

Приложение № 6 към чл. 6, ал. 1 от  
Наредбата за условията и реда за извършване на  
оценка на въздействието върху околната среда

ДО  
ДИРЕКТОРА НА  
РИОСВ - ВЕЛИКО ТЪРНОВО

## ИСКАНЕ

за преценяване на необходимостта от извършване на оценка на въздействието върху  
околната среда (ОВОС)

от "МЕСОКОМБИНАТ СЕВЛИЕВО 1929" ООД - Севлиево ЕИК 204624515  
гр.Севлиево -5400 , Общ.Севлиево , Обл. Габрово , ул."Мармарча"№14  
Телефон, факс и ел. поща (e-mail): [mesocombinatsevlievo1929@abv.bg](mailto:mesocombinatsevlievo1929@abv.bg)  
(име, адрес и телефон за контакт)  
гр.Севлиево -5400 , Общ.Севлиево , Обл. Габрово , ул."Мармарча"№14  
(седалище)

Пълен пощенски адрес: "МЕСОКОМБИНАТ СЕВЛИЕВО 1929" ООД - Севлиево ЕИК  
204624515

гр.Севлиево -5400 , Общ.Севлиево , Обл. Габрово , ул."Мармарча"№14

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): .....

София Георгиева Младенова

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител:

Лице за контакти: арх.Евгений Николов тел 0887680104 [evgenii999@abv.bg](mailto:evgenii999@abv.bg)

УВАЖАЕМИ Г-Н/Г-ЖО ДИРЕКТОР,

Моля да ми бъде издадено решение за преценяване на необходимостта от извършване  
на ОВОС за инвестиционно предложение .....

"ПРЕУСТРОЙСТВО И РАЗШИРЕНИЕ НА СЪЩЕСТВУВАЩО  
МЕСОПРЕРАБОТВАТЕЛНО ПРЕДПРИЯТИЕ В ПИ 65927.501.5341 ПО КККР НА  
ГР.СЕВЛИЕВО / УПИ XI КВ.3 ПО ПЛАНА НА ГР.СЕВЛИЕВО"

(посочва се характерът на инвестиционното предложение, в т.ч. дали е за ново  
инвестиционно предложение и/или за разширение или изменение на инвестиционно  
предложение съгласно приложение № 1 или приложение № 2 към ЗООС)

Прилагам:

1. Информацията по приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда от наредбата - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.


2. Информация за датата и начина на заплащане на дължимата такса по Тарифата.


3. Оценка по чл. 99а ЗООС (в случаите по чл. 118, ал. 2 ЗООС) - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.

4. Информация и оценка по чл. 99б, ал. 1 ЗООС (в случаите по чл. 109, ал. 4 ЗООС) - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.

- Желая решението да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща. ДА
- Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.
- Желая решението да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Дата: 27.09.2021 Г..

  
Заличена информация на осн. чл. 4 от  
Регламент (ЕС) 2016/679, чл. 59 от ЗЗЛД

Уведомител:   
Арх. Евгений Николов

### Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС

#### I. Информация за контакт с възложителя:

1. Име, постоянен адрес, търговско наименование и седалище  
"МЕСОКОМБИНАТ СЕВЛИЕВО 1929" ООД - Севлиево ЕИК 204624515 гр.Севлиево -5400 , Общ.Севлиево  
, Обл. Габрово , ул."Мармарча"№14

Телефон, факс и ел.поща (e-mail): mesocombinatsevlievo1929@abv.bg

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител:

София Георгиева Младенова

2. Пълен пощенски адрес

гр.Севлиево -5400 , Общ.Севлиево , Обл. Габрово , ул."Мармарча"№14

3. Телефон, факс и e-mail

mesocombinatsevlievo1929@abv.bg

4. Лице за контакти

арх.Евгений Николов тел 0887680104 evgenii999@abv.bg

#### II. Характеристики на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението

"ПРЕУСТРОЙСТВО И РАЗШИРЕНИЕ НА СЪЩЕСТВУВАЩО МЕСОПРЕРАБОТВАТЕЛНО  
ПРЕДПРИЯТИЕ В ПИ 65927.501.5341 ПО КККР НА ГР.СЕВЛИЕВО / УПИ XI КВ.3 ПО ПЛАНА НА  
ГР.СЕВЛИЕВО"

Проекта е изработен въз основа на скица и виза от Главния архитект на Община Севлиево , както  
и на базата на технологичен проект.

