



Crna Gora
Prijestonica Cetinje

Adresa: Baja Pivljanina 2

81250 Cetinje, Crna Gora

Tel: +382 41 231 720

Mob: +382 67 263445

e-mail: sekretarijat.upzs@cinje.me

www.cinje.me

Sekretarijat za uređenje prostora i zaštitu životne sredine

Broj: 05-322/22-UPI-137

Cetinje, 26. april 2022. godine

Shodno članu 13 Zakona o procjeni uticaja na životnu sredinu („Sl.list CG“, broj 75/18) Sekretarijat za uređenje prostora i zaštitu životne sredine Prijestonice Cetinje

OBAVJEŠTAVA **zainteresovanu javnost**

da je Nosilac projekta „SLICE“ d.o.o., Cetinje, Donji Kraj bb, podnijelo zahtjev za odlučivanje o potrebi izrade Elaborata procjene uticaja na životnu sredinu za objekat za preradu mesa i mesnih prerađevina čija se realizacija planira na katastarskoj parceli broj 1903/2 K.O. Cetinje I, u okviru Detaljnog urbanističkog plana „Donji Kraj“ Prijestonica Cetinje.

U vezi sa navedenim pozivamo zainteresovanu javnost da izvrši uvid u dostavljenu dokumentaciju u prostorijama Sekretarijata za uređenje prostora i zaštitu životne sredine Prijestonice Cetinje, kancelarija broj 77, radnim danima od 10 do 13 časova. Dokumentaciju je moguće preuzeti sa internet stranice Prijestonice Cetinje: <http://www.cinje.me>.

Rok za javni uvid i dostavljanje primjedbi i mišljenja u pisanoj formi, na adresu Sekretarijata za uređenje prostora i zaštitu životne sredine, je do 06.05.2022.godine.

S poštovanjem,

Marija Proročić, Mast. inž. arh.

VD SEKRETARKA

Dostavljeno: Naslovu, Sekretarijatu, Arhivi.

Kontakt osoba:

mr Radojka Radulović, dipl.ing.met.

[Tel:+382 41 231 720](tel:+38241231720); +382 67 263445

e-mail:radojka.radulovic@cinje.me

Dokumentacija za odlučivanje o potrebi procjene uticaja na životnu sredinu

Naziv Projekta: Objekat za preradu mesa

**Nosilac
Projekta:** D.O.O. "Slice", Cetinje
Donji kraj b.b, Cetinje
Tel. 067 548 003
Email: slicecetinje@gmail.com
PIB: 03413900

**Odgovorna
osoba:** Zdenka Radulović

Kontakt osoba: Zdenka Radulović
Tel. 067 548 003
Email: slicecetinje@gmail.com

Podgorica, april 2022.g.

S a d r Ź a j

1. Opšte informacije	3
2. Opis lokacije	4
3. Karakteristike projekta	9
4. Vrste i karakteristike mogućeg uticaja projekta na životnu sredinu	17
5. Opis mogućih značajnih uticaja projekta na životnu sredinu	18
6. Mjere za sprečavanje, smanjenje ili otklanjanje štetnih uticaja	19
7. Izvori podataka	20
Prilog	21

1. Opšte informacije

Naziv Projekta: Objekat za preradu mesa

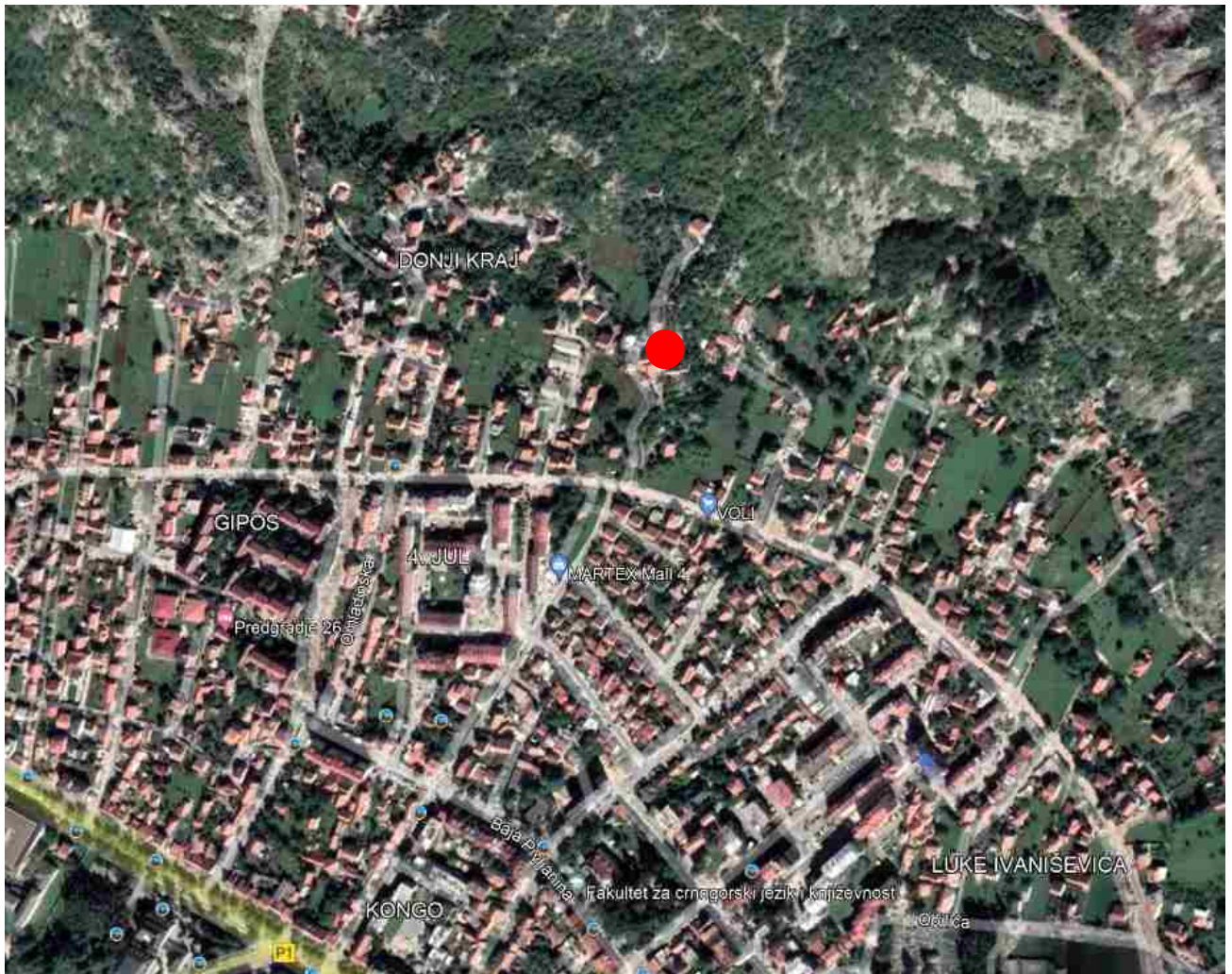
Nosilac Projekta: D.O.O. "Slice", Cetinje
Donji kraj b.b, Cetinje
Tel. 067 548 003
Email: slicecetinje@gmail.com
PIB: 03413900

