



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министерство на околната среда и водите
Регионална инспекция по околната среда и водите – Варна

РЕШЕНИЕ № ВА - 182 /ПР/2018 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 и информация по Приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за ОВОС и по чл. 10, ал. 1 и 2 от Наредбата за ОС, и получено становище от Регионална здравна инспекция (РЗИ) – Варна,

РЕШИХ

да не се извършва оценка на въздействието върху околната среда на инвестиционно предложение за „Промяна по време на строителството на част от магазин в месопреработвателно предприятие“ в гр. Варна, реализацията на което няма вероятност да окаже значително отрицателно въздействие върху природни местообитания, популации и местообитания на видове, предмет на опазване в защитени зони.

Възложители:

1. „МАРЧЕЛА ТРЕЙДИНГ“ ООД, ЕИК 103929616,
със седалище и адрес на управление: гр. Варна, ж.к. „Младост“, бл. 116, вх. 7, ет. 7,
ап. 38.
2. „ЯВОР“ АД, ЕИК 103006276,
със седалище и адрес на управление: гр. Варна, ж.к. „Младост“, бул. „Република“ №
117.

Кратко описание на инвестиционното предложение (ИП):

С настоящото ИП се предвижда „Промяна по време на строителството на част от магазин в месопреработвателно предприятие за производство, съхранение и реализация на месни разфасовки от червено месо, месни заготовки от раздробено и нераздробено червено месо, сурово-сушени колбаси (ССК) от раздробено и нераздробено месо“ в поземлен имот с идентификатор 10135.3512.1430 (номер по предходен план: 101, квартал: 5, парцел: XIX-1415, 1416), с площ 1889 кв.м, урбанизирана територия, с начин на трайно ползване „За друг обществен обект, комплекс“, ж.к. „Младост“, район „Младост“, гр. Варна.



Основната цел на ИП е да създаде предпоставки за изграждане на едно съвременно предприятие, оборудвано с висок клас технологични машини и съоръжения, разположени в модерна сграда. Спомагателните инсталации и оборудване ще осигурят безпроблемно поддържане на изискваните ресурси и параметри - хранване с топла и студена питейна вода, ефективно отвеждане на отпадъчните води, подходящо като мощност електрохранване, температурни режими на въздуха в хладилните зали и в работните помещения в които се обработва месото, и др.

Разпределението на работните и спомагателни помещения и на технологичното оборудване в тях ще са проектирани така, че да намалят до минимум пресичанията на материални потоци, които биха били предпоставка за възникване на кръстосано замърсяване. Пътищата на потоците на суровина, материали, амбалаж, инвентар и персонал ще са възможно най-кратки за да са оптимални и да не изискват ненужен човешки ресурс. Персоналът в предприятието ще разполага с много добри условия за работа и почивка, при спазване на санитарно-хигиенните изисквания.

Достъпът до имота се извършва по съществуващата градската улична мрежа (улица). Не се предвижда изграждане на нови пътища и/или промяна на съществуващата пътна инфраструктура.

Предвижда се:

- ел. хранването на обекта да се извърши от съществуващата ел. мрежа, след изграждане на подземен електропровод и в съответствие със съгласувана схема на ел. хранване на района;

- водоснабдяването да се извърши от съществуващата водопроводна мрежа за района, след изграждане уличен водопровод.

Отпадъчните води, които ще се образуват от дейността на обекта са битово-фекални и производствени:

- битово-фекалните отпадъчни води, ще се заустват в градската канализационна мрежа;

- производствените отпадъчни води, получени в резултат от дейността в обекта преди заустването им градската канализационна система ще се отвеждат с помощта на линейни отоци и подови сифони в мазиноуловинел.

За изпълнителите на строителството в рамките на имота се предвижда площ от 500 кв.м за временна строителна база, в т.ч за разполагане на санитарно-битовите постройки.

