



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министерство на околната среда и водите

Регионална инспекция по околната среда и водите - Варна

РЕШЕНИЕ № ВА -¹⁴.../ПР/2020 год.

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

На основание чл. 93, ал. 1, т. 1, ал. 3 и ал. 6 от Закона за опазване на околната среда (ЗООС), 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. 40, ал. 4, във връзка с чл. 2, ал. 1, т. 1 и чл. 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 въз основа на представена от възложителя писмена документация и информация по Приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за ОВОС и по чл. 10, ал. 1 и 2 от Наредбата за ОС, и получено становище от Регионална здравна инспекция (РЗИ) – Варна,

РЕШИХ

да не се извършва оценка на въздействието върху околната среда на инвестиционно намерение за изграждане на „Комплекс за производствено - складова и рекреационна дейност“ в землището на с. Невша, общ. Ветрино, реализацията на което няма вероятност да окаже значително отрицателно въздействие върху природни местообитания, популации и местообитания на видове, предмет на опазване в защитени зони.

Възложител: **ВЕЛКОВ,**
с адрес: гр. Варна.

Кратко описание на инвестиционното намерение:

Инвестиционното намерение (ИН) се отнася, за:

- „Изграждане на комплекс за производствено-складова база“ състоящ се от винарска изба, заведение за обществено хранене с енотека, стаи за настаняване на гости, локално пречиствателно съоръжение за отпадъчни води, паркинг за моторни превозни средства (МПС) и озеленяване с подходящи за района растителни видове, в поземлен имот (ПИ) с идентификатор 51233.91.16, с площ 5515 кв.м, земеделска територия, с НТП „Нива“, местност „Орта йолу“, с. Невша, общ. Ветрино, обл. Варна, и

- изработване на проект за Подробен устройствен план – План за застрояване (ПУП-ПЗ) за ПИ с идентификатор 51233.91.16, с площ 5515 кв.м, земеделска територия с НТП „нива“, местност „Орта йолу“, с. Невша, общ. Ветрино, обл. Варна, с цел промяна на предназначението и устройване на имота за „Смесена устройствена зона“ - „Производствено - складова и рекреационна дейност“.



9000, гр. Варна, ул. „Ян Палах“ № 4

Тел: (+35952)678-881, Факс: (+35952) 634593, e-mail: riosv-vn@riosv-varna.org, www.riosv-varna.org

Суровината (грозде) ще се доставя от засадени в района около инвестиционното намерение винени сортове лозя. Суровината ще се съхранява в хладилна камера, след което ще се преработва на гроздова каша. Гроздовата каша, посредством маркучи ще се транспортира в съдове от инокс, където ще протича ферментационен процес. Част от готовата продукция ще се съхранява в дъбови бъчви, а друга ще се бутилира и съхранява в складови помещения.

Във винарската изба ще се обособят следните помещения: приемна за грозде, дегустационна с лаборатория, помещения за преработка на грозде, помещение за отлежаване на виното в дъбови бъчви, бутилираща линия, склад за съхранение на готова продукция, помещения за обслужващия персонал и служебни помещения.

Предвижда се:

- ел. захранването на обекта да се извърши от съществуващата за района електропреносна мрежа;

- захранването на обекта с вода да се извърши от съществуващата водопроводна мрежа за района на селото;

- образуваните битово-фекални и производствени отпадъчни води да се отвеждат в локално пречистително съоръжение за отпадъчни води. Пречистените води ще се събират във водоплътна черпателна яма, с цел използването им за поливане през летния сезон и предаване на оторизирани за целта дружества, през останалите сезони.

Достъпът до имота се извършва по съществуващ асфалтов път от второстепенната общинска улична мрежа. Не се предвижда изграждане на нови пътища и/или промяна на съществуващата пътна инфраструктура.

Всички дейности ще се осъществяват единствено и само в границите на отредения за целта имот.

Територията, предмет на ИН, *не попада* в границите на защитени територии по смисъла на *Закона за защитените територии*. Тя не попада и в границите на защитени зони (33) от Националната екологична мрежа „НАТУРА 2000“.

