Приложение № 5 към чл. 4, ал. 1 от Наредба за ОВОС (Ново – ДВ, бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г., изм. и доп., бр. 3 от 2018 г., изм., бр. 31 от 2019 г., в сила от 12.04.2019 г. доп., бр. 67 от 2019 г., в сила от 28.08.2019 г., бр. 62 от 2022 г., в сила от 5.08.2022 г.)

ДО
ДИРЕКТОРА НА
РИОСВ-РУСЕ

У В Е Д О М Л Е Н И Е

за инвестиционно предложение

от "МЕСОКОМБИНАТ ДОБРУДЖА" АД, ЕИК 203924627, със седалище и адрес на управление Държава: България, Област: София (столица), Община: Столична, Населено място: гр. София, п.к. 1000, р-н Средец, бул./ул. ул. "Добруджа" № 6, ет. 3, представлявано от Диана Петрова Карова и Николай Петров Жеков– Изпълнителни директори, тел. +359 899 961 588, адрес на електронна поща: office@mkd.bg

(име, адрес и телефон за контакт, гражданство на възложителя – физическо лице)

Държава: България, Област: София (столица), Община: Столична, Населено място: гр. София, п.к. 1000, р-н Средец, бул./ул. ул. "Добруджа" № 6, ет. 3

(седалище и единен идентификационен номер на юридическото лице)

Пълен пощенски адрес: гр. Силистра, общ. Силистра, обл. Силистра, бул. „Тутракан“ № 29, Индустриална Зона Запад

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): тел. +359 899 961 588, адрес на електронна поща: office@mkd.bg

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител: Диана Карова и Николай Жеков– Изпълнителни директори, адрес: Държава: България, Област: София (столица), Община: Столична, Населено място: гр. София, п.к. 1000, р-н Средец, бул./ул. ул. "Добруджа" № 6, ет. 3, тел. +359 899 961 588, адрес на електронна поща: office@mkd.bg

Лице за контакти: – Управляващ партньор, гр. Силистра, общ. Силистра, обл. Силистра, бул. „Тутракан“ № 29, Индустриална Зона Запад, тел. +359 899 961 588, адрес на електронна поща: office@mkd.bg

УВАЖАЕМИ Г-Н/Г-ЖА ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че "МЕСОКОМБИНАТ ДОБРУДЖА" АД

има следното инвестиционно предложение: „Възстановяване производствената дейност на предприятие за месодобив и месопреработка (месокомбинат „Добруджа“) разположено в Индустриална зона на гр. Силистра, общ. Силистра, обл. Силистра“

Характеристика на инвестиционното предложение:

1.Резюме на предложението

Инвестиционното предложение предвижда продължаване на съществуваща дейност – възстановяване производствената дейност на предприятие за месодобив и месопреработка (месокомбинат „Добруджа“) разположено в Индустриална зона на гр. Силистра, общ. Силистра, обл. Силистра. Инвестиционното предложение не попада в обхвата на Приложение № 1 и Приложение № 2 на Закона за опазване на околната среда.

Настоящото инвестиционно предложение ще се реализира в рамките на следните поземлени имоти:

- Поземлен имот 41143.175.33, област Силистра, община Силистра, с. Калипетрово, п.к. 7539, ..., вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП За електроенергийното производство, площ 31063 кв. м, Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК;
- Поземлен имот 66425.520.51, област Силистра, община Силистра, гр. Силистра, п.к. 7500, ПЗ "Запад", вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП Друг вид поземлен имот без определено стопанско предназначение, площ 5224 кв. м, стар номер 569,570,267, квартал 7, парцел 11(10), Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК, Заповед за изменение на КККР № КД-14-19-34/02.08.2010 г. на НАЧАЛНИК НА СГКК – СИЛИСТРА;
- Поземлен имот 66425.520.66, област Силистра, община Силистра, гр. Силистра, п.к. 7500, ул. "ТУТРАКАН", ПЗ - "ЗАПАД", вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП За друг вид производствен, складов обект, площ 1032 кв. м, стар номер 66 (част от 267), квартал 7, парцел 15 (част 14 и част от парцел 11(10)), Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК;
- Поземлен имот 66425.520.67, област Силистра, община Силистра, гр. Силистра, п.к. 7500, ул. "ТУТРАКАН", ПЗ - "ЗАПАД", вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП За друг вид производствен, складов обект, площ 3904 кв. м, стар номер 67 (част от 267), квартал 7, парцел 14 (част 14 и част от парцел 11(10)0, Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК;
- Поземлен имот 66425.520.70, област Силистра, община Силистра, гр. Силистра, п.к. 7500, ул. "ТУТРАКАН", ПЗ - "ЗАПАД" № 29, вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП За друг вид производствен, складов обект, площ 27474 кв. м, стар номер 267, квартал 7, парцел 12, Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК;
- Поземлен имот 66425.520.71, област Силистра, община Силистра, гр. Силистра, п.к. 7500, ул. "ТУТРАКАН", ПЗ - "ЗАПАД" № 29, вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП За електроенергийното производство, площ 11790 кв. м, стар номер 267, квартал 7, парцел 17, Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК;
- Поземлен имот 66425.520.72, област Силистра, община Силистра, гр. Силистра, п.к. 7500, ул. ПЗ - Запад, вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП За друг вид производствен, складов обект, площ 6666 кв. м, стар номер 267, квартал 7, парцел част от парцел 11(10), Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК;
- Поземлен имот 66425.520.77, област Силистра, община Силистра, гр. Силистра, п.к. 7500, ПЗ "Запад", вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП За друг вид производствен, складов обект, площ 3760 кв. м, квартал 7, парцел XXX, Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК.