В имота има съществуващо месопреработвателно предприятие , което се разширява в рамките  
на имота , като част от разширението е на две нива.

В съществуващата част се запазва обработката на месото , а разширението третира  
изграждането на хладилни камери и сушилни за продукцията

Настоящият обект се изгражда като самостоятелно предприятие за преработка на бели и  
червени охладени и замразени месни суровини.

Съобразно технологията се обособява едно основно работно помещение за обработка на суровините,  
свързано технологично с приемно помещение, хладилни камери за суровини и с  
помещения за опаковка, пакетиране, съхранение и реализация на готовите продукти.

Производственият процес на готови продукти от бяло месо (птиче) и червено месо (от ЕПЖ и свине) е  
осигурен с необходимото технологично оборудване

2. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение

Съобразно технологичният процес на производството и сключените договори на предприятието за  
доставка , наложително е увеличаването на складовата площ и сушилните , както и реорганизацията на  
процесите в основното работно помещение. Всичко това е свързано с повишаването на  
производителността и подмяната на старото оборудване с ново по модерно технологично оборудване.

3. Връзка с другисъществуващи и одобрени с устройственилидругпландейности в обхванатанавъздействиенаобектанаинвестиционнотопредложение и кумулиране с другипредложения.

Обекта се намира в промишлената зона на гр.Севлиево. Налично е и друго месопреработвателно предприятие в района.Градоустройствените показатели на зоната са : Зона / градоустройствена / Пп / предимно производствена /Кинт 2,5 , Плътностназастрояване 80 % , Озеленяванедо 20 % и височинаназастрояванедо 15 м.

4. Подробна информация за разгледани алтернативи.  
Не е възможна друга алтернатива

5. Местоположение на площадката, включително необходима площ за временни дейности по време на строителството.

ПИ 65927.501.5341 ПО КККР НА ГР.СЕВЛИЕВО / УПИ XI КВ.3 ПО ПЛАНА НА ГР.СЕВЛИЕВО"  
Налична е оперативна площ 350 м2 за временни дейности по време на строителството.

6. Описание на основните процеси (попроспектниданни), капацитет, *включително на дейностите и съоръженията, в които се очаква да са налични опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС.*

1.1. Доставка на охладено месо от ЕПЖ и свине

В предприятието постъпва обезкостено охладено месо, като не се предвижда постъпване на трупно месо. Осъществява се със специализирано транспортно средство на приемна рампа, снабдена с гумиран ръкав, обхващащ транспортното средство за предпазване на суровината от атмосферни влияния при разтоварване.

Превозното средство е предварително почистено и дезинфекцирано. В приемното помещение се премахва транспортната опаковка след което месото постъпва в хладилна камера № 2 за съхранение при температура, от - 2 до + 2°С.

В приемното помещение суровината се приема задължително със съпроводителни документи - сертификати и търговски документи.Отстранените транспортни опаковки се изнасят през изход в контейнери за отпадни опаковки.

1.2. Доставка на замразени суровини

Доставянето на замразеното говеждо, свинско и птиче месо се извършва на приемна рампа с предварително дезинфекцирано транспортно средство осигуряващо температура не по-висока от минус 18°С. В приемното помещение, се извършва премахването на транспортните опаковки, след което месото постъпва в хладилна камера №1 за съхранение при температура не по-висока от минус 18°С. Отстранените транспортни опаковки се изнасят през изход в контейнери за отпадни опаковки

2. Хладилно съхранение на суровините

2.1 Съхранение на охладено месо от ЕПЖ и свине - в хладилна камера № 2 при Т от - 2 до + 2°С.

Постоянното записване на температурата на съхранение на магнитен носител.

2.2 Съхранение на замразено говеждо, свинско и птиче месо - в хладилна камера № 1 при не по-висока от - 18°С. Постоянен запис на температурата на съхранение на магнитен носител.

3. Първична обработка на месните суровини – разфасоване, обезжилване, сортиране, нарязване

3.1. В помещение за разопаковане на кашони премахване на палети се отстраняват транспортните опаковки. Отстранените транспортни опаковки се изнасят през изход в контейнери за отпадни опаковки Месото се поставя в хромникелови количики и се внася в работно помещение през определени интервали от време в зависимост от нуждите на производството.