Най-близко разположените са: 33 BG0002038 “Провадийско-Роякско плато” за опазване на дивите птици, определена съгласно изискванията на чл. 6, ал. 1, т. 3 и 4 от ЗБР, обявена със Заповед № РД-134/10.02.2012г. с изм. и доп. със Заповед № РД-73/28.01.2013г. и двете на *министъра на околната среда и водите* и 33 BG0000104 “Провадийско-Роякско плато” за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна, определена съгласно изискванията на чл. 6, ал. 1, т. 1 и 2 от същия закон.

Инвестиционното намерение попада в обхвата на точка 12, буква „Е” от Приложение № 2 на Закона за опазване на околната среда и на основание чл. 93, ал. 1, т. 1 от същия закон подлежи на преценяване на необходимостта от извършване на ОВОС.

МОТИВИ:

1. Характеристики на ИН: размер, засегната площ, параметри, мащабност, обем, производителност, обхват, оформление на ИН в неговата цялост; взаимовръзка и кумулиране с други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения; използване на природни ресурси, земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие; генериране на отпадъци; замърсяване и вредно въздействие; риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с ИН, включително причинени от изменението на климата, в съответствие с научните познания; рисковете за човешкото здраве, поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето:

1. В ПИ с идентификатор: 51233.91.16, местност „Орта йолу“, в землището на с. Невша, община Ветрино се предвижда реализация на настоящото ИН за изграждане на комплекс, състоящ се от винарска изба, с капацитет на преработка 140 тона/годишно грозде, заведение за обществено хранене с енотека, стаи за настаняване на гости (не повече от 10 бр.), локално пречиствателно съоръжение за отпадъчни води, паркинг за МПС и озеленяване с подходящи за района растителни видове.

Описание на производствения процес

Технология за производство на бяло /розе вино

Окачествяване и приемане на гроздето

Процесът се извършва от технолога на лозовите масиви. За преработка се подбират само здрави гроздове без следи от дейност на вредители. За определяне на зрелостта на гроздето се звършват анализи на общи киселини, рН, захарно съдържание, общи феноли, азотна запасеност и органолептична оценка.

Гроздето за преработка постъпва в транспортни пластмасови касетки в количество до 10 кг в касетка. Разтоварването на касетките от транспортното средство се извършва ръчно, след което се подреждат в хладилна камера за охлаждане на гроздето.

Ронкане и мачкане на гроздето

Касетките с охладеното грозде се изсипват върху вибрационна маса за сортиране според външния вид. Загнилите, незрелите и гроздовете с недобър външен вид се отстраняват. От вибрационната маса, посредством наклонен транспортър, сортираното грозде постъпва в гроздоронкачка с отделяща се мелачка. Чепките се събират в палет контейнер и чрез електрокар с ротиращи вилици се изсипват в ремарке до момента за изнасянето им за торене на лозови масиви. Касетките се измиват за следваща употреба.

Охлаждане и настойване

Гроздовата мъст се транспортира чрез перисталтична помпа с кош до пневматична преса. В пресата се провежда настойването на гроздовата каша. Продължителността на настойването се избира от технолога според състоянието на гроздето. При добре узряло грозде без следи от загиване и други болести гроздовата мъст се настойва (задържа) от 2 до 24 часа според сорта и желаната органолептична цел.

Отцеждане, пресоване и сулфитиране

Постъпилата в пресата гроздова мъст се отцежда във вана, а от нея мъстта самоток се транспортира за избистряне в бетонови или иноксови съдове гравитачно или посредством помпа при необходимост. Гроздовата каша се пресова с подходяща програма на пресата в зависимост от сорта и състоянието на гроздето. Отделената пресова мъст се транспортира до съдовете за избистряне гравитачно или посредством помпа при необходимост. В процеса на транспортиране на отцедената или пресована гроздова мъст, се извършва сулфитиране в поток. Успоредно с това във ваната на пресата се добавя сух лед за предотвратяване окисление на мъстта (ако не е преса инертис).

Избистряне и декантиране на мъст

Отцедената и пресована сладка гроздова мъст се подлага на избистряне в съд чрез охлаждане със студ. Бистрата мъст се декантира и се транспортира за ферментация в бетонови или иноксови съдове гравитачно или посредством помпа при необходимост. На мъстовите утайки се анализира количеството на серния диоксид, като при необходимост се досулфитират и се филтрират през барабанен вакуум филтър. Избистрената пресова мъст се обработва и ферментира отделно.

