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

Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС

I. Информация за контакт с възложителя:

Име на юридическото лице: **ЕКАНИ АД, ЕИК 103152968**, седалище и адрес на регистрация: обл. Шумен, общ. Хитрино, с. Трем, ул. „Аврора" № 50
Адрес на управление: обл. Шумен, общ. Хитрино, с. Трем, ул. „Аврора" № 50
Телефон, e-mail: 0886650465, ekani@abv.bg
Управител/изпълнителен директор: Семра [redacted] Басри
Лице за контакти: Семра [redacted]а Басри

II- Резюме на инвестиционното предложение.

Инвестиционното предложение предвижда модернизиране и разширение на съществуващо предприятие за месопреработка в УПИ II, кв. 24, „Стопански двор", в землището на с. Трем, общ. Хитрино, обл. Шумен, включващо изграждане на допълнителни производствени модули от термопанели, преустройство и функционално обособяване на части от съществуващата производствена сграда, както и подмяна на част от технологичното оборудване с ново.

Новите модули са предназначени за сушилна камера, транжорна, временно хладилно съхранение на говежди четвъртинки/половинки, съхранение на странични животински продукти (СЖП) – кости, помещения за персонала и отделни зони за почистване и обработка на шкембе.

1. Описание на основните процеси, капацитет, обща използвана площ; необходимост от други свързани с основния предмет спомагателни или поддържащи дейности, в т.ч. техническа инфраструктура; изкопни работи и взрив.

Производствената програма е разработена за период от една година, при 220 работни дни и пълно натоварване на производствения капацитет на предприятието. Производственият процес е съобразен с технологичните възможности на оборудването, нормативните изисквания и утвърдените добри практики в месопреработката. Предвижда се ежемесечно клане на приблизително 70 броя телета за угояване със средно живо тегло 600 кг. и 1 бр. крава със средно живо тегло 650 кг.

Годишните количества по производствената програма са: 511,8 т. живо тегло, 307,08 т. трупното месо, 225,19 т. чисто месо, от които 136,48 т. месо първо качество и 88,71 т. месо второ качество. Предвидено е допълнително производство на продукти по технология "СУ ВИД" в количество 20,0 т. годишно.

Полученото месо се подлага на последователни технологични операции – клане, охлаждане, транжиране, обезкостяване и сортиране на месото по категории. Обезкостеното месо се използва като суровина за производство на месни продукти – сурово-сушени колбаси от раздробено месо, сурово-сушени и пушени колбаси, сурово-сушени продукти от едро раздробено месо, сурово-сушени продукти от нераздробено месо, варено-пушени колбаси и продукти, обработени по технология „СУ ВИД".

2. Описание на съществуващата производствена сграда и новите модули

Месопреработвателното предприятие е регистрирано в БАБХ-ОДБХ гр. Шумен на 22.03.2021 г. и отговаря на всички европейски и национални изисквания. Месопреработвателното предприятие представлява самостоятелна едноетажна сграда със запазена конструкция, в която са обособени необходимите помещения за основните производства на месни продукти, хладилни камери и складови помещения. При модернизацията няма да се засяга съществуващата конструкция. Помещенията за клане и месопреработка са отделени.

Месото се получава чрез клане на животни от собствена ферма на фирмата, съгласно Наредба №10.

Обезпечена е вентилация и климатизация на санитарните и производствените помещения с интензивно отделяне на водни пари.

Санитарният филтър се състои от „чиста" и „мръсна зона". Има шкафчета за работно облекло, тоалетна с баня за персонала. Осигурено е естествено и изкуствено осветление.

Работниците, облечени и обути с чисто облекло, преминават през хигиенен филтър преди да влязат в производствената зона.

Технологичното оборудване в цеха е произведено от материали, които не взаимодействат с хранителните продукти, не отделят токсични вещества. Машините и съоръженията са корозионно устойчиви на киселини, основи и дезинфектанти.

В зависимост от технологичните изисквания произтичащи от асортиментната структура са разработени технологични схеми отговарящи на технологични постановки: за механизирано или ръчно подаване на суровините, при спазване на изискванията за здравословни и безопасни условия на труд за работещите.

Технологичното оборудване е разположено на максимално оптимизирана производствена площ.

