МИНИСТЕРСТВО НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ВОДИТЕ
Регионална инспекция
гр. Велико Търново
Вх. № 2595(6), 29.07.2025 г.

Приложение № 2 към чл. 6 от
Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС

I. Информация за контакт с възложителя:

Христо [illegible] Стефанов от гр. Елена, ул. „Костовска“ № 8, като управител на **„Рая Вел ХС“ ЕООД** с ЕИК 207727495 и със седалище и адрес на управление: гр. Елена, ул. „Костовска“ № 8“, тел за контакт [illegible] – Тихомир Панов

II. Резюме на инвестиционното предложение:

1. Характеристики на инвестиционното предложение: **ПРОИЗВОДСТВЕН ОБЕКТ за ПРЕРАБОТКА на МЕСА от ДКЖ в собствен поземлен имот 27190.14.196 по КК и КР на гр. Елена, община Елена, област Велико Търново предвиден за „безвредни производствени дейности“**

а) размер, засегната площ, параметри, мащабност, обем, производителност, обхват, оформление на инвестиционното предложение в неговата цялост;

Обектът е за преработка на меса от ДКЖ, като крайните продукти са от следните групи: Пресни месни разфасовки от ДКЖ, суровосушени продукти от раздробени меса и суровосушени продукти от нераздробени меса.

Обработката на меса от ДКЖ, отговаря и съответства на всички действащи ветеринарно-санитарни и хигиенните изисквания на българското и европейско законодателство в областта на храните. Сградата е едноетажна със застроена площ 750кв.м. Площта на ПИ 27190.14.196 е 5046кв.м и е с отреждане за безвредни производствени дейности.

Инвестиционните намерения на Възложителя са да изгради производствен обект за преработка на месо от ДКЖ в ПИ 27190.14.196 по КК и КР на гр. Елена, община Елена, област Велико Търново. Габаритите на сградата са: дължина 40,5м ширина 18,49м.

Сградата е едноетажна, кота ±0,00=297,75, и за нуждите на производствения процес в нея са обособени следните помещения: преддверие – суровини, хладилна камера /суровини/ от 0 до 4°С, хладилна камера /суровини/ под -18°С, помещение за дефростация, помещение за подправки, помещение за естествени обвивки, технологична камера от 2 до 6°С, миячно за изплакване от солта, отцедвачно /топла сушилня/ - от 18 до 22°С, сушилня - от 15 до 18°С, сушилня - от 12 до 15°С, работна /машинна/ зала, миячно /вътрешна посуда/, технологичен коридор, сушилня /естествено сушене/, работна зала - отстраняване на костта, хладилна камера /СЖП/ /под -18°С/, склад за опаковки, опаковъчно помещение, пакетажно помещение, склад пакетиращ материал, хладилна камера /готов продукт/ от 0 до 4°С, експедиция, пласмент, преддверие /филтър/, съблекалня /мръсна зона/ - мъже, съблекалня /мръсна зона/ - жени, баня /жени/, баня /мъже/, тоалетна – жени, тоалетна – мъже, съблекалня /чиста зона/ - мъже, съблекалня /чиста зона/ - жени и преддверие към опаковъчно помещение.

Всички помещения са проектирани следвайки законодателните изисквания и технологичния процес, като се използват материали, които отговарят на санитарно-хигиенните норми.

Достъпът до помещенията ще се осъществява посредством осем врати, разположени по северната, източната и южната фасади, както е указано в графичната част на проекта. Те са съобразени

с проектната разработка по част Технологична, за да се спазят необходимите производствени потоци, както и с изискванията по Наредба № Із-1971 от 29 октомври 2009 г. за строително-технически правила и норми за осигуряване на безопасност при пожар, в съответствие с проектната разработка по част Пожарна безопасност.

След приключване на СМР обектът ще бъде обзаведен с необходимото оборудване, във връзка с предназначението си, с доставка и монтаж по спецификация на производителя.

1. ТЕХНОЛОГИЯ:

В обекта ще се произвеждат три групи продукти: пресни месни разфасовки от ДКЖ, суровосушени продукти от мляно месо и суровосушени деликатеси от нераздробени меса, включително и „Еленски бут", който ще се суши при естествени условия, като процеса е организиран последователно при спазване на технологична поточност.

Технология за производство на Еленски бут:

За производството на „Еленски бут" се използва охладена суровина от свине, добита в регламентирани обекти с редовни документи за качество, годност и произход. Технологичната /операционна схема/ следва следната последователност: приемане на суровината, окачествяване, отстраняване на транспортната опаковка и съхранение. Охладената суровина се получава във вид на разфасован свински бут с кост. Изважда се от камерата за съхранение и се оформя. Следва осоляване на свинския бут, зреене, измиване и окачване, сушене, нарязване, опаковане и етикетиране. След пакетирането, „Еленският бут" се съхранява в хладилна камера с температурен режим от 0 до 4°С. При тези температури се съхранява до реализацията му. Температурата на работните помещения не трябва да надвишава 12°С. Готовият продукт е предназначен за реализация на вътрешния и външен пазар. Експедицията му се извършва в специализирано за целта помещение.

Технологичен процес при производството на суровосушени продукти от ДКЖ.

Охладените и замразени меса ще се получават, чрез специализиран автомобилен транспорт, отговарящ на ветеринарно-медицинските и хигиенни изисквания за извършване транспорт на меса. За приемането на месата е проектиран отделен вход. Полученото месо ще се приема и съхранява в хладилна камера с температурен режим на работа от 0 до 4°С за охладената суровина и в хладилна камера с температурен режим на работа под -18°С, за замразената суровина.

Първичната обработка на месната суровина включва: охладената суровина се изкарва от хладилната камера и се насочва в работното помещение. Замразената суровина се нарежда на дефростационни маси /заустени в канализацията/, разположени в дефростационното помещение. След дефростация се насочва към работната зала за обработка. След оформяне за суровосушените продукти от нераздробени меса и дозиране за суровосушените продукти от раздробени меса, те се отправят за по-нататъшна обработка.

Следва машинна обработка на месата, която включва дозиране, смилане, оборкване в смесителна машина, като се прибавят предварително подготвените и дозирани подправки и допълнителни суровини, докато се получи еднородна и хомогенна маса. Продуктът се насочва към пълначната машина, където се извършва пълнене в естествени обвивки. Обвивките са предварително подготвени и обработени в помещението за подготовка на обвивки и са готови да се включат в технологичния процес. Напълнените продукти се окачват на колбасарски рами и се насочват към сушилните помещения. Помещенията са климатизирани и се следи за температурата и влажността в тях. След сушенето продуктите се опаковат и етикират.

Технологичен процес при производството на пресни разфасовки от ДКЖ.

За производството на пресни разфасовки се използва охладена суровина от ДКЖ. След приемане на суровината и изваждането и от камерата за съхранение тя се оформя на обособено място в работното помещение. Към прясната разфасовка спада и изрезката, която отпада при оформянето на бута, при производство на „Еленски бут". След оформянето на разфасовката, чрез вътрешна посуда се насочва към опаковъчното помещение, където се опакова в тарелки или се вакуумира в полиетиленови пликове. Единичните опаковки се етикетират и се насочват към пакетажното помещение, където се пакетират в кашони. Пакетирания продукт се насочва към хладилна камера за готов продукт за съхранение.

