

РЕШЕНИЕ № СЗ-71-ПР/2014 г.

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

На основание чл. 81, ал. 1, т. 2 и чл. 93, ал. 1, т. 1, ал. 3 и ал. 5 от Закона за опазване на околната среда, 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. 2 ал. 1, т. 1, чл. 8, ал. 1, т. 2, чл. 40 ал. 3 и ал. 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 представената писмена документация от възложителя по Приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за ОВОС и представено становище от Регионална здравна инспекция гр. Стара Загора.

РЕШИХ

да не се извършва оценка на въздействието върху околната среда за и оценка на съвместимост с предмета и целите на опазване в защитените зони за

инвестиционно предложение Изграждане на цех за зеленчукови консерви, пюрета и готови постни ястия и склад в имоти с № № 55021.149.436 и 55021.149.435 по кадастралната карта на гр. Павел баня, което **няма вероятност** да окаже значително отрицателно въздействие върху природни местообитания, популации и местообитания на видове, предмет на опазване в защитени зони.

възложител „АРИВА” ЕООД, гр. Павел баня, Бивш бригадирски лагер.

МОТИВИ:

I. Характеристики на предлаганото строителство, дейности и технологии: обем, производителност, мащабност, взаимовръзка и кумулиране с други предложения, ползване на природни ресурси, генерирани отпадъци, замърсяване и дискомфорт на околната среда, както и риск от инциденти:

Предвидената дейност попада в Приложение № 2 на Закона за опазване на околната среда – т. 7, б. „б” - „консервиране на растителни и животински продукти”, за която, на основание чл. 93, ал. 1, т. 1 от ЗООС, следва да бъде извършена преценка на необходимостта от извършване на ОВОС.

Според представената информация за преценяване необходимостта от извършване на ОВОС, в която е описана характеристиката на предлаганата дейност, инвестиционното предложение предвижда изграждане на цех за зеленчукови консерви, пюрета и готови постни ястия и склад в имоти с № № 55021.149.436 и 55021.149.435 по кадастралната карта на гр. Павел баня. Цехът и складовете към него ще се разположат в съществуващи сгради и за осигуряването на необходимите за този вид дейност условия, съгласно приетите в страната норми. Подовите настилки следва да са гладки, без цепнатини, изработени от водонепроницаеми, неабсорбиращи и нетоксични материали за да се поддържат чисти и в добро състояние;. Стените да са покрити с нетоксични материали, да са гладки, без пукнатини, цепнатини, фуги и други дефекти, да са изпълнени в светли тонове и се поддържат чисти. Всички стени и преграждения да са с височини до таваните. Между пода и стените и между самите стени да се предвидят антибактериални PVC профили. Прозорците да са с конструкция, която не допуска събирането на прах, от материали, които позволяват ефективно почистване и