3.2. Замразеното месо се нарязва на гилотина на малки късове в работното помещение и се поставя на работна маса.

3.3. Охладеното месо се нарязва на късове като в зависимост от предназначението се извършва обезжилване, сортиране и фасониране.

4. Вторична обработка на месните суровини

4.1. Смилане – в зависимост от съответната рецептура смилането се извършва на волф – машини до с диаметър на решетка от 3 – 10 мм. В обекта се предвидени два броя месомелачки тип „Волф“.

4.2. Смесване - Смляното месо постъпва в бъркачна машина. В бъркачката се прибавят всички съставки,

добавки и подправки. Предвидени са два броя бъркачни машини.

4.3. Оформяне, пълнене - Оформянето става с помощта на автоматични, бутални вертикални пълначни машини и на формовъчни машини. Предвидени са три броя пълначни и оформящи машини съответно за по видове продукти /за мляно месо, кайма, кебапчета и кюфтета; за наденици; за суджук/.

4.4. Осоляване – това е процес при производството на сурово сушени колбаси от нераздробено месо, където месото се третира със нитритна сол. Фасонираните късове месо се осоляват на сухо с нитритна сол и престояват за зреене от 14 до 20 дни при контролирана температура в помещение за осоляване и зреене.

4.5. Отцеждане – Извършва се преди трайните сурово – сушени колбаси да се поставят в сушилния в помещение за отцеждане при контролирана температура и контролирана влажност на въздуха.

4.6. Сушене - Сушенето се извършва на сурово – сушените колбаси при контролирана температура и контролирана влажност. По време на сушенето може да се извърши пресоване, в зависимост от асортимента. В предприятието е предвиден сушилен блок състоящ се от 5 броя помещения/Сушилни/. В зависимост от степента на процеса сурово сушените колбаси се преместват от едно помещение в друго.

5. Приемане, подготовка, дозиране и добавяне на добавки и подправки

5.1. Приемането на добавки и подправки се извършва през отделен вход в обособено за целта помещение, оборудвано със стелажи и маса с везна за разтеглянето им. В чисти пластмасови съдове или полиетиленови пликосе дозират предвидените по рецептура добавки и подправки, които се добавят и подготвят в зависимост от продукта. Добавките, които се използват при производството отговарят на изискванията на Регламент ЕО 1333/2008 за изискванията към използване на добавки в храните.

6. Приемане и подготовка на обвивките

6.1. Приемането на обвивки се извършва през входа на помещението за добавки и подправки, във време когато няма производствен процес, след което се поставят за съхранение и подготовка в обособено за целта помещение в непосредствена близост до пълначната машина.

7. Използване на вода

7.1. За технологичните процеси които изискват се използва вода за пиене, съгласно Наредба №9 за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, ДВ бр. 30/2001 г.

8. Опаковане, етикетирание

8.1. Приемането на опаковките и етикетите се извършва през определен за целта вход на помещението за добавки и подправки в предвидено помещение. Приемане на същите се извършва и през рампата за експедиция като се съхраняват в определен за целта шкаф. Приемането на кашони се извършва през рампата за експедиция като е предвидено място за съхранение и разгъване. Използват се трислойно полимерно фолио газо- и влагонепроницаемо, стречфолио, тарелки и др., разрешени за употреба при производство на храни.

8.2. Опаковането на готови продукти се извършва по начин в зависимост от вида на готовият продукт. В обекта е предвидено тази дейност да се извършва на три определени места. Формованите месни заготовки се нареждат върху полистиролови тарелки и по елеваторна лента се опаковат и етикетират на пакетираща машина. След това се нареждат във вътрешно оборотни пластмасови каси. Готовите разфасовки се опаковат на предвидена за целта работна маса с вакуум машина и везна. Сурово – сушените трайни колбаси се опаковат и етикетират на определена за целта работна маса с вакуум машина и везна.

9. Съхранение на готова продукция, пакетиране в транспортна опаковка и експедиция

9.1. Готовите продукти предназначени за съхранение при минусова температура, наредени в пластмасови каси се насочват първо в шокова камера №6 и след това се съхранява до експедиране в хладилна камера за готова продукция №8, при температура не по-висока от - 18°C. Извършва се постоянен запис на температурата на съхранение на магнитен носител.