Odgovorna osoba: Zdenka Radulović

Kontakt osoba: Zdenka Radulović
Tel. 067 548 003
Email: slicecetinje@gmail.com

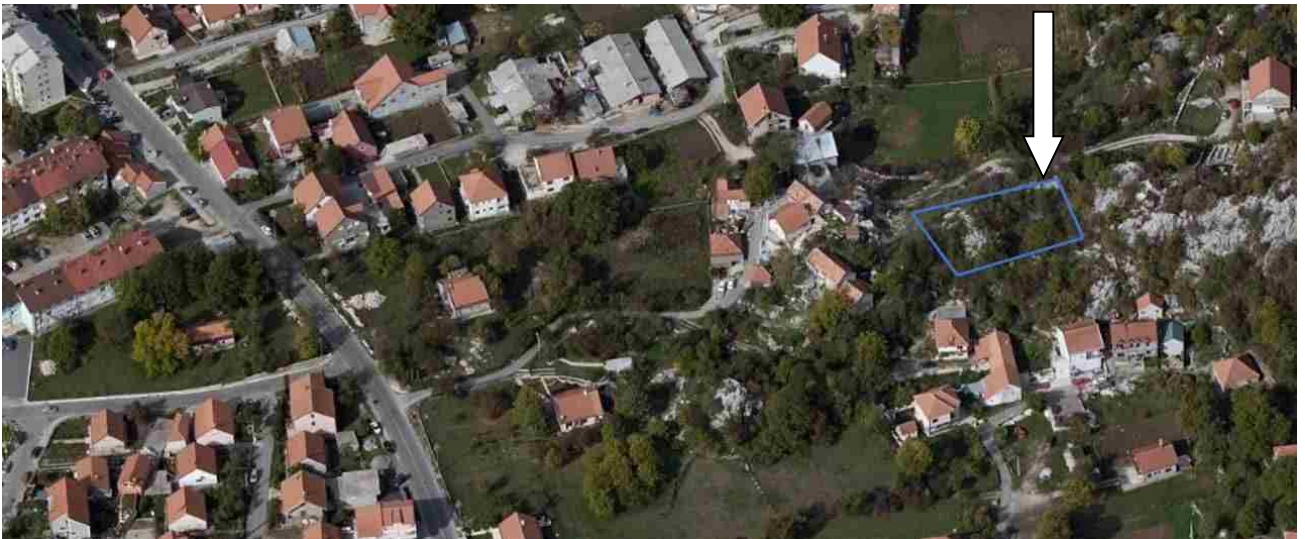
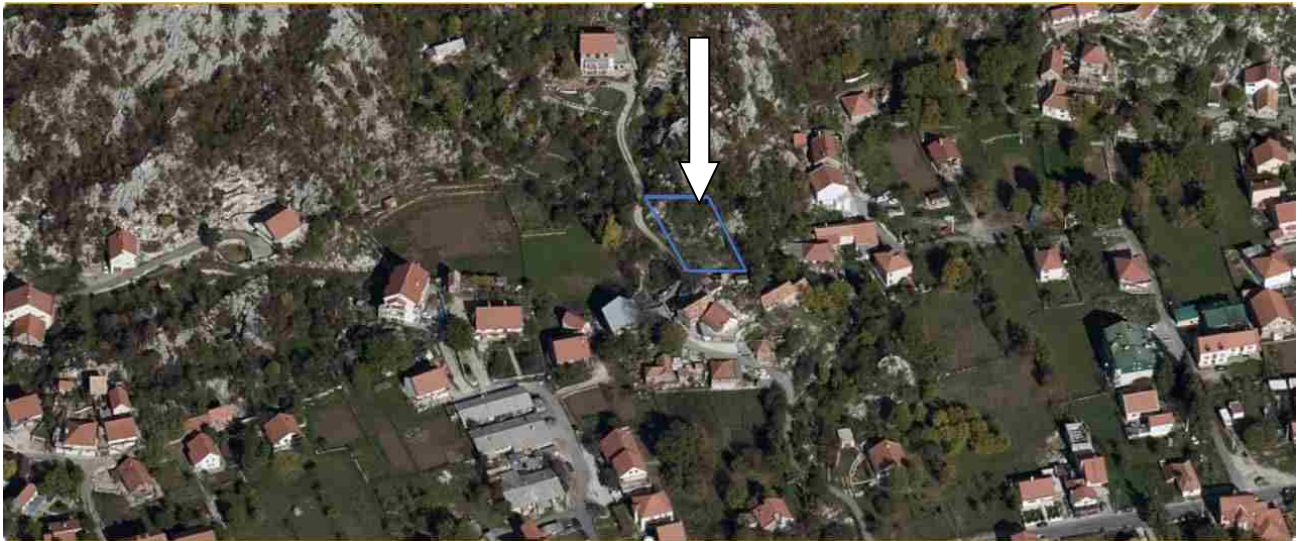
2. Opis lokacije

Predmetni projekat je predviđen u mjestu Donji Kraj, Prijestonica Cetinje.



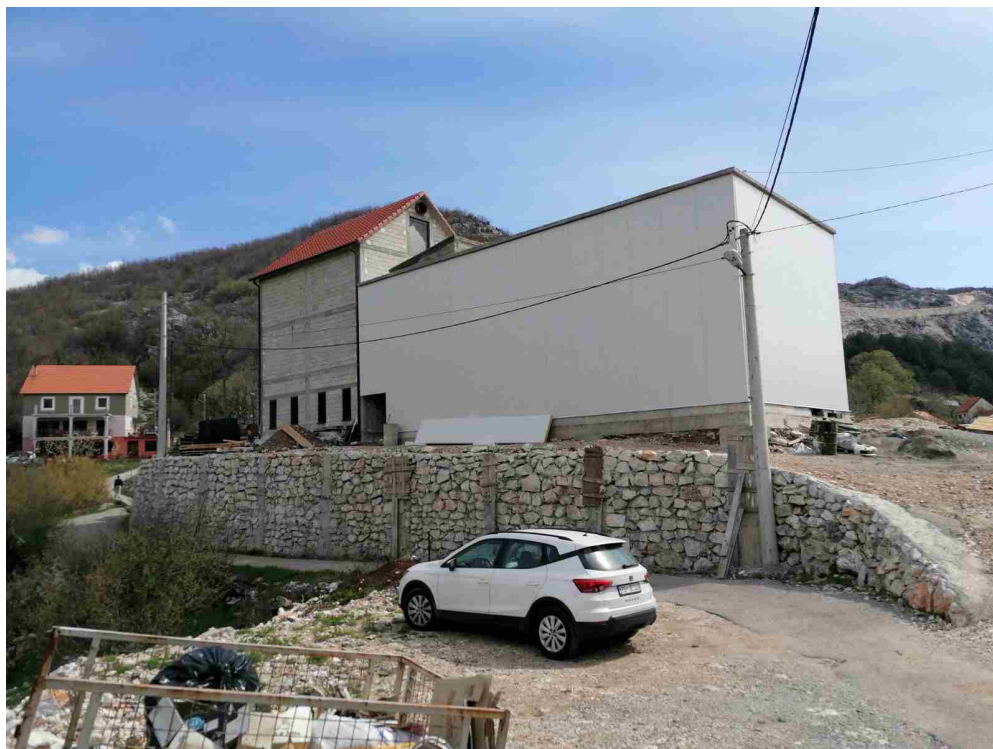
Slika 2.1. Položaj lokacije ●

Bliži satelitski snimak je prikazan na sledećoj slici.



Slika 2.2. Bliži satelitski prikaz

Objekat u kojem se planira prerada mesa je izgrađen, a njegov izgled je prikazan na sledećim slikama.



Slika 2.3. Spoljni izgled objekta u kojem se planira prerada mesa

Objekat ima površinu prizemlja 217m^2 . Spratnost je P+1, pa ukupna površina iznosi 332m^2 .



Slika 2.4. Unutrašnji izgled objekta u kojem se planira prerada mesa

Pristupni put za ulazak u krug objekta je direktno povezan sa postojećom saobraćajnicom. Na lokaciji već postoji objekat, kao i izgrađena vodonepropusna septička jama u blizini objekta.

U širem okruženju projektne lokacije se nalaze individualni stambeni objekti. Najbliži objekat je udaljen 70m i u vlasništvu je lica koje učestvuje u realizaciji predmetnog projekta.

Na predmetnoj lokaciji nema močvarnih djelova, nema šumskih površina. Ova lokacija ne pripada zaštićenom području u bilo kom pogledu.