дезинфекция, а отварящите се части да са снабдени със защитни мрежи, които да могат лесно да се свалят за почистване или подмяна; Вратите да са с гладка повърхност, покрити с неабсорбиращи материали, с конструкция, която осигурява плътното им прилепване и защита срещу гризачи. Машините не изискват фундаменти. В отделение "стерилизиране" ще се проектира монорелсов път върху собствени колони и фундаменти за верижен електротелфер с електрически задвижвана количка с товароподемност два тона. За работещите в обекта на една смяна 30 жени и 5 мъже ще се проектират нови и по съвременните изисквания санитарно-битови помещения на местата на съществуващите. Шкафчетата ще са означени с надписи, съответно „за чисти дрехи” и за „цивилни дрехи”, а на база съществуващото питейно водоснабдяване и канализация ще се подведе студена и топла питейна вода до мивките и отведе замърсената от душовете. За измиване на ръце и съдове ще се осигури топла вода с електрически бойлери, като те се разположат до местата на най голямото потребление. Бойлерите да се монтират над окачения таван. На означените места да се предвидят подови сифони за измиване на помещенията. На стените на означените места да се предвидят кранове с накрайници за маркуч. Ще се предвидят смукателна и нагнетателна вентилация в помещенията и на оборудването и ще се предвидят осови вентилатори в помещения поради отделяне на водни пари, а в едно от работните помещения вероятно и на прах. Предвижда се в цеха ще да се произвежда следните артикули - Готово ястие "Постни сърми в лозов лист" – в метални кутии с капаци; Готово ястие "Зелен боб в домати сос" – в метални кутии с капаци или в буркани с капачки на винт; Готово ястие "Боб гигант с домати сос" – в метални кутии с капаци или в буркани с капачки на винт; Зеленчукова консерва "Корнишони" – в буркани с капачки на винт; Зеленчукова консерва "Лозови листа" – в буркани с капачки на винт; Пюре "Патладжан печен" – в кутии по 4 кг или бурканчета с капачки на винт. Технологиите изисква през работната смяна и деня да се произвеждат консерви само от един вид. В цеха ще се използват следните храни, съхранявани при стайна температура в склад за материали за един ден - масла и мазнини – растително масло; зърнени храни и храни на зърнена основа - ориз; варива – фасул, леща, грах; зеленчуци - сурови, сготвени, консервирани, изсушени, ферментирани/туршии/; захар; подправки сухи и пресни. В склад за готова продукция се съхраняват готови за консумация храни в консервиран вид. При реконструкцията на сградата в имот 55021.149.436 ще се обособят съответните помещения за обработка и консервиране на зеленчуците. Складовата база се разполага в имот 55021.149.435 в съществуваща сграда с издаден акт 16, в която е бил разположен и е работил известно време цех за сладки. Процесите по подготовката на основните материали протичат в следната последователност:- 1. Подготовка на подправки. Кутиите с консервиран копър в края на предния ден се измиват, дезинфектират и изплакват външно една по една на мивката за външно измиване и се подават на маса, където се отварят, саламурата се оцежда в мивката, а в кутиите се налива чиста вода. Копърът в кутиите се оставя за през ноща да се обезсоли. Сутринта в началото на смяната се вади от кутиите, оцежда се, разтегля се на дози за отделните зареждания в казаните и се поставя в отделни малки кутии, поставени в по големи съдове. Празните кутии се поставят в пластмасови торби и изнасят от къта. Торбите със сухите подправки се отнасят до масата за почистване на подправки, отварят се и подправките се почистват или направо се разтеглят на дози в малки кутии, които се поставят в големи съдове. С тях се процежда по нататък както с копъра. Празните торби от подправки се сгъват и поставят се в пластмасови торби за отпадъци. 2. Подготовка на кутиите с консервирано домати пюре и с консервирани белени домати. Кутиите се вземат една по една и се измиват, дезинфектират и изплакват външно на мивката за външно измиване. Подават се на маса, отварят се и на везната се разтеглят в съответни съдове на дозите, необходими за по нататъшно използване в казаните. 3. Подготовка на лук. Лукът пристига в мрежести торби в края

на деня и се складира в склада за деня върху пластмасови палети. Торбите се транспортират с платформена количка и се подават на работните места в къта за лук, отварят се и се изсипват в касетки. От там отделните глави се вземат една по една и с нож ръчно се почистват от коренната част и покривните люспи. Почистените глави и се поставят в чисти съдове, измиват се, претеглят се на везна и се поставят за нарязване в машина. По същия начин се подготвя и чесън.

4. Подготовка на ориз. Торбите с ориз и се вземат от определеното им място в склада за деня, товарят се на платформена количка и се доставят до масата за почистване на ориз. Торбите се отварят и ориза се подава на масата за почистване от чужди примеси. Почистеният ориз се поставя в чисти, измити, дезинфектирани и изсушени съдове, претегля се на везна на дози, измива се на мивка, оцежда се и се подава за изпържаване в казан.

5. Подготовка на лозови листа. Лозовите листа пристигат консервирани в саламура в пластмасови бидони. Бидоните се вземат предния ден един по един с количката за бидони и се подават в мивката за външно измиване на бидони, измиват се, дезинфектират се и се изплакват, подават се до ваните и лозовите листа се поставят в метални кошници /по 3 броя на вана/. Ваната се пълни със студена вода и листата се оставят за обезсоляване за една нощ. На другия ден водата се източва и във ваната се приготвя разтвор за бланширане, в който листата се бланшират, след което се оцеждат и прехвърлят се в чисти съдове. Съдовете се поставят върху количка платформена, изтикват се в къта за охлаждане в съседство, охлаждат се и след това се подават на маси за завиване на сърми и пълнене в кутии.

6. Подготовка на зелен боб. Зеленият боб пристига в чували, предварително претеглени и складиран на отредена площадка в склада за деня. Чуvalите с боб се подават товарят върху чиста платформена количка и се транспортират до работните места. Там се отварят и суровината се изсипва в чисти касети, чувалите се сгъват и поставят в пластмасова торба, с която после напускат помещението. На суровината се извършва инспекция, като се отделят всички шушулки, които имат нарушена цялост, нехарактерен цвят и различни други повреди. На годните шушулки с нож се отделят дръжките. Почистения зелен боб се измива на мивка и се подава за бланширане в кошниците на вана, в която предварително е подготвен разтвор от вода, готварска сол и лимонена киселина по рецепта, загрят до 85 °C. След като изтече необходимото за процеса време бланширания зелен боб се оцежда и се прехвърля в чисти измити съдове. Процедира както с лозовите листа - първо се охлажда и след това се подава на масите за дозиране в буркани.

