



# РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

## Министерство на околната среда и водите

Регионална инспекция по околната среда и водите - Пловдив

Изх. № ДВ.РК-2415-1/12310..... /2023 г.

ДО  
Г-Н **ДАНАИЛОВ**  
УПРАВИТЕЛ НА „ДИМИК – ДЗ“ ЕООД  
ГР. АСЕНОВГРАД,

**Относно:** Уведомление за инвестиционно предложение (ИП): „Производствено-складова сграда с винарска изба“ в УПИ ХХІІІ-507.9, стопанска дейност (ПИ №00702.507.9), кв. 14, по РП на ПЗ „Север“, гр. Асеновград, общ. Асеновград, област Пловдив

### УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН ДАНАИЛОВ,

Във връзка с внесеното уведомление в РИОСВ-Пловдив с вх. №ОВОС-2415/25.08.2023 г. за горесцитираното инвестиционно предложение, на основание чл. 6а, т. 2 от Наредба за условията и реда за извършване на оценка за съвместимостта на планове, програми, проекти и инвестиционни предложения с предмета и целите на опазване на защитените зони (Наредбата за ОС, ДВ бр.73/2007 г., изм. и доп.) Ви уведомявам следното:

Инвестиционното предложение попада в обхвата на **чл. 2, ал. 2** от Наредбата за ОС и внесената информация може да бъде приета като уведомление по приложение № 1 към чл. 10, ал. 1. от същата.

В инвестиционното предложение се предвижда изграждане на производствено-складова сграда с винарска изба в УПИ ХХІІІ-507.9, стопанска дейност (ПИ №00702.507.9), кв. 14, по РП на ПЗ „Север“, гр. Асеновград, общ. Асеновград, област Пловдив. Сградата представлява едноетажна производствено-складова зона с две частични междинни нива - административна и винарска зона. Електрокарите ще са със сухи батерии (с гел без течна киселина). На първи етап ще се изпълни южната част от сградата - складовите помещения към производството на транспортни опаковки от велпапе, винарската изба и администрацията. При първия етап на строителство се изграждат складовите помещения, в които няма постоянни работни места и ще се използват за съхранение на плоскостите велпапе и готовите изделия, получени от съседен на имота производствен цех на дружеството. Винарската изба ще се снабдява с грозде от земеделски производители. Гроздето ще се бере в технологична зрялост и транспортирането му до избата ще става в касетки на трактори или ремаркета. Годишно избата ще преработва около 50 000 грозде, от които ще се получават в зависимост от качествата на съответната реколта и сключените договори за изкупуване на грозде, около 30 000 литра вино. Постъпилото грозде първоначално се изсипва в ронкащо-мачкаща машина, която след изронване и смачкване на гроздовите зърна и отделяне на чепките транспортира получената гроздова каша чрез помпа от ламелен тип. При червеното вино гроздовата каша постъпва директно във ферментатор от помпата през маркуч за хранителни цели. При бялото вино и розето кашата от помпата през маркуча постъпва в преса, която разделя твърдата и течната фракция на гроздовата каша. След това течната фракция чрез помпа по маркуч постъпва във ферментатор. Във ферментаторите посредством охлаждащ агент от климатичен агрегат се поддържа необходимата за алкохолната ферментация температура, която зависи от получаваното вино. За започване на ферментацията се извършва влагане на винени дрожди. По време на самата ферментация става разграждане на захарите от гроздовата каша до етилов алкохол, което е свързано с отделяне на въглероден диоксид и топлина. По време на ферментацията на червени вина изплувалата твърда фракция от гроздовата каша на повърхността (шапката) изсъхва, което не е желателно. За целта се извършва обливане на шапката чрез помпа с течност от ферментатора по график, определен от технолога. След приключване на бурната ферментация се извършва механично отделяне на твърдата фракция и виното посредством преса. След приключване на бурната ферментация виното се