9.2. Готовите продукти предназначени за съхранение в охладено състояние се насочват в хладилна камера за готова продукция №7 при температура от - 2°C до + 2°C. Извършва се постоянното записване на температурата на съхранение на магнитен носител.

9.3. Пакетиране и Експедиция - Готовата продукция опакована и етиктирана се нарежда в транспортна опаковка кашони. Експедицията се осъществява със специализирано транспортно средство на рампа, снабдена с гумиран ръкав, обхващаш транспортното средство за предпазване на суровината от атмосферни влияния при натоварване.

7. Схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.



Няма промяна на съществуващата инфраструктура

8. Програма за дейностите, включително за строителство, експлоатация и фазите на закриване, възстановяване и последващо използване.

Първоначално предприятието ще работи с ограничен капацитет при започване на строителството, до неговото завършване и въвеждане в експлоатация и след въвеждането ще се увеличава капацитета постепенно, да достигане на максимална мощност. Този период се предвижда да трае година и половина.

9. Предлагани методи за строителство.

Постройката ще се изпълни със смесена конструкция – СТБ колони, греди и плочи и оградящи зидове с термопанел. Покрива ще е скатна метална покривна конструкция с ферми и наклон на скатовете 27 % и покривен термопанел с дебелина 10 см.

Третировката в помещенията е:

▣ в работните помещения, – под – гланцирана циментова замазка, стени – термопанел, таван – термопанел

Водоснабдяването ще се извърши от съществуващ водопровод с отклонение, а канализацията в съществуващо отклонение на локална канализационна мрежа и оттам в градски колектор.

Отоплението и вентилацията са подробно разработени в част ОВ към настоящия проект.

Фасадно сградата е оформена с повърхнината на топлоизолационния панел.

**ГРАДОУСТРОЙСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ**

терен - 1952,5 м<sup>2</sup>

ЗП - 1205 м<sup>2</sup>

РЗП 1435 м<sup>2</sup>

Кинт 1,3

Пл 61,7%

Озел- 20%

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

11. Отпадъци, които се очаква да се генерират - видове, количества и начин на третиране.

Предвижда се генериране на строителни отпадъци и изхвърлянето им на депо за строителни отпадъци по договор с община Севлиево.

12. Информация за разгледани мерки за намаляване на отрицателните въздействия върху околната среда.

Няма отрицателно въздействие върху околната среда

13. Други дейности, свързани с инвестиционното предложение

(например добив на строителни материали, нов водопровод, добив или пренасяне на енергия, жилищно строителство, третиране на отпадъчните води).

не

14. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение.

Съгласуване на инвестиционното предложение с БАБХ - получено

15. Замърсяване и дискомфортна околната среда.

не

16. Риск от аварии и инциденти.

не

### **III. Местоположение на инвестиционното предложение**

1. План, карти и снимки, показващи границите на инвестиционното предложение, даващи информация за физическите, природните и антропогенните характеристики, както и за разположените в близост елементи

от Националната екологична мрежа и най-близко разположените обекти, подлежащи на здравна защита, и отстоянията до тях.

ПИ 65927.501.5341 ПО КККР НА ГР. СЕВЛИЕВО / УПИ XI КВ.3 ПО ПЛАНА НА ГР. СЕВЛИЕВО"

2. Съществуващите ползватели на земи и приспособяването им към площадката или трасето на обекта на инвестиционното предложение и бъдещи планирани ползватели на земи.

Ползвател на земята е "МЕСОКОМБИНАТ СЕВЛИЕВО 1929" ООД - Севлиево

3. Зониране или земеползване съобразно одобрени планове.

Копие от ПУП

4. Чувствителни територии, в т. ч. Чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони около водоизточниците и съоръженията за питейно-битово водоснабдяване и

Около водоизточниците на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди и др.; Национална екологична мрежа.

не

4а. Качеството и регенеративната способност на природните ресурси.

не

5. Подробна информация за всички разгледани алтернативи за местоположение.

Положението на сградата представлява разширение на вече съществуваща сграда и производство

#### IV. Характеристики на потенциалното въздействие

(кратко описание на възможните въздействия вследствие на реализацията на инвестиционното предложение):

няма

1. Въздействие върху хората и тяхното здраве, земеползването, материалните активи, атмосферния въздух, атмосферата, водите, почвата, земните недра, ландшафта, природните обекти, минералното разнообразие, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии на единични и групови недвижими културни ценности, както и очакваното въздействие от естествени и антропогенни вещества и процеси, различните видове отпадъци и техните местонахождения, рисковите енергийни източници – шумове, вибрации, радиации, както и някои генетично модифицирани организми.