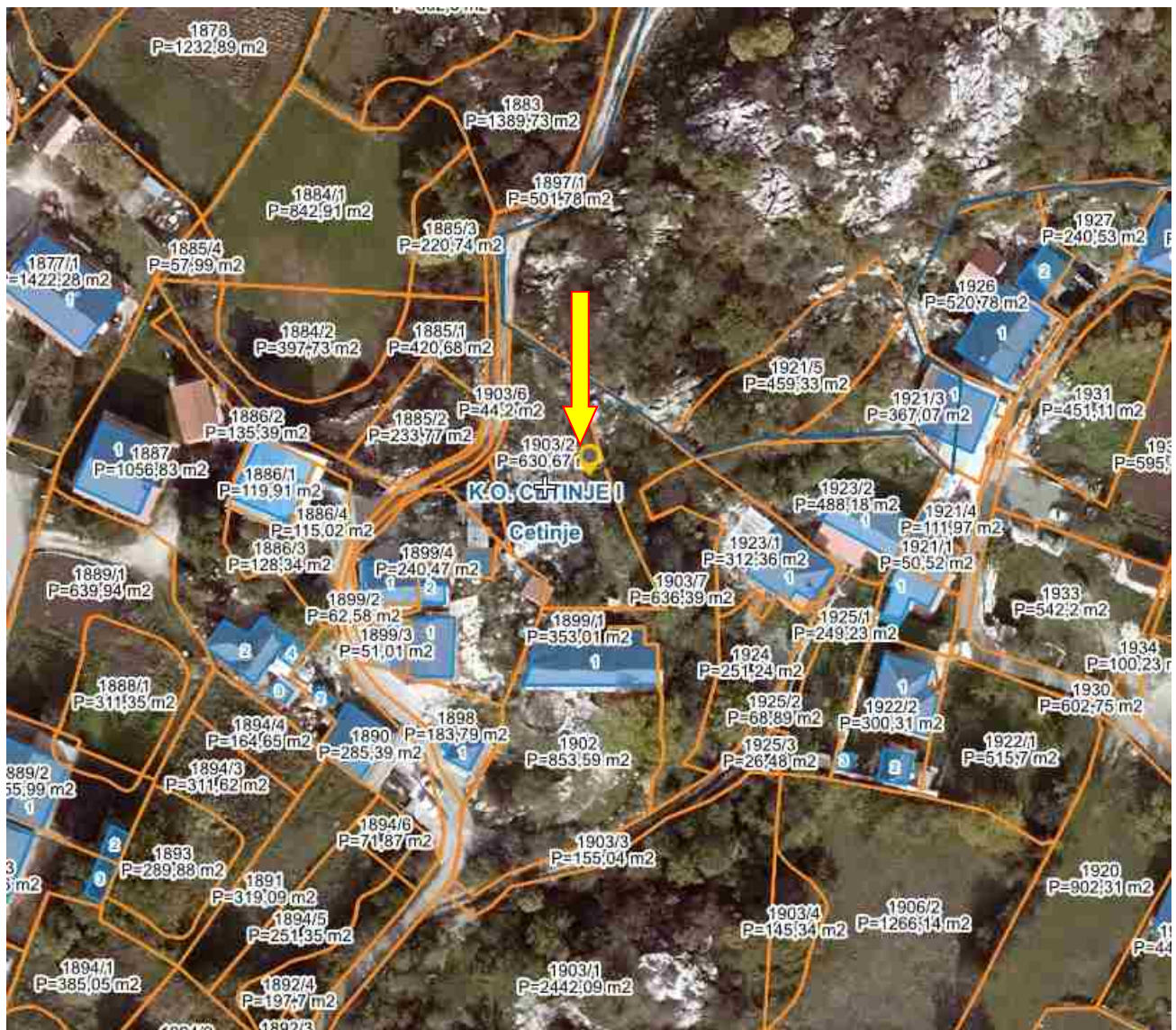
Drugih značajnijih objekata u neposrednoj blizini nema.

a) Postojeće korišćenje zemljišta

Projekat se realizuje u izgrađenom objektu. Površine oko objekta su pod betonskim zatorom.

Lokacija projekta je na katastarskoj parceli br. 1903/2 KO Cetinje I, Cetinje. Površina ove parcele iznosi 630,67m².

Prikaz katastarske parcele projekta je dat na sledećim slikama.



Slika 2.4. Prikaz kat.podjele sa lokacijom projekta

b) Relativni obim, kvalitet i regenerativni kapacitet prirodnih resursa

Područje projekta je u prigradskoj sredini. S obzirom na lokaciju, obim, kvalitet i regenerativni kapacitet prirodnih resursa je određen gradskim sadržajima.

U okruženju lokacije se nalazi uređena okućnica sa zasadima, trešnje, višnje.

S obzirom da se lokacija nalazi u naseljskoj strukturi, u kontaktu sa prostorom je izgrađen, konstatujemo da se o obimu i kvalitetu prirodnih resursa na samoj lokaciji ne može govoriti. Prirodni resursi u okruženju su na zadovoljavajućem nivou, u smislu očuvanosti, te ih treba i dalje pažljivo koristiti.

c) apsorpcioni kapacitet prirodne sredine

Apsorpcione karakteristike ovog lokaliteta nijesu velike, s obzirom na izgrađenost prostora. U okruženju projekta se ne nalaze područja obuhvaćena mrežom Natura 2000.

3. Karakteristike projekta

Prerada mesa će se odvijati u izgrađenom objektu, kako je to opisano u poglavlju 2. ove Dokumentacije.

a) Opis fizičkih karakteristika projekta

Objekat u kojem se planira realizacija projekta ima površinu prizemlja 217m². Spratnost objekta je P+1, pa ukupna površina iznosi 332m². Objekat je izveden od armirano-betonske konstrukcije, a fasada i unutrašnji pregradni zidovi su urađeni od sendvič panela. U prizemlju se nalazi dio objekta u kome se organizuju posebne prostorije ili izdvojeni prostori kao i pozicije kao što su pozicija prijema sirovine sa rampom, pozicija izlaza otpada, ulaza radnika, izlaza gotovog proizvoda i ulaza ambalaže. Prijemna rampa, komora za prijem mesa (T=+40°C), prostorija za mašinsku obradu i punjenje trajnih kobasica, prostorija za soljenje i salamurenje, piježenje (presovanje) (T=+40°C), prostorija za hladno dimljenje, skladištenje drva za potrebe dimljenja, komunikacioni hodnik, prostorija za čiste gajbe, prostorija za začine i soli, prostorija za održavanje higijene opreme, garderoba (M i Ž), sanitarne prostorije, prostorija za odmor radnika i kancelarija. Takođe je planirano postavljanje teretne platforme za komunikaciju sa spratom, teretnim liftom, pored prostorije za piježenje kako bi se roba transportovala do prostorije za hladno dimljenje na spratu za dalju obradu.

Na spratu su predviđene sledeće pozicije i prostorije: Komora za sušenje i zrenje pršuta (T=+14°C-16°C), prostorija za otvaranje pršuta, komunikacioni hodnik, prostorija za narezivanje, prostorija za vakumiranje i ekspediciju, komora gotovih proizvoda (T=+14°C - 16°C), prostorija za hladno dimljenje kao i pozicija teretne platforme.

Prizemlje se organizuje tako da se dijeli na jedan veliki prostor za preradu mesa, koji je liftom povezan sa spratom; prostorom za hladno dimljenje koji je direktno povezan sa manjim prostorom za skladištenje bukovog drveta koje se koristi za dimljenje. Ovaj manji prostor ima direktnu komunikaciju preko vrata sa spoljnom sredinom preko kojih se dopremaju drva za sušenje.

Sprat se organizuje tako da se dijeli na jedan veliki prostor za sušenje i zrenje pršuta, kobasica i drugih suvomesnatih proizvoda koji je liftom povezan sa prizemljem; i drugi manji prostor za otvaranje narezivanje, pakovanje i magacin gotovog proizvoda.

Prostorije u proizvodnoj zgradi i mjesta u krugu objekta su razmješteni prema tehnološkoj povezanosti, a saglasno veterinarsko - sanitarnim zahtjevima.

Tehnološka, tehnička i građevinska rješenja su savremena i ekonomična.

Proizvodni objekat je lociran tako da je omogućena laka manipulacija vozilima koja dovoze sirovine i kojima se otpremaju proizvodi.

Po tehnološkom redosljedu iz tehničko-tehnološkog projekta, u objektu za preradu mesa projektovani su sljedeće prostorije i prostori:

- prijem sirovine;
- prijemna komora;
- proizvodnja kobasica;
- soljenje i salamurenje;
- piježenje;
- prostor za hladno dimljenje;
- skladište za drva;
- prostorija za čiste gajbe;
- skladištenje i razmjeravanje začina i soli;
- održavanje higijene opreme;

- garderoba i sanitarne prostorije;
- kancelarija i trpezarija za osoblje;
- sušenje i zrenje suhomesnatih proizvoda;
- otvaranje,
- narezivanje i pakovanje;
- skladištenje i formiranje kartonske ambalaže;
- magacin gotovog proizvoda-rashladna komora;
- ekspedicija - otprema gotovih proizvoda.

