



РЕШЕНИЕ № ВА - 139 /ПР/2017 г.

за преценяване на необходимостта от извършване на оценка на въздействието върху околната среда

На основание чл. 93, ал. 1, т. 1 и 2, ал. 3 и ал. 6 от Закона за опазване на околната среда (ЗООС), чл. 7, ал. 1 и чл. 8, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда (Наредбата за ОВОС), чл. 31, ал. 4 и ал. 6 от Закона за биологичното разнообразие (ЗБР), чл. 40, ал. 4, във връзка с чл. 2, ал. 1, т. 1 и чл. 4 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на съвместимостта на планове, програми, проекти и инвестиционни предложения с предмета и целите на опазване на защитените зони (Наредбата за ОС) и въз основа на представена от възложителя писмена документация по Приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за ОВОС и по чл. 10, ал. 1 и 2 от Наредбата за ОС, както и получено становище на Регионална здравна инспекция (РЗИ) – Варна

РЕШИХ

да не се извършва оценка на въздействието върху околната среда на инвестиционно предложение за “изграждане на предприятие за преработка и складиране на животински субпродукти“ в поземлен имот № 171007, площ 6,400 дка, начин на трайно ползване – друга селищна територия, землище на град Провадия, община Провадия, реализацията на което няма вероятност да окаже значително отрицателно въздействие върху природни местообитания, популации и местообитания на видове, предмет на опазване в защитени зони

Възложител: «Кейсинг България»ЕООД, ЕИК 127590850

Седалище и адрес на управление: гр. Варна, ул. “Цар Симеон I” № 10

Кратко описание на инвестиционното предложение:

Инвестиционното предложение предвижда “изграждане на предприятие за преработка и складиране на животински субпродукти“ в поземлен имот № 171007, площ 6,400 дка, начин на трайно ползване – друга селищна територия, землище на град Провадия, община Провадия.

Целта на проекта е ново строителство за:

- Преработка на овчи, свински, говежди и кози черва - калибриране, метроване, шпулиране, осоляване, и пакетиране;
- Преработка, метроване, осоляване и пакетиране на дебел и прави черва, слепи, пикочни мехури, шкембета;
- Преработка на свински и говежди черва чрез изсушаване;



- Получаване, съхранение, складиране, препакетиране и реализация на обработени осолени и изсушени черва.

- Получаване, складиране, съхранение и реализация на колагенови обвивки.

Основна дейност на предприятието е предлагане на естествени обвивки за колбаси след допълнителна обработка (калибриране, метроване, нанизване, консервиране чрез осоляване или чрез изсушаване) на осолени охладени черва, препакетиране и опаковане на черва. Те се добиват по хигиеничен начин от одобрени кланици, за които е издадено ветеринарно медицинско разрешително и е под контрола на органите на БАБХ, или от внос (одобрен от МЗХ), от здрави животни, годни за човешка консумация, след извършване на предкланичен и следкланичен преглед.

При проектирането ще са спазени няколко основни принципа, а именно:

- Използване на съвременни технологии за производство и непрекъснат производствен контрол, включително комплексна преработка на суровините и отпадъците;

- Съобразяване с изискванията на системата НАССР и Добрите производствени и хигиенни практики, като се предлагат решения така, че да не се пресичат производствените потоци и транспортните операции;

- Спазване на изискването за възможно най-кратки пътища на движението на суровините и готовия продукт, като се следва правилото:

“ Първо влязло – първо излязло ! “;

- Предвиждане на безотпадни технологии, които опазват околната среда и предлагане на подходящи начини за събиране, съхранение и обработка на отпадъците. Отпадъчните води не са замърсени от основните дейности в обекта. Те ще се заустват в градската канализация, след като преминат в мазноуловител. Предвид технологията, продуктите се доставят почистени и отцедени, предвижда се мазнинозадържател.

Технологичните отпадъчни води след обезмасляване и битовите отпадни води ще се заустват в градската канализация.

Отпадъците получени по време на производствения процес, различни от СЖП се събират в полимерни торби за еднократна употреба поставени в добре затварящи се съдове или на стойки с прилепващ капак в близост до работните места. В края на работния процес, след почистването отпадъците се изнасят в контейнер за отпадъци находящ се на площадка извън проектирания обект.

Страничните животински отпадъци (нискорискови материали от категория 3 – технологичен отпадък), се събират в полиетиленови торби прикрепени в пластмасов кош, който се използва само за тази цел и е ясно обозначен като такъв. В края на работния процес, след почистването отпадъка ще се претегля на кантар и ще се съхранява в обособен фризер при температура (-18°C) в непосредствена близост до двете работни помещения за кратко време до извозването им от Екарисаж. Отпадъците от СЖП са кат. 3 - остатък от храносмилателния тракт, добит след преработка ще са със средно количество за месец 20 кг, които ще се съхранявани в обособени за целта помещения оборудвани с хл.камера/фризер. Задължително след сключване на договор с „Екарисаж Варна“ ЕООД- с. Тополи.

При преработката и складирането на животински субпродукти в проектираното предприятие в град Провадия няма източници за изменение качеството на атмосферния въздух в резултат на основните дейности. Няма вредни вещества (замърсители) в атмосферния въздух по време на целия производствен процес.

Дневното ниво на шумова експозиция при всички работни места е под установената оптимална норма от 50 dB(A), която отговаря на долната граница съгласно стандартите по БДС EN ISO 9612:2009 и БДС ISO 1999:2004.

Обектът се намира в урегулиран парцел в западна промишлена зона на град Провадия с влязъл в сила ПУП.

Проектиран върху собствен терен от 6 400 m² и ще представлява самостоятелна двуетажна сграда от 1 512 m², с обща разгърната площ 2 260 m² включваща производствени помещения, битово-санитарни помещения хладилни камери, складови помещения и офиси за администрация.

Спазени са необходимите разстояния от жилищни сгради.

Около и в сградата няма несъвместими с хранителното производство дейности.

- Изисквания към технологичното оборудване и инвентар

В зависимост от технологията и рисковете, които са свързани с нейното приложение, сградата, оборудването и помещенията са проектирани, локализирани и ще бъдат построени по начин осигуряващ:

- минимизиране на замърсяването по време на работа, предотвратяващо кръстосаното замърсяване;
- проектирането на сградата и плана позволяват съответното почистване, измиване и дезинфекция, както и да намалят до минимум възможността от замърсяване по въздуха.