Основните технологични потоци, относно достъпа до производствените помещения на суровини, материали и обслужващ персонал, са проектирани и съобразени с цел предотвратяването на кръстосано замърсяване при процеса на обработка и пакетаж на продукцията. Тези потоци са показани подробно в графичната част на проекта - част технология.

2. КОНСТУКЦИЯ и МАТЕРИАЛИ:

Сградата, обект на проекта, ще се изпълни от стоманена и стоманобетонна конструкция, съгласно проектната разработка по част Конструктивна, като се спазват всички изисквания на нормативните документи в строителството. Строителните материали, предвидени за влагане в проектната разработка, отговарят на изискванията по Наредба № РД-02-20-1 от 5 февруари 2015 г. за условията и реда за влагане на строителните продукти в строежите на Република България. Вложените материали следва да притежават съответните декларации за експлоатационни показатели, декларации за характеристиките на строителния продукт или декларации за съответствие с изискванията на инвестиционния проект.

Строежът е проектиран така, че е да е се осигури безопасността и здравето на лицата, участващи в целия му жизнен цикъл, и при условие, че е налице нормално поддържане, да отговаря на основните изисквания за продължение на икономически обоснован период на експлоатация. Вложените продукти при изпълнението на строежа трябва да осигурят основните изисквания за механично съпротивление и устойчивост на строежите/строителните конструкции и на земната основа при натоварвания по време на строителството и при експлоатационни и сеизмични натоварвания, безопасност в случай на пожар, хигиена, здраве и околна среда, достъпност и безопасност при експлоатация, защита от шум, икономия на енергията и топлосъхранение (ЕЕ) и устойчиво използване на природните ресурси.

Фасадите ще се изпълнят от LT ламарина, профил 40мм, цвят RAL 9006, а при сушилнята за естествено сушене ще се изпълни двойна мрежа със затварящи се плоскости.

Покривът е от стоманена конструкция и ще е покрит с термопанели 10см, цвят RAL 9006, и с наклон от 10%.

Вътрешните преградни стени ще се изградят от термопанели с различни дебелини – 5см, 10см и 18см, цвят бял, в зависимост от предназначението на помещението. Таванът също ще е от термопанел с дебелина от 10см или 18см, при нискотемпературната камера, цвят бял. Различните светли височини са показани в графичната част на проекта.

Подът е предвиден да се изпълни с шлайфана арм. ст.б. настилка във всички работни помещения, а в санитарните помещения – теракота.

Относно Водоснабдяването:

Имотът, в който се ситуира обектът, ще се захрани с вода за питейно-битови нужди, съгласно предоставените изходни данни от ВиК оператора, от уличен водопровод стоманен с ф1¼", дълбочина в точката на водовземане – h=1,2м и свободен напор – Нсв=3атм. Като допълнително изискване в изходните данни ВиК операторът е посочил оразмерителното

максимално секундно водно количество за имота да е до 0,45л/сек. Сградното водопроводно отклонение ще се изпълни от тръби РЕф32мм и ще завърши с общ водомерно-арматурен възел за питейно-битови нужди, разположен във водомерна шахта. С него ще се измерва изразходваната вода в имота. Водомерният възел включва следните арматури: СК 1“ без изпразнител, мрежест филтър 1“ , водомер за студена вода - 5м3/ч с дистанционно отчитане, ОК 1“ и СК 1“ с изпразнител. Видът на водомера да се съгласува предварително с ВиК оператора. Местоположението на водомерната шахта е съобразено с разпоредбите на Чл. 11. (3) от Наредба № 4 от 14 септември 2004 г. за условията и реда за присъединяване на потребителите и за ползване на водоснабдителните и канализационните системи - *„Водомерният възел на водопроводните отклонения в урбанизираните територии и селищните образувания се разполага в урегулирания поземлен имот в защитена срещу нерегламентиран достъп шахта* ***на разстояние до 2 т от уличната регулационна линия***“. На сградното водопроводно отклонение, на 50см от уличния бордюр в тротоара, ще се монтира тротоарен спирателен кран 1“ с охранителна гарнитура.

Според Наредба № Із-1971 от 29.10.2009 г. за строително-технически правила и норми за осигуряване на безопасност при пожар и част: ПБ на инвестиционния проект, **за обекта не се налага изграждане на сградна водопроводна инсталация за пожарогасене; за обекта не се изисква водоснабдяване за външно пожарогасене.**

- **Определяне на оразмерителното водно количество за ПБН нужди:**

Определянето на необходимото водно количество за захранване с вода на предвидените с настоящият проект санитарни прибори е извършено, съгласно Приложение №5 към чл.65, т. 3-б/, ф-ла 3 на “Наредба №4 за проектиране, изграждане и експлоатация на сградни водопроводни и канализационни инсталации” –обн.,ДВ,бр.53 от 28.06.2005 год.:

$q_{макс.сек.} = 5 \times q_{е.сек.} \times z_{сек}$ л/сек където:

$q_{е.сек.}$-специфичен оразмерителен дебит на еквивалентна санитарна арматура приет за 0,2 л/сек.

$z_{сек}$ - параметър на секундната вероятност определен спрямо $p_{сек.}$:

$$p_{сек.} = \frac{q_{н.макс.ч.} \times Муч}{720 \times Еа\ сгр.}, \text{ л/сек}$$

$$P_{сек} = \frac{14 \times 10}{720 \times 17,5} = 0,011$$

Муч и $q_{н.макс.сек}$ са както следва:

Муч = 10 човека

Приемам: $q_{н.макс.час.}$ =14 л/час – съгласно т.22 на Приложение 3 към чл. 18(2) на “Наредба №4 за проектиране, изграждане и експлоатация на сградни водопроводни и канализационни инсталации” –обн.,ДВ,бр.53 от 28.06.2005 год.

Еа сгр е определено както следва:

№	Прибори	Брой	Еа	Σ Еа
1.	Клапан за кл.казанче	2	0,5	1,0
2.	Смесител за тоал.умивалник	9	0,5	4,5

3.	Смесител за душ	3	1,0	3,0
4.	Смесител за кухн.мивка	3	1,0	3,0
5.	Водопр.стенен вентил 15мм	6	1,0	6,0
Σ Ea				17,5

$P_{сек.}$< 0,1 от Таблица 2 на Приложение 7 към чл.65 за $P_{сек.}$x Ea=0,174 отчитам $z_{сек}$ =0,424

$Q_{макс.сек,б.}$ =5 x 0,2 x 0,424= 0,424 л/сек < 0,45л/сек

Така определеното водно количество може да се проведе от тръби PE100, SDR17, PN10 ф 32мм(1“) при V= 0,73м/сек, I= 0,0274 м/м.

В графичната част на проекта са посочени дължини и диаметри за водопроводни тръби PPR PN16(за студена вода) и PN20(за топла вода) - за сградната инсталация и PE100, SDR17, PN10 - за външните водопроводи.

Топла вода в обекта ще се осигурява от електрически бойлери. Местата им са посочени в графичната част на проекта.

Всички помещения в обекта са снабдени със:

– водоустойчив и устойчив на гниене под, лесен за почистване и дезинфекция, изграден по начин, който улеснява оттичането на отпадъчните води;

– стените са с гладко покритие, изградени от водоустойчиви материали и с миещо се покритие;

– лесни за почистване тавани или вътрешни повърхности на покривните покрития;

– лесни за почистване врати, изработени от PVC и алуминий, устойчиви на корозия;

– добра вентилация и проветряване, за да се избегне кондензацията по стените, таваните или покривните покрития;

– естествено или изкуствено осветление, което не променя цвета на суровините;

– осигурени са необходимия брой мивки за миене и дезинфекция на ръцете, снабдени с топла и студена вода. В работните помещения са осигурени безконтактни мивки. Мивките са снабдени с препарати за почистване и дезинфекция на ръцете и средства за подсушаването им;

– средства за почистване на оборудването и инструментите;

– необходимо е да бъде разработена, система за защита от гризачи, насекоми, прах и други вредители.