транспортира чрез помпа по маркуч към съдове за съхранение и тиха ферментация. След приключване на ферментационните процеси виното се оставя за отлежаване или се напълва в стъклени бутилки или опаковки тип „бег ин бокс“ за последваща експедиция. Манипулациите на гроздето и виното се извършват в помещенията на нивото на терена, на същото ниво протича и бурната алкохолна ферментация. Отлежаването на виното става в подземно помещение с постоянна температура, което е задължителна предпоставка за получаване на качествени отлежали червени вина. Над помещенията за бутилиране и битовите помещения за персонала е предвидено частично междинно ниво, което ще се използва за съхранение на необходимото за обработката на гроздето и виното технологично оборудване, празен амбалаж и опаковки. За вътрешноцехов транспорт се използва транспалетна количка. Отпадните твърди фракции при производството на вино се използват като естествен тор за лозята или се събират в контейнери с капаци и се предават на специализирана фирма за третирането им. Други отпадни производствени продукти не се получават. Битовите твърди отпадъци се събират в контейнер и се извозват от сметосъбираща фирма. Отпадъците от велпапе, генерирани от производството (технологични и бракувана продукция) се опаковат и предават в пункт за вторични суровини за рециклиране. Отпадните битови води и водите за измиване на съдовете и стъклените бутилките се събират в изгребна яма, изчерпват се и се извозват периодично от специализирана фирма за пречистване. При втория етап се предвижда изпълнението на северната част от сградата производствената зона за транспортни опаковки от велпапе и в която ще се разположи високотехнологична автоматизирана машина за оформяне на плоскостите велпапе в транспортни опаковки, използваща плоски щанци за целта. Готовата продукция се палетизира и фолира и експедира към крайните клиенти. В производствената зона са предвидени битови помещения за работещите там. За вътрешноцехов транспорт се използва транспалетна количка. Отпадни технологични води не се генерират.

Имотът, предмет на ИП, **не попада** в границите на защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии, както и в границите на защитени зони по смисъла на Закона за биологичното разнообразие.

**Най-близко разположена защитена зона е BG0000194 „Река Чая“** за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна, обявена със Заповед №РД-688/25.08.2020г. на Министъра на околната среда и водите (ДВ бр.80/11.9.2020 г.).

Така заявено ИП и предвидените в него дейности не могат да бъдат отнесени към някоя от позициите на Приложения № 1 и № 2 на Закона за опазване на околната среда (ЗООС) и **не подлежат на регламентираните по реда на глава шеста от него процедури по оценка на въздействието върху околната среда (ОВОС) или екологична оценка (ЕО).**

С оглед гореизложеното, отчитайки местоположението и характера на ИП при реализацията му **няма вероятност** от отрицателно въздействие върху защитени зони от мрежата „Натура 2000“, включително и върху най-близко разположената защитена зона BG0000194 „Река Чая“.

В тази връзка и на основание чл. 2, ал. 2 от Наредбата за ОС Ви уведомявам, че **преценката** на компетентния орган за така заявеното инвестиционно предложение: **„Производствено-складова сграда с винарска изба“** в УПИ XXIII-507.9, стопанска дейност (ПИ №00702.507.9), кв. 14, по РП на ПЗ „Север“, гр. Асеновград, общ. Асеновград, област Пловдив е, че **не е необходимо провеждане на процедура** по реда на Глава втора от Наредбата за ОС.

Настоящото се отнася само за заявените параметри на ИП и **не отменя необходимостта от получаване на съгласувания или разрешителни, предвидени в други закони и подзаконовни нормативни актове.**

При всички случаи на промяна в параметрите ИП или на някои от обстоятелствата, при които е изготвено **настоящото писмо**, възложителят е длъжен да уведоми незабавно РИОСВ-Пловдив за промените.

С уважение,

**ИВАЙЛО ЙОТКОВ**

Директор на Регионална инспекция по околната среда и водите-Пловдив