На всички етапи на производство, преработка и дистрибуция е осигурено достатъчно количество питейна вода от градската водопроводна мрежа, която отговаря на изискванията, посочени в Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели (ДВ, бр. 30 от 2001 г.) и Директива 98 / 83 / ЕО на Съвета от 13.11.1998 г. за качеството на водите, предназначени за консумация от човека.

Проектирано е захранване с електро енергия (монофазен и трифазен ток).

Предвидено е естествено и изкуствено осветление с определен интензитет, позволяващо извършването на съответните операции по хигиенен начин. Особено в точките от технологичния поток, където се извършва контрол на дадения етап то не променя цвета и не води до заблуждение. Осветеността в работните помещения отговаря на изискванията по стандарта. Източниците на светлина ще са покрити с капаци или предпазители, които предпазват продукта от попадане на части от тях при счупване.

- Изисквания към производствените помещения и складове

Технологичния процес се осъществява на две нива: кота 0.00 – производствени, складови и хладилни помещения, стая за почивка, котелно и техническа работилница: кота +4.00 – битово-санитарни помещения за 41 души, стаи за почивка, офиси за администрация, управител, технолог. Обекта е със самостоятелни входи и подходи към тях, което е предпоставка за недопускане кръстосване на чисти и мръсни потоци и опазване на произвежданата продукция от замърсяване по целия технологичен път.

За работата на котелната инсталация е предвиден захранващ тръбопровод за природен газ отклонение от външно трасе ПЕВП-100 SDR 11 – Ф 160 x 14,6 – 5 bara – по данни „ Арес Газ” –АД попадащо извън границите на имота. На оградата на предприятието ще се монтира газорегулаторен пункт /ГРЗП /. В ГРЗП са предвидени регулатор на налягането 5 bara / 100 mbara, филтър, разходомер, предпазна и спирателна арматура. Тръбопровода от ГРЗП до газовите котли е изпълнен от тръба ПЕВП SDR 11 Ф 32X3 с обща дължина 53 м.л. Вътре в котелното тръсето е изпълнено с тръби от въглеродна стомана като следва:

- Тръба стоманена безшевна St Ф 33,7 x 3 L210GA БДС EN 10208-1 документ за качество по EN 10204 - 8 м.л.
- Тръба стоманена безшевна St Ф26,9 x 3,6 L210GA БДС EN 10208-1 документ за качество по EN 10204 -4 м.л.
- Тръба стоманена безшевна St Ф21,3 x2,5 L210GA БДС EN 10208-1 документ за качество по EN 10204 -12 м.л.

На територията на преработвателното предприятие не се предвижда съхранение на допълнителни количества природен газ.

Хладилните апарати в преработвателното предприятие ще работят с хладилен агент - R 449А неувреждащ озоновия слой, разрешен за ползване до 2030 г. Използвания хладилен агент е с общо количество от 110 кг за всички хладилни апарати(хладилни камери). На територията на преработвателното предприятие не се съхраняват допълнителни количества хладилен агент.

Предприятието ще разполага със следните работни, складови и хладилни помещения:
на етаж първи:

- Приемно експедиционна рампа – вход суровини и колагенови обвивки, и изход на готова продукция с инсектицидна лампа;
- Офис за приемчик експедитор;

- Главен вход за персонал и вход за миещи, дезинфекционни и хигиенни материали; вход за помощни, допълнителни и спомагателни материали;
- Помещение за зареждане на електрокар;
- Електро-механична работилница за отремонтване на технологичното оборудване, планово и текущо обслужване;
- Склад за съхранение на сол обслужва производството на осолени дебел и прави черва, слепи, пикочни мехури, шкембета;
- Хладилна камера за съхранение на охладени суровини (дебел и прави черва, слепи, пикочни мехури, шкембета) при температура $+8\div+12^{\circ}\text{C}$;
- Хладилна камера за съхранение на охладена готова продукция (осолени дебел и прави черва, слепи, пикочни мехури, шкембета) при температура $+8\div+12^{\circ}\text{C}$;
- Хладилна камера (склад) за съхранение на замразени суровини при температура -18°C предназначени за търговска дейност;
- Хладилна камера за съхранение на охладени суровини (осолени черва) при температура $+8\div+12^{\circ}\text{C}$;
- Склад за съхранение на сол -обслужва производството на осолени овчи, свински, говежди и кози черва;
- Хладилна камера за съхранение на охладена готова продукция (осолени черва) при температура $+8\div+12^{\circ}\text{C}$;
- Помещение за съхранение на помощни и спомагателни материали -обслужва производството на дебел и прави черва, слепи, пикочни мехури, шкембета;
- Производствено помещение за дебел и прави черва, слепи, пикочни мехури, шкембета;
- Помещение за СЖП категория 3 – съхранявани във фризер-ракла при температура -18°C с инсектицидна лампа - обслужва производството на дебел и прави черва, слепи, пикочни мехури, шкембета;
- Склад за миещи, дезинфекционни и хигиенни материали;
- Помещение за отцеждане и съхранение на бидони -обслужва производството на дебел и прави черва, слепи, пикочни мехури, шкембета;
- Миялно помещение за бидони -обслужва производството на дебел и прави черва, слепи, пикочни мехури, шкембета;
- Приемно помещение за бидони -обслужва производството на дебел и прави черва, слепи, пикочни мехури, шкембета;
- Миялно помещение за вътрешно-цехов амбалаж -обслужва производството на дебел и прави черва, слепи, пикочни мехури, шкембета;
- Пакетажно помещение - обслужва производството на препакетирани осолени черва и производството на изсушени черва;
- Склад за съхранение на опаковъчни материали (кашони, кут.РЕТ);
- Сушилня за сушене на черва;
- Помещение за подготовка на червата за изсушаване - обслужва производството на изсушени черва;
- Производствено помещение – калибриране, метроване и осоляване на черва;
- Котелно помещение;
- Помещение за СЖП категория 3 – съхранявани във фризер-ракла при температура -18°C – с инсектицидна лампа - обслужва производството на осолени свински, овчи, говежди и кози черва;
- Миялно помещение вътрешно цехов амбалаж - обслужва производството на осолени свински, овчи, говежди и кози черва;
- Склад за бидони - обслужва производството на осолени свински, овчи, говежди и кози черва;
- Миялно помещение за бидони - обслужва производството на осолени свински, овчи, говежди и кози черва;

- Помещение за съхранение на помощни и спомагателни материали - обслужва производството на осолени свински, овчи, говежди и кози черва;
- Санитарни помещения – обслужва производството на осолени свински, овчи, говежди и кози черва;
- Стая за почивка - за работещи в производството на осолени свински, овчи, говежди и кози черва;
- Офис производствен управител;
- Сух склад – за съхранение на сушени черва и колагенови обвивки;

и на етаж втори:

- Битови санитарни възли за жени – за 25 жени;
- Битови санитарни възли за мъже – за 16 мъже;
- Стая за почивка - за работещи в производството на дебел и прав черва, слепи, пикочни мехури, шкембета;
- Електро разпределителен пункт ЕРП;
- Машинна зала за хладилни инсталации и компресор;
- Стая за почивка - за работещи в администрацията;
- Зала за оперативки;
- Стая за посетители и представители на ОДБХ Варна;
- Офис управител;
- Офис технолог и отговорник ДПП и НАССР;
- Офис за счетоводство и личен състав;
- Архив;
- Помещение заключващо се за миещи, дезинфекционни и хигиенни материали.