Територията, предмет на ИП, не попада в границите на защитени територии по смисъла на *Закона за защитените територии*, не попада и в границите на защитени зони (33) по чл. 1, ал. 2 от *Наредбата за ОС*, но ИП, което ще се реализира в нея попада в обхвата на чл. 2, ал. 1, т. 1 от същата наредба, и подлежи на процедура по оценка за съвместимостта му с предмета и целите на опазване на 33 по реда на чл. 31, ал. 4 във връзка с ал. 1 от ЗБР чрез процедурата за преценяване на необходимостта от извършване на ОВОС.

Най-близко разположената е 33 BG0002082 „Батова“ за опазване на дивите птици, определена съгласно изискванията на чл. 6, ал. 1, т. 3 и 4 от ЗБР и обявена със Заповед № РД-129/10.02.2012г. с изм. и доп. със Заповед № РД-81/28.01.2013г. и Заповед № РД-389/07.07.2016г. и трите на министъра на околната среда и водите.

Инвестиционното предложение попада в обхвата на точки: 7 „Б“ и 10 „Б“ от Приложение № 2 от ЗООС, и на основание чл. 93, ал. 1, т. 1 и 2 от същия закон подлежи на преценяване необходимостта от извършване на ОВОС.

МОТИВИ:

1. Характеристики на инвестиционното предложение: 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 по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето:

1. Предвижда се изграждане на малко месопреработвателно предприятие произвеждащо разфасовки, месни заготовки от раздробено и нераздробено червено месо (охладени и замразени) и ССК, които ще се реализират основно във веригата магазини „Май Маркет“, собственост на „Марчела Трейдинг“ ООД, което ще се помещава в сграда от смесен тип, като в сутерена се предвижда и супермаркет.

Съгласно архитектурния проект, в сградата се предвижда изграждане на ателиета на първи, втори и трети етаж, както и жилищна част на горните етажи. Производственото помещение е със статут на такова, съгласно Закона за устройство на територията (ЗУТ).

В общата застроена площ от около 80 кв.м на месопреработвателното предприятие ще се обособят хладилни камери, производствени, складови и санитарно-хигиенни помещения.

Предприятието ще е с максимален капацитет 1800 кг/ден разделени по групи продукти, както следва:

Транжиране и обезкостяване:

- свинско трупно месо (драно) - 10 бр. прасета x 70 кг = 700 кг;
- телешко трупно месо - 1 бр. теле x 200 кг = 200 кг;

Производство на месни заготовки от раздробени меса:

- кайми - 170 кг;
- кебапчета и кюфтета - 180 кг;
- сурови наденици, карначета - 100 кг.

Производство на месни заготовки от нераздробени меса – 50 кг.

Производство на сурово-сушени колбаси:

- ССК от раздробени меса - 250 кг;
- ССК от нераздробени меса - 150 кг.

В предвид технологията на производство и капацитета на камерата за сушене, ССК ще се произвеждат веднъж на около 8 – 15 дни.

Суровини и материали

- Свинско трупно месо драно – охладено;
- Телешко трупно месо – охладено;
- Охладено, обезкостено едносортно месо от ЕРД;
- Питейна вода;
- Добавки и подправки;
- Готови подправъчни смеси;
- Естествен обвивки – осолени свински и овчи черва.

Материали

- Опаковъчни материали – подложки от пенополистерол, термосвиваемо фолио, полиетиленови пликосе;
- Транспортен амбалаж – пластмасови каси;
- Вътрешно-цехов амбалаж - пластмасови каси и лонди.

Опаковъчните материали трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейският парламент и Съвета относно материали и предмети, предназначени за контакт с храни.

ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИВОДСТВО

Суровинно-продуктови технологични потоци

Технологично ще се обособят следните потоци, за:

- Суровина – охладено трупно месо;
- Охладено обезкостено месо от ЕРД - суровина;
- Разфасовки и месни заготовки от нераздробено месо;
- Месни заготовки от раздробено месо;
- СЖП кат. 3;
- Персонал;
- Адитиви, подправки, обвивки, опаковки;
- транспортен амбалаж-пластмасови каси.