Към първоначално проектираното разпределение по предходен технологичен проект се прилага модернизация и монтиране на модули от контейнерен тип, съгласно предварително утвърдена схема на поставяне, които имат предварително изградена собствена инфраструктура - ОвК, електро- и ВиК, която ще се включи, към предварително осигурена, съществуваща на мястото на поставяне. В обособените нови площи и монтаж на допълнителни машини и оборудване ще се постигне разширяване на номенклатурата с производство и на месни продукти по технология „СУ ВИД". За целта ще се монтират нови машини и оборудване, без да се засяга съществуващата конструкция на старата сграда:

2.1. Промени в съществуващата сграда

2.1.1. От помещение „Термично 1", с площ 30,43 кв.м., съществуващият пароварителен казан, поз. №15, ще бъде заменен с две машини за варене/готвене по технология „СУ ВИД". Съществуващият стерилизатор, поз. №17, .ще бъде преместен в помещение „Термично 2". Останалите позиции в помещението се запазват.

2.1.2. Помещение "Термично 1" ще бъде обособено като помещение за производство на месни продукти по технология „СУ -ВИД".

2.1.3. Ще бъдат изградени три коридора от термопанели към новите модули. Те ще осигуряват вход и изход към модулите - нова сушилня, нова транжорна с хладилна камера за съхранение на говежди четвъртинки и модул за обработка на слизести субпродукти -

шкембе, като технологичните потоци няма да се пресичат. Вътрешните врати на коридорите ще бъдат термоврати тип „хармоника“ или хладилни врати.

2.1.4. Измитият слизест субпродукт- шкембе, след обработването му чрез шублер / технологичен отвор/ ще се подава към помещението за заготовка на продукта “СУ ВИД”.

2.1.5. Ще се подменят с нови, иновативни, като запазят сегашните си позиции следните машини за месопреработка от помещение “Производство”:

- *термоформовъчна машина /вакуум линия/, поз. №20;*
- *машина за затваряне в газова среда /вакуум машина/, поз. №21;*
- *автоматичен клипс, поз. №8;*
- *ледогенератор, поз. №16;*
- *банциг за месо с кост /лентова резачка/, поз. №30 в транжорната;*
- *формовъчна машина – допълнително оборудване към поз. №8.*

2.2. . Нови производствени модули

Новите модули ще бъдат изградени от термопанели.

***Модул №1** е с ориентировъчни размери 8,50 × 6,00 × 3,50 м., с обща площ 51 кв.м. и обем 178,5 куб. м. В него ще бъде обособена сушилна камера с ориентировъчни размери 6 х 8 м и височина 2,9 - 3 м в “чиста зона”; с дебелина на панела мин. 60 мм; врати-отваряема или плъзгаща 150 х 25 см и водоустойчив под.*

***Модул №2** е с ориентировъчни размери 18,00 × 8,00 × 4,00–4,50 м, /в зависимост от избраното оборудване и височината на тръбния път/, с обща площ 144 кв. м. и обем 576–648 куб. м.*

В модул 2 ще бъдат обособени:

- *транжорна;*
- *хладилна камера за временно съхранение на говежди четвъртинки или половинки преди подаването им към транжорната, с площ около 70 кв.м. и температура от 0 до +4°C;*
- *хладилник за СЖП – кости;*
- *помещения за цивилно и работно облекло;*
- *стая за отдих;*
- *филтър.*

***Модул №3** е с ориентировъчни размери 4,00 × 3,0 × 3,50 м., обща площ 12 кв.м. и обем 42 куб. м.*

В модул 3 ще бъдат обособени две разделени с термопанел помещения за монтаж и работа с машина за почистване и обработка на шкембе. Помещенията ще бъдат разделени на “мръсна” и “чиста” зона. Между зоните ще бъде оформен технологичен отвор за подаване на изчистеното и измито шкембе към “чистата” зона. Между двете помещения ще се отвори технологична врата, която ще бъде заключена и ще се използва само при необходимост.

Общата ориентировъчна площ на трите модула е 207 кв.м. /51 + 144 + 12 кв.м./. Приложеният чертеж показва разположението им спрямо съществуващата сграда и функционалното разделяне на зоните

Всички модули са комплектовани с хладилни врати, електро и ВиК инсталация /тръбопроводи, сифони, душове/.