Изготвена е технологична скица на производствения процес, на която са нанесени основните потоци на производството - потока на суровината, персонала, готовия продукт, отпадъци, опаковъчен материал, транспортен амбалаж, СЖП категория 3, миещи дезинфекционни и хигиенни материали;

- повърхностите и материалите, особено тези, които са в контакт с продукта не са токсични, издръжливи са на действието на миещите и дезинфекционните препарати, лесни са за почистване и дезинфекция;

- ефективна защита срещу достъпа на вредители и техните убежища.

Миещите и дезинфекционните средства (МДС) и хигиенните материали ще се доставят периодично за месец в стандартни /книжни или пластмасови/ опаковки от по 10 kg и 24 kg, и ще се съхраняват на стелажи в заключваеми помещения.

Вътрешния вид на сградата е проектиран така, че отговаря на предназначението, за което са предвидени помещенията при запазена поточност на процеса - последователност на технологичния процес за недопускане по време и между извършването на отделните операции на взаимно вредно влияние между суровините, готовата продукция и отпадъците, между готовата продукция и непочистен инвентар.

Производствен капацитет

- за готова продукция – калибровани, метровани и осолени 7 800 връзки дневно при 8 часов работен ден, петдневна работна седмица при една смяна на работа, при 41 работещи – 25 жени и 16 мъже.

Инсталирана мощност - ~50 kW.

Електрозахранване – 220, 380 V / 50 Hz.

Материали - всички части на машините и съоръженията, влизащи в контакт с животинските продукти са изработени от киселинноустойчива, неръждаема стомана.

Машини и съоръжения - Използваните машини и съоръжения в цеха за производство на обвивки за колбаси ще са произведени от сертифицирани фирми, които са в съответствие с действащите в Република България норми и стандарти и хармонизирани с изискванията на Европейски съюз.

Замразените суровини за складиране – ще се доставят с хладилни камиони върху стандартни европалети. Предназначени са изцяло за търговска дейност. Височината на борда на хладилните камиони е в границите $1.20 \div 0.90$ m от терена, в зависимост от натоварването на фургона. Изкарването на палетите от фургона ще става с ръчноводима транспалетна количка, с която палетите се поставят на електронна платформена подова теглилка I-1 с цифрова индикация и интерфейсна връзка с централен компютър. По време на разтоварването хладилния фургон ще се обхваща от всички страни от уплътнителна рамка. Приемането на замразените суровини ще става по количество и качество. Претеглените палети ще се вкарват за съхранение в хладилник при температура (-18°C) върху двуетажни стелажи. Проектираната вместимост на хладилник е 70 палети или 70 тона суровини.

Охладени осолени суровини – ще се доставят със специализирани хладилни камиони или контейнери при амбиентна температура. Разтоварените суровини трябва да се оглеждат и приемат, при което да се извършва органолептична оценка (цвят, външен вид, печати и други характеристики на постъпилите суровини). По време на разтоварването хладилния фургон ще се обхваща от всички страни от уплътнителна рамка. Палетите с приетите суровини ще се поставят и претеглят на електронна платформена подова теглилка с цифрова индикация и интерфейсна връзка с централен компютър.

Ще се приемат и ограничено количество колагенови обвивки за складиране, съхранение в сух склад и реализация.

- Технология на преработка на черва

Червата са последният отдел на храносмилателната система и се разделят на няколко части, в зависимост от устройството им и функцията, която изпълняват.

За направата на колбасни обвивки се използват храносмилателните органи на кланичните животни с изключение на стомаха на възрастни ЕПЖ и ДПЖ и на предстомашията от телета и агнета. Най-голямо приложение за преработка в колбасни обвивки намират тънките, дебели прави черва и, слепи, пикочни мехури, шкембета.

Към тънките черва спадат дванадесетопръстното черво, празното черво и хълбочното черво. Дебелите черва се делят на три части: сляпо черво, дъговидно черво и право черво.

Стената на тънките и дебели черва е изградена от четири слоя.

Най-вътрешният слизест слой е – *mucosa*. При обработката на червата той винаги се отделя.

Следващия подслизест слой – *submucosa* – е богат на колагенови и еластинови влакна. Той е много здрав и поради това понякога колбасни обвивки се добиват само от него.

При обработката на червата третият мускулен слой – *tunica muscularis* – остава изцяло или отчасти към обвивките.

Най-външния слизест слой – *serosa* – се отстранява в повечето случаи на обработката на червата за колбасни обвивки.

При ЕПЖ под термина “черва” се разбира само тънките черва. Дебелите черва носят производственото наименование “говежди чоз”. Чозът има дължина $7 \div 8$ m и диаметър $30 \div 70$ mm. Говеждите и биволските прави черва се наричат “кишки”.

При овчите и козите черва под наименованието “черва” се разбират също само тънките черва без дванадесетопръстното. Те имат дължина $20 \div 25$ m и диаметър $20 \div 30$ mm.

При свинските черва под наименованието “черва” се разбират също само тънките черва. Те имат дължина $15 \div 16$ m и диаметър $20 \div 40$ mm. Свинските дъговидни и прави черва запазват анатомичните си наименования в производствената практика.

Обработката на червата обхваща операциите предварителна обработка, същинска обработка, сортиране и консервиране.

Предварителната обработка на червата и същинската обработка на червата са:

- опинзване – щателно отстраняване на остатъци от мезентералната ципа и тлъстинни отлагания;

- шлемене – снемане на най-вътрешния слизест слой (мукозата);

- чегъртане – отстраняване на мукозата, серозата и мускулния слой от чревната стена;

- мацерация – за по-лесното отделяне на трите слоя, червата се накисват във вода и в края на мацерацията се издигат на повърхността на ваната – тези операции не са предмет на настоящия проект, те ще се извършват в предприятията доставчик на черва.