Загряване на мъст

За стартиране на алкохолната ферментация избистрената сладка мъст се загрява до температура 18-20⁰С. Загряването се извършва в отоплителна централа, след което се подава в ризите (пиастри) на съдовете за ферментация.

Бурна алкохолна ферментация

Процес, при който захарите на гроздето се разграждат до етилов алкохол и въглероден диоксид в следствие жизнените процеси на дрождите. Бурната алкохолна ферментация протича в съдове, които се зареждат с мъст до 90% от обема си.

За провеждане на ферментационните процеси бетоновите и иноксовите съдове са оборудвани с охлаждащи ризи (пласти) за контрол на температурата. Продължителността на бурната алкохолна ферментация е около 10 до 20 дни според температурата, щам дрожди, и др. По преценка на технолога част от вината ще ферментират и съзряват в дъбови бъчви от 228 литра и 400 литра.

Тихата алкохолна ферментация е естествено продължение на бурната алкохолна ферментация. Провежда се в същите съдове, в които се провежда и бурната алкохолна ферментация. Продължителността на тихата алкохолна ферментация е около 20-60 дни и след нейното приключване младото вино трябва да се досулфитира.

Стабилизация и филтриране

Оформените партии по търговски марки се подлагат на тестове за стабилност. Белтъчно стабилните вина се подлагат на термична обработка (охлаждане до -4 -5⁰C) в термоизолирани съдове. След 5-7 денонощия вината се филтрират с шихтов филтър и след отпочиване (мин. 20 дни) са готови за бутилиране. По време на отпочиването се извършват окончателни тестове за стабилност на виното.

Бутилиране на вината

Виното се филтрира (чрез шихтов филтър, който предварително е зареден със стерилни шихти) в стерилизиран неръждаем съд, от където се подава за бутилиране. Автоматична линия бутилира виното. Празните (нови) бутилки се изплакват в плакначна машина с омекотена вода, след което се напълват с вино в пълначна машина и затапват с коркова тапа или винтова капачка. Постава се капсула и етикира. Част от вината, ферментирани и съзрявали в дъбови бъчви се бутилират и подреждат в метални бокс палети, след което се подреждат в помещение за бутилково отлежаване. След органолептична оценка, по преценка на технолога бутилките се етикетират и кашонират. Бутилираните и етикирани вина се кашонират и подреждат на палет.

Технология за производство на червено вино

Окачествяване на гроздето

Процесът се извършва от технолога на лозовите масиви. За преработка се подбират само здрави гроздове без следи от дейност на вредители. За определяне на зрелостта на гроздето се извършват анализи на общи киселини, рН, захарно съдържание, общи феноли, азотна запасеност и органолептична оценка. Гроздето за преработка постъпва в транспортни пластмасови касетки в количество до 10 кг в касетка. Разтоварването на касетките от транспортното средство се извършва ръчно, след което се подреждат в хладилна камера за охлаждане на гроздето.

Ронкане, мачкане и сулфитиране на гроздето

Касетките с грозде се изсипват върху вибрационна маса за цяло грозде, за инспектиране според външния си вид. Загнилите, незрелите и гроздовете с недобър външен вид се отстраняват. Посредством наклонен транспортър сортираното грозде постъпва в гроздоронкачка. Чепките се събират в палет контейнер и се съхраняват до момента на изнасянето им за торене на лозови масиви. Касетките се измиват за следваща употреба. По преценка на технолога, в зависимост от състоянието на реколтата и избрания метод на винификация, е възможна работа с цели зърна или гроздова каша. Отделените гроздови зърна попадат върху вибрационна за цели зърна. Инспектираните зърна попадат в количка за грозде, който се придвижва до съответния ферментационен съд и се разтоварва. При работа с гроздова каша се включва мелачка за грозде, като гроздовата каша се транспортира гравитачно или посредством перисталтична помпа с кош при необходимост до ферментационните съдове. При транспортиране на гроздовата каша към нея могат да се прибавят и предварително разтворените ензими.