Разделението на модулите и функционалните промени са съобразени с изискванията на ДПП, НАССР, европейското законодателство и изискванията на Наредба №14/2021 г. за хигиена на храните и други нормативни актове в Република България, в областта на млечната промишленост.

2.3. Режим на работа и капацитет на модернизираното предприятие за месопреработка

Предприятието за месопреработка ще работи целогодишно, при 220 работни дни, при едносменен режим на работа, с продължителност на смяна 8 часа.

В този работен период не се включва времето за профилактика, текущи ремонти и поддръжка на оборудването, което ще се извършва по график, без да се спира целият производствен процес.

Производствената програма ще включва преработка на месо добивано от собствена ферма съгласно таблицата по- долу:

Производствена програма **ТАБЛИЦА 1**

	крави	**Телета /угоени/**
Брой ЕПЖ месечно	1	60 - 80
Брой ЕПЖ средно дневно при коефициент на неравномерност 0,6	1	3 - 4 5 - 7
Живо тегло /кг./	650	550 - 600
Кланичен труп /кг./ 0,6 - 0,62 в т.ч. Чисто месо /кг./…….. 0,44 Кости /кг./ …….. 0,1 Мазнини /лой/ /кг./ … 0,1	390 286	360 242 - 260 55 55
Фири /кожа, субпродукти, несмляна храна /кг./ -0,4 в т.ч.субпродукти , общо бяла и червена /кг./ - 0,2	260	240 120
Общо количество трупно месо /кг./, месечно	286	21600 до 28800
Ощо количество трупно месо /кг./, дневно	286	Макс 2200 до 2520

Забележка: Броя на животни постъпващи в кланичния пункт са осреднени и могат да варират в зависимост от пазарните интереси, съобразявайки се с изискванията на наредба №10/21 за специфичните изисквания на производство на храни от животински произход в кланични пунктове, "Допълнителни разпоредби" т.4б."а".

Постъпващите охладени /в шоковата камера от предходен проект/ обработени трупни четвъртинки или половинки се внасят по тръбния път през единствения вход за суровина от втората хладилна камера след преглед от ветеринарен лекар.

Месото за транжиране се разделя на два потока:

- за ежедневна обработка в транжорната и

- за кратковременно съхранение в хладилната камера в съседство.

Хладилната камера и транжорната са свързани с предната хладилна камера и помежду си с тръбен релсов път.

Работа на сушилнята - сушене на месни продукти - Модул 1

Технологичните операции по предварителната подготовка на суровини и спомагателни материали, амбалаж и др. се извършва на база технологична документация, разработените ТИ по предходен технологичен проект, одобрен от БАБХ..

Спецификация на сушилнята:

Сушилнята е изградена е от сандвич панели с дебелина мин 60 мм;

Температура, влажност и скорост на движение на въздуха се поддържат с въздухоохладители / кондиционери, автоматично осигуряващи предварително зададените параметри на въздуха в сушилната камера;

Канална система на въздухоразпределение;

Микропроцесорно управление със зададен стъпков режим на температура и влажност;

Агрегат за обработка на въздуха извън камерата;

Система от охлаждащи дюзи за подаване на свеж въздух и отвеждане;

КИП за контрол на температура, влажност и циркулация на въздуха;

Комбиниран режим на потока на въздуха в камерата/ хоризонтален и вертикален/;

Централен радиален вентилатор;

Система от клапани и дюзи за промяна на въздухопотока;

Датчици за температура и влажност.

При изчисляване на хладилните камери и сушилните са взети в предвид следните технологични режими на натоварване:

- Охлаждане на говеждо месо .....200 кг./кв.м.
- Съхранение на охладено месо .....250 - 270 кг./кв.м.
- Охлаждане и съхраняване на субпродукти .....150 кг./кв.м.
- Сахраняване на суровини и колбаси .....150 кг./кв.м.
- Съхраняване на прат/ пълнежна маса за зреене ...300 кг./кв.м.
- Отцеждане на трайни колбаси .....100 кг./кв.м.
- Климатична сушилня за колбаси .....100 кг./кв.м.