Сортирането на червата е в зависимост от консервирането – сортират се преди осоляването и след сушенето им.

Сортирането на червата се извършва по следните признаци:

Според възрастта на животните – на черва от млади животни и черва от възрастни животни;

В зависимост от вида на животните – говежди, телешки, овчи, кози, агнешки, шилешки, ярешки, свински, биволски и пр.;

Според диаметъра на червата – при червата консервирани чрез осоляване, преди консервирането те се напълват с вода или със сгъстен въздух и се измерва диаметъра им. При черва консервирани чрез сушене, измерването на диаметъра се извършва в края на консервирането.

По дължина – измерва се дължината на червото;

По качество – измерва се дължината между между две съседни пробойни и всеки вид черва се сортира в три качества.

В помещения за (свински, овчи, говежди и кози черва) и (дебели и прави черва, слепи, пикочни мехури, шкембета) ще се подават необходимите за деня количества черва, където ще се освобождават от транспортната им опаковка (бидони) като се поставят на специална за целта маса и с помощта на пластмасови лонди се подават към масите за калибриране, метроване и осоляване. Празните бидони се подават към помещение, където в края на работната смяна ще се измиват и дезинфекцират, за да бъдат готови за употреба от следващата смяна.

В помещение ще се извършват основните етапи от технологичния процес – калибриране, метроване и осоляване.

- Калибриране се извършват на маси 2 с монтирани изводи за вода.

При червата консервирани чрез осоляване, преди консервирането те се напълват с вода (или със сгъстен въздух) и се измерва диаметърът им и със стандартни пластмасови калибровки. При черва, консервирани чрез сушене, измерването на диаметъра ще се извършва в края на консервирането;

- Метроване ще се извършва в друго помещение, по дължина – измерва се дължината на червото на маса;

- Нанизване на шпули – ще се извършва в друго помещение на маса;

Консервиране на червата.

Червата съдържат 72÷75% вода, това ги прави подходяща среда за развитие на разнообразна микрофлора. Известни са два начина на консервиране на черва – чрез осоляване и чрез сушене.

Консервиране на червата чрез осоляване.

Прилага се главно сухо осоляване. Използва се готварска сол с влагосъдържание не по-високо от 5%. Солта трябва да е зърнеста, с едрина на кристалите 2÷3mm. Тя не трябва да съдържа железни и калциеви соли, които катализират процесите на гниене. Консервиращото действие на солта се изразява в повишаване на осмотичното налягане. При осоляване на червата върху повърхността им се получава концентриран разтвор на готварска сол. Този разтвор се образува от сухата сол и водата, извлечена от чревната стена. По градиента на концентрация готварската сол прониква в червата, а от тях се отделя вода. Процесът продължава до изравняване на концентрациите на сол и вода в разтвора на чревната стена. Заедно с водата от чревната стена се извличат и водо- и солоразтворими белтъци, кръв и лимфа.

В работно помещение на маса ще се обработват бахурните черва.

В същото работно помещение на друга маса ще се отстраняват мазнините от ректумните черва.

В работните помещения са предвидени по един стерилизатор проточен, поддържащ $\geq 82^{\circ}\text{C}$ за стерилизация на режещите инструменти.

Осоляването ще се извършва в друго помещение на маси;

Разходните норми на готварска сол за осоляване на отделните видове черва са различни:

За един комплект говежди черва – 1 500 g зърнеста сол;

За един комплект овчи черва – 400÷500 g зърнеста сол;

За един комплект свински черва – 1 000÷1 200 g зърнеста сол;

Всяка връзка се натрива обилно със сол и се оставя за осоляване 1÷3 денонощия. Окончателното осоляване става в пластмасови бидони. На дъното на съда се насипва пласт сол с дебелина 3÷4 cm. Червата се подреждат на редове. Всеки ред се осолява обилно със зърнеста сол, включително и най-горният. Бидонът се затваря плътно с капак. Осолениите черва се съхраняват 24 месеца при амбиентна температура.

Консервиране на червата чрез сушене.

Консервиране на червата чрез сушене се прилага при всички черва. В близкото минало това е бил основният начин за консервиране на черва. В настоящия проект чрез сушене ще се обработват само свински и говежди черва предназначени за производство на колбасни обвивки.

При сушенето на червата водното им съдържание намалява и достига до 10÷15% от общата маса. При това водно съдържание в тъканите е невъзможно развитие на микроорганизми, в това число и плесени.

Преди сушенето червата се напълват с въздух докато заемат естествената си форма. Сушенето се извършва в климатизирано сушилно помещение и се подава топъл въздух с температура ~30°C и относителна влажност на въздуха 50÷60% в продължение на едно денонощие. В сушилната червата се нареждат така, че тези с по-дебела стена като пикочните мехури да са на по-проветриво място в близост до източника на топлина. Слепите черва, дъговидното и правото черво се сушат обърнати със серозния слой навън, а тънките черва от ЕПЖ – с подслизестия слой навън. Тънките черва от ЕПЖ се накисват във вода преди сушенето. Когато на сушене се подлагат предварително осолени черва, те трябва предварително да се обезсолят. За целта осолениите черва се изкисват във вода две денонощия, като водата се подменя няколкократно. Изкиснатите черва се промиват няколкократно с вода преди сушенето. Правилно изсушените черва имат гладка и лъскава повърхност, запазват еластичността си и не се чупят при прегъване. След завършване на изсушаването, въздухът от червата се изгонва и те се сортират, като се навързват на връзки.

Опаковане и съхранение на червата

Осолениите черва се опаковат в съдовете за окончателно осоляване. Опакованите черва се съхраняват при температура +8÷+12°C.

Изсушените черва се съхраняват в сухи складови помещения при температура +8÷+12°C.

Технологичен етап за препакетиране на черва е следния:

- прием на обработени черва (калибрирани, метровани, осолени), опаковъчни материали, сол;
- съхранение на обработени черва, опаковъчни материали, сол;
- технологична обработка препакетиране и етикетирание
- съхранение на готовата продукция и експедиция. Естествени обвивки за колбаси се съхраняват до 24 месеца при амбиентна температура, но не повече от указания срок на годност от производителя.

Целта на препакетирането е получените готови (калибрирани, метровани и осолени) черва опаковани от производителите с точно определен брой връзки (килограми) и съхранявани в хладилник да се препакетират в опаковки с различна вместимост в зависимост от търсенето на пазара. Основно са опаковани в бидони в големи количества от над 100 бр.връзки т.е. над 100 кг., а за опаковане в по-малки количества са предвидени пластмасови опаковки различни по обем – бидони под 80 kg., кофи от 1 kg до 20 kg, полиетиленови торби и кофички (кутийки PET) от 1 kg до 0,200 kg.