А/ Технологичен поток – суровина - охладено трупно месо

а) Приемане и съхранение

Суровината пристига под формата на охладено трупно свинско месо на половинки и охладено месо ЕРД на четвъртинки – фолирани и етикетирани, окачени на тръбен път в специални хладилни МПС. Ръчно месото се сваля от тръбния път на автомобила, прехвърля се на куки на предприятието и се окачва върху специални колички за трупно месо на приемна рампа. Следва входящ контрол (количествен и качествен), касите се насочват към хладилната камера за съхранение на трупно месо при температура 0 до 4°C. На приемната рампа е предвидена мивка за ръце с топла и студена течаща вода.

б) Транжиране и съхранение

Транжирането и обезкостяването ще се извършват в обособен кът в производствена зала върху маса за транжиране.

Процесите по обработка на свинските и говеждите каркаси ще се извършват в разделно време и след профилактична пауза.

Оформените и обезкостени сечения ще се сортират в каси и ще се подреждат на подвижни колички (ролери). Посредством колички, сортираното месо ще се насочва за съхранение в отделни хладилници:

- хладилна камера готова продукция $T = -1$ до $+4^{\circ}\text{C}$ - предназначен за месни заготовки и охладени разфасовки за директна продажба в PVC каси;
- технологичен хладилник $T = -1$ до $+4^{\circ}\text{C}$, в PVC каси.

Освободените от транжирането куки ще се нареждат в каси ВЦА и ще се транспортират до миялно вътрешен инвентар, където ще се измиват и дезинфекцират. Изсушените куки ще се връщат в изходна позиция на приемна рампа.

Б/ Технологичен поток - охладено обезкостено месо от ЕРД - суровина

Приемане и съхранение

Предвижда се в обекта да се доставя ежедневно малки количества охладени обезкостени суровини – предимно едносортно месо от ЕРД, съобразно дневните нужди за производство.

Суровината ще се получава в амбалаж на производителя - каси. Съгласно създадена процедура в СУБХ на предприятието, обезкостеното месо ще се получава през входа за трупно месо, в разделно време. На приемната рампа е предвидена маса за прехвърляне на суровината във ВЦА, след извършване на входящ контрол. Месото ще се насочва за временно съхранение до влагане в производството в технологичен хладилник в работното помещение, при $T = -1$ до $+4^{\circ}\text{C}$.

Освободения транспортен амбалаж ще се връща на доставчика.

В/ Технологичен поток - разфасовки

Едра разфасовка

В залата за транжиране, след добиване на месните сечения, същите ще се поставят в пластмасови каси с полиетиленов плик за съхранение в камера за готова продукция $T = -1$ до $+4^{\circ}\text{C}$. Преди експедиция в експедиционното преддверие, разфасовките ще се прехвърлят в транспортни каси, претеглят на маркираща везна, етикетират и насочват към изход за готова продукция.

Дребна разфасовка

След добиване на месните сечения, в зависимост от заявките, същите подлежат на допълнителна обработка – оформяне, фасониране, нарязване (за разфасовките с кост нарязването се извършва машинно на предвидена за целта машина).

Така подготвените дребни разфасовки ще се поставят в пластмасови каси с полиетиленов плик за съхранение в камера за готова продукция $T = -1$ до $+4^{\circ}\text{C}$. Преди експедиция в експедиционното преддверие, разфасовките ще се прехвърлят в транспортни каси, претеглят на маркираща везна, етикетират и насочват към изход за готова продукция.

Г/ Технологичен поток - месни заготовки от раздробени меса

Месните заготовки от раздробени меса се произвеждат от охладени суровини, основно добити от транжирането. Суровината се смилва на месомелачна машина и сместа се изсипва в пластмасови лонди. Според зададената рецептура в бъркачка-смесител се извършва смесването на отделните видове меса, сланина, подправки, адитиви и вода. След технологичното време за смесване, сместа отново се изсипва в пластмасови лонди и от там се подава към пълначна машина за формоване и порциониране. Не се предвижда зреене на смесите.