- необходимо е да се направи анализ на риска и да се определят критичните контролни точки според Член 5 на Регламента, и да се прилагат и поддържат постоянни процедури на базата на принципите на HACCP.

- необходимо е да се разработят и добрите производствени и хигиенни практики, съгласно Глава III от Регламента.

Разработеният проект отговаря на изискванията на Наредба №1 от 26.01.2016г и на Приложения I и II от Регламент ЕО № 852/2004 и Регламент ЕО № 853/2004.

Помещенията отговарят на общите изисквания на помещенията за хранителни продукти, дадени в Глава I на Приложение II и специфичните изисквания на помещенията, в които хранителните продукти се приготвят, обработват или преработват, дадени в Глава II на Приложение II.

Предвиденото оборудване в проекта отговаря на изисквания на Глава V на Приложение II. То е произведено от неръждаема стомана и конструирано така, че да се поддържа и почиства лесно. Това намалява до минимум риска от замърсяване.

б) взаимовръзка и кумулиране с други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения;

За имота има изготвен и одобрен ПУП – План за застрояване с който е отрен за „Безвредни производствени дйности“

в) използване на природни ресурси по време на строителството и експлоатацията на земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие;

Не се предвижда използване на природни ресурси по време и след строителство

г) генериране на отпадъци - видове, количества и начин на третиране, и отпадъчни води;

Отпадъците от производствения процес се сортират по вид, съхраняват се в контейнери в отделно помещение и се извозват периодично, на обособените за това места. На изхода на канализационната система е предвиден мазноуловител. В производството не се отделят вещества, които оказват вредно въздействие на околната среда. Обекта е далеч от жилищната зона на града. Съседните производствени предприятия са на разстояния, включени в нормативните и законови изисквания, при което считам, че не се изисква ОВОС.

КАНАЛИЗАЦИЯ

Сградната канализационна мрежа ще се изпълни от муфени PVC тръби и фасонни части.

За вентилация на канализацията е предвиден вентилационен клапан. Отводнителните участъци от тоалетни умивалници и кухненските мивки ще се изпълнят от PVC тръби ф50 мм., а от подовите сифони и клозетните седала от ф 110 мм. Хоризонталната канализационна мрежа ще се изпълни вкопана/ под кота +0,00/, от PVC тръби ф 110 и ф160 мм. – дебелостенни.

➢ **Оразмеряване**

Оразмерителното отпадъчно водно количество от сградата е определено съгласно чл. 166, ал. 2, ф-ла 10 на “Наредба №4 за проектиране, изграждане и експлоатация на сградни водопроводни и канализационни инсталации” –обн.,ДВ,бр.53 от 28.06.2005 год:

$Q_{общо} = Q_{бит} + Q_{непр} + Q_{пом} + q_{макс\ сек\ пр} + q_{макс\ сек\ д}$, л/сек където:

$Q_{бит}$ – общото оразмерително битово отпадъчно водно количество от санитарните прибори, л/сек;

$Q_{непр}$ – постоянното отпадъчно водно количество, л/сек;

$Q_{пом}$ – помпено отпадъчно водно количество, л/сек;

$q_{макс\ сек\ пр}$ – оразмерително максимално секундно производствено отпадъчно водно количество, л/сек;

$q_{макс\ сек\ д}$ – оразмерителното максимално секундно дъждовно водно количество,л/сек.

$Q_{бит} = к.\sqrt{\Sigma D.U}$, л/сек, където:

к – коефициент на едновременност , съгласно Таблица 3 по БДС EN 12056-2;

ΣD.U – сума от специфичните оттоци, съгласно Таблица 2 по БДС EN 12056-2.

	Прибори	Брой	D.U	ΣD.U
1.	Клапан за кл.казанче	2	2,0	4,0
2.	Тоалетен умивалник	9	0,5	4,5
3.	Кухненска мивка	3	0,8	2,4

4.	Подови сифони DN100	25	2,0	50,0
5.	Подови сифони в инд.сан.в-ли	2	0,8	1,6
6.	Душ с превключвател	3	0,8	2,4
	ΣD.U			64,9

Q бит = 0,5.√64,9 = 4,03 л/сек

Q общо = $Q_{бит}$ = 4,03 л/сек

За това водно количество е оразмерена сградната канализация, като са спазени изискванията за минимални диаметри и наклони.

Поради липса на улична канализация пред лицето на имота, отпадъчното водно количество постъпва гравитачно във водоплътна изгребна яма, ситуирана в западната част на имота, при спазване на нормативните отстояния от границите му. Нивото на отпадъчната вода в ямата следва да се следи и същата се почиства своевременно, като не се допускат разливи. Мястото на ямата е съобразено с лесния достъп до нея и денивелацията на терена. Битовите отпадъчни води от ямата ще се изпомпват и извозват със специализирана техника, от специализирана фирма, до регламентиран приемник, съобразно изискванията на ВиК оператора.

Отпадъчното водно количество, постъпващо в ямата е определено по формулата:

$Q_{ОТП.} = 0,9 \times Q_{МАК.ДЕН.}$ [$м^3$/ден]

$Q_{МАК.ДЕН.} = 45 \times 10/1000 = 0,45$ $м^3$/ден

$Q_{ОТП.} = 0,9 \times 0,45 = 0,40$ $м^3$/ден

$V_{ИЗГР.ЯМА} = t \times Q_{ОТП.}$ [$м^3$]

T = 15 дни – времепрестой на отпадните води в изгребната яма при максимално натоварване

$V_{ИЗГР.ЯМА} = 15 \times 0,40 = 6,0$ $м^3$ – полезен товар

$V_{ПРИЕТО} = 6,0$ $м^3$

Преди включване на отпадъчните води от производствения процес в изгребната яма, за отделяне и задържане на животинските мазнини, е предвиден PE-HD сепаратор за мазнини с капацитет 4л/сек, за подземен монтаж. Мазнинозадържателя работи на принципа на гравитацията и разликата в плътностите на материалите, т.е. тежките компоненти в отпадната вода се утаяват към дъното, докато леките материали, като животинската мазнина, се издигат на повърхността в сепаратора. Мястото му е отразено в графичната част на проекта. Видът на сепаратора е примерен и подлежи на промяна според желанието на Възложителя.

Предвидено е отвеждане в хоризонталната канализация сградата на конденза от въздухоохладителните тела в помещенията с PVC тръби с ф40 и ф50мм. Местата на телата са определени в проекта по част: ОВК. Преди всяко включване ще се монтират клапи против миризми ф50мм.

Атмосферните води от покрива на сградата ще се отвеждат до нивото на терена чрез водосточни тръби и ще се изливат и оттичат свободно по терена.

Изпълнението на канализацията става по принцип от долу на горе. Полагането на тръбите да става съгласно дадените коти и наклони.

д) замърсяване и вредно въздействие; дискомфорт на околната среда;

Не се предвижда замърсяване и вредно въздействие на околната среда

е) риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение;

Предвид типа производство – сушене на бутове, не съществува риск от аварии или бедствия

ж) рисковете за човешкото здраве поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето.