Опаковъчни материали за еднократна употреба (полиетиленови торби, PET кутийки) и опаковъчни материали за многократна употреба (кофи ПП и бидони) се доставят от помещение.

От помещението ще се подава необходимата за препакетаж суровина към друго помещение. В това помещение червата се освобождават от транспортния им амбалаж (бидони) като се поставят на маса във вътрешно цехов амбалаж, а от там се опаковат във вече подготвените опаковки. Опаковката се затваря и етикетира.

Празните бидони се подават към помещението, където в края на работната смяна се измиват и дезинфекцират.

Съхранението на препакетираните черва е в помещението при амбиентна температура в продължение до 24 месеца, но не повече от указания срок на годност от производителя.

Предвижданията на възложителя са във времето броя на работниците да достигне до 90 човека, а на администрацията до 10 човека, но тази бройка е относителна, тъй като основополагащ фактор в случая са икономическите показатели при реализация на обекта. Предвижда се да се работи на една смяна, 8- часов работен ден. Първоначалните показатели са със стартиране на обекта с персонал до 20 човека и при разрастване на дейността той да се увеличава поетапно.

С реализацията на инвестиционно предложение пълноценно ще се използва географското положение, респективно и оживление на локалната икономика - създаване на нови работни места в строителната (временно) и обслужващата (постоянно) сфери;

По време на строителството и експлоатацията на инвестиционно предложение не се очакват значителни въздействия върху околната среда и създаване на дискомфорт на околната среда и хората при изпълнение на предложените компенсиращи мерки.

На територията на предприятието ще са налични следните вещества/смеси, които са класифицирани като опасни: природен газ, R 449A (хладилен агент), Calgonit Intensiv fettlöser, Calgonit SF 525, Calgonit CF 312. Две от тях попадат в приложение № 3 на ЗООС:

Природен газ – ще се употребява като гориво за котелната инсталация. Количеството на природния газ в предприятието на практика ще бъде това, което е налично в тръбопроводите.

Тръбопровода от газорегулаторния пункт, който ще се монтира на оградата на предприятието до газовите котли, ще се изпълни от тръба ПЕВП SDR 11 Ф 32 x 3 mm с обща дължина 53 m. В котелното помещение трасето ще се изпълни с тръби от въглеродна стомана като следва:

- тръба стоманена безшевна St Ф 33,7 x 3 L210GA, с дължина 8 m;
- тръба стоманена безшевна St Ф 26,9 x 3,6 L210GA, с дължина 4 m;
- тръба стоманена безшевна St Ф 21,3 x 2,5 L210GA, с дължина 12 m.

2. Calgonit CF 312, представлява детергент съдържащ повърхностно-активни вещества, който ще се употребява за почистване. На територията на предприятието ще се обособи складово помещение за съхранение на употребяваните биоциди и детергенти. Помещението ще отговаря на всички изисквания на Наредбата за реда и начина за съхранение на опасни химични вещества и смеси, а именно: ще е с ограничен достъп; с трайна подова основа без връзка с канализацията; ще е обозначено с табела указваща категорията на опасност на съхраняваните биоциди и детергенти.

Съхранението на опасните вещества ще се извършва в съответствие изискванията на Наредбата за реда и начина за съхранение на опасни химични вещества и смеси и съгласно условията посочени в раздел 7.2. на информационните листове за безопасност, а именно:

- биоцидите и детергентите ще се съхраняват в оригиналните етикетирани опаковки;
- ще се осигури адсорбент, който да се употребява в случай на разлив;
- ще се извърши и документира оценка на безопасността на съхранението;
- ще се определят мерки за контрол и оценка на съответствието;
- ще се разработят правила за складиране на опасните вещества/смеси.

На територията на предприятието ще са налични следните опасни вещества, попадащи в Приложение № 3 на ЗООС – природен газ и детергента Calgonit CF 312, които: Поименно са изброени в част 2 на Приложение № 3 на ЗООС:

– природен газ – опасно вещество, вписано в т. 18 на част 2, с пределни количества за нисък и висок рисков потенциал съответно 50 т и 200 т. Количеството на природния газ налично на територията на предприятието (0,1125 т), е много по-малко от пределните за нисък

и висок рисков потенциал, предвид което същото не се класифицира с нисък или висок рисков потенциал по поименно изброени вещества от част 2 на Приложение № 3 на ЗООС.

Попадат в част 1 на Приложение № 3 на ЗООС, раздел „Р“ – физични опасности:

- природен газ, класифициран в клас на опасност Запалим газ, категория 1, предвид което попада в Севезо категория P2, с пределни количества за нисък и висок рисков потенциал съответно 10 т и 50 т. Количеството на природния газ налично на територията на предприятието (0,1125 т), е много по-малко от пределните за нисък и висок рисков потенциал, предвид което същото не се класифицира с нисък или висок рисков потенциал по физични опасности.

Попадат в част 1 на Приложение № 3 на ЗООС, раздел „Е“ – опасности за околната среда:

- детергент Calgonit CF 312, класифициран в клас на опасност Остра опасност за водна среда, категория 1, предвид което попада в Севезо категория E1, с пределни количества за нисък и висок рисков потенциал съответно 100 т и 200 т. Количеството на детергента наличен на територията на предприятието (0,024 т), е много по-малко от пределните за нисък и висок рисков потенциал, предвид което същото не се класифицира с нисък или висок рисков потенциал по опасности за околната среда.

Представен е Доклад за класификация в съответствие в критериите по Приложение №3 на ЗООС във формат Приложение №1 от *Наредбата за предотвратяване на големи аварии с опасни вещества и ограничаване на последствията от тях*, както и заключенията от доклада за класификация по чл. 103, ал. 1 на ЗООС. Заключенията на доклада са, че в конкретния случай не са приложими изискванията на чл. 99б от ЗООС.

Водоснабдяване

Необходимото водно количество за питейно-битови нужди ще се осигури от уличен водопровод чрез водопроводно отклонение.

Оразмерителните водни количества за питейно-битови нужди максимално денонощно, максимално часово и максимално секундно са определени на базата на Наредба No4 от 17 юни 2005 г. за проектиране, изграждане и експлоатация на сградни водопроводни и канализационни инсталации;

Захранването с питейна вода ще се осъществява от съществуващата водоснабдителна мрежа, а за битово-фекалните отпадъчни води чрез канализационно отклонение градска канализация. Съгласно сключен договор с ВиК Варна с присъединяване към пречиствателна станция за отпадъчни води, не се предвиждат директни емисии на отпадъчни води към повърхностни и подземни водоприемници.