Посочените имоти и прилежащите сгради са собственост на „МЕСОКОМБИНАТ ДОБРУДЖА“ АД (старо наименование „Рак 2019“ АД) съгласно приложени документи за собственост /***Приложение № 3.1.1***/.

Месокомбинатът е построен през 70-те години на миналия век и е въведен в експлоатация през месец декември 1974 г. Производствената дейност е извършвана до 2013 г., след която производствените сгради и съоръжения не са използвани.

Инвестиционното предложение предвижда възобновяване на извършваната производствена дейност по месодобив и месопреработка в рамките на съществуващите производствени сгради и съоръжения при запазване на утвърдения капацитет на предприятието. Не е планирано изграждане на нови производствени мощности и увеличаване на производствения капацитет.

Като неразделна част от производствената дейност е планирано възобновяване на:

- извършваното водовземане от подземни води чрез съществуващо водовземно съоръжение - тръбен кладенец разположен в поземлен имот 41143.175.33 (образуван от поземлен имот № 41143.175.27), област Силистра, община Силистра, с. Калипетрово;
- ЛПСОВ за производствени и битово-фекални отпадъчни води и заустване на пречистените отпадъчни води по съществуващ заустващ колектор в р. Дунав.

Във връзка с реализирането на инвестиционното предложение са необходими следните етапи:

- Одобряване на инвестиционното предложение;
- Издаване на разрешително за водовземане от подземни води чрез съществуващо водовземно съоръжение;
- Издаване на разрешително за ползване на воден обект за заустване на отпадъчни води е повърхностни води за експлоатация на съществуващи обекти;
- Регистрация на производствен обект за производство на храни в системата на БАБХ;
- Извършване на производствена дейност.

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

2. Описание на основните процеси, капацитет, обща използвана площ; необходимост от други свързани с основния предмет спомагателни или поддържащи дейности, в т.ч. ползване на съществуваща или необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улици, газопровод, електропроводи и др.); предвидени изкопни работи, предполагаема дълбочина на изкопите, ползване на взрив:

2.1. Възстановяване на месодобив и месопреработка

В предприятието ще се добиват следните продукти:

- трупно месо от свине;
- трупно месо от едри преживни животни;
- трупно месо от дребни преживни животни;
- трупно месо от домашни еднокопитни животни;
- охладено и замразено месо от зайци;

- Охладено и замразено месо от щрауси;
- Субпродукти;

След преминаване на процеси по месопреработка ще произвеждат и:

- Разфасовки за индустриални и кулинарни цели;
- Месни заготовки от нераздробено месо;
- Месни заготовки от раздробено месо;
- Месни заготовки-кюфтета, кебапчета, наденици;
- Шунка, шункови колбаси и варено-пушени деликатеси;
- Сурово сушени колбаси.

Производственият капацитет на предприятието е **до 70 t/24h** трупно месо. Не е планирано увеличаване на производствения капацитет.

Производствената дейност по добив на месо от свине преминава през следните процеси:

Изисквания към суровините

За производството на трупно месо от парени или драни свине на половини се използват здрави животни от регламентирани ферми, при спазване на всички технологични, ветеринарносанитарни и хигиенни норми, придружени с документ за произход, в съответствие с изискванията на Наредба № 16 за защита и хуманно отношение при отглеждане и използване на селскостопански животни.

