

**ДО
ИНЖ. ЗОРНИЦА ЙОТКОВА
ДИРЕКТОР
НА РЕГИОНАЛНАТА ИНСПЕКЦИЯ
ПО ОКОЛНАТА СРЕДА И ВОДИТЕ – ПЛЕВЕН
УЛ. „АЛ. СТАМБОЛИЙСКИ“ № 1А
ГР. ПЛЕВЕН**

У В Е Д О М Л Е Н И Е
за инвестиционно предложение

От „ГРИЙН ФАРМ ПЕТОКЛАДЕНЦИ“ ЕООД, ЕИК 204064778

Седалище и адрес на управление: Община Белене, с. Петокладенци, п.к. 5933, ул. „Огоста“ № 29

Управител: Деница Андреева – Дачева

Адрес за кореспонденция: с. Петокладенци, ул. Огоста № 29

Електронна поща: green.farm.petokladentsi.ltd@abv.bg

Лице за контакти:, тел.: Деница Дачева, 0878343461

УВАЖАЕМА ГОСПОЖО ЙОТКОВА,

Във връзка с изискванията на чл. 95, ал. 1 от Закона за опазване на околната среда и чл. 4, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда, Ви уведомявам за инвестиционно предложение за изграждане на *„Кланичен пункт за добив и транжиране на месо от едри преживни животни и производство на продукти от мляно месо“ в поземлен имот с идентификатор 03366.605.444, м. „Горната могила“, гр. Белене, общ. Белене.*

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението

Инвестиционното намерение е за ситуиране и експлоатация на модулен кланичен пункт, в който ще се извършва добив на месо от едри преживни животни (ЕПЖ), както и производство на продукти от мляно месо. Кланичният пункт за добив и транжиране на месо от и производство на продукти от мляно месо ще бъде разположен в поземлен имот с идентификатор 03366.605.444, м. „Горната могила“, гр. Белене, общ. Белене, на територията на съществуващ животновъден обект. Предприятието ще бъде с капацитет за разфасоване и преработка на около 300.кг/деноношие трупно месо. В кланичния пункт ще се колят само животни от собствения животновъден обект на възложителя.

2. Описание на основните процеси, капацитет, обща използвана площ; необходимост от други свързани с основния предмет спомагателни или поддържащи дейности, в т.ч. ползване на съществуваща или необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улицы, газопровод, електропроводи и др.); предвидени изкопни работи, предполагаема дълбочина на изкопите, ползване на взрив:

Кланичният пункт ще бъде разположен в ново, модулно изградено хале, което ще се състои от два модула. Основният модул ще бъде с габаритни размери 3.40 x 12,25 м и височина 5.0 м, а вторият модул ще е с габаритни размери 3.34 x 12,25 м и височина 2.9 м. Не се предвижда

изграждане на боксове за предкланична почивка и изолационни боксове, тъй като ще се колят само животни от собствената ферма на възложителя.

Дейностите по месопреработка ще се осъществяват в работно хале с общи габаритни размери 6.80 x 12,08 м и височина 2.90 м.

Общата площ, която ще заема целия обект ще възлиза на 166 кв.м.

Модулите ще бъдат изградени от метална конструкция със заварени квадратни и правоъгълни дебелистенни тръби. Стените на халето ще бъдат изградени от PVC термопанели, отговарящи на условията за хранително предприятие.

В кланичния пункт ще се колят ограничен брой едри преживни животни – до 1000 бр. годишно, произхождащи от собствена ферма. Предвижда се на ден да се колят до 2 бр. ЕПЖ от една възрастова категория, като в годишен план ще се колят до 200 животни със средно тегло 600 кг. и ще се добиват около 72000 кг. трупно месо, от което да се произвеждат следните основни продукти:

Телешки месни продукти	Количества при максимален капацитет (кг.)
Колбаси	11781,82
Цели мускулни групи	16690,91
Месни заготовки	31418,18
Кайма	17672,73
Трупно телешко месо	26181,82

Описание на технологичния процес, който ще се осъществява в кланичната част

В кланичния пункт ще се добива месо от ЕПЖ от всички възрастови категории. Животните за клане ще се подкарват от персонала по пътека от обора. При необходимост с хладка вода ще се измиват крайниците им с подвижен душ, а силно замърсените животни ще се измиват ръчно с четка.