Не се предвижда рискове за човешкото здраве

2. Местоположение на площадката, включително необходима площ за временни дейности по време на строителството.

Имота се намира северозападно от населеното място. За временни дейности по време на строителството са необходими две зони: временен склад арматура 50кв.м и временен склад кофраж 50кв.м, които ще се разположат в имота. За обезпечаване на строителството ще се постави фургон за техническият ръководител и химическа тоалетна.

3. Описание на основните процеси (по проспектни данни), капацитет, включително на съоръженията, в които се очаква да са налични опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС.

Обектът е за преработка на меса от ДКЖ, като крайните продукти са от следните групи: Пресни месни разфасовки от ДКЖ, суровосушени продукти от раздробени меса и суровосушени продукти от нераздробени меса.

Обработката на меса от ДКЖ, отговаря и съответства на всички действащи ветеринарно-санитарни и хигиенните изисквания на българското и европейско законодателство в областта на храните.

При разработването на проекта са използвани следните нормативни документи:

1. Българска нормативна база:

1.1. Закон за ветеринарномедицинската дейност, в сила от 02.05.2006 г. (Обн. ДВ. бр.87 от 1 Ноември 2005г., изм. ДВ. бр.58 от 18.07.2017г.);

1.2. Закон за храните от 2020год.

1.3. Закон за устройство на територията (Обн. ДВ. бр.1 от 2 Януари 2001г., изм. ДВ. бр.15 от 23 Февруари 2016г.);

1.4. Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и храните (Обн. ДВ. бр.10 от 5 Февруари 2016г.);

1.5. Наредба № 9 от 16 март 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, издадена от Министерството на здравеопазването, Министерството на регионалното развитие и благоустройството и Министерството на околната среда и водите (Обн. ДВ. бр.30 от 28 Март 2001г., изм. и доп. ДВ. бр.102 от 12 Декември 2014г.);

2. Европейска нормативна база:

2.1. Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;

2.2. Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;

2.3. Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 година за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека;

2.4. Регламент (ЕС) № 142/2011 на Комисията от 25 февруари 2011 година за прилагане на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека, и за прилагане на Директива 97/78/ЕО на Съвета по отношение на някои проби и артикули, освободени от ветеринарни проверки на границата съгласно посочената директива Текст от значение за ЕИП;

2.5. Регламент /ЕО/ №1169/2011 на Съвета от 25.10.2011г., за предоставяне на информация за храните на потребителите;

Настоящият проект е разработен въз основа на гореизброените Регламенти, Нормативни документи и Закона за храните.

Изградените инфраструктура и сграда в завършен вид обезпечават напълно нуждите на обекта.

Площта предвидена за съхранение и обработка на месата е 498,6м². 231,4м² е сушилно помещение, което поради спецификата на произвежданите продукти е с естествена циркулация на въздуха.

Дворът на обекта ще бъде заграден с ограда с височина 2м, не позволяваща достъп на външни хора и животни.

Охлаждането и вентилацията на обекта се осъществява, чрез вентилационна инсталация и охлаждаща система.

Осветлението в обекта се осигурява естествено от замрежени прозорци по фасадата (там където ги има), а в работните помещения основно–изкуствено, като нормените осветености се достигат с осветителни тела, които не променят цвета на суровините.

Работните помещения са с достатъчни размери за осъществяване на дейността при подходящи хигиенни условия и са изградени по начин, изключващ възможността от замърсяване на суровините и произведените продукти.

Всички помещения в обекта са снабдени със:

- водоустойчив и устойчив на гниене под, лесен за почистване и дезинфекция, изграден по начин, който улеснява оттичането на отпадъчните води;
- стените са с гладко покритие, изградени от водоустойчиви материали и с миещо се покритие;
- лесни за почистване тавани или вътрешни повърхности на покривните покрития;
- лесни за почистване врати, изработени от PVC и алуминий, устойчиви на корозия;
- добра вентилация и проветряване, за да се избегне кондензацията по стените, таваните или покривните покрития;
- естествено или изкуствено осветление, което не променя цвета на суровините;
- осигурени са необходимия брой мивки за миене и дезинфекция на ръцете, снабдени с топла и студена вода. В работните помещения са осигурени безконтактни мивки. Мивките са снабдени с препарати за почистване и дезинфекция на ръцете и средства за подсушаването им;
- средства за почистване на оборудването и инструментите;
- необходимо е да бъде разработена, система за защита от гризачи, насекоми, прах и други вредители.

- необходимо е да се направи анализ на риска и да се определят критичните контролни точки според Член 5 на Регламента, и да се прилагат и поддържат постоянни процедури на базата на принципите на НАССР.

- необходимо е да се разработят и добрите производствени и хигиенни практики, съгласно Глава III от Регламента.

Разработеният проект отговаря на изискванията на Наредба №1 от 26.01.2016г и на Приложения I и II от Регламент ЕО № 852/2004 и Регламент ЕО № 853/2004.

Помещенията отговарят на общите изисквания на помещенията за хранителни продукти, дадени в Глава I на Приложение II и специфичните изисквания на помещенията, в които хранителните продукти се приготвят, обработват или преработват, дадени в Глава II на Приложение II.

Предвиденото оборудване в проекта отговаря на изисквания на Глава V на Приложение II. То е произведено от неръждаема стомана и конструирано така, че да се поддържа и почиства лесно. Това намалява до минимум риска от замърсяване.

I. ПРОИЗВОДСТВЕНА ПРОГРАМА:

В обекта ще се произвеждат три групи продукти: Пресни месни разфасовки от ДКЖ, Суровосушени продукти от мляно месо и Суровосушени деликатеси от нераздробени меса, включително и Еленски бут, който ще се суши при естествени условия.

ГРУПИ ПРОДУКТИ	ПРОЕКТЕН КАПАЦИТЕТ	
	дневен	годишен
Суровосушени продукти от млени меса от ДКЖ.	500кг	120 000кг
Суровосушени деликатеси от нераздробени меса от ДКЖ.	300кг	72 000кг
Еленски бут		5000бр
Пресни месни разфасовки от ДКЖ	200кг	48 000кг

III. МАТЕРИАЛНО ОСИГУРЯВАНЕ НА ОБЕКТА:

За осигуряване на технологичния процес в обект за преработка на меса от ДКЖ са осигурени и предвидени следните помещения:

1. Работни помещения:

Пом.I. Преддверие – приемно суровина;
Пом.IV. Дефростация;
Пом.V. Работна зала – изисква се температура до 12°С;
Пом.VIII. Миячно помещение за изплакване от солта – изисква се температура до 12°С;
Пом.XII. Работна зала – изисква се температура до 12°С;
Пом.XIII. Миячно помещение за вътрешна посуда;
Пом.XVI. Работна зала – отстраняване на коста, изисква се температура до 12°С;
Пом.XIX. Опаковъчно помещение, изисква се температура до 12°С;
Пом.XX. Пакетажно помещение – изисква се температура до 12°С;

Пом.XXIII. Експедиционно помещение – изисква се температура до 12°С;

2. Помощни помещения:

Пом.V. Склад за съхранение на подправки и адитиви;

Пом.VI. Помещение за съхранение и подготовка на естествени обвивки – изисква се температура до 12°С;

Пом.XIV. Технологичен коридор – изисква се температура до 12°С;

Пом.XVIII. Склад – съхранение на опаковки;

Пом.XXI. Склад – съхранение на кашони;