7. Подготовка на боб гигант. Торбите с боб се вземат от склада за деня, претеглят се и с платформена количка се транспортират до масата за почистване, където се отстраняват чуждите примеси, камъчета, пръст, пожълтели и начупени зърна. Почистения боб се поставя в празни, чисти, измити, дезинфектирани и изплакнати бидони /от лозовите листа/ и когато се напълнят до определено ниво се допълват с вода почти до горе. Пълните с боб и вода бидони се оставят за накисване за 12-14 часа. Бланширането става във вана за бланширане като се изсипва 1/3 от обема на накиснатият и измит фасул, след което той се изсипва в метален кош и се охлажда с течаща вода. Подава се за инспекция и дозиране на масите.

8. Подготовка на корнишони. Чуvalите с корнишони се товарят на платформена количка и се транспортират до работните места, където суровината се изсипва в чисти касети, чувалите се сгъват и поставят в пластмасова торба, с която после напускат помещението. На корнишоните се извършва инспекция, като се отделят всички екземпляри с дефекти - нарушена цялост, нехарактерен цвят и различни форми на развала. Годните корнишони се поставят в чисти касетки и се измиват на мивка, след което се подават на масите за напълване в буркани.

9. Подготовка на лозови листа. Лозовите листа пристигат в бидони със саламура, с егализирано нето тегло 140 кг. Годните се измиват, оцеждат и поставят в чисти съдове за транспортиране до масите за подреждане на питки.

10. Подготовка на олиото. Олиото, което се използва в цеха, е рафинирано слънчогледово масло, отговарящо на техническата документация на

производителя. То е в големи опаковки, които се вземат една по една, измиват се както бидоните и с платформена количка се транспортират до маса за да се използват за пържене или до машината за дозиране в кутиите със сарми. 11. Подготовка на кутиите, капачите за тях, бурканите и капачките за тях. Кутиите и капачите, необходими за опаковка, са изработени от електролитно-калайдисана ламарина и са лакирани с киселиноустойчив лак, предназначени за съхранение на храни. Те са складиращи от предния ден на определено място в склада. Вземат се палета по палета и се подават до маса. Стречфолиото се сваля, сгъва се и се поставя в съд за отпадъци. Кутиите и капачите се вземат и нареждат върху същата маса и поединично се измиват дезинфектират и изплакват в три-гнездата мивка. Изплакнатите и изсъхнали кутии и капаци се подават на масите за пълнене, а капачите се нареждат в съдове, с които се подават на машините за затваряне. По същия начин се процедира с бурканите и капачките за тях. След подготовката на суровините се пристъпва към приготвяне на готовите ястия, изброени по-горе. На края се пристъпва към етикетироване на готовата продукция и опаковането ѝ в кашони. Имотите са водоснабдени, свързани с градска канализация и електрифицирани. За отопление в студени месеци от годината, ще бъде използван електрически ток. В производствения процес ще се използва питейна вода за консервите и за измиване, както и зеленчуци и подправки. Максималният производствен капацитет ще е до 5 т готова продукция на ден. В тази връзка е направен извод, че обема и мащабността на инвестиционното предложение са малки и реализацията му ще окаже незначително въздействие върху околната среда.

Разглежданата площадка за реализация на инвестиционното предложение няма връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности. Това изключва възможността от увеличаване на въздействието на инвестиционното предложение върху околната среда или т.нар. кумулиране с други предложения.

Инвестиционното предложение предвижда изграждане на цех за зеленчукови консерви, пюрета и готови постни ястия и склад. Не е свързано с добив на подземни богатства и използване на невъзобновими природни ресурси, което да доведе до трайни невъзстановими физически промени в района.

Експлоатацията на реализираното инвестиционно предложение не води до отделяне и натрупване на производствени и опасни отпадъци, генерираните отпадъчни води имат предимно битов характер. От производството ще се образуват отпадъчни води, които ще се отвеждат от съществуващата канализационна мрежа до ГПСОВ Павел баня. При строителството и експлоатацията ще се образуват минимални количества строителни и битови отпадъци, които ще бъдат събрани и извозвани на място, определено от община Павел баня.

Обектът е водоснабден и електрифициран, не се предвижда изграждане на нови и реконструкция на пътища. По време на строителството ще бъдат използвани съществуващи пътища.

Реализацията на инвестиционното предложение няма да доведе до замърсяване и дискомфорт на околната среда. Характерът на инвестиционното предложение ще предизвика натоварване и известен дискомфорт на околната среда при строителството, свързано с шумово натоварване на площадката от работата на машините. То ще бъде минимално, локализирано само в рамките на ограничен район – работната площадка и няма да предизвика трайно въздействие върху населението на гр. Павел баня.