При производство на кайми, кебапчета и кюфтета продуктът се формова на пълначна машина, снабдена с различни приставки съобразно асортимента и се поставят в подложки от пенополистерол. Опаковането на продуктите се извършва чрез фолираща машина. След етикетирание продуктите се поставят във каси /ВЦА/ и подават за съхранение в камера за готова продукция при температура $T = -1$ до $+4^{\circ}\text{C}$.

Когато продуктите се реализират като замразени, същите се подават в камера за готова продукция с температура $T = -18^{\circ}\text{C}$, за замразяване и съхранение при достигане максимално бързо температура в центъра на продукта $T = -18^{\circ}\text{C}$.

Преди експедиция, в предвиденото помещение, готовите продукти се прехвърлят в транспортни каси.

При производство на сурови наденици в естествена обвивка, се използва същата пълначна машина, но с друга приставка към нея. Естествените обвивки в които се пълни продукта се обработват в кът за подготовка.

На работната маса продуктът се поставя в подложки от пенополистерол. Опаковането на продуктите се извършва чрез фолираща машина. След етикетирание продуктите се поставят във каси /ВЦА/ и подават за съхранение в камера за готова продукция при температура $T = -1$ до $+4^{\circ}\text{C}$.

Когато продуктите ще се реализират като замразени, същите се подават в камера за готова продукция с температура $T = -18^{\circ}\text{C}$ за замразяване и съхранение при достигане максимално бързо температура в центъра на продукта $T = -18^{\circ}\text{C}$.

Преди експедиция, в предвиденото помещение, готовите продукти се прехвърлят в транспортни каси.

Д/ Сурово - сушени колбаси (ССК)

В предвид технологията на производство и капацитета на камерата за сушене, ССК ще се произвеждат веднъж на около 8 – 15 дни. Предвижда се производството на ССК да се извършва във време в което е приключило производството на месни заготовки и след извършена хигиенна обработка на технологичното оборудване.

Сурово-сушени колбаси от раздробено месо

Подготовка на пълнежната маса

Подготвените основни суровини – свинско месо и месо от ЕРД добити от транжирането на охладено трупно месо, предварително претеглени, се смилат поотделно на месомелачна машина с диаметър на отворите на решетката 4 мм. Смлените основни суровини се поставят в определено по рецептура количество в бъркалка – смесител с добавяне на готварска сол и подправки до получаване на желаната еднородна хомогенна маса в следния ред: месо от ЕРД, месо свинско и подправки.

Пълнене на сурово-сушени колбаси

Пълненето ще се осъществява на пълначна машина, след приключване на формоването на месни заготовки и извършена хигиенна обработка на оборудването.

Готовата пълнежна маса се пълни в естествени обвивки, плътно без въздух под обвивките на пълначната машина. Напълнените парчета се превързват с канап в двата края. Окачват се на бастуни, нареждат се на колички и се отцеждат в климатизираното работно помещение през нощта. На следващия ден се пренасят в камерата за сушене.

Ферментация сурово-сушени колбаси трайни и полутрайни.

Режимът на ферментация протича при температура 18°C до 20°C и относителна влажност 80 до 85% в продължение на две денонощия.

Сушене на сурово-сушени колбаси

Процеса на сушене протича в същата камера за сушене, след приключване процеса на ферментация, при температура на въздуха от 15°C до 17°C и относителна влажност от 65% до 78%.

През периода на сушене за някои от асортиментите (судук, луканка) се предвижда пресоване два пъти на преса, разположена в камерата за сушене.

Претеглянето и етикетирането ще се извършват на електронна везна с етиктиращо устройство на предвидената за целта работна маса. Готовите колбаси се поставят в пластмасови каси, обвити с полиетиленово фолио или плик. Не се предвижда опаковане на ССК във вакуум опаковки. Готовите ССК се експедират веднага след пакетирането им. Не се предвижда съхранение в предприятието.

Сурово-сушени колбаси от нераздробено месо

Основни суровини – свинско месо и месо от ЕРД добити от транжирането на охладено трупно месо, предварително оформени и фасонирани.