3. Хладилни и сушилни помещения:

Пом.II. Хладилна камера – суровини, с температурен режим от 0 до 4°С;

Пом.III. Хладилна камера – суровини, с температурен режим под -18°С;

Пом.VII. Технологична камера, с температурен режим от 2 до 6°С;

Пом.IX. Отцедвачно /топла сушилня/, с температурен режим от 18 до 22°С;

Пом.X. Сушилня, с температурен режим от 15 до 18°С;

Пом.XI. Сушилня с температурен режим от 12 до 15°С;

Пом.XV. Естествена сушилня;

Пом.XVII. Хладилна камера за СЖП с температурен режим на работа под -18°С;

Пом.XXII. Хладилна камера – готов продукт, с температурен режим от 0 до 4°С;

4. Санитарно–битови помещения:

Пом.XXIV. Пласмент;

Пом.XXV. Преддверие – филтър;

Пом.XXVI. Съблекалня – мръсна зона /мъже/;

Пом.XXVII. Съблекалня – мръсна зона /жени/;

Пом.XXVIII. Баня /жени/;

Пом.XXIX. Баня /мъже/;

Пом.XXX. Тоалетна /жени/;

Пом.XXXI. Тоалетна /мъже/;

Пом.XXXII. Съблекалня – чиста зона /мъже/;

Пом.XXXIII. Съблекалня – чиста зона /жени/;

Пом.XXXIV. Преддверие към опаковъчно помещение;

ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ.

Обектът е проектиран с необходимия брой и вид, машини и съоръжения, които обезпечат технологичния процес на производство, като видове и капацитетни възможности. За технологичния процес са предвидени следните машини и съоръжения:

Поз.1. Електронна везна до 500кг – пом.I;

Поз.2. Кош с капак – пом.I,IV,XII,XVI,XVII,XIX,XX;

Поз.3. Санитарна мивка – пом.I, XXIII;

Поз.4. Пластмасов палет – пом.II,III,V,XXI,XXII;

Поз.5. Дефростационна маса – пом.IV;

Поз.6. Рафт за подправки – пом.V;

Поз.7. Хладилник – от 0 до 4°С – пом.VI;

Поз.8. Работна маса – пом.VI;

Поз.9. Безконтактна мивка със стерилизатор – пом.VI,XII,XVI,XIX;

Поз.10. Рама с тави за осоляване – пом.VII;

Поз.11. Колбасарска лодка – пом.VII, XII;

Поз.12. Мивка с двойно корито – пом.VIII;

Поз.13. Колбасарска рама за бастуни – пом.XII;

Поз.14. Електронна везна до 200кг – пом.XII;

Поз.15. Работна маса за обезкостяване – пом.XII;

Поз.16. Аксесоар за измиване и дезинфекция – пом.XII,XIII, XIV,XVI,XIX,XX;

Поз.17. Ледогенератор – пом.XII;

Поз.18. Месомелачка – пом.XII;

Поз.19. Смесителна машина – пом.XII;
Поз.20. Пълначна машина – пом.XII;
Поз.21. Клипс машина – пом.XII;
Поз.22. Работна маса – пом.XII;
Поз.23. Колбасарско роли;
Поз.24. Преса за суровосушени продукти – пом.X;
Поз.25. Работна маса – пом.XVI;
Поз.26. Лентов банцинг – пом.XVI;
Поз.27. Работна маса – пом.XIX;
Поз.28. Фолираща машина – пом.XIX;
Поз.29. Работна маса – пом.XIX;
Поз.30. Етикетираща машина – пом.XIX,XX;
Поз.31. Вакуум машина – пом.XIX;
Поз.32. Слайсираща машина – пом.XIX;
Поз.33. Работна маса – пом.XIX;
Поз.34. Рафт за опаковки – пом.XVIII;
Поз.35. Санитарна мивка – пом.XX,XXI;
Поз.36. Работна маса – пом.XX;
Поз.37. Работна маса – пом.XXI;
Поз.38. Шкаф за дрехи – пом.XXVI,XXVII,XXXII,XXXIII;
Поз.39. Хигиенен пропусник – пом.XXXIV;
Поз.40. Шкаф за препарати – пом.VIII,XIII;

II. ТЕХНОЛОГИЧЕН ПРОЦЕС:

Процесът на преработка на меса от ДКЖ в обекта е организиран последователно при спазване на технологична поточност.

Технология за производство на Еленски бут:

- Подготовка на суровината.

За производството на „Еленски бут" се използва охладена суровина от свине, добити в регламентирани обекти с редовни документи за качество, годност и произход.

Технологичната /операционна схема/ следва следната последователност: приемане на суровината, окачествяване, отстраняване на транспортната опаковка и съхранение.

Охладената суровина се получава във вид на разфасован свински бут с кост. Изважда се от камерата за съхранение и се оформя.

1.1.1. Подготовка на солта.

Използваната трапезна сол се разтегля, дозира и приготвя в специализирани за целта съдове в помещението за съхранението и, след което се включва в производствения процес /осоляване на свинския бут/.

1.1.2. Осоляване – след оформянето, свинския бут се осолява. Извършва се по сух метод в работното помещение, като бута се покрива с трапезна сол в специализирани тави.

1.1.3. Зреене – извършва се в технологичната камера при температурен режим от 2 до 6°С. Престоят е в зависимост от големината на суровината /в рамките на 40-50 дена/.

1.1.4. Измиване и окачване – след осоляването и зреенето, бута се измива от солта в специализирано помещение, като по този начин се извършва и частично обезсоляване до получаване на приятно солен вкус. Следва окачване с канап и насочване към сушилното помещение.

1.1.5. Сушене – сушенето се извършва в изградена сушилня. Тя е проектирана на принципа на естественото сушене за да се използват климатичните особености на Еленския район. Обградена е с мрежа за предпазване от насекоми и подвижни платна за предпазване от

запрашяване. В сушилнята бута престоява в зависимост от големината си и климатичните условия на сушене /в рамките на 5 – 6 месеца/.

1.1.6. Нарязване /порциониране/ и отстраняване на костта – след сушене, готовия изсушен бут се нарязва на парчета по около 0,200кг. на банцинг машина. Извършва се отстраняване /отпрепарирване/ на костта и парчетата се насочват към опаковъчното помещение. Част от Еленския бут се предлага цял.

1.1.7. Опаковане и етикетиране – нарязаните парчета Еленски бут се поставят в полиетиленови опаковки и се вакуумират на вакуум машина. Претеглят се и се етикетират на електронна везна тип „Бизерба". Еленския бут, който се предлага цял се етикетира.

1.1.8. Нарязване, слайсиране на Еленски бут – част от парчетата бут се слайсират и се опаковат в вакуум опаковки.

1.1.9. Пакетиране и етикетиране – процеса се извършва в пакетажно помещение. Единичните опаковки се подреждат в пакетиращ материал /кашони/, етикетират се и се насочват за съхранение. Еленския бут, който се предлага цял се опакова в амбалажна хартия, поставя се в кашон, етикетира се и се насочва за съхранение.

1.1.10.

1.1.11. Съхранение.

1.1.12. След пакетирането, Еленския бут се съхранява в хладилна камера с температурен режим от 0 до 4°С. При тези температури се съхранява до реализацията му.

1.1.13. Температурата на работните помещения не трябва да надвишава 12°С.

1.1.14. Експедиция и транспорт.