не

2. Въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа, включително на разположените в близост до обекта на инвестиционното предложение.

няма

3. Видна въздействието (пряко, непряко, вторично, кумулативно, краткотрайно, средно- и дълготрайно, постоянно и временно, положително и отрицателно). отрицателно

.....

4. Обхват на въздействието – географски район; засегнато население; населени места (наименование, вид - град, село, курортноселище, брой жители и др.). няма

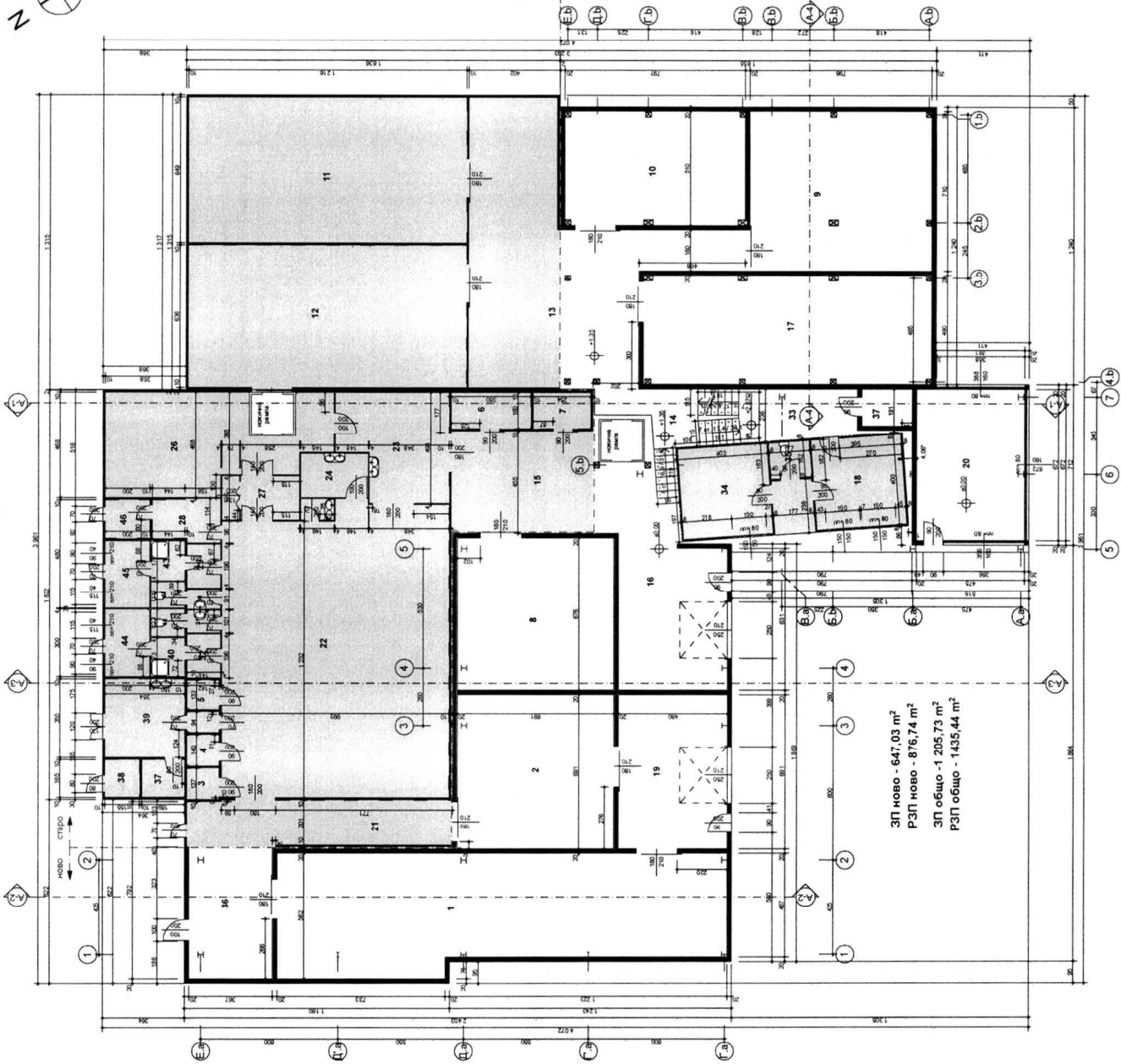
5. Вероятност на поява на въздействието. няма