Sam tehnološki proces odvijace se u skladu sa smjericama iz tehnološkog plana, uz adekvatnu kombinaciju tradicionalnih i savremenih metoda procesovanja odnosno obrade i sušenja mesa.

b) Veličina projekta

Ostvaren je osnovni tehnološki koncept da se sve tehnološke operacije odvijaju kontinuirano, kretanjem prema naprijed, bez povratnih tokova, ukrštanja, zastoja i nagomilavanja, čime je izbjegnuta mogućnost kontaminacije sirovina i proizvoda.

Projektovana tehnološka oprema omogućava efikasno izvođenje najvažnijih tehnoloških operacija pri preradi mesa. Sve ovo ima za cilj postizanje optimalnog kvaliteta i sprečavanje mogućih propusta u proizvodnji koji umanjuju kvalitet finalnog proizvoda.

Pogon za preradu mesa i njegov prostorni sadržaj i uređenje su u skladu sa proizvodnim programom - asortimanom i kapacitetom prerade.

Kompleksna i detaljna kontrola kvaliteta i higijenske ispravnosti mesa i proizvoda se obezbjeđuje kroz angažovanje ovlašćenih institucija i laboratorija u Podgorici, a time i kontrola i obezbjeđenje higijenskih uslova rada pogona u cjelini.

Realizovanjem projektovane gradnje i uređenja ovaj objekat će biti osposobljen za proizvodnju prethodno navedenog kapaciteta i asortimana objekta za preradu mesa u skladu sa odredbama Pravilnika o posebnim higijenskim zahtjevima za hranu životinjskog porijekla („Sl. List Crne Gore“ br.14/09) i Pravilnika o higijenskim zahtjevima za hranu životinjskog ili biljnog porijekla („Sl. List Crne Gore“ br.14/09) u dijelu koji se odnosi na objekte za preradu mesa.

Spisak opreme u objektu je sledeći:

Rb	Naziv	JM	Kol
1	HLAD.VRATA KLIZNA 1200X2200X80/D SRBIJA	kom	2
2	HLAD.VRATA ZAOKRETNNA 900X2000X80 D/EG SRBIJA	kom	3
3	MONTAZA VRATA	kom	5
4	PODNE I UGAONE LAJSNE ITALIJA	kom	590
5	L PVC UGAO RAL 9010 CO2VE 100 ITALIJA	kom	1
6	POLIURETANSKI PANEL TOPTERM FFP 80 kom PUR BIH	kom	19
7	POLIURETANSKI PANEL 40 MM BIH	m ²	102.4
8	POLIURETANSKI PANEL 80 MM LIX/INOX	m ²	92
9	MONTAZA PANELA	kom	212.5
10	SVETILIKA DAMP PROOF 2X1200 OP 65 ZNA	kom	40
11	AGREGAT CAJN 45-19Z SFERA SA RIVACOLD ISPARIVACEM RSI3250ED	kom	1
12	AGREGAT CAJN 45-19Z SFERA SA RIVACOLD DUAL FLOW ISPARIVACEM RDF3250 ITALIJA	kom	1
13	AGREGAT DANFOSS (MANEUROP SCROLL) SA RIVACOLD DUAL FLOW RDF 4250ISPARIVACIMA 2 KOMADA ITALIJA	kom	1
15	OPREMA ZA ZRENJE PRSUTA LFT ST 50VW, ITALIJA (RASHLADNI AGREGAT, BOJLER, ISPARIVACI, USMJERIVACI VAZDUHA, ELEKTROKOMANDNA TABLA ZA	kom	111

Rb	Naziv	JM	Kol
	REGULISANJE TEMPERATURE I VLAZNOSTI) SPOUNJE FASADNE OPSIVNE LAJSNE		
16	RADNI STO SA GORNJOM PLOCOM OD POLIURETANA PA712 DIMENZIJA 1200X700X850MM TURSKA	kom	1
17	RADNI STO SA GORNJOM PLOCOM OD POLIURETANA PA718 DIMENZIJA 1800X700X850MM TURSKA	kom	1
18	RADNI STO TA715D DIMENZIJE 1500X700X850 TURSKA	kom	2
19	RADNI STO TA720D DIMENZIJA	kom	1
20	2000X700X850 TURSKA LAVABO SA KOLJENASTIM	kom	1
21	AKTIVIRANJEM 480X340X480 MM FORCAR ITALIJA HLADJENI KOMPRESOR G15FF-10ATLAS COPCO STABALNI VIJCANI 400/50 TM CE SVEDSKA	kom	1
22	KOZURAJKA, PNEUMATSKA MASINA KOJA SLUZI ZA SKIDANJE KOZE SA SVJEZE ILI SUVE PRSUTE I PLECKE SKINNING MACHINE SPANIJA	kom	1
23	REZERVNI NOZ 77X22X0.7MM DEBLJINE kom	kom	100
24	RUČNI PALEARA SA SILIKONSKIM TOČKICIMA, NOSIVOSTI DO 2500 KG	kom	1
25	MJESALICA ZA MESO KAPACITETA 50L BX-50 NJEMACKA	kom	1
26	SLIVNIK VERTIKALNI 250X250 IZLIV FI108 SRBIJA	kom	8
27	RIGOLA PAD 0.5% SRBIJA	kom	13.5
28	MESOREZNICA AUTOMATSKA VERTIKALNA SLAJSERICA VSIT - BIZERBA NJEMACKA	kom	1
29	DVOKOMORNA VAKUMIRKA HENKOVAC, MODEL D1 HOLANDIJA	kom	1
30	KUTER KOLICA 200L NIEROS SLOVENIJA	kom	1
31	PUNILICA KLIPNA VERTIKALNA TYP CE/VINS 22 LA MINERVA ITALIJA	kom	1
32	GARDAROBER (DUPLI) SA KLUPICOM	kom	2
33	BANSEK STONA TESTERA MINERVA MODEL A/E 182 ITALUJA	kom	1
34	EBM VENTILATOR S4E500-AM03-01 680W NJEMACKA	kom	2
35	PVC VRATA DIMENZIJA 850X2050MM, 1300X2050, 1500X2050MM SRBIJA	kom	18
36	ROLO VRATA KOD RAMPE ZA ULAZ SIROVINE 3000X3000MM SRBIJA	kom	1
37	RUCNI ETIKETIRNI SISTEM GLP MAXX 80 BIZERBA NJEMACKA	kom	1
38	CELICNE RUKAVICA 20 STAHLNETZ NJEMACKA	kom	1
39	MLINAC ZA MESO X70 SCHARFEN NJEMACKA	kom	1
40	STIGLER VAZUSNA ZAVJESA FM-4515- D/Y KINA	kom	2

Kapacitet objekta i proizvodni asortiman

Kapacitet objekta će biti jednovremeni smještaj i prerada orijentaciono oko 60000kg sirovine i oko 40000 kg proizvoda.

Planirana je proizvodnja sledećeg asortimana proizvoda:

- Domaća pršuta - rinfuz, vakum komad i vakum slajs;
- Domaća panceta - rinfuz, vakum komad i vakum slajs
- Domaća kobasica - rinfuz i vakum komad;
- Domaći vrat - rinfuz, vakum komad i vakum slajs;
- Domaća pečenica - rinfuz, vakum komad i vakum slajs;
- Domaće špic rebro - rinfuz
- Dimljena tirolska plećka - rinfuz, vakum komad i vakum slajs;
- Duga rebra - rinfuz
- Dimljena butkica - vakum
- Svinjska suva guša - rinfuz

Objekat će raditi 300 dana u godini (6 dana nedeljno) u jednoj smjeni.

Opis tehnološkog procesa

Asortiman proizvoda obuhvata proizvode iz grupa suvomesnatih proizvoda i fermentisanih suvih kobasica. Prijem sirovina za proizvodnju vrši se u prizemlju objekta na vratima 1.1 (vidjeti prilog).

Za radnike koji vrše istovar mesa obezbeđen je lavabo za pranje ruku. Meso se na prijemu mjeri na vagi, pošto se prethodno provjeri prateća dokumentacija, i kroz koridor 1 dostavlja do rashladne komore (2). Na koridoru ispred komore, meso se vadi iz transportne kartonske i primarne ambalaže (vakuum pakovanja) i smešta u prijemnu komoru, gde se na režimu hlađenja (od 0 do +4 °C) čuva do momenta izdavanja u proizvodni proces. Nastala ambalaža se odlaže u kantu i expedituje kroz vrata za izlaz otpada iznosi iz objekta i odlaže u kontejner.