Преработката на месо до месни продукти ще бъде разпределено както следва:

Брой работни дни в месеца 20-22

Общо дневно количество месо за пълнежна маса или формоване при 0,6 коефициент на неравномерност .....2200 кг.

От него чисто месо:

Първо качество за сурово сушени.....880 кг.

Второ качество за варено пушени колбаси.....572 кг.

Време за сушене на месните продукти .....от 5 до 25 дни / максимум 30 дни/

Максимална маса на продуктите, натоварване на сушене / време на максимална едновременност на натоварване .....4400 до 22000 кг.

Средно натоварване при едновременност .....до 15000 кг.

Спецификация на нови машини, които ще подменят съществуващите по предходния проект

наеменование	**Позиция по предходен проект**	**спецификация**
Формовъща машина за автоматично производство на различни продукти	Към Поз№ 8	Като допълнително оборудване Производителност 150 цик/мин Мощност 3,5 кВт С тръба за връзка с пълначната машина поз.№8 Ширина на конвейра 240 мм Регулируем конвейр с лента за сплескване
Автоматичен клипс	№9	Клибров обхват 47-110 мм Клипси тип G175, G200 и G225 Кръстосана система на клипсоване Висока производителност Минимална операторска намеса Управление с PLC, touchscreen и бутони Пневматично задвижване 6bar/12л. на такт Пневматичен нож Ограничител на хода Конструкция от неръждаема стомана
		Устройство за автоматично поставяне на качки Устройство за подкообразни продукти /суджук/ С окомплектовка: Пълначни тръби 22х525 и 28х525 Регулируема спирачка ф22 и ф28 Регулируема стойка за пълначна тръба Свързваща гайка и пръстен за пълначна машина

		Автоматика за връзка с пълначна машина Кабел за връзка с пълначна машина Отвеждаща продукта тава Филтърно омаслителна двойка 3/8"
Ледогенератор в помещение производство	№16	Ледогенератор с вграден хладилен агрегат за производството на люспест лед Производителност 500 кг./24 часа Консумация на вода: 05 м.куб./24 часа Фреон R449A Теоретични размери на машината ШхДхВ- 776 х 581 х 996 мм Охлаждане- водно Електозахранване 2,12 кВт Връзки вода 3/4" Тегло 165 кг. Управление:Control Panel Touch с програматор
Термоформовъчна машина	№20	Със станция за подгряване на фолио и залепваща станция Система за вакуумиране и дозиране на газ Система за центриране на горно напечатано фолио с фотоклетка Ел табло С LED тъч скрийн PLC екран с регулируема скорост на машината и брояч за контрол на производството Вакуум помпа 160 м.кул./час Ел енергия 12-14 кВтч Диаметър на горно/долно фолио 300 мм Комплект матрици
Машина за затваряне в газова среда Вакуум машина	№21	Капацитет 4-6 такта при вакуум и гад Вакуум помпа 151 м.куб/час Максимална височина на опаковката 110 мм Ел мощност 8 кВтч Консумация на сгъстен въздух 8bar и 65 л /цикъл Фотоклетка за центриране на горно фолио Контролен панел и дисплей
Банцинг за месо с кост	№30	С водещи колела

Лентова резачка в старата транжорна		Плоча за избутване и водене на отреза Височина на рязане 350 мм Автоматично регулиране на лентата за рязане

3. Връзка с други съществуващи и одобрени дейности; необходими съгласувателни / разрешителни документи, орган по одобряване.

Инвестиционното предложение е пряко свързано със съществуващото предприятие за месопреработка, изградено и функциониращо в рамките на съществуващата производствена площадка. Предвижданите дейности представляват модернизиране и разширение на съществуващата производствена дейност.

Не се предвижда изграждане на нова самостоятелна производствена площадка. Новите модули и технологичните връзки ще бъдат функционално свързани със съществуващата сграда и инфраструктура.

Реализирането на инвестиционното предложение ще се извърши след получаване на необходимите разрешения, съгласувания и одобрения съгласно приложимото законодателство.

4. Местоположение и връзка със съществуващата инфраструктура

Площадката се намира в УПИ II, кв. 24, „Стопански двор“, в землището на с. Трем, общ. Хитрино, обл. Шумен.