След оформянето им, предвидените суровини се осоляват. Осоляването се извършва, като отделните късове се натриват с готварска сол, подреждат се плътно в подходящи съдове (лонди). Зреенето се извършва в технологичната камера, при температура 0°C до 4° C за 24 часа. След приключване на процеса осоляване, отделните късове се измиват със студена вода и се подлагат на изкисване, като водата се подменя няколко пъти през 1 час. След това, така заготвените суровини се подават за нанизване на работната маса. Окачват

се на бастуни, нареждат се на колички и се отцеждат в климатизираното работно помещение през нощта. На следващият ден се пренасят в камерата за сушене.

Сушенето ще извършва при температура 15°C -18°C и влажност 65-75% за около 10-12 дни. През това време неколккратно се пресоват до получаване на плътна и еластична консистенция.

Овалването в предвидените по рецептура подправки ще се извършва след изваждане на ССК от камерата за сушене на работна маса в помещение за експедиция, съгласно създадената в СУБХ процедура.

Претегляне и етикетироване

Готовите колбаси ще се изваждат от камерата за сушене във време в което не се извършва експедиция на готова продукция.

Извършват се на електронна везна с етиктиращо устройство на предвидената за целта работна маса. Готовите колбаси се поставят в пластмасови каси, обвити с полиетиленово фолио или плик. Не се предвижда опаковане на ССК във вакуум опаковки. Готовите ССК се експедират веднага след пакетирането им. Не се предвижда съхранение в предприятието.

Технологични потоци обслужващи производството

А/ Технологичен поток подправки, адитиви, обвивки, опаковки

Подправките и адитивите се получават в предприятието опаковани в PVC фолио и пакетиран в кашони или торби през самостоятелен вход. След извършване на входящ контрол и премахване на транспортната опаковка, същите се подреждат на предвидения стелаж за съхранение в самостоятелен склад.

В кът за подготовка в склада, се извършва тяхното оразмеряване и комбиниране на дози, съобразно прилаганата рецептура. Готовите дози се поставят в полиетиленови торби, след което се подават към производствената зала посредством пластмасови кутии с капаци.

Естествените обвивки ще се съхраняват в технологичен хладилник в работната зала.

Преди употреба се измиват и сортират на мивка в кът за подготовка в работното помещение. Поставят се в PVC кофи и се подават към пълначната машина.

Опаковките се приемат в предприятието след извършване на входящ контрол, като се насочват за съхранение на стелаж в склада. Преди внасянето им в работното помещение се премахва транспортната опаковка.

Б/ Технологичен поток амбалаж

Амбалажът технологично се дели на външен и вътрешен.

Външният амбалаж се състои от PVC каси.

Вътрешният амбалаж се състои от PVC каси, PVC корита или лонди, количка и куки за трупно месо, изработени от неръждаема стомана.

Движение на вътрешен амбалаж

PVC амбалажът (каси, корита, лонди) ще се използват основно в залата за производство.

Измиването, изплакването и дезинфекцирането на PVC амбалажа ще се извършва ръчно в предвиденото за целта миялно помещение за вътрешен амбалаж.

Измиването на металния амбалаж (куки, количка) става в миялното помещение с водоструен апарат за измиване с висока температура.

Движение на външен амбалаж

Външните празни каси ще постъпват в миялно помещение за ръчно измиване и дезинфекция в предвидената за целта мивка.

След измиването им ще се подреждат ръчно на палети за отцеждане. От там ще постъпват в залата за пакетаж и експедиция.

2. ИП има връзка с издадено от РИОСВ-Варна, писмо с изх. № 26-00-2706/1/11.05.2017 год. по чл. 2, ал. 2 от *Наредбата за условията и реда за извършване на оценка за съвместимостта на планове, програми, проекти и инвестиционни предложения с предмета и целите на опазване на защитените зони* (Наредбата за ОС; обн. ДВ бр. 73/11.09.2007г., с изм. и доп.) за ИП „Изграждане на жилищна сграда“ в УПИ XIX-1415, 1416 „за смесени сгради“, кв. 5, по плана на ж.к. „Младост-1“, гр. Варна, с възложители: „Явор“ АД и „Интерком груп Младост инвест“ ЕООД.