Proizvodnja suvomesantih proizvoda

Suhomesnati proizvodi su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa u komadima sa pripadajućim kostima, potkožnim masnim tkivom i kožom ili bez njih, a mogu im se dodati kuhinjska so, aditivi šećeri i začini, koji su konzervisani postupcima soljenja, salamurenja i dmljenja, sušenja i zrenja.

Suhomesnati proizvodi čuvaju se na temperaturi do +15°C, a upakovani naresci proizvoda na temperaturi do +15°C.

Suhomesnati proizvodi od svinjskog mesa proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom suva šunka (pršut), suva šunka bez kosti, suva plećka, suva plećka bez kosti, suva pečenica, suvi vrat, buđola, a mogu da se proizvode i druge vrste srodnih proizvoda.

Suhomesnati proizvodi proizvedeni od drugih vrsta mesa moraju u nazivu nositi oznaku koja određuje vrstu mesa i proizvoda.

Sadržaj vode u mesnom dijelu gotovog proizvoda mora biti manji od 60%.

Sirovina za proizvodnju proizvoda iz grupe suvomesnatih proizvoda mora biti obrađena na način da ostane maksimalno sačuvana prirodna građa muskulature, pri čemu moraju biti uklonjene sve neravnine na sječenim površinama.

Soljenje

Meso namijenjeno proizvodnji suvomesnatih proizvoda soli se u prostoriji 4 na radnom stolu. Koristi se isključivo morska so, bez ikakvih dodataka. Soljenje se obavlja snažnim utrljavanjem soli preko svih površina (uključujući i kožu), posebno sečenih.

Nakon soljenja, usoljeni komadi mesa slažu se u plastične (prohromske) posude i čuvaju u prostoriji 5 na temperaturi od 4°C. Trajanje soljenja iznosi od 5 do 15 dana u zavisnosti od veličine komada mesa.

Po isteku predviđenog vremena soljenja, pristupa se odsoljavanju. Komadi mesa se prvo operu vodom i na taj način odstranjuje se višak nerastvorene soli sa površine mesa, pa se meso ponovo slaže u posude i naliva vodom. Ovako ostaje naredna 24 časa.

Odsoljeni komadi mesa se vežu kanapom da bi bilo omogućeno vješanje proizvoda. Vezivanje komada mesa obavlja se u prostoriji 4 na radnom stolu. Pripremljeni komadi mesa prenose se liftom 8 (u skici sprata je označen kao 2) u prostoriju za dimljenje 6 (u skici sparata je označen kao 1), gdje sa kače tako da se ne dodiruju između sebe i da ne dodiruju zidove prostorije. U ovoj prostoriji mora biti obezbijeđena blaga i ujednačena cirkulacija vazduha.

Nakon kačenja, komadi mesa ostaju naredna 24 časa da se dobro ocijede i oslobode viška vode sa površine.

Dimljenje

Dimljenje se obavlja u periodu od 3 do 7 dana. Dim nastaje sagorijevanjem bukovog drveta ili piljevine, a sagorijevanje treba da bude tiho (bez plamena) kako se ne bi prekoračila temperatura hladnog dimljenja. Ukoliko je vlažno vrijeme, dimljenje se obavlja neprekidno, a za vrijeme suvih dana dovoljno je dimiti samo po nekoliko sati tokom dana.

Posle naprijed označenog perioda (3 do 7 dana), dimljenje je kao tehnološka faza završeno, ali se nastavlja proces prodiranja dimnih čestica iz površinskih u dublje slojeve. Uporedo sa ovim procesom nastavlja se proces sušenja. Korisno je, naročito ako u ovoj fazi nastanu kišni (vlažni) dani, da se povremeno obnavlja dimljenje, odnosno da se dimi svaki drugi ili bar svaki peti dan, što treba ponoviti nekoliko puta, a zatim se dimljenje prekida.

Kada se ocjeni da je dimljenje završeno, proizvodi se prebacuju u prostoriju za sušenje i zrenje 3 koja se nalazi na spratu.

Sušenje i zrenje (dozrijevanje) proizvoda

Tokom prethodnih tehnoloških faza u komadima mesa teku fermentativni i drugi procesi. Međutim, stepen ovih promjena još ne obezbeđuje specifične organoleptičke osobine proizvoda, a ni vlaga nije uklonjena do mjere koja se traži za konzervisane (trajne) proizvode (60% vlage u mesnatom dijelu gotovog proizvoda). Zato je neophodno da se nastavi postepeni proces dozrijevanja i dosušivanja proizvoda. Da bi ovi procesi tekli u željenim smjerovima, potrebno je da se za odimljene proizvode obezbijedi prostorija sa odgovarajućim uslovima.

Prostorija mora biti mračna, jer dnevna svjetlost (naročito direktna) ubrzava oksidative procese u masnom tkivu, pa se u takvim uslovima ne može izbjeći užeglost proizvoda.

Temperatura, po pravilu, treba da se kreće od 12 do 16°C, sa što nižom relativnom vlažnošću, pri čemu je veoma važno da ne dolazi do velikih i čestih kolebanja (naročito su štetne nagle promjene temperature). Ventilacija mora biti takva da se obavlja stalna ali vrlo lagana izmena vazduha (bez promaje). U vezi s obezbeđenjem povoljnih uslova, a prije svega što ujednačenije temperature i relativne vlažnosti u pojedinim djelovima prostorije za dozrijevanje, potrebno je napraviti pravilan raspored, odnosno obezbijediti razmak između proizvoda pri vešanju (ostaviti dovoljno međuprostora za nesmetanu cirkulaciju vazduha).

U periodu dozrijevanja proizvodi su najviše izloženi štetnom uticaju insekata i drugih parazita, pa je i u ovom pogledu neophodan stalan nadzor i zaštita. Tokom cijelog perioda dozrijevanja treba vršiti kontrolu kvaliteta. U normalnim uslovima dovoljna je vizuelna procena uz povremenu kontrolu mirisa zabadanjem štapića.

Za period dozrijevanja neophodno je 10 do 15 dana u zavisnosti od veličine komada mesa. Od početka proizvodnje do dobijanja gotovih proizvoda masa proizvoda smanjuje se za oko 30%-35% (ukupni kalo soljenja, dimljenja i zrenja).

Proizvodnja fermentisanih kobasica

Domaća kobasica je proizvod dobijen od svinjskog mesa I i II kategorije, čvrstog masnog tkiva, kuhinjske soli, aditiva, začina i ekstrakata začina.

Nadijev Domaće kobasice je grubo samljeven i napunjen u svinjska tanka crijeva prečnika 36/38 mm.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 16%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Sirovina namenjena proizvodnji Domaće kobasice doprema se u prostoriju 3 gdje se usitnjava uz upotrebu mašine za mlevenje mesa „Volfa“ 1.5 (na skici je to kuter) na krupne komade (prečnik otvora na rešetki 20 mm). Na usitnjenu sirovinu dodaju se razmereni aditivi i začini i vrši se homogenizacija. Pripremljena masa puni se na punilici 1.8 u svinjsko

tanko crijevo i na radnom stolu 1.9 paruje na dužinu parova od 45 do 50 cm. Napunjena kobasica transportuje se liftom 8 do prostorije za sušenje i dimljenje i kači tako da se parovi ne dodiruju međusobno i da ne dodiruju zidove prostorije u cilju obezbeđivanja što bolje cirkulacije. Nakon cijedenja proizvoda (24 časa) pristupa se dimljenju naredna dva dana. Po isteku vremena dimljenja, proizvod se dalje suši narednih 3 do 5 dana. Osušeni proizvod upućuje se na dalje pakovanje i ekspediciju.

Proizvod	Vrijeme soljenja (dana)	Vrijeme dimljenja (dana)	Vrijeme sušenja (dana)	Ukupno vrijeme (dana)
But (pršuta)	14 + 14 presovanje	35	120	183
Vrat	5	7	14	26
Pečenica	4	5	10	19
Slanina	4	7	10	21
Kobasica	1	3	4	8

Pakovanje i ekspedicija gotovih proizvoda

Gotovi proizvodi upućuju se na pakovanje i ekspediciju. Termički obrađeni proizvodi (dimljeni proizvodi) nakon sučenja i dozrijevanja u komori 3 prenose se na otvaranje narezivanje i pakovanje, prostorije 4,5,6,(sprat). Proizvodi se mogu isporučiti u rinfuzi ili upakovani u vakuum ambalažu. Proizvodi se deklariraju i pakuju u transportnu ambalažu u prostoriji 7 na stolu 1.4. gde se nakon razmjeravanja na vagi 1.5 i 1.6 kutije deklariraju i otpremaju u prostoriju komoru gotovih proizvoda 8 gde čekaju na ekspediciju, ili se na vratima proizvodi utovaraju u transportno sredstvo.

