяване . Зашеметеното животно с електротелфер се издига и поставя на тръбния път , пробутва се над вана за кръв . С ръчен нож се заколва и обезкръвяването . Закола се измива от кръв с вода от воден пистолет ;
- Прекачване на кланичния път . Изрязване на задните крайници и задиране на кожата около тях. Поставяне транспортни куки на двата задни крака на трупа се и окачване на тръбния технологичен път ;
- Дрането на свинете . Обрязва се кожата на главата . Механизирано се сменя кожата от задните части към главата ;
- Отрязване на главата с нож , одиране на кожата и ветеринарен преглед . След това се измива и се охлажда в хладилна камера за хранителни субпродукти .
- Изваждане на вътрешните органи . Срязва се с ръчен нож коремната кухина по бялата линия и се изважда целия стомашно-чревния пакет . Извършване се ветеринарния преглед и пакета се закарва в участъка за обработка на бяла карантия;
- Изваждане на гръдните органи . Окачват се на стойка със куки за извършване на ветеринарния преглед и с маркират за идентификация . Вземат се проби за изследване за трихинела , след което органите се обработват в участъка за червена карантия и се охлаждат и съхраняват в хладилника за хранителни субпродукти ;
- Разполовяване на труповете по дължина на гръбначния стълб с дисков трион ;
- Тоалет на свинските половици . Изрязват се побитости, хематоми , висящи части , измиват се с вода остатъци от кръв и стомашно – чревно съдържание. Вътрешността се измива с ръчен душ ;
- Ветеринарен преглед на месото , преди охлаждането му;
- Окачествяване и здравната маркировка на месото преди вкарването му в хладилниците за охлаждане ;
- Охлаждане на свинските половици в хладилна камера при температура на въздуха 0...2oC ;
- Съхранение на охладеното месо в отделна хладилна камера до 10 денонощия ;
- Експедицията на трупното месо през обособена рампа.

Основни процеси при клане на (ДПЖ)

Клането на ДПЖ ще се извършва на линията за клане на свине.

- Обездвижване чрез зашеметяване поединично в бокс с електрически клещи в основата на главата ;
- Заколване и обезкръвяване . Зашеметеното ДПЖ се издига на тръбен път с електротелфер и се пробутва над вана за кръв . Срязва се с нож долната част на шията. Кръвта се стича във ваната за кръв ;
- Снемане на кожата . Отстраняват се опашката и рогата , отрязват се крайниците , задира се задните части и ръчни се измушва кожата през главата ;
- Изваждане на вътрешните органи . Срязва се коремната стена до хрущяла на гръдната кост . Ливерния комплект се окачва на количка с куки за ветеринарен преглед . Ливера и бъбреците на агнета и ярета, остават към труповете. Отделят се (СРМ) при спазване на процедурите и се закарват за съхранение в хладилната камера за конфискати .

към чл. 4, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

Одобрения ливерен комплект се занася в участъка за обработка на червена карантия .

- Клане на ДПЖ на възраст над 18 месеца. Отделя се като СРМ гръбначния мозък , чрез разполовяване на трупа с дисков трион;
- Тоалет на ДПЖ . Изрязват се побитости, хематоми,висящи части, измиват се с литейна вода остатъците от кръв и други замърсявания.
- Ветеринарен преглед на трупното месо преди охлаждането му .
- Окачествяване и подпечатване на месото преди охлаждането му ;
- Охлаждане на добитото трупно месо в хладилна камера при температура на въздуха 0...2оС ;
- Съхранение на охладеното месо в хладилна камера до 10 денонощия .

Обработка на хранителни субпродукти от животни

Хранителните субпродукти се обработват в участък за бяла карантия (стомашните органи) и в участъка за червена карантия (гръдните органи). След обработването им субпродуктите се съхраняват в хладилник за хранителни субпродукти . Част от тях се опаковат под вакуум в търговски опаковки и се съхраняват в хладилна камера за опаковани хранителни субпродукти ;

Разфасовка на месото от животни

Част от добитото месо се разфасова безотпадно на едри парчета по технологично задание , които ще се експедираат опаковани или неопаковани . Разфасованото месо ще се доохлажда и съхранява в отделна хладилна камера .