Площ на поземления имот: 11,428 дка

Собственост: ЕКАНИ АД, ЕИК 103152968

Имотът е електрифициран и водоснабден, предвижда се използване на съществуващата техническа инфраструктура и функционално свързване на новите модули със съществуващото предприятие.

5. Строителство, ресурси и техническа инфраструктура

При реализацията на инвестиционното предложение ще бъдат извършени строително-монтажни работи /СМР/, свързани с изграждането на новите модули, оформянето на връзките със съществуващата сграда и предвидените промени в съществуващите помещения.

В процеса на СМР няма да се използват дълбочинни взривове и други подобни дейности. Конкретните размери и дълбочини на изкопните работи следва да се съобразят с одобрената проектна документация.

По време на строителството ще се използват обичайни строителни материали, вода и електроенергия в количества, необходими за изпълнение на строително-монтажните работи.

6. Водоснабдяване и канализация

Необходимото количество питейна вода за технологични нужди е 2 куб.м.

Санитарно-битовите помещения в модул №2 и №3 ще се захранват с вода за 4-6 работника;

Модул №1, модул №3 и помещение “СУ ВИД”ще се захранват с вода за измиване и дезинфекция;

Модул №2 - захранване на СБП, вода за измиване на технологичното оборудване в транжорната и хладилната камера

Модул №3 - захранване с вода на санитарния сектор, на машината за измиване на шкембето, измиване и дезинфекция на “СУхВИД”, за пълнене на машините за приготвяне на “СУ ВИД”.

Водата ще се осигурява от общинската водопроводна мрежа. При проектирането на модулите се предвижда излаз на вода от всеки от тях, която ще се използва за технологични нужди и хигиенизиране на технологичното оборудванне, както и излаз на вода от 0,5 цола за санитарно- битови помещения.

Водопроводната инсталация в модулите се изпълнява от полипропиленови тръби за студена и топла вода.

Отпадните води от технологичното оборудване и мероприятия ще се отвежда чрез сифони или приемни канали/ от неръждаема стомана или пластмасов материал издържащ натоварване

В новите модули се предвижда изграждане на разделна канализационна схема за отделните потоци отпадъчни води, които се формират на обекта – битово-фекални и производствено-технологични.

Предвидените количества отпадъчни води са:

- битово-фекални – 0,15 куб. m/ден;
- кланична зала – 0,73 куб. m/ден;
- обработка на субпродукти – 0,07 куб. m/ден;
- обработки – 0,07 куб. m/ден;
- обработка на кръв – 0,002 куб. m/ден;
- измиване – 0,07 куб. m/ден.

Битово-фекалните отпадъчни води са в количество около 0,15 куб.м./ден и ще се заустват в отделна секция на колектора за битово-фекални води, без да се смесват с технологичните води. Движението на водите ще бъде гравитачно.

Технологичните отпадъчни води – около 0,9–1,2 куб.м./ден, формирани основно от измиване на инвентара, помещенията и технологичното оборудване, ще се отвеждат гравитачно в отделна секция на водонепропусклив резервоар. Преди това ще преминават през първично механично улавяне на мазнини посредством мрежи и/или канални решетки в приемните сифони и след това през мазниноуловители. При необходимост се предвижда и утаител.

В обекта е предвидена/съществува разделна канализационна схема за битово-фекални и производствено-технологични води. Производствените води се отвеждат към съществуваща канализационна система с подходяща вместимост в границите на имота и се контролират от ВиК оператора. В имота има изграден водонепропусклив резервоар с подходяща вместимост.

Дъждовните води се предвижда да се отвеждат отделно от битово-фекалните и технологичните отпадъчни води. Оразмереното количество дъждовни води ще се отвежда посредством отделна площадкова канализация, оразмерена на база площта на площадката,

отточния коефициент в зависимост от покритието и интензивността на оразмерителния дъжд с продължителност 5 минути и период на еднократно претоварване 5 години, при посочен максимален дебит 402 л/с.

7. Емисии във въздуха, шум и вещества, които могат да попаднат във водата

По време на строителството се очакват временни и локални емисии от строителна техника и транспорт. По време на експлоатацията не се очакват значими емисии във въздуха извън характерните за съществуващата дейност, доколкото технологичните процеси са организирани в производствени помещения.