Proizvod može biti isporučen upakovan u vakumske kese isječen na tanke listiće ili na veće komade. Sječenje proizvoda na tanke listiće vrši se u prostoriji 5 na mašini za narezivanje proizvoda 2.0. Siječenje proizvoda na veće komade obavlja se oštrim nožem, jednim potezom da bi nastao što pravilniji rez. Vakuumiranje narezanih komada vrši se na vakuumirci 1.8. Upakovani proizvodi (pojedinačna pakovanja) se vagaju i etiketiraju na radnom stolu 1.4 na vagi sa etiketirkom 1.5 i 1.6 Upakovani deklarirani proizvodi se pakuju u transportnu ambalažu na stolu 1.4. gde se nakon razmjeravanja na vagi kutije deklariraju. Upakovani gotovi proizvodi se otpremaju u prostoriju 7 gde čekaju na ekspediciju, ili se na vratima proizvodi utovaraju u transportno sredstvo.

Dimljeni proizvodi (rinfuz ili vakum pakovanje) čuvaju se na temperaturi od +12 - 16 °C. Suvomesnati proizvodi rinfuz čuvaju se na temperaturi od +15 °C, a naresci u vakuum ambalaži čuvaju se na +8 °C.

Kartonska ambalaža

Kartonska transportna ambalaža doprema se u prostoriju 7 gdje se formira i čuva do momenta upotrebe. Nakon pakovanja proizvoda u primarnu ambalažu, formirana kartonska ambalaža unosi se u prostoriju gde se vrši pakovanje, vaganje i deklarisanje paketa.

Začini i aditivi

Začini i aditivi čuvaju se i pripremaju u prostoriji 9 u prizemlju objekta, na radnom stolu 2.2. i razmjeravaju na vagi 2.3. Razmjerena količina začina i aditiva do momenta izdavanja za proizvodnju čuvaju se na polici 1.3, a u proizvodnji se izdaju odnosnjem na pozicije 3 i 4 (prizemlje).

Sredstva za održavanje higijene

Sredstva za održavanje higijene (deterdženti, dezinficijensi...) čuvaju se u ormaru u prostoriji 11. Do momenta upotrebe su pod ključem čime je onemogućeno neovlašteno uzimanje i upotreba. Održavanje higijene prostorija i opreme obavlja se isključivo kada se iz prostorije iznesu sve količine sirovog mesa, poluproizvoda i gotovih proizvoda.

Sanitacija opreme

Prostorija je snabdjevena dovodom hladne i tople vode, i slivnikom za odvod vode sa poda. Vode od pranja se odvođe u nepropusnu jamu koju će prazniti nadležno komunalno preduzeće. Nosioc projekta će sa nadležnim preduzećem sklopiti Ugovorom za pražnjenje jame.

Bilans radne snage

- Prijem, obrada mesa i izrada proizvoda.....	2 radnika
- Pakovanje i otprema proizvoda	2 radnik
- <u>Pranje opreme i održavanje higijene</u>	<u>1 radnik</u>
▪ Ukupno	5 radnika

Bilans energenta

Procijenjena količina drva za sušenje na godišnjem nivou iznosi 30m³.

Prije početka rada će se izvršiti obučavanje radnika s područja novih tehnologija, sigurnosti na radu, protupožarne sigurnosti, veterinarsko-sanitarnih standarda u novom pogonu, osnova HACCP sistema, organizacije rada i dr.

Instalacije

Objekat će biti priključen na gradske infrastrukturne mreže: vodovodnu i elektro mrežu. Vode od pranja će se, kako smo i naprijed naveli, odvoditi u vodonepropusnu septičku jamu, koju će prazniti nadležno komunalno preduzeće.

c) Moguće kumuliranje sa efektima drugih projekata

S obzirom da na lokaciji nema objekata slične namjene, sa tog stanovišta ne može doći do kumuliranja efekata.

d) Korišćenje prirodnih resursa i energije

Objekat je kako smo i rekli, već izveden. Tokom funkcionisanja projekta projekat će se napajati vodom i el.energijom sa gradskih distributivnih mreža.

e) Stvaranje otpada i tehnologija tretiranja otpada

Glavni otpad koji nastaje prilikom funkcionisanja ovog projekta je otpad iz prerade (kosti i sl.). Sav otpad se sakuplja u zasebnoj prostoriji, a zatim odnosi na odgovarajuću lokaciju u skladu sa propisima i uputstvima Uprave za bezbjednost hrane.

Sav komunalni otpad tokom izgradnje objekta će se odlagati u kontejnere, u skladu sa „Zakonom o upravljanju otpadom“ („Sl.list CG“, br. 64/11 i 39/16). Kontejneri će se predavati nadležnom komunalnom preduzeću.

Tokom funkcionisanja projekta nema nastajanja opasnog otpada.

f) Zagađivanje i štetno djelovanje

Usled sagorijevanja drveta koje se koristi za sušenje proizvoda, doći će do emisije dima. S obzirom na udaljenje najbližih objekata, procjenjujemo da neće doći značajnijih uticaja okolno stanovništvo.

Sve otpadne vode (vode od pranja) će se odvoditi u vodonepropusnu septičku jamu koju će prazniti nadležno komunalno preduzeće, prema Ugovoru Nosioca projekta sa ovim preduzećem.

Usled funkcionisanja projekta će doći do povećanja broja ljudi na lokaciji, prvenstveno za broj zaposlenih.

Takođe, doći će i do povećanja broja vozila, prvenstveno za vozila koja dopremaju i otpremaju sirovine i proizvode.

Procjenjujemo da ovaj broj vozila ne može dovesti do značajnijeg povećanja buke i aerozagađenja.

g) Rizik nastanka udesa

Shodno vrsti projekta, te opisanoj tehnologiji radova, koja je uobičajena u ovakvim postupcima prerade mesa, konstatujemo da postoji rizik od nastanka požara.

Prilikom projektovanja vodilo se računa o tehničkim uslovima koji su propisani sledećom zakonskom regulativom:

- Zakon o planiranju prostora i izgradnji objekata („Službeni list Crne Gore“, br. 64/17, 44/18, 63/18 i 82/20)
- Zakon o životnoj sredini („Sl. list CG“, br. 52/16),
- Zakon o procjeni uticaja na životnu sredinu („Sl. list CG“, 75/18),
- Zakon o zaštiti i spašavanju („Sl. list RCG“, br.13/07 i 32/11),
- Zakon o upravljanju otpadom („Sl. list CG“, br. 64/11 i 39/16),
- Zakon o vodama („Sl. list Crne Gore“, br. 27/07, 32/11, 47/11 i 52/16),
- Zakon o upravljanju komunalnim vodama („Sl. list Crne Gore“, br. 2/17),
- Pravilnikom o kvalitetu i sanitarno-tehničkim uslovima za ispuštanje otpadnih voda, načinu i postupku ispitivanja kvaliteta otpadnih voda i sadržaju izvještaja o utvrđenom kvalitetu otpadnih voda („Službeni list Crne Gore“, br. 56/19),
- Pravilnik o graničnim vrijednostima buke u životnoj sredini, načinu utvrđivanja indikatora buke i akustičkih zona i metodama ocjenjivanja štetnih efekata buke („Sl. list Crne Gore“, br. 60/11).

h) Rizici za ljudsko zdravlje

Shodno opisanom projektu i lokaciji na kojoj će se sprovoditi, konstatujemo da pri redovnom radu nema rizika po ljudsko zdravlje.

4. Vrste i karakteristike mogućeg uticaja projekta na životnu sredinu

Svrha označavanja mogućih uticaja projekta na životnu sredinu i njihove karakteristike su određeni uticajima tokom funkcionisanja projekta:

- uticaj zagađivanja vazduha i
- uticaj buke.

Projektom su preduzete tehničke mjere zaštite da ne bi došlo do incidentnih situacija. Eventualne incidentne situacije ne mogu dovesti do značajnih uticaja na pojedine segmente životne sredine.

a) Veličina i prostorni obuhvat uticaja projekta

Shodno tipu, namjeni i karakteristikama projekta, njegov geografski uticaj je u negativnom smislu određen zonom neposrednog okruženja.