Охлаждане и настойване

Гроздова каша се настойва в съдовете за ферментация като основната цел на процеса е да се екстрахират фенолните съединения преди да е започнала алкохолната ферментация така, че да не се огрубява предварително самото вино. Продължителността на настойването и температурите на охлаждане се избират от технолога, според състоянието и сорта на гроздето. При добре узряло грозде без следи от загниване и други болести гроздовата каша се охлажда до 12⁰С и се настойва от 2 до 7 дни като периодично течната фаза се размесва с твърдата. Степента на екстракция се определя органолептично и чрез лабораторен анализ на фенолните вещества. За да се осъществи този процес ферментационните съдове са снабдени с ризи, в които се движи охлаждащ агент. Необходимата температура на охлаждащия агент се постига от хладилна централа.

Загриване на гроздовата каша

За провеждане на процес ферментация е необходимо гроздовата каша след настойването да се подгрее до температура 22-26⁰С. Загриването се извършва в отоплителната централа, след което се подава в ризите на съдовете за ферментация.

Бурна алкохолна ферментация

Подгрялата гроздова каша се засява със сухи дрожди в количества определени от заводите производители, обикновено от 20 до 30 грама на хектолитър. Щамовете дрожди, които се използват се подбират от технолога според очакваните органолептични показатели, температурите на ферментация, сорта грозде и др. фактори. Освен алкохолната ферментация протичат и процеси на екстракция на багрилна материя, ароматни и фенолни и др. вещества, за което е необходимо да се създадат подходящи условия. Всички ферментатори са оборудвани с охлаждащи ризи за контрол на температурата.

Отделяне на виното от джибрите и тиха алкохолна ферментация

В края на бурната ферментация младото вино се източва през дренажни кранове в мобилен съд и гравитачно или посредством помпа при необходимост се транспортира до съдове за тиха ферментация. Изваждането на джибрите от ферментаторите се извършва ръчно през дренажни люкове в пневматична преса. Пресованата джибра се разтоварва от пресата в палет контейнер, където се съхранява до момента за денатурация и извеждане под наблюдение от ИАЛВ. Тихата алкохолна ферментация е естествено продължение на бурната алкохолна ферментация. Моментът на отделяне на виното от джибрите се определя от технолога в зависимост от лабораторните анализи и органолептичната оценка. Продължителността на тихата алкохолна ферментация е около 30-60 дни и след нейното приключване младото вино трябва да се досулфитира при условие, че е приключила и ябълчено - млечнокиселата ферментация.

Ябълчено - млечнокисела ферментация

Процес, при който грубата ябълчена киселина, съдържаща се в гроздето под действието на млечно - киселите бактерии се превръща в млечна киселина, която е мека и придава на виното хармоничност и завършеност. За протичане на този процес е необходимо температурата на младото вино да се контролира в границите 18 до 22⁰С, да се следи количеството на серния диоксид във виното и при необходимост да се засява с чиста култура млечнокисели бактерии. Ябълчено - млечнокиселата ферментация протича в същите съдове, в които протича и тихата ферментация. Количествата на ябълчената и млечната киселина се контролират чрез хроматографски методи и дегустация. След приключване на процеса вината се сулфитират до 20-25 мг/л свободен SO₂ и се отдекантират от ферментационните утайки.

Отлежаване в дъбови бъчви

Част от вината се подлагат на стареене в дъбови бъчви с вместимост 225 литра. Бъчвите се нареждат в климатизирано с целогодишен контрол на температурата 12-14⁰С помещение за отлежаване. През определен период от време вината се анализират и дегустират.

При необходимост се провеждат енологични практики: сулфитиране, доливане, претакане и други.

Бутилиране на вината

Виното се филтрира (чрез шихтов филтър, който предварително е зареден със стерилни шихти) в стерилизиран неръждаем съд, от където се подава за бутилиране. Чрез

автоматична линия виното се бутилира. Празните (нови) бутилки се изплакват в плакначна машина с омекотена вода, след което се напълват с вино в пълначна машина и затапват с коркова тапа или винтова капачка. Постава се капсула и етикира. Част от вината съзрявали в дъбови бъчви се бутилират и подреждат в метални бокс палети, които се подреждат в помещение за бутилково отлежаване. След органолептична оценка, по преценка на технолога, бутилките се етикетират и кашонират. Бутилираните и етикирани вина се кашонират и подреждат на палет.

Капацитет

Винарската изба ще осигурява преработка на около 140 000 кг бяло и червено грозде годишно от следните сортове:

- бяло грозде - шардоне, димят, марсан;
- червено грозде - пино ноар, мавруд, сира.