1.1.15. Готовят продукт е предназначен за реализация на вътрешния и външен пазар. Експедицията му се извършва в специализирано за целта помещение. Извозването до клиентите се извършва с изотермичен транспорт, собствен или собственост на клиентите, снабден с необходимите документи и разрешителни от компетентните органи за транспорт на хранителни продукти.

Технологичен процес при производството на суровосушени продукти от ДКЖ.

Приемане и окачествяване на суровините и спомагателните материали, необходими за произвадствата на сурово сушени продукти.

Обекта приема и обработва охладени и замразени меса, получени във вид на разфасовка.

Охладените и замразени меса ще се получават, чрез специализиран автомобилен транспорт, отговарящ на ветеринарно-медицинските и хигиенни изисквания за извършване транспорт на меса /с транспорт на доставчика/. За приемането на месата е проектиран отделен вход. Ще се приемат само меса, придружени от търговски документи, гарантиращи състоянието и произхода на месото. Полученото месо ще се приема и съхранява в хладилна камера с температурен режим на работа от 0 до 4°С за охладената суровина и в хладилна камера с температурен режим на работа под -18°С, за замразената суровина.

приемане на адитивите и спомагателните материали, необходими за производството на сурово сушени продукти.

Спомагателните суровини /трапезна сол, подправки, адитиви и др./ ще се приемат с придружаващите ги търговски документи и сертификати и документи за качество и безопасност.

Всички подправки и адитиви ще се приемат пакетирани в помещение за тяхното съхранение. В него са създадени условия за съхранението на всички подправки и адитиви в зависимост от тяхната специфика и начин на съхранение.

Подготовката и дозирането на подправките и адитивите ще се извършва само в това помещение, като вкарването им в производствената зала и по-нататъшното им използване, като част от технологичния процес, ще се извършва в затворени съдове, с цел предотвратяване на тяхното замърсяване.

Приемането и окачествяването на естествените обвивки, използвани за производството на сурово сушени продукти ще се извършва през отделен вход. Те ще се съхраняват в

проектирано за целта помещение, в хладилно съоръжение с температурен режим от 0 до 4°С. Подготовката и обработката на естествените обвивки ще се извършва в отделно помещение, което е снабдено с необходимото оборудване, като последващото им транспортиране до производствената зала и включването им в технологичния процес, ще се извършва в закрити съдове.

Приемането на опаковъчните спомагателни материали ще се извършва през отделен вход /прозорец/, отбелязан на технологичното разпределение. За тяхното съхранение е предвидено отделно помещение.

Първична обработка на суровините за производството на сурово сушени продукти.

Първична обработка на месната суровина: Охладената суровина се изкарва от хладилната камера и се насочва в работното помещение. Замразената суровина се нарежда на дефростационни маси /заустени в канализацията/, разположени в дефростационното помещение. След дефростация се насочва към работната зала за обработка. След оформяне за суровосушените продукти от нераздробени меса и дозиране за суровосушените продукти от раздробени меса, те се отправят за по-нататъшна обработка.

Помещението, в което се извършва първичната обработка на месата, както и използваното оборудване и инструментариум се почистват, измиват и дезинфекцират след края на всяка работна смяна. Помещението е климатизирано и в него се поддържа температура под или равна на 12°С.

Машинна обработка на месата, предназначени за производството на сурово сушени продукти.

Месата, предназначени за производството на сурово сушени продукти се дозират, смилат се на "Волф"-машина, объркват се в смесителна машина, като се прибавят предварително подготвените и дозирани подправки и допълнителни суровини, докато се получи еднородна и хомогенна маса. Така приготвената пълнежна маса, в зависимост от вида на произвеждания продукт се насочва към пълначната машина, където се извършва пълненето й в естествени обвивки. Обвивките са предварително подготвени и обработени в помещението за подготовка на обвивки и са готови да се включат в технологичния процес.

В пълначната машина, масата се дозира в зависимост от произвеждания продукт и се пълни в естествени обвивки. Напълнените продукти се окачват на колбасарски рами и се насочват към сушилните помещения. Помещенията са климатизирани и се следи за температурата и влажността в тях.

Етапи на сушене – едното сушилно помещение, играе ролята на топла сушилня. Там продуктите престояват контролирано време и се насочват към друга сушилня за сушене. В тази сушилня се извършва и пресоването на продуктите. Целта е да се намали водното им съдържание. Броят на пресоването зависи от произвежданите продукти и влагосъдържанието им. След това продуктите се насочват в друга сушилня, където доизсъхват. Всички сушилни са с контролирана температура и влажност, според етапите на сушене на продуктите.

Опаковане и етикетиране – продуктите се поставят в полиетиленови опаковки и се вакуумират на вакуум машина. Претеглят се и се етикетират на електронна везна тип „Бизерба". Продуктите, които няма да се вакуумират се етикетират индивидуално, обвиват се с амбалажна хартия, нареждат се във вътрешна посуда и се насочват към пакетажното помещение за пакетиране.

Нарязване, слайсиране на суровосушени продукти – част от продуктите се слайсират и се опаковат във вакуум опаковки.

Пакетиране и етикетиране – процеса се извършва в пакетажно помещение. Единичните опаковки се подреждат в пакетиращ материал /кашони/, етикетират се и се насочват за съхранение. Продуктите, които не се предлагат във вакуум опаковки се опаковат в амбалажна хартия, поставят се в кашони, етикетира се и се насочват за съхранение.

Съхранение.

След пакетирането, суровосушените продукти се съхранява в хладилна камера с температурен режим от 0 до 4°С. При тези температури се съхранява до реализацията му.

Температурата на работните помещения не трябва да надвишава 12°С.

Готовият продукт е предназначен за реализация на вътрешния и външен пазар. Експедицията му се извършва в специализирано за целта помещение. Извозването до клиентите се извършва с изотермичен транспорт, собствен или собственост на клиентите, снабден с необходимите документи и разрешителни от компетентните органи за транспорт на хранителни продукти.

Технологичен процес при производството на пресни разфасовки от ДКЖ.

За производството на пресни разфасовки се използва охладена суровина от ДКЖ, добита в регламентирани обекти с редовни документи за качество, годност и произход.

Технологичната /операционна схема/ следва следната последователност: приемане на суровината, окачествяване, отстраняване на транспортната опаковка и съхранение.

Охладената суровина се получава във вид на разфасовка. Изважда се от камерата за съхранение и се оформя на обособено място в работното помещение. Към прясната разфасовка спада и изрезката, която отпада при оформянето на бута, при производство на „Еленски бут". След оформянето на разфасовката, чрез вътрешна посуда се насочва към опаковъчното помещение, където се опакова в тарелки или се вакуумира в полиетиленови пликове. Единичните опаковки се етикетират и се насочват към пакетажното помещение, където се пакетират в кашони. Пакетирания продукт се насочва към хладилна камера за готов продукт за съхранение. В хладилната камера се съхраняват до тяхната експедиция, която се извършва от експедиционото помещение на обекта.

- Контрол.

От приготвените продукти ще се вземат проби за лабораторни изпитвания. На анализ ще се подлагат партиди от произвежданите продукти, според разработена мониторингова програма, съобразена със спецификата на контрол на тази група хранителни продукти и изискванията на Европейското законодателство. Те трябва да отговарят на изискванията за безопасност, като всички изпитвания да с в определените допустими норми. Към всяка проба ще се прикрепя протоколен лист с получените резултати.

Изисквания към АС част на проекта

Обекта е изграден в собствен парцел на Инвеститора. Проектирането се извършва на основание на задание на Инвеститора и подробно заснемане на съществуващия терен.