3. Към настоящия момент в района на ИП има други съществуващи обекти, заявени и процедурирани, одобрени и реализирани инвестиционни намерения, планове и проекти.

Обхватът и характеристиките на ИП не предполагат оказване на допълнително кумулативно въздействие.

4. По време на строителството ще се използват традиционни природни ресурси, енергийни източници, суровини и материали – ел. енергия, гориво (дизел), инертни материали (пясък и трошен камък), цимент, вода, армировъчна стомана, стомана и др. материали за метални конструкции, строителни блокчета/тухли, пластмаса и пластмасови изделия, дървен материал (материалите за строителството ще бъдат доставени от съответните специализирани фирми), а по време на експлоатацията – ел. енергия и вода.

5. Не се предвижда изграждане на нови пътища и/или промяна на съществуващата пътна инфраструктура; достъпът до имота се извършва по съществуващата пътна инфраструктура.

6. В процеса на изграждане на обекта ще се формират предимно неголеми количества строителни отпадъци (смеси от бетон, тухли, керемиди, плочки, фаянсови и керамични изделия, и др.), вкл. изкопани земни маси, дървен материал, смеси от метали, и др.

По време на експлоатацията се очаква генериране на три основни групи отпадъци, от: опаковки (хартиени, пластмасови, метални, и др.), битови и странични животински продукти (СЖП кат. 3) - това са продукти от животински произход, които не са подходящи и не са годни за консумация или друг вид обработка. Основно в обекта това ще са кости, сухожилия и др., получени при транжиране на месото, случайно попаднали върху замърсени повърхности продукти и др. подобни.

Опаковките, строителните и битови отпадъци ще се събират разделно и третираат съобразно нормативните изисквания.

Костите и другите СЖП кат. 3, отпаднали след транжирането и производството, ще се поставят в полиетиленови пликосе, поставени в PVC каси, с различен от основния цвят, специално маркирани и отделени за кости.

Завързаните пликосе ще се съхраняват във фризер, намиращ се в експедиционното преддверие, от където през самостоятелен изход ще се експедират.

Прогнозно полученият общ обем ще е около 50-80 кг месечно. За тяхното третиране и обезвреждане възложителите ще сключат договор с фирма притежаваща необходимият документ съгласно изискванията на нормативна уредба.

7. Хумусният пласт ще бъде отнет и депониран преди започване на строителството. След приключване на строителството ще бъде използван за обратна засипка и за озеленяване.

8. ИП не е източник на риск от голяма авария по смисъла на Глава седма, Раздел I от ЗООС. Извършване на опасни дейности и такива, създаващи риск за състоянието на околната среда не се предвиждат.

В обекта:

- ще се използват най-вече водни стерилизатори, които ще се доставят от съответните фирми разпространители. Количеството налично в предприятието ще е около 10 л;

- препаратите за дезинфекция и дератизация ще се доставят от специализирана фирма. Няма да има свободно налично количество;

По предназначението си дезинфекцията в предприятието е профилактична и принудителна.

Профилактичната дезинфекция е за предпазване на месото и месните продукти от допълнително замърсяване с микроорганизми. Извършва се всекидневно или периодично в зависимост от степента на замърсяване на различните обекти.

Принудителна дезинфекция

Извършва се при хранителни отравяния с месо и санитарно-хигиенни неблагоприятия. Провежда се под непосредственото ръководство и указания на органите на ОДБХ от оторизирана фирма.

Дезинсекция

Борба срещу насекомите. Профилактична и изстребителна. Използват се автоматични или химични средства. С най-голям успех се използват специални ултравиолетови лампи. Ще се провежда от оторизирана фирма

Дератизация

Цели унищожаването на гризачите (плъхове и мишки). Поставят се постоянни отровни точки. Дератизацията се провежда от оторизирана фирма.

9. При спазване на предложените от възложителя мерки и на условието в становището на РЗИ-Варна (писмо с изх. № ДОЗ-24287/1/01.11.2018г.), реализацията и експлоатацията на инвестиционното предложение не са свързани със създаване на рискове за околната среда и човешкото здраве.