Основни процеси при клане на птици

- Приемане на живите птици .Те се доставят в кафези със специализиран автотранспорт. На приемната рампа птиците се изваждат ръчно от кафезите и се закачват за крака на кланичния конвейер ;
- Ветеринарния преглед на птиците се извършва на конвейера. Птиците на преминават през силно осветена камера за установяване на състоянието им .Птиците с видими изменения се снемат от конвейера за допълнителни изследвания;
- Зашеметяване на птиците с електрически зашеметител при движение на конвейера ;
- Клане и обезкръвяване над вана за кръв ;
- Попарване в парилна вана , през която преминава кланичния конвейер .Продължителност на процеса 45-90 с , при температура на водата 53 - 650С ;
- Снемане на перушината (оскубване) на пилешките трупчета със скубачната машина . Прави се визуална проверка на качеството на оскубването и , при необходимост , ръчно допълнително се отделят оста
- Отрязване краката и главите на птиците при движение на конвейера ;
- Изваждане на чревния комплект (кормене). Червата са негодни за храна и се събират и експедираат за унищожаване в екарисаж;
- Отделяне на хранителни субпродукти (черен дроб, сърца, воденички, шийка) .Тук се почистват механизирано воденичките ;
- Охлаждане на птичите трупчета . Те се прекачват от кланичния конвейер на конвейера за охлаждане , с който се вкарват , престояват и изкарват от охладителния тунел . Продължителността на охлаждането е е 60-70 минути при температура - 20С и висока влажност на въздуха ;
- Обработка на хранителните субпродукти . Те се почистват , измиват , при необходимост , отцеждат и охлаждат в пластмасови каси . Основната част от всеки вид субпродукти се експедира охладена и опакована в търговски опаковки с измерено тегло и цена . Опакованата продукция се съхранява в хладилна камера .
- Разфасоване на трупчетата с помощта на настолен дисков трион се извършва по технологично задание без отпадъци. Разфасовките се опаковат в търговски опаковки с измерено тегло и цена . Опакованата продукция се съхранява в хладилна камера .

4.3. Производство на мариновани полуфабрикати

1. Осоляване и тумблиране (масажирание на месото)

Осоляването и тумблирането на месата за полуфабрикати се извършва в камерата за осоляване и мариноване (пом.36). Осоляващия разтвор (саламура) и марината се приготвят в количка-вана с вода , към която се добавят адитиви и подправки по рецептура , хомогенизират се с миксера (36.05), след което се охлаждат чрез добавяне на люспест лед (от 41.23) .

Подготвената суровина и саламурата се насипват във вакуумен тумблер с програмно управление (36.02).Месото се тумблира (масажира) по предварително зададена програма . След поемане на саламурата се добавя марината и се повтаря процеса на тумблиране. Програмите за тумблиране на месото са част от

към чл. 4, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

технологичната документация на Инвеститора и са конкретни за всеки асортимент.

Осоления и маринован продукт се насипва в количка – вана , в която месото узрява определено време в същата камера.

2. Опаковане и пакетиране

Количките с готовите мариновани полуфабрикати се закарват в залата за опаковане (пом.43). Опаковат се на оборудването за ръчно опаковане и на автоматичната линия за опаковане на месо , по технологично задание .

На работната маса (43.05) полуфабрикатите се подреждат в потребителски опаковки от полистиролови подложки от 0,250 до 2 кг , обвиват се с фолиращото устройство (43.09) с термосвиваемо фолио , което се термозалепва отдолу. Опаковките се претеглят поединично (43.07) и се залепва етикет (43.08) с търговски реквизити . Опаковките се подреждат в пластмасови каси върху ролер и се закарват в залата за пакетиране (пом.44). Всяка каса се обвива с опаковъчен материал, след което върху опаковката се поставя етикет. Подготвените каси се вкарват в хладилна камера за готова продукция (пом.46) за временно съхранение или се закарват в залата за експедиция на готовата продукция (пом.47).

Пакетираните продукти се съхраняват при температура на въздуха $-1... 2^{\circ}\text{C}$ до 7 денонощия от датата на производството.

4.4. Производство на пастет в стъклени буркани

За производството на пастет се използват месо от глави , сланина , черен дроб и други суровини , собствен добив. Солта , добавките и подправките се съхраняват в шкаф (41.03). Размерват се , съгласно рецептурата , на маса (41.26) и настолна везна (41.27) в пакети , които се поставят в каса.