Битово- фекалните отпадъчни води от всички източници ще се отвеждат до съществуващ градски канализационен колектор, чрез водопроводно отклонение.

За развитието на бъдещите дейности ще се ползва съществуващата изграденост в района.

Питейната, противопожарната и технологичната вода ще се осигурява от преминаващия през имота водопровод на ВиК ПЕВП ф110.

Технологичните отпадъчни води след обезмасляване ще се заустват в градската канализация за битови отпадъчни води .

Инвестиционното предложение няма да окаже никакво въздействие върху повърхностните и подземните води както по време на строителство така и в експлоатационния период. Районът на инвестиционното предложение е беден на повърхностни водни ресурси на сушата (с изключение на река Провадийска); Инвестиционното предложение не оказва никакво влияние върху режима и качеството на повърхностните и подземните води и не е свързано с водоползване или ползване на водни обекти; Площадката на инвестиционното предложение не попада в СОЗ на водоизточници. Не попада в I и II и пояс III на санитарно-охранителни зони на водоизточници и съоръжения за питейно-битово водоснабдяване и около водоизточници на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди; В района на площадката не се извършва регулярен мониторинг на подземните води. В радиус от 1 км от границите на разглеждания обект няма обособени санитарно охранителни зони около

водоизточници за питейно битово водоснабдяване. С реализирането ИП и бъдеща правилна експлоатация не се очаква въздействие върху режима на подземните води и общото състояние на водните екосистеми.

Електрозахранване

Електрозахранването на площадката, ще става чрез съществуващата електроразпределителна мрежа. За обектите ще се сключи предварителен договор с „Енерго про мрежи“ АД. За обслужване на сградите ще се изгради трафопост.

За проекта за изменение на ПУП – ПЗ компетентния орган по околна среда е издал писмо съгласно което проектът попада в обхвата чл. 2, ал. 2 от Наредбата за ОС с изх. №26-00-4843/1/15.08.2016 г.

Територията, предмет на ИП, попада в границите на защитена зона по чл. 1, ал. 2 от Наредбата за ОС - защитена зона за опазване на дивите птици BG0002038 „Провадийско-Роякско плато”, обявена със Заповед № РД-134/10.02.2012 г. с изм. и доп със заповед Заповед № РД-73/28.01.2013 г. на министъра на околната среда и водите и защитена зона за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна BG0000104 „Провадийско-Роякско плато”, приета с Решение № 661/16.10.2007 г. на Министерски съвет.

При извършената проверка за допустимост по реда на чл. 12 във връзка с чл. 39, ал. 2 от Наредбата за ОС, се констатира, че предвижданията на ИП не противоречат на режима на защитена зона за опазване на дивите птици BG0002038 „Провадийско-Роякско плато”, определен със заповедта за обявяване и заповед за изменение.

Извършването на проверка за допустимост за защитени зони за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна е неприложимо, поради липса на заповеди за обявяването им.

Гореописаното ИП попада в обхвата на чл. 2, ал. 1, т. 1 от Наредбата за ОС, и подлежи на процедура по оценка за съвместимост по реда на чл. 31, ал. 4 във връзка с ал. 1 от ЗБР.

След преглед на представената документация и на основание чл. 40, ал. 3 от Наредбата за ОС, преценката за вероятната степен на отрицателно въздействие на ИП върху ЗЗ за опазване на дивите птици BG0002038 „Провадийско-Роякско плато” и ЗЗ за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна BG0000104 „Провадийско-Роякско плато” е, че ИП няма вероятност да окаже значително отрицателно въздействие върху предмета на опазване в защитените зони.

Според становище на Регионална здравна инспекция (РЗИ) – Варна (изх. № ДОЗ-17963-1/01.08.2017 г.) ИП няма вероятност да окаже неблагоприятно въздействие върху жизнената среда и здравето на хората.

Инвестиционното предложение попада в обхвата на т. 7, буква „б” - пакетиране и консервиране на растителни и животински продукти от Приложение № 2 към чл. 93, ал. 1, т. 1 и 2 на Закона за опазване на околната среда и подлежи на преценяване на необходимостта от извършване на ОВОС, отразена в настоящото решение.

МОТИВИ:

I. Характеристики на предлаганото строителство, дейности и технологии: размер, засегната площ, параметри, мащабност, обем, производителност, обхват, оформление на инвестиционното предложение в неговата цялост, взаимовръзка и кумулиране с други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения, използване на природни ресурси, земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие, генериране на отпадъци, замърсяване и вредно въздействие, риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение, включително причинени от изменението на климата, в съответствие с научните познания, рисковете за човешкото здраве поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда

1. Инвестиционното предложение предвижда "изграждане на предприятие за преработка и складиране на животински субпродукти" в поземлен имот № 171007, площ 6,400 дка, начин на трайно ползване – друга селищна територия, землище на град Провадия, община Провадия.
2. Настоящото ИП има взаимовръзка с издадено писмо за проекта за изменение на ПУП – ПЗ, съгласно което проектът попада в обхвата чл. 2, ал. 2 от Наредбата за ОС с изх. №26-00-4843/1/15.08.2016 г.
3. Транспортния достъп до имота се осъществява по главни и второстепенни пътни артерии, което е преимущество за да не бъде променяна съществуващата инфраструктура при извършване на ИП. Имота се намира се вдясно от път III-904 "Старо Оряхово-Долни чифлик-Гроздьово-Бозвелийско-(Провадия-Дългопол) от км.40+326 до км 40+418 в местността „До прелеза“.
4. Основна дейност на бъдещото предприятие е предлагане на естествени обвивки за колбаси след допълнителна обработка (калибриране, метроване, нанизване, консервиране чрез осоляване или чрез изсушаване) на осолени охладени черва, препакетиране и опаковане на черва. Производственият капацитет за готова продукция са калибровани, метровани и осолени 7 800 връзки дневно при 8 часов работен ден, петдневна работна седмица при една смяна на работа, при 41 работещи – 25 жени и 16 мъже. Местоположението, капацитетът и характеристиката на настоящото ИП не предполагат кумулативно въздействие с отрицателен ефект спрямо съществуващото в момента състояние на околната среда в района.
5. Средното количество отпадъци от СЖП кат. 3 - остатък от храносмилателния тракт, добит след преработка ще са в минимални количества около 20 кг на месец, които ще са съхранявани в обособени за целта помещения оборудвани с хл.камера/фризер. Задължително след сключване на договор с „Екарисаж Варна“ ЕООД- с. Тополи.
6. РЗИ – Добрич преценява, че ИП няма вероятност да окаже негативно въздействие върху хората и тяхното здраве.
7. Строителството и експлоатацията на ИП не са свързани с използването на значителни количества природни ресурси. През строителния период ще се използват традиционни строителни материали, горива, вода и ел. енергия, а в процеса на експлоатацията - електроенергия, газ и вода за питейно-битови и противопожарни нужди.
8. Инвестиционното предложение няма да окаже отрицателно влияние върху човешкото здраве, свързано със създаване на дискомфорт, промяна на изгледните характеристики на ландшафта, както и риск от инциденти.
9. Необходимото водно количество за питейно-битови нужди ще се осигури от уличен водопровод чрез водопроводно отклонение. Захранването с питейна вода ще се осъществява от съществуващата водоснабдителна мрежа, а за битово-фекалните отпадъчни води чрез канализационно отклонение градска канализация. Съгласно сключен договор с ВиК Варна с присъединяване към пречиствателна станция за отпадъчни води, не се предвиждат директни емисии на отпадъчни води към повърхностни и подземни водоприемници. Битово- фекалните отпадъчни води от