Теренът за изграждане на сградата отговаря на изискванията по отношение на оттичане на атмосферните води, нивото на подпочвените води и проветряването и устойчивост на почвата.

Производствените помещения, приемната и експедиционните площадки са разположени така, че да се осъществи принципът на разделеност и поточност като се избягва кръстосването на пътищата на входната суровина, с тези на готовите продукти.

Сградата и помещенията имат стабилна конструкция и се поддържат в добро техническо състояние.

Осигурено е достатъчно работно пространство, позволяващо свободно извършване на необходимите дейности с правилно подбрано технологично оборудване за осигуряване на нормален ритъм на производство.

Стените са чисти, гладки, без пукнатини и грапавини, покрити с водонепропусклив, неабсорбиращ и нетоксичен материал в светъл цвят, позволяващ лесно почистване и дезинфекция /антибактериални термоизолационни панели/.

Подовете в производствените, складовите и хладилни помещения са направени от водонепропускливи материали, гладки, но не и хлъзгави, устойчиви на киселини и основи, позволяващи лесно почистване, измиване и дезинфекция, имащи наклон най-малко 2%, към сифоните. Поддържат се в добро състояние, позволяват лесно почистване, а при необходимост - дезинфекция; за целта се използват непромокаеми, неабсорбиращи, миещи се и нетоксични материали, освен ако използването на други материали не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на месото.

Таваните в помещенията са покрити по начин недопускащ образуването на конденз, полепване на прах и развитието на плесен като същевременно позволява лесното им почистване и дезинфекциране.

Прозорците са уплътнени, а тези които се отварят, са замрежени с възможност за почистване.

Вратите са гладки и добре затварящи се, с не хигроскопична повърхност. Стените на хладилните камери са изолирани с подходяща по вид и дебелина изолация. Всички работни помещения са оборудвани с подходящо осветление гарантиращо нормална работа на персонала. Ъглите между и стените, между стените, между тавана и стените се изпълняват заоблени, тип холкер.

Повърхностите, включително и повърхностите на технологичното оборудване, в местата, където се работи с храни, и по-специално тези, които влизат в контакт с храните, се поддържат в добро състояние, позволяват лесно почистване, а при необходимост - дезинфекция; за целта те се изграждат с гладка повърхност, покритие от некорозивни и неабсорбиращи материали, позволяващи влажно почистване, освен ако използването на други материали не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на храните.

Технологичното оборудване е така подбрано, че да отговаря на изискванията на европейското и национално законодателство във връзка с безопасността на храните и повърхностите на машините и съоръженията влизащи в контакт с храните, т.е. машините и съоръженията са изработени от неръждаема стомана.

4. Схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.

До обекта се достига по съществуващ асфалтов път северно от имота. Не се предвиждат нови пътища или промяна на съществуващи.

5. Програма за дейностите, включително за строителство, експлоатация и фазите на закриване, възстановяване и последващо използване.

Предвидените дейности са следните:

Изготвяне на инвестиционен проект по част Архитектура, Конструктивна, Електрическа, ВиК, ОВК, Геодезия, Пожарна безопасност, ПБЗ, и Технологична. Изготвения инвестиционен проект ще бъде представен пред компетентните органи за съгласуване и одобряване. В последствие ще бъде издадено разрешение за строеж на обекта. След влизане в сила на разрешението за строеж ще се организира почистване на терена за предстоящото строителство и възможност за геодезическо трасиране. Дружеството възложител ще направи подбор за избор на изпълнители за предстоящото строителство и лице, което ще извършва строителен надзор по време на строителството. Ще бъде стартирано строителството считано от деня на съставяне на протокола за откриване на строителна площадка и определяне на строителна линия и ниво, съгласно чл.157 ал. 1 от ЗУТ. Всички отпадъци реализирани по време на строителството и не използвани за обратни насипи ще бъдат извозени до депо. Лицето упражняващо строителен надзор ще следи за качественото изпълнение на обекта, изпълнението по проект на обекта, както и ще подготвя всички необходими актове, протоколи по време на строителството до въвеждането в експлоатация на обекта. След въвеждането в експлоатация ще бъде нает необходимия компетентен персонал за функционирането на обекта

Сградата във видът който е проектирана е със срок на експлоатация над 50г. като този срок при правилна поддръжка може да се удължи.

6. Предлагани методи за строителство.

Предвиден е смесен метод на строителство, като се използва смесица между стоманобетонов фундамент и метална конструкция с термопанели с дебелина 10 см. Металната конструкция се предвижда да е във формата на рамка, която ще създаде възможност за премостване на по големите разстояния. Рамката ще се състои от носещи колони и хоризонтални елементи, които се монтират с помощта на болтови съединения. След като се изгради основната рамка ще се монтират стените и покрива. За изграждане на стените ще се използват сандвич панели. Сандвич панелите представляват трислойна, монолитна, композитна структура, състояща се от два стоманени листа, между които е поставен експандиран полистирол, полиуретан или минерална вата. Облицоването на сградата със стени от ЛТ ламарина отвън и термопанел отвътре. Покривът ще е от сандвич панели. Стоманобетона конструкция ще бъде използвана за основите на сградата. Стените на същите ще бъдат облечени със стени сандвич панели, а покривите се предвижда да са плоски или скатни с покривни сандвич панели

7. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

Еленският бут е запазена кулинарна марка за гр. Елена и се произвежда в района на гр Елена и околните населена места. Месопреработката е един от основните отрасли в българския аграрен сектор, като последните статистически данни за годишния оборот на фирмите в тази сфера показва ръст от 24%. С направата на новият цех ще се затвърдят местните марки и ще се разкрият нови работни места.

8. **План, карти и снимки, показващи границите на инвестиционното предложение, даващи информация за физическите, природните и антропогенните характеристики, както и за разположените в близост елементи от Националната екологична мрежа и най-близко разположените обекти, подлежащи на здравна защита, и отстоянията до тях.**



Имота предвиден за строителство се намира северозападно от урбанизираната зона на гр. Елена и отстои на над километър от най близката защитена зона BG 0000280 „Златаришка река“ Най – близката жилищна сграда отсоти на 60м в западна поска, а най – близкият разположен технически обект е подстанция Елена на 50м в северна посока.

9. Съществуващо земеползване по границите на площадката или трасето на инвестиционното предложение.

Северно имота предмет на разработката граничи с асфалтов път по който се осъществява достъпа. Източно и южно от имота се намират изоставени земеделски земи, от запад урбанизираната зона на града.

10. Чувствителни територии, в т.ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони около водоизточниците и съоръженията за питейно-битово водоснабдяване и около водоизточниците на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди и др.; Национална екологична мрежа.

Най – близката защитена зона BG 0000280 „Златаришка река“ отстои над километър в източна посока. В близост няма други чувствителни и защитени зони.

11. Други дейности, свързани с инвестиционното предложение (например добив на строителни материали, нов водопровод, добив или пренасяне на енергия, жилищно строителство).

Не са предвидени други дейности с инвестиционното намерение.

12. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение.

Изготвен е проект по част технология, съгласуван с БАБХ гр. Велико Търново.

III. Местоположение на инвестиционното предложение, което може да окаже отрицателно въздействие върху нестабилните екологични характеристики на географските райони, поради което тези характеристики трябва да се вземат под внимание, и по-конкретно:

1. съществуващо и одобрено земеползване;

Имотите се ползват съгласно действащата КККР на гр. Елена. ПИ 27190.14.196е със сменено предназначение „За безвредни производствени дейности“.