Работни места

В зависимост от сезона във винарната ще се осигурят от 5 до 15 бр. постоянни работни места.

2. С реализацията на ИН не се предвижда изграждане на нови пътища и/или промяна на съществуващата пътна инфраструктура.

3. Настоящото ИН има връзка с отглеждани в района около 230 декара лозя насадени с винени сортове. Към настоящия момент в района на ИН има други съществуващи обекти, заявени и процедирани, одобрени и реализирани инвестиционни намерения, планове и проекти. Обхватът и характеристиките на ИН не предполагат оказване на допълнително кумулативно въздействие.

4. По време на строителството ще се използват традиционни строителни материали и ресурси: кофражни материали, готов бетон, баластра, арматурно желязо, стоманобетон, термопанели, гипскартон ел. енергия, вода, горива (за строителната механизация и МПС), и други, а по време на експлоатацията – ел. енергия, вода, и др.

5. По време на строителството ще се образуват смесени битови и строителни отпадъци, вкл. изкопани земни маси, кофражен дървен материал, желязо и стомана (арматура), изолационни материали, и др., а по време на експлоатацията – смесени битови отпадъци и отпадъци от технологичния процес (чепки, джибри и утайки), и др.

Образуваните от технологичния процес отпадъци ще се оползотворяват по следния начин:

- *чепки* (количество равно на около 4% от масата на преработеното грозде) – ще се изнасят периодично към лозовите масиви в съседство, където ще се сушат при естествени условия и изгарят. Получената при изгарянето пепел е богата на фосфор и калий и е подходяща за биологично наторяване на лозята;

- *джибри* (сладки или ферментирани) - след пресоване и денатуриране ще се предлагат като фураж за животни или за наторяване;

- *винени утайки* - ще се смесват с джибрите и предлагат за фураж в животновъдни ферми.

Образуваните различни по вид и количества отпадъци (по време на строителството и експлоатацията на обекта, с изключение на производствените отпадъци) ще се третират съобразно нормативните изисквания по *Закона за управление на отпадъците*.

6. Преди започване на строителството хумусния слой ще бъде отделен на временна площадка. След приключване на строителството ще бъде използван съгласно изискванията на *Наредба № 26/1996г. с изм. и доп. за рекултивация на нарушени терени*.

7. ИН не е източник на риск от голяма авария по смисъла на Глава седма, Раздел I от ЗООС.

8. При спазване на предложените от възложителя мерки (във фазата на проектиране, строителство и експлоатация), реализацията и експлоатацията на инвестиционното намерение не е свързано със създаване на рискове за околната среда и човешкото здраве.

II. Местоположение на ИН, което може да окаже отрицателно въздействие върху нестабилните екологични характеристики на географските райони, поради което тези характеристики трябва да се вземат под внимание, и по-конкретно: съществуващо и одобрено земеползване; относителното изобилие, достъпност, качество и възстановителна способност на природните богатства (включително почва, земни недра, вода и биологично разнообразие) в района и неговите подпочвени пластове; абсорбиционен капацитет на природната среда, като се вземат предвид: мочурища, крайречни области, речни устия; крайбрежни зони и морска околна среда; планински и горски райони; защитени със закон територии; засегнати елементи от Националната екологична мрежа; територии, свързани с ИН, в които нормите за качество на околната среда са нарушени или се смята, че съществува такава вероятност; гъстонаселени райони; ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност; територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита:

1. Инвестиционното намерение ще се реализира в ПИ с идентификатор 51233.91.16, с площ 5515 кв.м, земеделска територия, с НТП "нива", местност „Орта йолу“, с. Невша, общ. Ветрино, обл. Варна.

2. Реализацията на настоящото ИН е свързано с промяна на предназначението на земята в обхвата на поземления имот, на от „Нива“ в зона „За производствено-складова и рекреационна дейност“.

3. Не се очаква реализацията на ИН да засегне:

- съществуващи известни културни ценности (исторически, архитектурни и археологически), определени по реда на Закона за културно наследство;

- санитарно-охранителни зони около водоизточници и съоръжения за питейно-битово водоснабдяване и около водоизточници за минерални води, използвани за питейни и хигиенни нужди, и др.