6. Продължителност, честота и обратимост на въздействието. няма

7. Мерки, които е необходимо да се включат в инвестиционното предложение, свързани с предотвратяване, намаляване или компенсиране на значителните отрицателни въздействия върху околната среда и човешкото здраве. няма







ЗП ново - 647,03 m<sup>2</sup>  
 РЗП ново - 876,74 m<sup>2</sup>  
 ЗП общо - 1 205,73 m<sup>2</sup>  
 РЗП общо - 1435,44 m<sup>2</sup>

Помещения първи етаж					
Номер	Помещение	Площ (кв. м)	Под	Стени	Таван
1	Камера суровини -18°C	99,60	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
2	Камера суровини -2 +2°C	48,11	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
3	Технологична камера от -2 до +2°C	1,95	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
4	Технологична камера от -2 до +2°C	1,89	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
5	Технологична камера от -2 до +2°C	1,89	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
6	Шок -25°C	5,60	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
7	Камера готова продукция -2 +2°C	4,06	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
8	Камера готова продукция -18°C	47,07	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
9	Сушилня	56,73	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
10	Сушилня	40,58	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
11	Сушилня	79,10	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
12	Сушилня	77,52	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
13	Коридор	87,31	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
14	Коридор	14,00	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
15	Съхраняване	28,57	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
16	Пакетаж	11,64	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
17	Експлоатация	51,64	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
18	Сулфия	15,80	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
19	Фикс	33,53	пламкостресс	термопанел	термопанел
20	Прием	31,82	пламкостресс	термопанел	термопанел
21	Конферентна зала	15,86	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
22	Коридор	126,62	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
23	Работно помещение	21,18	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
24	Опаковка	5,80	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
25	Мляко	1,40	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
26	Обяваля +2°C	40,68	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
27	Опредиане +12°C	5,06	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
28	Коридор	5,53	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
29	Добавки и подправки	2,90	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
30	Съблекална жени	1,35	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
31	Продаване	1,49	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
32	Продаване	2,90	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
33	Съблекална мъже	15,44	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
34	Коридор	15,80	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
35	СФКС	2,87	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
36	WC	39,75	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
37	Разполагане машини и палети	3,48	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
38	Експлоатация	3,12	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
39	Ел пано	2,26	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
40	Камера СНП -5°C	12,57	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
41	Склад	2,60	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
42	Душ	1,85	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
43	WC	1,79	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
44	Душ	2,66	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
45	Съблекална мъже	5,00	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
46	Съблекална жени	5,00	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел
47	Коридор	3,40	шлайфанг бетон	термопанел	термопанел

ОБЪКТ: ПРЕДОСТАВЯНЕ И РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СЪБИВАЩЕ МЕДИЦИНСКО ОБЪКТИВНО ПОМОЩНИЧЕСТВО  
 ЧАСТ: ТЕХНИЧЕСКИ ПРОЕКТИ  
 ЧАСТ: АРХИТЕКТУРА

ЧАСТ	ПРОЕКТАНТ	ДИПЛОМА №	ПОДПИС	М. П.
АРХИТЕКТУРА	И. Е. Е. Е. Е. Е.	И. Е. Е. Е. Е. Е.	И. Е. Е. Е. Е. Е.	И. Е. Е. Е. Е. Е.
ЕП	В. И. К.	И. Е. Е. Е. Е. Е.	И. Е. Е. Е. Е. Е.	И. Е. Е. Е. Е. Е.
ОБ. Е. П.	И. Е. Е. Е. Е. Е.	И. Е. Е. Е. Е. Е.	И. Е. Е. Е. Е. Е.	И. Е. Е. Е. Е. Е.
ИНВЕСТИТОР	И. Е. Е. Е. Е. Е.	И. Е. Е. Е. Е. Е.	И. Е. Е. Е. Е. Е.	И. Е. Е. Е. Е. Е.

М. П. 1:00  
**ЧЕРТЕЖ**  
 1  
 06.2021

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ ПЪРВИ ЕТАЖ М 1:100

НОВ ПАНЕЛ  
 СТАР ПАНЕЛ