Не се очаква съществено увеличение на шума и вибрациите извън обичайните за производствената дейност. Временният шум от строителните работи ще бъде локален и ограничен до периода на изпълнението им.

За почистване и дезинфекция ще се използват препарати, съхранявани и употребявани съгласно указанията на производителите и информационните листове за безопасност. Не се предвижда преднамерено изпускане на приоритетни или опасни вещества във водни обекти. Конкретните наименования и максимални количества на препаратите следва да се посочат по складовата документация и информационните листове за безопасност.

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

8.1 Строителни отпадъци

Прогнозните количества на образуваните строителни отпадъци са определени съобразно предвидените строително-монтажни работи по изграждане на новите модулни помещения, свързващите коридори и предвидените вътрешни преустройства в съществуващата сграда. Образуваните строителни отпадъци ще се събират разделно по видове и ще се предават за последващо оползотворяване или обезвреждане на лица, притежаващи необходимите разрешения/регистрационни документи съгласно действащото законодателство.

№	Код	Наименование	М3	Тонове
1	170101	Бетон	1,50	0,60
2	170202	Стъкло	0,05	0,025
3	170203	Пластмаса, PVC	0,10	0,05
4	170405	Желязо и стомана	0,30	0,30
5	170604	Изолационни материали	2,00	0,06
6	170904	Смесени отпадъци от СМР и разрушаване	2,00	1,00

По време на строителството и експлоатацията не се очаква трайно и необратимо замърсяване на околната среда. Очакваното въздействие от отпадъците е незначително по характер, пряко, локално по обхват, краткотрайно/временно и възстановимо, без очакван кумулативен и комбиниран ефект.

Посочените количества са прогнозни и следва да бъдат актуализирани според строителния проект и реално образуваните отпадъци.

8.2 Отпадъците от дейността се разделят на:

- **производствено-технологични отпадъци**, образувани в резултат на технологичните и съпътстващите ги дейности, в предоставената информация е посочен код 02 03 по Наредба № 2 за класификация на отпадъците;
- **опасни отпадъци, свързани с препаратите за почистване и дезинфекция** – в предоставената информация е посочен код 02 03 04;
- **битови отпадъци**, образувани от дейността на персонала;
- **хранителни отпадъци**, които по смисъла на Регламент (ЕО) № 1069/2009 се съхраняват отделно в плътно затворени съдове с капаци и не се смесват с други битови отпадъци.

8.3 Страничните животински продукти (СЖП) – категория "3", които не са предназначени за човешка консумация, ще се събират, идентифицират, съхраняват и предават/обезвреждат съгласно приложимите изисквания. Рисковите материали със СЖП ще се извозват периодично чрез специализиран транспорт на лицензирана фирма до съответното съоръжение/екарисаж.

Органичните СЖП ще се събират и съхраняват в хладилник и ще се предават по договор за оползотворяване или на екарисаж.

Измиването на **амбалажа** ще се извършва непосредствено преди предаването му за използване в предвидените отделни сектори по предходния проект за получаване и измиване на вътрешен и външен амбалаж. Измиването и дезинфекцирането на освободения амбалаж ще се извършва след приключване на работа по дневното транжиране.

Битови и производствени отпадъци

№	Код на отпадъка	Наименование	Прогнозно количество т/год
1	200301	Смесени битови отпадъци	1,5
2	150101	Хартиени и картонени опаковки	0,30
3	150102	Пластмасови опаковки	0,30
4	150103	Абсорбенти, филтърни материали, кърпи и защитно облекло, различни от посочените в 15 02 02	0,05

8.4 Отпадъчни води

В обекта е изградена разделна канализационна схема за отделните потоци отпадъчни води – битово-фекални и производствено-технологични (от измиване и дезинфекция на технологичното оборудване, инвентара и помещенията).

Битово-фекалните отпадъчни води са в минимално количество – около **0,15 куб.м./ден**, и се отвеждат в отделна секция на колектора за битово-фекални води, без да се смесват с производствено-технологичните води. Движението на водите е гравитачно.

Производствено-технологичните отпадъчни води са около **0,94 куб.м./ден** и се формират основно при измиване на инвентара, помещенията и технологичното оборудване. Те се отвеждат гравитачно в отделна секция на водонепропусклив резервоар**.**

Преди постъпването им в секцията за производствено-технологични води отпадъчните води преминават през първично механично почистване чрез физично улавяне на тлъстини посредством мрежи и/или канални решетки в приемните сифони, след което преминават през мазниноуловители**.** При необходимост се предвижда и утаител.

Уловените органични материали със съдържание на СЖП се събират отделно и се съхраняват при подходящи хигиенни и температурни условия, след което се предават по установения ред за последващо оползотворяване или обезвреждане.

В имота е изграден **водонепропусклив резервоар с подходяща вместимост** за приемане и временно съхранение на производствено-технологичните отпадъчни води. Не се допуска неконтролирано просмукване на отпадъчни води в почвата и подземните води. Натрупаните отпадъчни води се предават за последващо третиране съгласно приложимия ред.

Дъждовните води се отвеждат чрез **отделна площадкова канализация**, оразмерена на база площта на площадката, отточния коефициент в зависимост от вида на покритието и интензивността на оразмерителния дъжд с продължителност 5 минути и период на еднократно претоварване 5 години, при посочен максимален дебит **402 л./сек**.

8.5. Опасни химични вещества, които се очаква да бъдат налични на площадката, както и капацитет на съоръженията, в които се очаква те да са налични

На площадката се използват хладилни камери и хладилни съоръжения, оборудвани с автономни хладилни агрегати. С настоящото инвестиционно предложение **не се предвижда промяна във вида на използвания хладилен агент** спрямо съществуващите хладилни съоръжения.

Хладилните камери и работните помещения са/ще бъдат оборудвани с автономни хладилни агрегати, работещи с хладилен агент, разрешен за употреба съгласно действащото законодателство. Хладилният агент се съдържа в затворени хладилни системи и не се съхранява на площадката като отделен запас, извън количествата, съдържащи се в самите хладилни инсталации.

Общото количество хладилен агент в хладилните съоръжения на площадката е **до 100 л.**, съгласно данните от предходното уведомление. С настоящото инвестиционно предложение не се предвижда промяна в използвания хладилен агент и начина на работа на хладилните системи.

За почистване и дезинфекция на производствените помещения, технологичното оборудване и инвентара ще се използват необходимите препарати в количества, съответстващи на нормалната експлоатация на предприятието. Препаратите ще се съхраняват и използват съгласно указанията на производителя и информационните листове за безопасност.

На площадката **не се предвижда съхранение на други опасни химични вещества в количества, различни от необходимите за нормалната експлоатация на предприятието**.

№	**Вещество / група вещества**	**Предназначение**	**Максимално количество на площадката**	**Начин на съхранение/наличност**
1	Хладилен агент /фреон/ R134a; или R513a	Охлаждане на хладилни камери и хладилни	До 100 л. общо	В затворени хладилни системи и хладилни агрегати

		съоръжения		
2	Препарати за почистване и дезинфекция	Почистване и санитарна дезинфекция на помещения, оборудване и инвентар	В количества, необходими за нормалната експлоатация	В оригиналните опаковки, на определено за целта място, съгласно ИЛБ
3	Сода каустик и други препарати за измиване	При необходимост – почистване на технологично оборудване	В малки количества, съобразени с технологичните нужди	В оригинални опаковки и при спазване на изискванията за безопасност

8.6. Електрическа част

В модулите се изпълняват осветителни, силови и заземителни електрически инсталации по спецификация на фирмата доставчик на оборудването.

Всички машини, с изключение на компютрите, електронната везна, лабораторното оборудване и осветлението са с 3 фазово захранване. Всички ел. мотори са фабрично и прахово защитени. При монтиране във влажна зона материалите ще отговарят на IP65 класификация. Предвижда се монтаж на системи за аварийно осветление, пожароизвестяване и мълниезащита.

8.7. Отопление и вентилация

Вентилационните системи ще се изпълнят по начин позволяващ общообемна вентилация с недопускане постъпването на замърсен въздух с механични и микробиологични замърсители. Ще бъдат обхванати отоплението и вентилацията на битовите помещения и транжорната. Смукателната вентилация на всички помещения ще бъде изведена над покрива на сградата.

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.

Инвестиционното предложение, само по себе си и във взаимодействие с други планове, програми и инвестиционни предложния, няма вероятност да окаже отрицателно въздействие върху популации и природни местообитания на видове.