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; абсорбиционен 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. ИП ще се реализира в ПИ с идентификатор 10135.3512.1430 (номер по предходен план: 101, квартал: 5, парцел: XIX-1415, 1416), с площ 1889 кв.м, урбанизирана територия, с начин на трайно ползване „За друг обществен обект, комплекс“, ж.к. „Младост“, район „Младост“, гр. Варна; имотът не граничи със земеделски земи. Най-близките жилищни сгради отстоят на около 50м от границата на новата сграда.

2. Съгласно представената информация, територията на която се предвижда реализация на ИП, както и в близко съседство няма регистрирано наличие на исторически, археологически и архитектурни паметници на културата, определени по реда на Закона за културно наследство.

3. В близост до площадката няма санитарно-охранителни зони около водоизточници и съоръжения за питейно-битово водоснабдяване и около водоизточници за минерални води, използвани за питейни и хигиенни нужди, и др.

4. ИП не е свързан с промяна на качеството и регенеративната способност на природни ресурси в района.

5. Територията, предмет на ИП, не попада в границите на защитени зони по чл. 1, ал. 2 от *Наредбата за ОС*, поради което извършването на проверка за допустимост по реда чл. 12 от същата наредба е неприложимо.

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*, въз основа на критериите по чл. 16 от същата наредба, преценката за вероятната степен на отрицателно въздействие на ИП върху най – близката защитена зона за опазване на дивите птици BG0002082 „Батова“, е, че ИП няма вероятност да окаже значително отрицателно въздействие върху предмета и целите на опазване в зоната, поради следните *мотиви*:

5.1 Територията, предмет на ИП, е извън границите на горечитираната защитена зона. Същата отстои от 33 BG0002082 „Батова“ на около 2.6 км по права линия.

5.2 Местоположението на ИП, е извън границите на защитени територии, като най-близко разположените са защитена местност „Мочурището“ и защитена местност „Казашко“, отстоят на около 2.4 км по права линия, южно от имота.

5.3 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 41 км, а най-близката влажна зона – Системата Варненско и Белославско езеро, е на около 2.5 км от територията, предмет на ИП.

5.4 Предвид характера на ИП и факта, че територията е урбанизирана, с начин на трайно ползване „За друг обществен обект, комплекс“, в строителните граници на гр. Варна, значително отдалечена от защитената зона, в близост с обекти с обществено предназначение-стадион, детски градини, училища, медицински център и др., предполагат, че същата е вече антропогенно повлияна, поради което няма вероятност с реализацията и експлоатацията на ИП:

- да се засегнат пряко природни местообитания, популации и местообитания на видове, предмет на опазване в защитена зона BG0002082 „Батова“;

- да се окаже значително безпокойство, както и изолация на животински видове, предмет на опазване в защитената зона;

- да се окаже косвено влияние върху видове, включително и кумулативно, върху реещи се и други активно летящи мигриращи птици, преминаващи през района, както и върху техни местообитания, предмет на опазване в защитената зона, както по отношение на евентуални процентни загуби, така и по отношение на фрагментация;

- да се генерират емисии и отпадъци във вид и количества, които да окажат значително отрицателно въздействие върху популации и местообитания на видове, предмет на опазване в 33 BG0002082 „Батова“, предвид това, че различните по вид и количества генерирани отпадъци по време на строителството и експлоатацията на обекта ще бъдат събирани и третираны в съответствие с нормативната уредба по управление на отпадъците.

5.5 За реализацията и експлоатацията на ИП не се предвижда изграждане на нова пътна инфраструктура и/или промяна на съществуващата. Имотът ще се обслужва от изградената в района техническа инфраструктура.

III. Тип и характеристики 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. При спазване и изпълнение на предложените от възложителя мерки и на План за безопасност и здраве, включващ и мерки за опазване на околната среда, по време на инвестиционното проектиране, строителството (около шест месеца) и експлоатацията на обекта и на условието в становището на РЗИ-Варна, не се очаква значително отрицателно въздействие, вкл. кумулативно върху компонентите и факторите на околната среда.