Суровините се смилат на волф-машина (41.05) с подходяща режещ комплект (бърбек , нож и решетка) , насипват се в каса върху ролер и се закарват до подежник – обръщач за каси (41.04), с които суровините се изсипват в чашата на бланшорния казан (41.08). Топлинната обработка (сваряване и запържване) се извършва при режими , съгласно технологичното задание . Сварените суровини се изсипват от бланшора в количка –вана със сито (41.09) за отделяне на течните мазнини, които се събират в пластмасова кофа. Количката със сварените суровини се оставя за въздушно охлаждане .Участъка за топлинна обработка на суровините и охлаждането им е снабден със система за интензивна вентилация. След охлаждане до стайна температура , суровината се прехвърля в кутера (41.07) . Смила се на максимални обороти на ножовия вал , при което се добавят подготвените адитиви. Сместа се обработва до пълното ѝ хомогенизиране.

Приготвената пълнежна маса се насипва в количка-вана , претегля се на подовата везна (41.06) , и се закарва в подежника-обръщач за колички (41.16) , с който се изсипва в бункера на автомат за дозиране и пълнене на стъклени буркани (41.15) , който е част от линията за пълнене и затваряне на пастет в стъклени буркани. Пълните буркани се транспортират (41.04) , проверяват се с металотърсач (41.17) и се затварят на машина с капачки (41.18). Затворените буркани се подреждат автоматично в бокс палет с палетизатор (41.19).

Бурканите с пастет се стерилизират в хоризонтален автоклав с програмно управление (41.24). Режима на стерилизация е съгласно технологичната документация на Инвеститора. Бокс-палета със стерилизираните буркани се премества под инсталацията за водно охлаждане (41.25) , след което се вкарва в хладилната камера (пом.42) за доохлаждане на продукта до 12°C и временно съхранение.

Бокс-палет с охладени буркани с пастет , предназначени за експедиция , се преместват в залата за пакетиране на готовата продукция (пом.44). С депалетизатора (44.05) бурканите се подреждат на транспортъора (44.07) , след което на бурканите механизирано се поставят етикети (44.06). Готовите буркани се подреждат ръчно на картонени подложки и се подават с транспортъора в машината за фолиране на стекове (44.09). Стековете се подреждат ръчно на палет , с който се вкарват в хладилната камера за готова продукция (пом.46).

Производство на нарязано месо в буркани

За производството на нарязано месо в буркани се използват едносортно месо , езици и други суровини , собствен добив.

Солта , добавките и подправките се съхраняват в шкаф (41.03). Размерват се , съгласно рецептурата , на маса (41.26) и настолна везна (41.27) в пакети , които се поставят в каса.

Месото се нарязва на кубчета с машина (43.02) , които се насипват в каса върху ролер и се закарват до подежник – обръщач за каси (41.04), с които суровините се изсипват в чашата на бланшорния казан (41.08). Топлинната обработка (сваряване и запържване) се извършва при режими , съгласно технологичното задание . Сварените суровини се изсипват от бланшора в количка –вана със сито (41.09) за отделяне на течните мазнини, които се събират в пластмасова кофа. Количката със сварените суровини се оставя за въздушно охлаждане . След охлаждане до стайна температура , количката с отцедената суровина се закарва до работната маса (41.02) , където ръчно се насипва в стъклени буркани ; като се изравнява теглото им с настолна везна (41.21). Капачките на бурканите се поставят ръчно .Затворените буркани се подреждат на бокс палет за стерилизация.

Бурканите с нарязано месо се стерилизират в хоризонтален автоклав с програмно управление (41.24). Режима на стерилизация е съгласно технологичната документация на Инвеститора. Бокс-палета със стерилизираните буркани

към чл. 4, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

<p>се премества под инсталацията за водно охлаждане (41.25) , след което се вкарва в хладилната камера (пом.42) за доохлаждане на продукта до 12oC и временно съхранение.</p> <p>Бокс-палет с охладени буркани със нарязано месо , предназначени за експедиция , се преместват в залата за пакетиране на готовата продукция (пом.44). С депалетизатора (44.05) бурканите се подреждат на транспортъра (44.07) , след което на бурканите механизирано се поставят етикети (44.06). Готовите буркани се подреждат ръчно на картонени подложки и се подават с транспортъра в машината за фолиране на стекове (44.09). Стековете се подреждат ръчно на палет , с който се вкарват в хладилната камера за готова продукция (пом.46).</p>
<p>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:</p>
<p>няма</p>
<p>4. Местоположение: <i>(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)</i></p> <p>Имот с инд. № 49432.105.18, намиращ се в с. Мусомища, местност Хайрянето, община Гоце Делчев, област Благоевград</p> <p>Географските координати са посочени в приложенията към настоящото уведомление.</p> <p>В близост до площадката няма защитени територии за опазване на обектите на културното наследство .</p> <p>Не се очаква никакво трансгранично въздействие .</p> <p>Ще се ползва наличната пътна инфраструктура , достигаща границата на площадката .</p>
<p>5. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията: <i>(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)</i></p> <p>По време на строителството на обекта ще бъдат използвани следните природни ресурси:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вода питейна , за строители и монтажници - ще се доставя бутилира; - инертни материали – скална маса , баластра - 500 м3 (от регламентирани кариери в района) ; <p>При експлоатация на предприятието ще бъдат използвани за една година следните природни ресурси :</p> <ul style="list-style-type: none"> - вода с питейни качества за питейни нужди - вода ще се доставя в бутилиран вид - битови и технологични нужди - чрез чистерна от ВИК Благоевград
<p>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:</p>
<p>няма</p>