4. Спецификата и мащабите на ИН не предполагат оказване на негативно въздействие върху качеството и регенеративната способност на използваните природни ресурси.

5. Територията, предмет на ИН, не попада в границите на защитени зони по чл. 1, ал. 2 от Наредбата за ОС, но ИН, което ще се реализира в нея, попада в обхвата на чл. 2, ал. 1, т. 1 от същата наредба, и подлежи на процедура по оценка за съвместимостта му с предмета и целите на опазване на защитените зони по реда на чл. 31, ал. 4 във връзка с ал. 1 от ЗБР.

След преглед на представената документация и информация, и на основание чл. 40, ал. 3 от Наредбата за ОС, въз основа на критериите по чл. 16 от същата наредба, преценката за вероятната степен на отрицателно въздействие на ИН върху най-близките: 33 BG0002038 „Провадийско-Роякско плато“ за опазване на дивите птици и 33 BG0000104 „Провадийско-Роякско плато“ за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна е, че ИН няма вероятност да окаже значително отрицателно въздействие върху предмета и целите на опазване в зоните, поради следните мотиви:

5.1 Територията, предмет на ИН, е извън границите на горечитираните защитени зони - на запад имота граничи със 33 BG0002038 „Провадийско-Роякско плато“ за опазване на дивите птици и 33 BG0000104 „Провадийско-Роякско плато“ за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна, а на север със 33 BG0000104 „Провадийско-Роякско плато“.

5.2 Местоположението на ИН, е извън границите на защитени територии, като най-близо разположената е Защитена местност „Голямата канара“ - на около 13.3 км по права линия.

5.3 С реализацията на ИН не се засягат планински и горски местности, както и влажни зони. Най-близката планинска местност – Камчийска планина, е на разстояние около 42 км, а най-близката влажна зона – река „Провадийска“, е на около 2.6 км от територията, предмет на ИН.

5.4 Предвид характера на ИН и факта, че територията, предмет на ИН, не попада в защитените зони, с реализацията на ИН няма вероятност:

- да бъдат засегнати пряко природни местообитания и местообитания на видове, предмет на опазване в 33 BG0002038 „Провадийско-Роякско плато” и 33 BG0000104 „Провадийско-Роякско плато”;

- да се окаже косвено влияние, включително и кумулативно, върху природни местообитания и местообитания на видове, предмет на опазване в 33 BG0002038 „Провадийско-Роякско плато” и 33 BG0000104 „Провадийско-Роякско плато”, както по отношение на евентуални процентни загуби, така и по отношение на кохерентността между зоните;

- да се окаже значително безпокойство на видове животни, предмет на опазване в 33 BG0002038 „Провадийско-Роякско плато”;

- не се очаква генериране на емисии и отпадъци във вид и количества, които да окажат значително отрицателно въздействие върху природни местообитания и местообитания на видове, предмет на опазване в 33 BG0002038 „Провадийско-Роякско плато” и 33 BG0000104 „Провадийско-Роякско плато” .

III. Тип и характеристики на потенциалното въздействие върху околната среда, като се вземат предвид вероятните значителни последици за околната среда във връзка с критериите по т. 1 и 2 по отношение на въздействието на ИН върху елементите по чл. 95, ал. 4, предвид: степента и пространствения обхват на въздействието (като географски район и брой на населението, които е вероятно да бъдат засегнати); естеството на въздействието; трансграничния характер на въздействието; интензивността и комплексността на въздействието; вероятността за въздействие; очакваното настъпване, продължителността, честотата и обратимостта на въздействието; комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения; възможността за ефективно намаляване на въздействията:

1. По време на строителните работи се очаква отрицателно, краткотрайно, локално въздействие върху атмосферния въздух, както и създаване на шумов дискомфорт на околната среда; при спазване на нормативните изисквания реализацията на ИН няма да окаже отрицателно въздействие върху околната среда.

2. Строителните дейности ще се извършат в границите на обекта по стандартни методи за строителство. Извършване на опасни дейности и такива, създаващи риск за състоянието на околната среда и човешкото здраве не се предвиждат.

3. Всички образувани на територията отпадъци по време на строителството и експлоатацията на обекта ще се третираат съобразно нормативните изисквания.

4. Въздействието по време на експлоатацията е пряко, постоянно, локално в границите на обекта и непосредствено до него, без кумулативен ефект.