2. Всички дейности по време на строителството ще се осъществяват само и единствено в границите на имота.

3. С реализацията на ИП не се очаква създаване на наднормени нива на шум.

4. Въздействието по време на експлоатацията е пряко, постоянно, локално, в границите на имота и непосредствено до него, без кумулативен ефект.

5. Продължителността на въздействията се ограничава основно по време на строителните дейности, а при експлоатацията е сведена до минимум, по отношение на атмосферния въздух, водите, отпадъците, вредните физични фактори, биоразнообразието, въздействието е минимално и обратимо. По отношение на почвите и ландшафта е необратимо и възстановимо след ликвидирането им.

6. РЗИ-Варна, със становището си (писмо с изх. № ДОЗ-24287/1/01.11.2018г.) не възразява относно реализацията на конкретното ИП, което счита, че няма да доведе до неблагоприятно въздействие върху здравето на населението, при спазване на чл. 16, ал. 1 от Закона за защита от шума в околната среда, Обн. ДВ бр. 74/13.09.2005г., при изграждането на обекта по време на строително-монтажните дейности.

7. МЗХГ-БАБХ-Областна дирекция по безопасност на храните - Варна, съгласува със Становище № КХ-3410/23.08.2018г. технологичен проект за построяване (реконструкция) на обект: „Месопреработвателно предприятие“ в УПИ XIX 1415-1416, кв. 5, ж.к. „Младост“, землище гр. Варна, с предназначение: „Производство, съхранение и реализация на месни разфасовки от червено месо, месни заготовки от раздробено и нераздробено червено месо, сурово-сушени колбаси от раздробено и нераздробено месо“.

8. Спецификата и местоположението на разглежданото ИП не предполагат трансгранично въздействие.

IV. Обществен интерес към инвестиционното предложение:

Съгласно изискванията на чл. 4, ал. 2 от Наредбата за ОВОС възложителят е уведомил писмено за инвестиционното си предложение Община Варна, район „Младост“ - общ. Варна и засегнатото население, с обява поставена на видно място в кметството на район „Младост“ - общ. Варна, на 15.10.2018г.

РИОСВ-Варна, е предоставила на кметовете на община Варна и на район „Младост“ - общ. Варна, информацията за ИП по Приложение № 2 на Наредбата за ОВОС, съгласно изискванията на чл. 6, ал. 9 от същата наредба.

На основание чл. 6, ал. 9, т. 1 от Наредбата за ОВОС РИОСВ-Варна, на 24.10.2018г. е публикувала на интернет страницата си, съобщение с информация по Приложение № 2 от същата наредба за изразяване на становища от заинтересованите лица относно по-горе цитираното ИП.

С писмо (вх. № 26-00-2706/A9/15.11.2018г.) зам. кмета на община Варна, и с писмо (вх. № 26-00-2706/A8/13.11.2018г.) кмета на район „Младост“ – общ. Варна, са информирали РИОСВ-Варна, че в осигурения 14-дневен обществен достъп до информацията за ИП по Приложение № 2 (чрез поставено съобщение на интернет страницата и на информационното табло в сградата на Общината, за периода от 26.10.2018г. до 08.11.2018г. и чрез поставено съобщение на интернет страницата и на информационното табло в сградата на район „Младост“ – общ. Варна, за период от 14 дни) няма постъпили становища/възражения/мнения и др. от заинтересовани лица/организации.

До изготвяне на настоящото решение в РИОСВ-Варна, няма данни за проявен обществен интерес - няма устно изразени и/или постъпили, 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.

При промяна на възложителя, на параметрите на инвестиционното предложение или на някое от обстоятелствата, при които е било издадено настоящото решение, на основание чл. 93, ал. 7 от ЗООС възложителят или новият възложител трябва да уведоми своевременно РИОСВ-Варна.

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.

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: **22. 11. 2018**

инж. Валери Станев Янев
Директор дирекция „КОС“

За Директор на РИОСВ
Съгласно Заповед № 189/16.07.2018г.
на директора на РИОСВ-Варна