към чл. 4, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

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

не се очакват

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

Класификацията на отпадъците, които се очаква да се генерират по време на строителството и експлоатацията на обекта е съгласно прил. № 1 към чл. 5, ал. 1 от Наредба № 2 от 23 юли 2014 г. за класификация на отпадъците на МОСВ.

При строителството на промишлената площадка ще се формират:

1. Строителни отпадъци (код 170904) 75 т3.

Отпадъците ще се събират на обособени места, съгласно плана за безопасност и здраве на строежа и проекта за управление на отпадъците. Ще се извозват ежедневно по договор със специализирана фирма на регламентирани сметища за строителни отпадъци;

2. Смесени битови отпадъци (код 20 03 01) 5 м3;

Отпадъците ще се събират в контейнери за битови отпадъци, поста-вени на определени места на обекта. Инвеститора ще сключи договор за извозването им със специализирана фирма.

При експлоатацията на обекта се очаква генериране на следните отпадъци годишно:

A. Неопасни отпадъци

1. Отпадъци от животинска тъкан (код 020202)

Отпадъците от животински тъкани включват:

1.1). Кръв 62 тона

Кръвта от закланите животни и птици се събира в кланицата в максимална степен. Събраната кръв се транспортира в помпи в резервоар, където се съхранява до експедицията с автоцистерна на екарисажа.

1.2). Кръв, съдържаща се в отпадните води 3 тона

Формира се при измиване на закланите животни и съоръженията. Кръвта се неутрализира в ПСОВ и се отделя от отпадните води с утайките, които се експедират за унищожаване в екарисаж;

1.3). Кожии от животни 150 тона

Кожите от ЕПЖ, свине и ДПЖ се съхраняват без допълнителна обработка в склад за кожи. Изнасят се периодично при продажба на специализирани фирми;

1.4). Перушина от птици 25 тона

Формира се при скубането на птиците. Изнася се от кланичната зала с хидротранспорт и се отделя от водата. Събира се в чували, които се съхраняват в склад и периодично се изнасят за преработка в други предприятия.

1.5). Кланични отпадъци от животни 125 тона

Кланичните отпадъци (меки органи и конфискати) се формират в помещението за кланична обработка. Те се събират и съхраняват в колички – вани и се съхраняват в хладилна камера. Изнасят се от кланицата периодично със специализиран камиона на екарисажа;

1.6). Твърди отпадъци (части от трупа) 12 тона.

Те се формират при ветеринарния преглед на закланите животни и ще се събират в колички-вани със заключваеми капаци и специална маркировка. Количките се съхраняват в хладилно помещение и се експедират периодично през обособена рампа за екарисаж.

1.7). Специфични рискови материали (СРМ) 25 тона

СРМ се формират при кланичната дейност от всички видове животни и птици. Те се събират и съхраняват при стриктно спазване на предписаните процедури. След отделянето им от труповете СРМ се поставят в контейнери със заключващ се капак и маркировка, които се в хладилно помещение до експедицията им за унищожаване в екарисаж.

1.8). Утайки от пречиствателната станция

за отпадни води (код 02 02 04) 50 тона

Утайките се отделят и съхраняват в пречиствателната станция за отпадни води на кланицата в басейни. периодично се препомпват в специализирания камион на екарисажа. Изпразнения басейн се измива и дезинфектира.

2. Хартиени и картонени

опаковки (код 150101) 3 тона

Отпадъците ще се събират в контейнери за твърди отпадъци, които ежедневно се изнасят в контейнер за твърди отпадъци на двора. Контейнера се изнася периодично от предприятието от по договор със специализирана фирма.