2. мочурища, крайречни области, речни устия;

В близост няма мочурища, крайречни области и речни устия

3. крайбрежни зони и морска околна среда;

В близост няма крайбрежни зони и морска околна среда

4. планински и горски райони;

Зоната на гр. Елена се води планински район.

5. защитени със закон територии;

Най – близката защитена зона BG 0000280 „Златаришка река“ отстои над километър в източна посока. В близост няма други защитени зони.

6. засегнати елементи от Националната екологична мрежа;

Няма засегнати елементи от Националната екологична мрежа

7. ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност;

В близост няма ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност.

8. територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита.

В близост няма територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита

IV. Тип и характеристики на потенциалното въздействие върху околната среда, като се вземат предвид вероятните значителни последици за околната среда вследствие на реализацията на инвестиционното предложение:

1. **Въздействие върху населението и човешкото здраве, материалните активи, културното наследство, въздуха, водата, почвата, земните недра, ландшафта, климата, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии.**

Инвестиционното предложение не е свързано с производствена дейност, оказваща отрицателно въздействие върху хората и тяхното здраве. Реализацията на инвестиционното предложение няма да създаде рискови фактори по отношение населението на гр. Елена и близките населени места. Не се засягат територии, зони и/или обекти със специфичен хигиенно-охранителен статут или подлежащи на здравна защита. При осъществяване на обекта не се очаква промяна на почвените показатели от съществуващото положение, ако строителството и експлоатацията се осъществят съгласно действащите нормативни изисквания. Негативно въздействие върху атмосферния въздух при изграждането и експлоатацията на обекта не се очаква. При спазване на одобрените проекти и законови изисквания не се очаква отрицателно въздействие върху компонентите на околната среда - атмосферен въздух, води, почвата, земни недра, ландшафт, биоразнообразие и неговите

елементи. Не се засягат защитени територии, съгласно Закона за защитените територии. При реализацията на обекта не се очакват наднормени нива на шум, вибрации, или поява на вредни лъчения. Въздействието върху подземните води ще бъде пряко, краткотрайно и временно в рамките на строителството. Обхватът на въздействието се ограничава в площта на имота без да засяга населени места и повърхностните води в района. Реализацията на обекта не би повлияла върху качествата на почвата и земните недра. Земните изкопни маси, които ще се формират при строителството ще се използват за обратната засипка и заравяне на терена. Строителството и експлоатацията на инвестиционното предложение не е свързана с дейности, оказващи отрицателно въздействие върху ландшафта в района. Основните нарушения на територията на обекта ще бъдат техногенни, временни и то само в зоната на изкопите за изграждане на основите на обекта. На територията на имота, в които се предвижда да се реализира инвестиционното предложение не са установени находища и местообитания на редки и защитени растителни и животински видове, поради което не се очаква отрицателно въздействие върху биологичното разнообразие в района

2. Въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа, включително на разположените в близост до инвестиционното предложение.

Имотът, предмет на инвестиционното предложение, е значително отдалечен от границите на най-близките защитени територии или защитени зони в района. Територията на инвестиционното предложение е достатъчно отдалечена от границите на гореизложените зони, а реализирането на обекта с неговата специфика не предполага ограничаване на предвижванията на видове от фауната, предмет на опазване. Няма вероятност реализацията и експлоатацията му да предизвика фрагментация на природни местообитания и местообитания и популации на видове (животински или растителни)

3. **Очакваните последици, произтичащи от уязвимостта на инвестиционното предложение от риск от големи аварии и/или бедствия.**

В предприятието ще бъдат внедрени модерни съоръжения, осигуряващи безопасни условия на труд и предпоставка да бъдат сведени до минимум всички възможни инциденти. Ще се изгради и внедри програма за здравословни и безопасни условия на труд, чието спазване ще се контролира, както и ще се осигурят всички необходими дневници, протоколи и др. вид документи осъществяващи ежедневен инструктаж и контрол на персонала.

Предприятието ще разполага с алтернативни захранвания с електричество и вода, което да сведе до минимум авариите предизвикани от, независещи от ръководството, външни фактори

4. Вид и естество на въздействието (пряко, непряко, вторично, кумулативно, краткотрайно, средно- и дълготрайно, постоянно и временно, положително и отрицателно).

Не се очаква отрицателно въздействие от реализацията на инвестиционното предложение. Най-общо, въздействието върху компонентите на околната среда може да се оцени предварително като незначително, краткотрайно, без кумулативно действие и локално само в района на имота единствено и само по време на строителството на обекта. Не се засягат населени места или обекти, подлежащи на здравна защита

5. Степен и пространствен обхват на въздействието - географски район; засегнато население; населени места (наименование, вид - град, село, курортно селище, брой на населението, което е вероятно да бъде засегнато, и др.).

Инвестиционното предложение ще се реализира в ПИ 2710.14.196 по КК и КР на гр. Елена, област Велико Търново. Същото няма негативен ефект за жителите на града и съседните населени места.

6. Вероятност, интензивност, комплексност на въздействието.

Реализацията на инвестиционното предложение няма да повлияе отрицателно върху компонентите на околната среда. По време на строителството и монтажните дейности е възможно само временно замърсяване чрез запрашаване на въздуха и слабо повишаване на шумовото въздействие, но то ще е минимално и краткотрайно. При правилно изпълнение на предвидените дейности по реализация на инвестиционното намерение няма да възникнат ситуации свързани с отделяне на емисии замърсяващи компонентите на околната среда.

7. Очакваното настъпване, продължителността, честотата и обратимостта на въздействието.

Не се очаква отрицателно въздействие от реализацията на инвестиционното предложение.

8. Комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.

Не се очаква комбиниране въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.

9. Възможността за ефективно намаляване на въздействията.

За намаляване на отрицателното въздействие върху околната среда е предвидено прилагането на технически и конструктивни материали, които са допустими в строителството на хранително вкусова промишленост. Технологията е без шумови въздействия

10. Трансграничен характер на въздействието.

Не се очаква трансграничен характер на въздействията.

11. Мерки, които е необходимо да се включат в инвестиционното предложение, свързани с избягване, предотвратяване, намаляване или компенсиране на предполагаемите значителни отрицателни въздействия върху околната среда и човешкото здраве.

Въпреки липсата на предполагаеми значителни отрицателни въздействия върху околната среда и човешкото здраве, следва да се предприемат мерки за ограничаване на незначителните въздействия, следствие от изпълнение на разрешени и предписани строителни и монтажни работи: ограничаване на шума, предотвратяване на прекомерно запрашаване, недопускане на разпиляване на строителни отпадъци и остатъчни земни маси при движение на транспортните средства и строителната техника до и от строителните обекти, недопускане на складиране на горими и пожароопасни материали и отпадъци, добра организация на строителните площадки в съответствие с Плана за безопасност и здраве;

V. Обществен интерес към инвестиционното предложение.

Предвид ограничения си характер и незначителната по обем намеса в природния ландшафт, инвестиционното предложение не представлява значителен обществен интерес.

Независимо от предходно проведените процедури при обявяване на цялостния план, инвестиционното предложение е обявено двукратно на заинтересованата общественост – веднъж чрез съобщаване на проекта за изменение, и втори път – чрез обявяване на административния акт за одобряването му, без постъпили възражения, предложения и жалби.

29.07.2025г.

С уважение: