

## Grøntvedt Pelagic AS – prosessbeskrivelse

1. Anlegg  
Grøntvedt Pelagic AS disponerer i dag alle lokalene på eiendommene Gnr. 74 Bnr. 331, 355, 328 og 327. Filetproduksjonen foregår i Bnr. 331. Bnr. 328 er i dag fryseri, bnr 327 benyttes til fryselager, og bnr 355 er kjølelager og emballaselager.

2. Renseanlegg  
Bedriften har etablert renseanlegg med fettavskiller og sileanlegg med maksimal spalteåpning på 1 mm, slik at effektiv silåpning blir maks 0,5 mm.

Kapasiteten på renseanlegget er basert på effektiv oppholdstid for avløpsvann på minimum 15 min og overflatebelastning på maks 10m<sup>3</sup>/m<sup>2</sup>.

Prosessvann fra alle lokalene nevnt ovenfor blir ført gjennom selskapets renseanlegg.

3. Utslippsledning  
Avløpsvannet slippes ut i Bjugn fjorden (se vedlegg 3), og føres til minimum 29 m dyp og minst 170 meter fra land basert på middelvannstanden.

Alle utslipp til Bjugn fjorden føres ut gjennom 1 utslippsledning.

Grøntvedt Pelagic AS har avtale med Havbrukstjenesten As: *Plan for overvåking av Resipienten ved Grøntvedt Pelagic AS*, etter krav fra Fylkesmannen om overvåkningsprogram for utslipp fra bedriften. Se vedlegg 8.

4. Utslippskomponenter  
Bedriften benytter saltvann og ferskvann i prosessen. Dette vannet, sammen med blodrester og små partikler går gjennom renseprosessen før utslipp.

I tillegg vil det være spor av vaskemidler, kaustisk soda og eddik i prosessvannet. Konsentrasjonen på disse stoffene er ikke målt, men ut fra forbruk og utblandingen med vann forventes en lav konsentrasjon.

5. Produksjonsprosessen  
Grøntvedt Pelagic AS produserer marinert, krydret eller saltet sild i tønner, og makrell, frosset hel eller som filet.

Selskapets produksjonslinje består av 8 filetmaskiner, med praktisk kapasitet på om lag 15 000 silder pr maskin/time. Totalt mottok selskapet i sesongen 2015/2016 42 000 tonn rund sild og makrell. Av dette er det produsert om lag 20 000 tonn ferdige produkter. Ferdige produkter blir lagt i tønner eller frosset i blokk. Fordeling av produktene var i sesongen 2015/16:

Ca 6200 tonn rund makrell

Ca 2000 tonn rund sild

Ca 11 800 tonn filetert sild og makrell

I fileteringsprosessen benyttes ferskvann og saltvann for å holde fabrikken rein. Dette vannet føres ut av fabrikken sammen med avskjæret. Avskjæret blir silt av og prosessvannet føres gjennom silanlegg og fettavskiller. Avskjær, partikler fra sil og fett blir ensilert og tilsatt maursyre (evt. tilsvarende). Renset vann slippes ut i Bjugn fjorden gjennom utslippsrør.

Tønnene som benyttes til ferdigvarer vaskes gjennom en vaskemaskin tilsatt kaustisk soda. Vaskevannet blir ført gjennom renseanlegget.

For renhold av prosessanlegget benyttes alkaliske vaskemidler, samt midler til desinfisering. Dette vannet vil etter bruk bli ført ut gjennom renseanlegget.

6. Ompakking

En forholdsvis liten del av selskapets produksjon gjennomgår en ompakning etter at produktene er modnet på tønner. I denne forbindelse vil saltlake, eddiklake og fett bli tappet av tønner og ført gjennom selskapets renseanlegg.

7. Miljømessig vurdering av produksjonen

Ovenfor er det gjengitt en prosessbeskrivelse av de aktivitetene som foregår ved vårt anlegg på Uthaug. Det er også gjengitt hvilke utslipp som går til resipient, og hvordan dette behandles. I tillegg vil det alltid ved slike anlegg være noe støy i forbindelse med kjøle maskineri og annen aktivitet (truckkjøring, lastebiler mm). Det er også lagret ca. 11 tonn ammoniakk ved anlegget som benyttes som kjølemedium.

Selskapets vurdering er at produksjonen har svært begrenset effekt på miljøet.