Ne očekuje se značajniji uticaj na kvalitet vazduha usled funkcionisanja projekta. Projekat će omogućiti novo zapošljavanje, tako da će biti uticaja na strukturu i brojnost stanovništva ovog područja.

b) Priroda uticaja projekta

Emisija buke nije takvog nivoa da bi moglo doći do uticaja na zdravlje stanovništva.

Uticaj na ostale segmente životne sredine su se ogledali u zauzimanju zemljišta za izgradnju objekta (što je izvršeno u prethodnom periodu i nije predmet ove Dokumentacije).

c) Prekogranična priroda uticaja

Iz podataka saopštenih u poglavljima 2 i 3. ove dokumentacije, konstatujemo da neće biti prekograničnih uticaja.

d) Jačina i složenost uticaja

Jačina uticaja projekta je ograničena na lokaciju projekta i njenu neposrednu okolinu. Složenost mogućeg uticaja nije relevantna.

e) Vjerovatnoća uticaja

Shodno veličini i kapacitetima projekta, može se konstatovati da su uticaji na segmente životne sredine, osim eventualne uticaje na nivo buke, malo vjerovatni.

f) Očekivani nastanak, trajanje, učestalost i vjerovatnoća ponavljanja uticaja

S obzirom na vrstu projekta, nema vjerovatnoće ponavljanja uticaja.

g) Kumulativni uticaj sa uticajima drugih projekata

S obzirom na lokaciju projekta, ne može se govoriti o kumulativnim uticajima.

h) Mogućnosti efektivnog smanjivanja uticaja

Primjenjujući tehničke mjere zaštite tokom izvođenja projekta, spriječeni su negativni uticaji na okruženje.

5. Opis mogućih značajnih uticaja projekta na životnu sredinu

a) Očekivane zagađujuće materije

Glavni otpad koji nastaje prilikom funkcionisanja ovog projekta je otpad iz prerade (kosti i sl.). Sav otpad se sakuplja u zasebnoj prostoriji, a zatim odnosi na odgovarajuću lokaciju u skladu sa propisima i uputstvima Uprave za bezbjednost hrane.

Sav komunalni otpad tokom izgradnje objekta će se odlagati u kontejnere, u skladu sa „Zakonom o upravljanju otpadom“ („Sl.list CG“, br. 64/11 i 39/16). Kontejneri će se predavati nadležnom komunalnom preduzeću.

Tokom funkcionisanja projekta nema nastajanja opasnog otpada. Ipak, ukoliko dođe do nastanka opasnog otpada u toku funkcionisanja projekta, a prema karakteristikama se svrstava u opasni otpad, će se predavati ovlašćenom sakupljaču ove vrste otpada.

Usled širenja buke koja nastaje funkcionisanjem projekta, ne očekuje se prekoračenje propisanih vrijednosti nivoa buke.

Vode od pranja se odvođe u nepropusnu jamu, koju će prazniti nadležno preduzeće.

b) Korišćenja prirodnih resursa

Procijenjena količina drva za sušenje na godišnjem nivou iznosi 30m³.

Tokom funkcionisanja projekta neće biti korišćenja prirodnih resursa, posebno tla, zemljišta, vode i biodiverziteta.

6. Mjere za sprečavanje, smanjenje ili otklanjanje štetnih uticaja

U toku realizacije predmetnog sistema Nosilac projekta mora primjenjivati odgovarajuće mjere zaštite životne sredine.

a) Mjere predviđene zakonom i drugim propisima, normativima i standardima

Tokom funkcionisanja projekta je neophodno pridržavati se važećih zakona u Crnoj Gori (navodimo osnovne zakone: Zakon o upravljanju otpadom, Zakon o uređenju prostora i realizaciji objekata, Zakon o životnoj sredini, Zakon o zdravlju i zaštiti na radu, Zakon o zaštiti vazduha, Zakon o vodama, Zakon o upravljanju komunalnim vodama i Zakon o zaštiti vazduha). Pomenuti zakonski akti, kao i podzakonski dokumenti specificiraju mjere kojih se treba pridržavati u smjeru zaštite ljudi i životne sredine.

Elaborat zaštite na radu i Projekat protiv-požarne zaštite će definisati mjere zaštite u domenu svojih obaveza. Navedenih mjera je dužan da se pridržava i Investitor u fazi funkcionisanja objekat i izvođač radova tokom realizacije.

b) Mjere koje se preduzimaju u slučaju udesa ili velikih nesreća

Incidentna situacija koja se može javiti, koja je istina malo vjerovatna, je nekontrolisano odlaganje otpada iz proizvodnje koji bi mogao ugroziti okolno stanovništvo zbog neprijatnih mirisa, ali i izvršiti negativni vizuelni uticaj na prostor.

Takođe, eventualni požar bi izazvao značajne negativne efekte.

Ove incidentne situacije mogu imati značajniji negativni uticaj i na druge segmente životne sredine.

c) Planovi i tehnička rješenja zaštite životne sredine

Objekat će biti priključen na gradsku vodovodnu i elektro mrežu.

Predviđene mjere - vode

Ne očekuju se negativni uticaji na vode usled funkcionisanja projekta.

Praksa dobrog održavanja kompleksa mora biti nametnuta od strane nosioca projekta.

Sve otpadne vode (vode od pranja) će se odvoditi u vodonepropusnu septičku jamu koju će prazniti nadležno komunalno preduzeće, prema Ugovoru Nosioca projekta sa ovim preduzećem.

Predviđene mjere - vazduh

Funkcionisanje projekta ne može imati značajnije uticaje na vazduh.

Predviđene mjere - lokalno stanovništvo

Sve proizvodne aktivnosti (priprema i sl.) će se sprovoditi u dnevnim časovima.

Predviđene mjere - ekosistemi i geološka sredina

S obzirom da se realizacija projekat vrši u izvedenom objektu, neće doći do ugrožavanja bilo kog dijela ekosistema ili geološke sredine.

Mjere zaštite na radu

Zakonom o zaštiti na radu propisana je obaveza izrade normativa i uputstava za zaštitu na radu pri izvođenju svih radova koji mogu imati rizik po život i zdravlje radnika.

Za radnike na lokaciji biće pripremljena procjena rizika i plan zaštite na radu. Procjena rizika i plan zaštite na radu obuhvataju bezbjednosna pravila koje se moraju sprovesti na lokaciji, obuku, izdavanje i korišćenje ličnih zaštitnih sredstava, oznake za opasnost, obezbjeđenje mokrog čvora i čistih prostorija za jelo i piće.

- *Mjere pri funkcionisanju projekta*

Pri radu na realizaciji objekta moraju se strogo primjenjivati odredbe Pravilnika o tehničkim normativima za ovu vrstu posla i mjerama zaštite na radu.

Opšta mjere zaštite odnosi se na pridržavanje posebnih mjera zaštite na radu u mesnoj industriji.

Precizniji opis ličnih zaštitnih sredstava će se definisati Elaboratom zaštite na radu.

d) Druge mjere koje mogu uticati na sprečavanje ili smanjenje štetnih uticaja na životnu sredinu