3. Хартия и картон (код 20 01 01) 3 тона

Отпадъците ще се събират в контейнери за твърди отпадъци, които ежедневно се изнасят в контейнер за твърди отпадъци на двора. Контейнера се изнася периодично от предприятието от по договор със специализирана фирма.

4. Биоразградими отпадъци (код 20 01 08) 18 тона

Отпадъците ще се формират в помещението за почивка и хранене на персонала . Те ще събират в контейнери с капак , които ежедневно се изнася в контейнер за отпадъци на двора . Контейнера се изнася периодично от предприятието от по договор със специализирана фирма .

5. Почистващи препарати (код 20 01 30).....0.2 т

Отпадъците се формират при почистването и дезинфекцирането на работните и складови помещения и машините в предприятието . Те са разтворени във вода и концентрацията им става незначителна след смесването с изплаквачите и отмиващите води , които се заустват в канализацията на предприятието след ПСОВ .

6. Опаковки , съдържащи остатъци от опасни вещества или замърсени с опасни вещества (код 15 01 10).....0,5 тона

Отпадъците се формират при използването на почистващи и дезинфекционни препарати . Тези опаковки се събират и съхраняват съгласно указанията на фирмите – доставчици . Изнасят се от предприятието от специализирана фирма по сключен договор .

7. Смесени битови отпадъци (код 20 03 01) 25 m3

Отпадъците ще се събират в контейнери за битови отпадъци , поставени на определени места на обекта . Инвеститора ще сключи договор със специализирана фирма за извозването им.

8. Метали –черни и цветни (код 20 01 40) 5 тона

Формират се при извършване на ремонтни и строителни дейности в предприятието . Продават се на лицензирани фирми за изкупуване на вторични суровини и периодично се изнасят от предприятието ;

9. Пластмаси (код 20 01 39)0,2 тона

Събират се разделно и се предават на специализирана фирма ;

10. Стъкло (код 20 01 02)1.2тона Събира се разделно и се предава на специализирана фирма ;

6. Оловни акумулаторни батерии (код 16 06 01).....2 бр

Бракуваните акумулаторни батерии от електрокари ще се предават на специализирана фирма за утилизация .

7. Изгорели флуорисцентни лампи (код 20 01 21).....5 бр

Събират се в контейнер и се предават периодично на специализирана фирма .

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 изгревна яма и др.)

чакваните количества отпадъчни води от клиниката са :

1. Битови отпадъчни води1.5 м3 / дневно .

Формират се от бани , тоалетни , мивки в производствения и санитарно-битовия блок Премества се отделна площадкова канализация за битовите води . Отделянето на неразтворените вещества ще се извършва в масло/калоуловител . След това битовите води ще се заустват в отвеждащия канал към градската канализация на гр. Гоце Делчев .

2. Промислени отпадъчни води 30 м3/дневно

Формират се в клиниките за животни и птици . Химическия състав на отпадъчните води е както следва :

- Неразтворени вещества НВ.....800 мг/л ;
- Киселинност/алкалност рН.....6.5.....7.0 ;
- Биологическа потребност от кислород БПК5...1 900 мг/л ;
- Химично-потребен кислород2 700 мг/л ;
- Мазнини 900 мг/л ;

Премества се изграждане на пречиствателна станция за физико – химична и биологична обработка на отпадъчните води с цел пречистване до показатели , разрешаващи заустването им канализация на гр. Гоце Делчев ;

3. Отпадни води от на оборите за здрави животни и животновозите5 м3 / дневно.

Премества се изграждането на локален торозадържател за оборите и за автомивката . Водите след тях постъпват в изравнителния буфер на ПСОВ и се обработват заедно с промишлените отпадни води ;

4. Отпадни води от карантинния бокс

за животни в оборите10 литра / дневно . Премества се да се изгради отделна локална канализация с шахта , в

към чл. 4, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

която да се инсталира стерилизатор (около 20 л) с електрически нагреватели. Стерилизираните отпадни води се изливат в канализацията за промишлените отпадни води.

5. Дъждовни води - свободно по терена.

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)

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.
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.
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: 03.02.2022 г.

Уведомятел **VESELINA GEORGIEVA ANDONOVA** Digitally signed by VESELINA GEORGIEVA ANDONOVA Date: 2022.02.03 13:28:53 +02'00'

Уникален номер на заявката: **1643887710362**