Известен риск от инциденти съществува при строителството и експлоатацията на инсталацията. При вземане на необходимите мерки, свързани със стриктното спазване на изискванията на безопасност на труда и спазването на изискванията за съхранение и употреба според съответните листи за безопасност, те ще бъдат сведени до минимум.

II. Местоположение, в това число чувствителност на средата, съществуващото ползване на земята, относителното наличие на подходящи територии, качеството и регенеративната способност на природните ресурси в района:

Площадката е разположена в Поземлени имоти 55021.149.436 и 55021.149.435 по кадастралната карта на град Павел баня, разположени непосредствено до регулационните граници на града. Съгласно издадените от Службата по геодезия, картография и кадастър Скици настоящото трайно предназначение на територията е „земяделска” с начин на трайно ползване „за почивен лагер”. Площта на имот 55021.149.436 е 3 046 м²., а на имот 55021.149.436 е 643 м². Съседните имоти са също част от бившия бригадирския /пионерски/ лагер. Избраното местоположение на площадката, осигурява липсата на отрицателни въздействия свързани с наднормен шум. Качеството и регенеративните способности на природните ресурси в района също няма да бъдат засегнати.

III. Способността за асимилация на екосистемата в естествената околна среда:

Според представената от възложителя информация за преценяване необходимостта от извършване на ОВОС, инвестиционното предложение не засяга защитени зони от Европейската екологична мрежа Натура 2000. Най-близко разположената защитена зона е „Река Тунджа 1” с код BG 0000192 за опазване на местообитанията. Според извършената оценка за съвместимост реализацията на инвестиционното предложение няма да окаже отрицателно въздействие върху предмета и целите на защита в защитената зона, която цели дългосрочно опазване на биологичното разнообразие. Инвестиционното предложение не засяга по никакъв начин ключови елементи на защитената зона и няма да увреди съседни местообитания или популации на защитени видове. В рамките на имота липсват природни местообитания, включени в Приложение № 1 от ЗБР, предмет на опазване в защитените зони от мрежата Натура 2000. Не се засягат видове и местообитания, предмет на опазване в най-близко разположената защитена зона. Инвестиционното предложение ще бъде реализирано в силно урбанизиран и антропогенизиран район. Това води до извода, че екосистемите в естествената околна среда на защитените със закон територии и местообитания, планинските и гористите местности, районите в които нормите за качеството на околната среда са нарушени, силно урбанизираните територии, защитените територии на единични и групови паметници на културата, определени по реда на Закона за паметниците на културата и музеите, териториите и/или зоните и обектите със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита няма да бъдат засегнати и екосистемата ще асимилира реализираното инвестиционно предложение.

IV. Характеристиките на потенциалните въздействия – териториален обхват, засегнато население, включително трансгранични въздействия, същност, големина, комплексност, вероятност, продължителност, честота и обратимост:

Териториалният обхват на въздействие в резултат на строителството и експлоатацията на инвестиционно предложение е ограничен и локален в рамките на разглежданите имоти с № № 55021.149.436 и 55021.149.435 по кадастралната карта на гр. Павел баня. Съгласно становище на РЗИ гр. Стара Загора при реализацията на инвестиционното предложение не се очаква риск за човешкото здраве.

Инвестиционното предложение ще се реализира в имоти, които са с начин на трайно ползване „за почивен лагер”, разположени непосредствено до регулационните граници на града.. Това води до извода, че засягането на населението ще бъде краткотрайно, временно и епизодично и ще се определя субективно от различните индивиди.

Реализацията на инвестиционното предложение не предполага трансгранично въздействие, тъй като площадката е много отдалечена от границата на Република България.

Въздействието в резултат на строителството и експлоатацията на инвестиционното предложение ще бъде ограничено в рамките на разглеждания имот. Въздействието ще бъде дълготрайно.

V. Обществен интерес към предложението за строителство, дейности или технологии:

Инвеститорът е уведомил за намерението си община Павел баня и засегнатото население. Не са депозиран мотивирани възражения по законосъобразност, относно реализацията на инвестиционното предложение.

На основание чл. 93, ал. 7 от Закона за опазване на околната среда решението губи правно действие, ако в срок 5 години от датата на издаването му не е започнало осъществяването на инвестиционното предложение.

При промяна на инвестиционното предложение, на възложителя или на някои от обстоятелствата, при които е било издадено настоящето решение, възложителят/новият възложител трябва да уведоми РИОСВ, гр. Стара Загора, до 14 дни от настъпването им.

Решението може да бъде обжалвано по реда на Административно – процесуалния кодекс пред Министъра на околната среда и водите или пред Административен съд - Стара Загора в четиринадесет дневен срок от предоставянето му.

Дата: 29.08.2014 год.

МАРИЯ ХРИСТОВА

Директор на РИОСВ Стара Загора