5. Продължителността на въздействията се ограничава основно по време на строителните дейности, а при експлоатацията е сведена до минимум, по отношение на атмосферния въздух, водите, отпадъците, вредните физични фактори, въздействието е минимално и обратимо. По отношение на почвите и ландшафта е необратимо при съществуване на обекта.

6. РЗИ-Варна, със становището си (писмо с изх. № 10-4/1/17.01.2020г.), счита, че реализирането на конкретното инвестиционно намерение няма да окаже негативно въздействие върху човешкото здраве.

7. При реализацията на ИН не се очаква трансграничен характер на въздействие.

IV. Обществен интерес към инвестиционното намерение:

Съгласно изискванията на чл. 4, ал. 2 от *Наредбата за ОВОС* Община Ветрино в писмо с вх. № 94-00-4928/А3/27.11.2019г. е предоставила информация на компетентния орган (РИОСВ-Варна) за начините на обявяване на ИН (чрез публикуване на ИН на интернет страницата на Общината).

На основание чл. 95, ал. 1 от ЗООС РИОСВ-Варна, на 21.11.2019г. е публикувала на интернет страницата си, съобщение за изразяване на становища от заинтересованите лица относно по-горе цитираното ИН.

РИОСВ-Варна, е предоставила на кметовете на Община Ветрино и на с. Невша, общ. Ветрино, на 21.11.2019г. уведомление с информация за ИН, за обявяване на интернет страницата си и/или на обществено достъпно място за изразяване на становища/възражения/мнения и др. от заинтересовани лица/организации, съгласно изискванията на чл. 4, ал. 2 от *Наредбата за ОВОС*.

На основание чл. 6, ал. 9, т. 1 от *Наредбата за ОВОС* РИОСВ-Варна, на 07.01.2020г. е публикувала на интернет страницата си, съобщение с информация по Приложение № 2 от същата наредба за изразяване на становища от заинтересованите лица относно по-горе цитираното ИН.

РИОСВ-Варна, е предоставила на кметовете на Община Ветрино и на с. Невша, общ. Ветрино, на 07.01.2020г. информацията за ИН по Приложение № 2 на *Наредбата за ОВОС*, съгласно изискванията на чл. 6, ал. 9 от същата наредба.

С писмо (вх. № 94-00-4928/A10/27.01.2020г.) кметът на община Ветрино и с писмо (вх. № 26-00-4928/A11/11.02.2020г.) кметът на с. Невша, общ. Ветрино, са информирали РИОСВ-Варна, че в осигурения 14-дневен обществен достъп до информацията за ИН (чрез поставено съобщение на интернет страницата на Общината и на информационното табло в сградата, на адрес: с. Ветрино, ул. „Г. С. Раковски“ № 24, за периода от 10.01.2020г. до 24.01.2020г., вкл. и чрез поставено съобщение на информационното табло в сградата на Кметство с. Невша, общ. Ветрино, за периода от 13.01.2020г. до 27.01.2020г., вкл.) няма постъпили становища/възражения/мнения и др. от заинтересовани лица/организации.

До изготвяне на настоящото решение в РИОСВ-Варна, няма данни за проявен обществен интерес - няма писмени или устно изразени и/или постъпили възражения срещу реализацията на ИН.

Настоящото решение не отменя задълженията на възложителя за изпълнение на изискванията на Закона за опазване на околната среда и други специални закони и подзаконовни нормативни актове и не може да служи като основание за отпадане на отговорността съгласно действащата нормативна уредба.

При промяна на възложителя, на параметрите на ИН или на някои от обстоятелствата, при които е било издадено настоящото решение, на основание чл. 93, ал. 7 от ЗООС възложителят или новият възложител трябва да уведоми своевременно РИОСВ-Варна.

На основание чл. 93, ал. 8 от ЗООС решението губи правно действие, ако в срок 5 години от датата на издаването му не е започнало осъществяването на ИН.

Решението може да бъде обжалвано по реда на Административнопроцесуалния кодекс чрез директора на РИОСВ-Варна, пред министъра на околната среда и водите и Административен съд Варна в 14-дневен срок от съобщаването му.

Дата:..... 13. 02. 2020.....

инж. ХРИСТИНА ГЕНОВА
Директор на РИОСВ