Животните ще се вкарват в бокса за зашеметяване. Зашемяването ще се извършва с пистолет с проникващ прихванат болт. Отворът от изстрела ще се запуща с тампон за еднократна употреба. Животното ще се повдига с верига и с помощта на електротелфер до височина 4.50 м и ще се извършва обезкървяване. Кръвта ще се събира във вана за обезкървяване с помпа и бидон за събиране на кръвта до нея.

Следва отделяне на главата, която ще се измива и поставя на мястото за месопреглед, където се одира и изважда езика.

Извършва се преглед за дране, като с маркуч с хладка вода се измива заколът.

Дрането ще се извършва ръчно чрез последователно снемане на кожата от опашката към главата. След одиране трупът ще се прибутва на следваща позиция, където ще се отрязва хранопроводът, разсича се тазовото съчленение и ще се изважда далакът.

Разполовяване на труповете ще се извършва с трион чрез разрез на гръбначния стълб. Разрезът ще се прави по начин, предпазващ гръбначния мозък от увреждане.

Преди вкарването в хладилната камера за трупно месо, трупните половинки ще се отцеждат и ще се охлаждат еднофазно в камера с тръбен път при температура на въздуха от минус 2 до +2 °C.

Непосредствено преди експедиция, охладените трупни половини ще се разделят на четвъртини.

Специфично рисковите материали ще се отделят в кланичната зала и с колички – контейнери ще се закарват в обособено хладилно помещение, където ще се съхраняват до предаването им на екарисаж.

Описание на технологичния процес по преработка на месо

Процесите по разфасоване на месото ще се осъществяват в транжорна зала, в която ще се поддържа температура 10-12 °С посредством хладилна техника.

В залата ще се осъществява подготовка на разфасовки от ЕПЖ – бут, врат, шол, плешка, брискет, джолан, гърди с кост.

Предвидени са следните производствени дейности:

➤ Производство на стерилизирано месо в буркани

Тези продукти ще се произвеждат с цел усвояване на отделените при транжиране дребни късове месо от различни части на трупа.

За тези продукти ще се използва стъклен амбалаж. Амбалажът ще се доставя през отделен вход на склада и ще се съхранява на стелаж. Преди стартиране на производството стъкления амбалаж ще се измива чрез миялна машина за буркани.

Месото ще се отделя в каси и ще се овкусява, след което ще се пълнят бурканите и ще се поставят в автоклав.

След стерилизацията, охладените / термизирани кутии ще се изваждат с целия кош и ще се нареждат в каси.

➤ Производство на кайма.

За производството на кайма ще се отделят при транжирането подходящи части от различни месни групи. Тази вторична обработка включва операции по нарязване (смилање) на месото, хомогенизиране (омесване) и оформяне или пълнене. В производствения процес ще се използва месомелачна машина и смесител (чрез която ще се извършва омесването).

➤ Производство на колбаси

За производството на тези асортименти ще се отделят при транжирането подходящи части от различни месни групи. Тази вторична обработка включва операции по нарязване (смилање) на месото, хомогенизиране (омесване) и оформяне или пълнене.

Предвижда се част от колбасите (наденицата) да са сурово сушени. Готовите за сушене продукти ще се нареждат на колички и ще се вкарват в камера за сушене. Процесът по сушене ще се контролира тегловно и органолептично.

Изсушените продукти ще се опаковат поединично в тарелки и вакуумплик посредством специализирана машина.

За експедицията на готовите продукти ще бъде осигурена площадка, с възможност за непосредствено паркиране на транспортното средство до вратата на помещението. Вратата ще е защитена с навес.

В обекта са предвидени нужните хладилни складове със самостоятелни агрегати и автоматика за осигуряване на температурния режим в тях. Хладилната централа ще е съставена от 7 бр. хладилни агрегати. За предвидената хладилна техника ще се използва газ с ЕС номер R449A, CAS номер Genetron Performax LT[19]. Общото количество ще е до 15.0 кг.

Обектът ще бъде присъединен към електроразпределителната мрежа в района. Общата инсталирана ел. мощност ще е до 50 kW трифазно.

Водоснабдяването за производствени и питейно-битови цели ще бъде осигурено чрез присъединяване към площадковата водопроводна мрежа на животновъдния обект, за който вода се осигурява от селищната водопроводна мрежа. Обекта ще е водоснабден с питейна вода съобразно НАРЕДБА 9/16.03.2001г. за качеството на водата предназначена за питейно-битови нужди. Разходът на вода може да се раздели на два потока. Единият е около 0,2 - 0,4 м³ дневно

за измиване на помещения, амбалаж и оборудване, който евентуално може да е замърсен с мазнини. Другият с обем 0,8 - 1,0 м³ дневно служи за индиректно охлаждане на млякото, като водата не се замърсява и може да се използва за напояване на площи или животни

Вътрешната канализация е проектирана с канали и сифони с воден затвор и предпазна перфорирана решетка за избягване на миризми, вредители и преминаване на по-едри механични примеси

Достъпът до поземлен имот с идентификатор 03366.605.444, м. „Горната могила“, гр. Белене, общ. Белене се осъществява от съществуващ път, с който имота граничи, поради което не се налага и не се предвижда изграждане на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.

3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение, необходимост от издаване на съгласувателни/разрешителни документи по реда на специален закон; орган по одобряване/разрешаване на инвестиционното предложение по реда на специален закон:

Инвестиционното предложение е за разширяване на дейностите, които се осъществяват в съществуващ животновъден обект (кравеферма), разположена в поземлени имоти с идентификатори 03366.605.3, 03366.605.6, 03366.605.7, 03366.605.444, 03366.605.535, 03366.605.626, 03366.605.1, 03366.605.538, 03366.605.595, гр. Белене. Изменение в капацитета на животновъдния обект не се предвижда.

За реализиране на инвестиционното предложение е необходимо издаване на разрешение за поставяне по реда на Закона за устройство на територията от община Белене.

4. Местоположение:

(населено място, община, квартал, поземлен имот, като за линейни обекти се посочват засегнатите общини/райони/кметства, географски координати или правоъгълни проекционни UTM координати в 35 зона в БГС2005, собственост, близост до или засягане на елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на здравна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство, очаквано трансгранично въздействие, схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура)

Инвестиционното предложение ще се реализира в поземлен имот с идентификатор 03366.605.444, м. „Горната могила“, гр. Белене, общ. Белене, който е собственост на възложителя. Имотът представлява урбанизирана територия, с начин на трайно ползване „За животновъдна ферма“.

Имотът, в който е предвидено да се реализира инвестиционното предложение попада в границите на защитени зони по смисъла на Закона за биологично разнообразие (ЗБР) – BG0000396 „Персина“ за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна.

Инвестиционното намерение не засяга територии за опазване на обектите на културното наследство.

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

(включително предвидено водовземане за питейни, промишлени и други нужди – чрез обществено водоснабдяване (ВиК или друга мрежа) и/или водовземане или ползване на повърхностни води и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)

При реализацията на инвестиционното предложение няма да се изграждат масивни сгради и съоръжения, а ще се монтират модулни такива. Поради това природни ресурси по време на строителството няма да се използват.

Единственият природен ресурс, който ще се използва при експлоатацията на обекта е вода за питейно-битови и технологични нужди. За технологични нужди дневно ще се използват около 0,2 – 0,5 м³ за измиване на помещения, амбалаж и оборудване, който евентуално може да е замърсен с мазнини. За питейно-битови нужди ще са необходими около 0,3 м³ вода на ден³. Водата ще се осигурява чрез присъединяване към площадковата водопроводна мрежа на животновъдния обект, за който вода се осигурява от селищната водопроводна мрежа.

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

При производствената дейност няма да се емитират опасни вещества в околната среда.