- всички източници ще се отвеждат до съществуващ градски канализационен колектор, чрез водопроводно отклонение. Питейната, противопожарната и технологичната вода ще се осигурява от преминаващия през имота водопровод на ВиК ПЕВП ф110.
10. Технологичните отпадъчни води след обезмасляване ще се заустват в градската канализация за битови отпадъчни води.
 11. Инвестиционното предложение няма да окаже никакво въздействие върху повърхностните и подземните води както по време на строителство така и в експлоатационния период. Районът на инвестиционното предложение е беден на повърхностни водни ресурси на сушата (с изключение на река Провадийска); Инвестиционното предложение не оказва никакво влияние върху режима и качеството на повърхностните и подземните води и не е свързано с водоползване или ползване на водни обекти.
 12. Площадката на инвестиционното предложение не попада в СОЗ на водоизточници. Не попада в I и II и пояс III на санитарно-охранителни зони на водоизточници и съоръжения за питейно-битово водоснабдяване и около водоизточници на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди. В района на площадката не се извършва регулярен мониторинг на подземните води. В радиус от 1 км от границите на разглеждания обект няма обособени санитарно охранителни зони около водоизточници за питейно битово водоснабдяване. С реализирането ИП и бъдеща правилна експлоатация не се очаква въздействие върху режима на подземните води и общото състояние на водните екосистеми.
 13. Електрозахранването на площадката, ще става чрез съществуващата електроразпределителна мрежа. За обектите ще се сключи предварителен договор с „Енерго про мрежи“ АД. За обслужване на сградите ще се изгради трафопост.
 14. Поземлен имот № 171007, землище на град Провадия, община Провадия е разположен на около 1,796 км в западна посока от най-близката жилищна сграда. На отстояние от 3,009 км се намира най-близката болница. Крепост „Овеч“ като културна забележителност е на отстояние 2,336 км от бъдещото предприятие. Съседните имоти около територията на бъдещото предприятие са: нива, пречиствателна станция на гр. Провадия и бетонов възел. При изпълнение предложените от възложителя мерки строителството и нормалната експлоатация на ИП не са свързани с рискове за околната среда и човешкото здраве.
 15. През експлоатацията на инвестиционното предложение не се очакват значителни въздействия върху околната среда и създаване на дискомфорт на околната среда и хората при изпълнение на предложените компенсиращи мерки.
 16. В близост до територията предмет на ИП няма предприятия и обекти, райони и строежи, които кумулативно могат да бъдат източник или да увеличат риска или последствията от голяма авария.
 17. Представен е Доклад за класификация в съответствие в критериите по Приложение №3 на ЗООС във формат Приложение №1 от Наредбата за предотвратяване на големи аварии с опасни вещества и ограничаване на последствията от тях, както и заключенията от доклада за класификация по чл. 103, ал. 1 на ЗООС. Заключенията на доклада са, че в конкретния случай не са приложими изискванията на чл. 99б от ЗООС.

II. 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: съществуващо и одобрено земеползване, относителното изобилие, достъпност, качество и възстановителна способност на природните богатства (включително почва, земни недра, вода и биологично разнообразие) в района и неговите подпочвени пластове, абсорбционен капацитет на природната среда, като се вземат предвид: мочурища, крайречни области, речни устия; крайбрежни зони и морска околна среда; планински и горски райони;

защитени със закон територии; засегнати елементи от Националната екологична мрежа; територии, свързани с инвестиционното предложение, в които нормите за качество на околната среда са нарушени или се смята, че съществува такава вероятност; гъстонаселени райони; ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност; територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита.

1. Инвестиционното предложение ще се реализира в антропогенно повлияна територия в поземлен имот № 171007, площ 6,400 дка, начин на трайно ползване – друга селищна територия, землище на град Провадия, община Провадия.
2. Всички дейности по време на експлоатацията ще се осъществяват в границите на предвидената за реализация територия.
3. При реализация на инвестиционното предложение не се очакват негативни въздействия върху качеството и регенеративната способност на използваните природни ресурси.
4. В представената информация от възложителя няма данни за засягане на защитени територии, археологически, архитектурни и други обекти, обявени за недвижими паметници на културата, райони с неблагоприятни инженерно геоложки условия (свлачища, срутища и др.), райони с открит карст.
5. Местоположението на ИП, е извън границите на защитени територии като най-близо разположената е ЗМ „Рояшката скала“, която отстои на около 9,7 км югозападно от имота.
6. С реализацията на ИП не се засягат планински и горски местности, както и влажни зони. Най-близката планинска местност – Камчийска планина, е на разстояние около 35 км, а най-близката влажна зона – река „Провадийска“, граничи с територията, предмет на ИП.
7. Предвид характера на ИП с реализацията и експлоатацията на ИП:
 - няма вероятност да бъдат засегнати пряко типове природни местообитания, популации и местообитания на видове, предмет на опазване в ЗЗ за опазване на дивите птици BG0002038 „Провадийско-Роякско плато“ и ЗЗ за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна BG0000104 „Провадийско-Роякско плато“;
 - няма вероятност да се окаже косвено влияние, включително и кумулативно, да се доведе до процентни загуби, фрагментация, значително безпокойство, както и изолация на животински видове, предмет на опазване в защитените зони;
8. Няма вероятност предвижданията на ИП да доведат до значително отрицателно въздействие, вкл. кумулативно, свързано с увреждане или намаляване на площта на местообитания на видове животни, предмет на опазване в ЗЗ за опазване на дивите птици BG0002038 „Провадийско-Роякско плато“ и ЗЗ за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна BG0000104 „Провадийско-Роякско плато“, както и до значителни техни трансформации, предвид факта, територията предмет на ИП е урбанизирана територия и е антропогенно повлияна.
9. Няма вероятност реализацията на ИП да доведе до фрагментация на местообитания, както и изолация на животински видове, предвид това, че територията, предмет на ИП, се намира в периферията на защитените зони и дейностите свързани с реализацията му, няма да представляват преграда за видовете животни, предмет на опазване в ЗЗ BG0002038 „Провадийско-Роякско плато“ и ЗЗ за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна BG0000104 „Провадийско-Роякско плато“.
10. От реализацията на ИП не се очаква генериране на емисии и отпадъци във вид и количества, които да окажат значително отрицателно въздействие върху типове природни местообитания, популации и местообитания на видове, предмет на

опазване в горесцитираните защитени зони.

III. Типа и характеристиките на потенциалното въздействие върху околната среда, като се вземат предвид вероятните значителни последици за околната среда във връзка с критериите по т. 1 и 2 по отношение на въздействието на инвестиционното предложение върху елементите по чл. 95, ал. 4, предвид: степента и пространствения обхват на въздействието (като географски район и брой на населението, които е вероятно да бъдат засегнати); естеството на въздействието; трансграничния характер на въздействието; интензивността и комплексността на въздействието; вероятността за въздействие; очакваното настъпване, продължителността, честотата и обратимостта на въздействието; комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения; възможността за ефективно намаляване на въздействията.

1. Въздействието ще бъде пряко, отрицателно и временно по отношение на компонент „атмосферен въздух“ за терена на инвестиционното предложение по време на строителните работи. По време на експлоатацията на обекта не се очаква въздействие.
2. По отношение на компонент „води“ въздействието ще отрицателно, краткотрайно и временно единствено в периода на строителството.
3. По отношение на компонент „отпадъци“ ще има отрицателно, пряко и краткотрайно въздействие по време на строителните работи на обекта. Отпадъците, образувани на територията на инвестиционното предложение ще се третират съобразно нормативните изисквания на ЗУО.
4. По отношение на компонент „почви“ се очаква пряко, краткотрайно, отрицателно въздействие по време на строителните работи, след което по време на експлоатацията не се очаква замърсяване на почвите.
5. По отношение на компонент „вредни физични фактори“ се очаква краткотрайно, пряко и отрицателно въздействие на шум по време на строителните работи на обекта. Въздействието ще бъде ограничено само в рамките на строителната площадка и няма да засегне населеното място. По време на експлоатацията на обекта не се очаква отрицателно влияние върху околната среда.
6. При изпълнението на предложените от възложителя мерки, предвид избраната технология на производство, по време експлоатацията на ИП не се очаква значително отрицателно въздействие, вкл. с кумулативен ефект, върху качеството на атмосферния въздух, водите, почвата, биоразнообразието и ландшафта и шумово замърсяване на околната среда.
7. Всички дейности по време на строителството и експлоатацията ще се осъществяват единствено в границите на предвидената за реализация територия и няма да излизат с влиянието си извън границите на имота.
8. Въздействието по време на експлоатацията е допустимо, пряко, постоянно, локално, без кумулативен ефект.
9. От здравно-хигиенна гледна точка не се очаква възникване на риск за човешкото здраве в резултат от реализацията на инвестиционното предложение.
10. Реализацията на инвестиционното предложение не предполага трансгранично въздействие, поради естеството на дейността и местоположението на площадката спрямо границите на Република България.

IV. Обществения интерес към инвестиционното предложение

1. Съгласно изискванията на чл. 4, ал. 2 от Наредбата за ОВОС, възложителя е уведомил за инвестиционното си предложение кмета на община Провадия с вх. УТ - 233/24.07.2017 г., а засегнатото население с обява поставена на информационното табло в общината на 24.07.2017 г.

2. Предвид разпоредбата на чл. 6, ал. 9 от Наредбата за ОВОС, възложителят е осигурил обществен достъп до информацията по Приложение № 2 от същата наредба в Община Провадия с вх. №УТ-234/24.07.2017 г., за изразяване на становища от заинтересованите лица. Представено е копие на информацията по Приложение № 2 от Наредбата за ОВОС в Община Провадия.
3. В изпълнение на изискванията на чл. 6, ал. 9, т. 1 от Наредбата за ОВОС възложителят е поставил съобщение на информационното табло в общината от 24.07.2017 г. за информиране на населението, че информацията по Приложение № 2 към чл. 6, ал. 1 от същата наредба се намира на обществено достъпно място за разглеждане в офис на възложителя.
4. Във връзка с изискванията на чл. 6, ал. 10, т. 2 от Наредбата за ОВОС съгласно писмо на кмета на Община Провадия с изх. № РП-2600-1801/15.08.2017 г. в регламентирания срок няма възражения и постъпили становища срещу реализацията на ИП от заинтересовани лица/организации.

До изготвяне на настоящото решение в РИОСВ-Варна, няма данни за устно изразени и/или постъпили мотивирани, писмени възражения срещу реализацията на ИП.

Настоящото решение не отменя задълженията на възложителя за изпълнение на изискванията на Закона за опазване на околната среда и други специални закони и подзаконовни нормативни актове и не може да служи като основание за отпадане на отговорността съгласно действащата нормативна уредба.

На основание чл. 93, ал. 7 от ЗООС при промяна на възложителя, на параметрите на инвестиционното предложение или на някое от обстоятелствата, при които е било издадено решение за преценяване на необходимостта от ОВОС, възложителят или новият възложител уведомява своевременно компетентния орган по околна среда.

На основание чл. 93, ал. 8 от ЗООС решението губи правно действие, ако в срок 5 години от датата на издаването му не е започнало осъществяването на инвестиционното предложение, което се установява с проверка на контролните органи по околната среда.

Решението може да бъде обжалвано по реда на Административнопроцесуалния кодекс чрез Директора на РИОСВ-Варна пред Министъра на околната среда и водите и Административен съд Варна в 14-дневен срок от съобщаването му.

Дата: 25. 08. 2017

ХРИСТИНА ГЕНОВА
Директор на РИОСВ