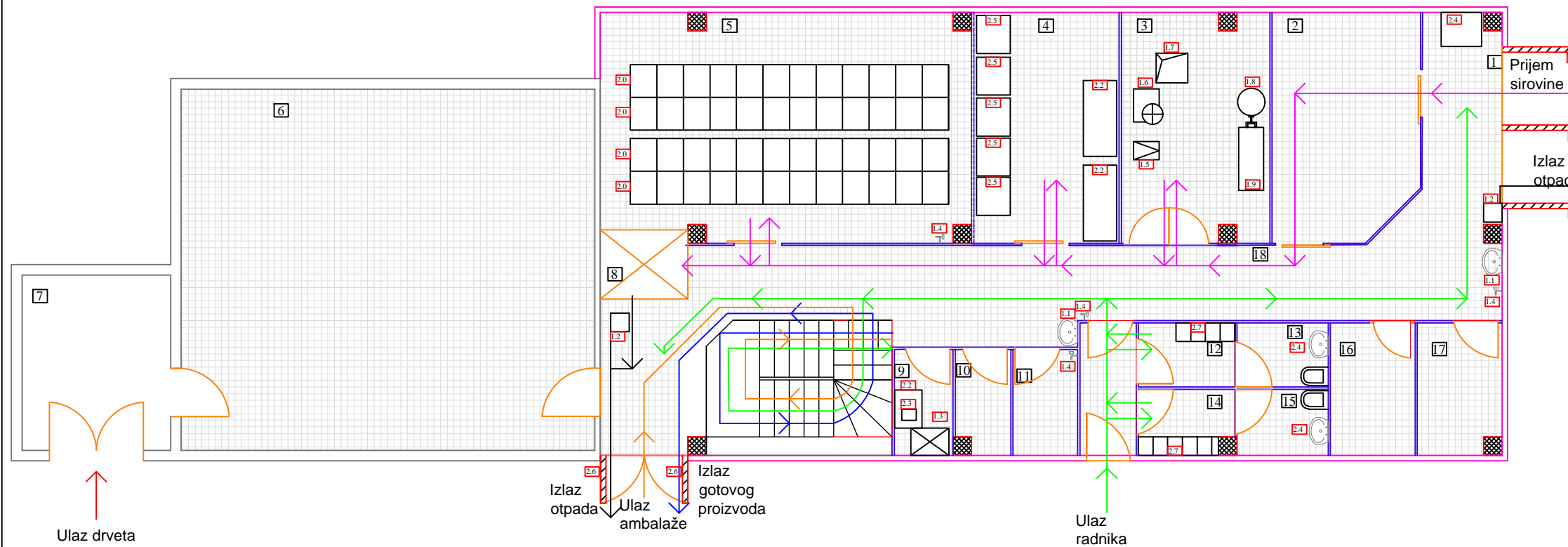
Lokacija projekta je relativno povoljna sa aspekta protivpožarne zaštite s obzirom da je lokaciji moguće prići lokalnom saobraćajnicom.

7. Izvori podataka

- Glavni tehnološki projekat
- Popis stanovništva, 2011.g.
- <http://www.geoportal.co.me/>
- Informacija o stanju životne sredine za 2020.g., Agencija za zaštitu životne sredine, 2021.g.

Prilozi

OSNOVA PRIZEMLJA



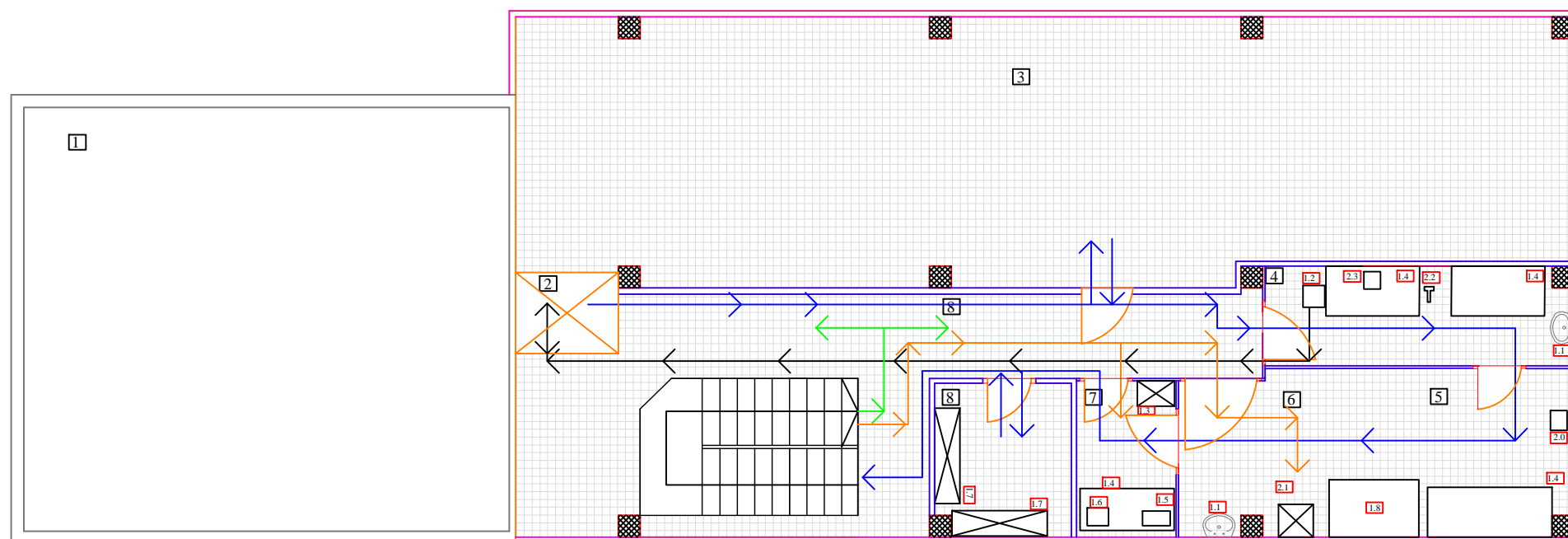
Br.	Naziv prostorije	P(m ²)
1	Prijemna rampa	5,17
2	Prijemna komora	11,64
3	Kobasara T= +12°C	12,15
4	Soljenje i salamurenje	11,90
5	Piježenje T= +4°C	30,38
6	Prostorija za hladno dimljenje	53,04
7	Skladište za drva	10,5
8	Teretna platforma	2,15
9	Prostorija za zaštitne i soli	2,22
10	Prostorija za zaštitne gajbe	2,10
11	Održavanje higijene opreme	4,80
12	Garderoba (M)	2,30
13	Sanitarna prostorija (M)	2,15
14	Garderoba (Ž)	2,30
15	Sanitarna prostorija (Ž)	2,15
16	Prostorija za odmor radnika	4,00
17	Kancelarija	4,00
18	Hodnik	32,04
	UKUPNO	227,5

Br.	Dispozicija opreme
1.1	Oprema za pranje ruku sa toplom i hladnom vodom
1.2	Kanta za otpad
1.3	Polica za zaštitne
1.4	Desna sa crijevom
1.5	Kuter
1.6	Mješalica
1.7	Kolica za meso
1.8	Punilica
1.9	Sto za punjenje kobasice
2.0	Regal za piježenje
2.2	Radni sto
2.3	Vaga za zaštitne
2.4	Vaga
2.5	Kade sa usoljenim mesom
2.6	Vazдушna zavjesa
2.7	Garderober

Putevi kretanja	
	Kretanje radnika
	Kretanje sirovine
	Kretanje proizvoda
	Kretanje ambalaže
	Kretanje otpada
	Kretanje drveta

Projektant:	Investitor:	
Objekat:	Lokacija:	
Autor projekta:	Vrsta tehničke dokumentacije:	
Vode i projektant:	Dio tehničke dokumentacije:	Razmjera:
Saradnik:	Prilog:	
Datum izrade i pečat projektanta:	Datum revizije i pečat revidenta:	

OSNOVA SPRATA



Br.	Naziv prostorije	P(m ²)
1	Prostorija za hladno dimljenje	53,04
2	Teretna platforma	2,15
3	Komora za zrenje pršuta T= +4°C	64,5
4	Prostorija za otvaranje pršuta	7,20
5	Prostorija za narezivanje T= +12°C	6,25
6	Prostorija za pakovanje	14,50
7	Prostorija za formiranje paketa i uvanje sekundarne ambalaže	4,00
8	Komora gotovog proizvoda T= +4 °C	5,00
9	Hodnik	30,65
	UKUPNO	217,0

Br.	Dispozicija opreme
1.1	Oprema za pranje ruku sa toplom i hladom vodom
1.2	Kanta za otpad
1.3	Polica za sekundarnu ambalažu
1.4	Radni sto
1.5	Vaga
1.6	Etiketirka
1.7	Polica za gotov proizvod
1.8	Vakumirka
2.0	Ure aj za narezivanje
2.1	Polica za primarnu ambalažu
2.2	Ure aj za va enje kosti
2.3	Ure aj za skidanje kože
2.4	Vaga

Putevi kretanja

- Kretanje radnika
- Kretanje proizvoda
- Kretanje ambalaže
- Kretanje otpada

Projektant:	Investitor:	
Objekat:	Lokacija:	
Autor projekta:	Vrsta tehni ke dokumentacije:	
Vode i projektant:	Dio tehni ke donumentacije:	Razmjera:
Saradnik:	Prilog:	
Datum izrade i pe at projektanta:	Datum revizije i pe at revidenta:	