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

При строителството и експлоатацията няма да се емитират замърсители в атмосферния въздух.

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

Монтирането на обекта не е свързано с генериране на строителни отпадъци.

При *експлоатацията на обекта* ще се формират следните отпадъци:

Смесени битови отпадъци

- код 20.03.01;
- свойства неопасни
- начин на третиране - събиране и извозване от сметосъбиращата фирма, обслужваща община Белене.

Хартиени и картонени опаковки

- код 15.01.01;
- свойства неопасни;
- начин на третиране - събиране и извозване на договорни начала от лицензирани фирми.

Пластмасови опаковки

- код 15.01.02;
- свойства: неопасни;
- начин на третиране - събиране и извозване на договорни начала от лицензирани фирми.

Отпадъци от животински тъкани

- код 02.02.02;
- свойства: неопасни;
- начин на третиране - събиране и извозване на договорни начала от лицензирани фирми.

Материали негодни за консумация и преработване

- код 02.02.03;
- свойства: неопасни;
- начин на третиране - събиране и извозване на договорни начала от лицензирани фирми.

Отпадъците от кланицата ще се събират разделно в специално хладилно помещение до предаването им на екарисаж.

9. Отпадъчни води:

(очаквано количество и вид на формираните отпадъчни води по потоци (битови, промишлени и др.), сезонност, предвидени начини за третирането им (пречиствателна станция/съоръжение и др.), отвеждане и заустване в канализационна система/повърхностен воден обект/водоплътна изгребна яма и др.)

При производствените дейности ще се генерират технологични отпадъчни води от измиване на оборудването и подовите, като същите ще бъдат натоварени с органични замърсители – главно мазнини (под 0,002 мг/л). От битовата дейност на персонала ще се генерират битово-фекални отпадъчни води. Предвидено е всички потоци отпадъчни води да преминават през пречиствателни съоръжения след което да се заустват във водоплътна изгребна яма, която ще се почиства периодично от специализирана фирма.

10. Опасни химични вещества, които се очаква да бъдат налични на площадката на предприятието/съоръжението:

(в случаите по чл. 99б ЗООС се представя информация за вида и количеството на опасните вещества, които ще са налични в предприятието/съоръжението съгласно приложение № 1 към Наредбата за предотвратяване на големи аварии и ограничаване на последствията от тях)

За почистване и дезинфектиране на производствените помещения и амбалажа ще се използват различни марки многофункционални почистващи препарати, подходящи за хранително-вкусовата промишленост. Те ще се доставят периодично, като на обекта ще се съхраняват до 10 – 20 литра в оригиналните им опаковки.

Точен състав на тези почистващи препарати към настоящия момент не може да бъде представен, но същите ще представляват водна смес на алкохоли, повърхностно активни вещества и парфюми.

Праговите количества, представени в Част 1 и Част 2 на Приложение № 3 на Закона за опазване на околната среда (ЗООС) са представени в тонове. Видно е, че при количества от 10 – 20 л дезинфектант, който ще се съхранява и използва в предприятието, няма да се превишават праговете, класифициращи предприятието като такова с висок или нисък рисков потенциал съгласно Приложение № 3 на ЗООС.

Преди започване на експлоатация, след избор на конкретен продукт за дезинфекция, който ще се използва в предприятието, ще се извърши класификация в съответствие с Глава седма от ЗООС.

Моля да ни информирате за необходимите действия, които трябва да предприемем, по реда на глава шеста от ЗООС.

Приложение:

1. Скица на поземлен имот с идентификатор 03366.605.444, м. „Горната могила“, гр. Белене, общ. Белене..
2. Документи за собственост на поземлен имот с идентификатор 03366.605.444, м. „Горната могила“, гр. Белене, общ. Белене..
3. Електронен носител – 1 бр.

С уважение,

DENITSA
EMILOVA
ANDREEVA-
DACHEVA

Digitally signed by
DENITSA EMILOVA
ANDREEVA-
DACHEVA
Date: 2026.07.08
19:46:00 +03'00'