УПИ II, кв. 24, „Стопански двор”, в землището на с. Трем, общ. Хитрино не попада в защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии (ДВ бр.133/1998 г., доп. и изм.) и защитени зони /ЗЗ/ от Националната екологична мрежа съгласно закона за биологичното разнообразие (ЗБР, ДВ бр.77/2002 г., доп. и изм.). Най- близко разположената ЗЗ е BG0000138 „Каменица” за опазване на природните местообитания (обявена със Заповед № РД-690/25.08.2020 г. на Министъра на околната среда и водите, обн. ДВ бр.80/11.09.2020 г.), намираща се на отстояние повече от 5700 м. от имота, предмет на това разглеждане.

Съгласно чл.40, ал.3 от Наредбата за ОС и възоснова на критериите по чл.16 от същата наредба е извършена преценка за вероятната степен на отрицателно въздействие, според която ИП „Модернизация на предприятие за месопреработка в УПИ II, кв.24, „Стопански двор” в землището на с. Трем, общ. Хитрино” няма вероятност да окаже

значително отрицателно въздействие върху природните местообитания, популации и местообитания на видове, предмет на опазване в ЗЗ от мрежата Натура 2000.

III. Тип и характеристики на потенциалното въздействие върху околната среда, като се вземат предвидвероятните значителни въздействия за околната среда вследствие на реализацията на инвестиционното предложение:

Потенциални въздействия върху околната среда

Предвид характера на ИП модернизация и разширение на съществуващ обект в рамките на съществуваща производствена площадка, очакваните въздействия от строителството са временни и локални и са свързани основно с шум, движение на строителна техника и образуване на строителни отпадъци. По време на експлоатацията основните аспекти за контрол са разделното събиране и правилното предаване на СЖП и отпадъците, санитарното поддържане на производствените помещения, както и правилното събиране и третиране на отпадъчните води.

Съгласно писмото на РИОСВ – Шумен по преписка УИН-1089, компетентният орган е посочил, че не се очаква вероятност от значително отрицателно въздействие върху защитените зони от Натура 2000. Окончателната преценка се извършва от компетентния орган в рамките на приложимата процедура.

1. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията

Имотът е електрифициран и водоснабден. За експлоатацията на предприятието ще се използва съществуващата техническа инфраструктура.

По време на строителството ще бъдат използвани обичайни строителни материали, вода в количества, необходими за строително-монтажните работи, и електроенергия при необходимост.

По време на експлоатацията ще се използват вода за технологични, санитарно-битови и хигиенни нужди, електроенергия и съществуващата инфраструктура на площадката.

2. Очаквани вещества, които ще бъдат емитирани от дейността, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води.

При експлоатацията ще се използват препарати за почистване и дезинфекция на помещенията, технологичното оборудване и инвентара. Отпадъчните води от измиването ще се събират в разделната канализационна система за производствени води и ще преминават през предвидените съоръжения за механично задържане и отделяне на мазнини.

Не се предвижда преднамерено изпускане на приоритетни или опасни вещества във водни обекти. Съхранението и употребата на препаратите за почистване и дезинфекция ще се извършва съгласно изискванията на производителя и приложимите правила за безопасност.

3. Очаквани общи емисии на вредни вещества във въздуха по замърсители.

При строително-монтажните работи се очакват локално, временно нарушаване конфорта в района, главно по време на СМР- подготовка на площадката и монтаж на модулите, като завишаване на шумовите нива, евентоално ниска степен на запрашеност от техниката и транспортните средства. Това няма да окаже значително въздействие върху околната среда, вкл. експлоотация на свинефермата в съседство.

При експлоатацията на ИП не се очакват значими емисии на вредни вещества във въздуха от технологичните процеси, извън характерните за съществуващата дейност. Производственият процес е организиран като затворен технологичен процес.

По данните, предоставени за инвестиционното предложение, не се очаква значимо въздействие от шум, вибрации или радиации. Очакваното въздействие върху околната среда по време на строителството и експлоотацията на кланичния пункт, транжорната и месопреработката ще бъде незначително като характер, пряко като въздействие, локално като обхват, краткотрайно по време, временно като продължителност и без кумулативен и комбиниран ефект.