Изисквания към санитарно-хигиенните условия при производството на трупно месо от парени или драни свине на половини:

Особено важно условие при производството на трупно месо от парени или драни свине на половини е спазването на високи санитарно-хигиенни изисквания, като се сведат до минимум възможностите от кръстосано заразяване или замърсяване на месните продукти с нежелани микроорганизми, за да може технологичният процес да протича правилно. При клането на свинете, както и при обработването и съхраняването на добитото месо задължително се спазват санитарните и ветеринарно-санитарните правила, като състоянието на животните и качеството на добитото месо се контролират през целия производствен процес и по време на съхранението.

Изкупуване на свине

Изкупуването на животните се организира на място при фермерите в съответните населени места. Желателно е изкупуването да става на партиди, съответстващи на броя на свинете в стадото. По този начин се препоръчва да става и транспортирането на животните до кланицата.

Транспортиране на свине

Свинете се транспортират до територията на кланицата, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход и Регламент (ЕО) № 1/2005 относно защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции. При транспортиране на животните, кланичен престой и клане се спазват изискванията за намаляване на възбудата, болката и страданието на животните, определени в Наредба № 2 от 28 юли 2022 г. за класификация на кланични трупове на говеда, свине и овце по скалите на съюза, отчитане и докладване на пазарните цени

на някои категории кланични трупове и проверки в кланиците. Транспортирането на кланичните животни се извършва със специализирани автомобили в радиус 60 - 100 km от кланицата. По време на транспортирането организма на животните изпитва стрес, породен от товаренето в транспорното средство, превозването, разтоварването и пр. За ограничаване на негативното въздействие от тези състояния животните се транспортират на партиди. Не трябва да се допуска смесване на свине от различни стопанства, с цел запазване на биологично установения "йерархичен ред" в стадото. Транспортирането на животните към предприятието става по път разположен в източната част на УПИ-то, при спазване на изискванията на Регламент (ЕО) № 1/2005 относно защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции. Свинете са маркирани по реда на Регламент (ЕС) 429/2016 за заразните болести по животните и за изменение и отмяна на определени актове в областта на здравеопазването на животните. Транспортират се само идентифицирани и регистрирани животни.

Приемане и разтоварване на живите животни

Всяка партида животни за клане се приема в кланицата при спазване на изискванията на Наредба № 2 от 28 юли 2022 г. за класификация на кланични трупове на говеда, свине и овце по скалите на съюза, отчитане и докладване на пазарните цени на някои категории кланични трупове и проверки в кланиците, а именно: животните са маркирани и идентифицирани и пристигат от регистрирани животновъдни обекти, в които те са отглеждани; партидата свине се придружава от документ, удостоверяващ тяхното здраве и годност за добив на месо за човешка консумация. Животните се разтоварват на територията на кланицата, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 1099/2009 относно защитата на животните по време на умъртвяване. Животните се разтоварват възможно най-бързо след пристигането им, а ако това е невъзможно, им се осигурява защита от неблагоприятни атмосферни условия и достатъчен въздухообмен до разтоварването. По време на разтоварването и придвижването се взимат всички мерки животните да не бъдат дразнени, стряскани, третирани с грубост (малтретирани) и да се предотврати събарянето им. Когато е необходимо животните се разтоварват и придвижват поединично. Не се разрешава животните да бъдат плашени и вдигани чрез фиксиране на главата, ушите, крайниците, опашката и кожата по начин, който им причинява излишна болка и страдание. За целта те се третират внимателно, без да бъдат блъскани, удряни, ритани, без да се мачкат, усукват или чупят опашките им. Животните не се притискат в чувствителни части на тялото - очи, уши, опашки, полови органи. Инструментите за водене и насочване на животните се използват единствено за тази цел и за кратко време. Товаро-разтоварните работи се извършват на специална рампа за разтоварване на живи животни като се спазват разпоредбите на Регламент (ЕО) № 853/2004 относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход Животните ще се разтоварват партидно на примена рампа с височина 1,20 m спрямо кота терен, снабдена с подова везна с товароносимост 1000 kg. Регистрацията на живата маса се извършва от отчетник. Разтоварените транспортни средства се измиват и дезинфекцират на специално отредена за целта площадка, разположена в югоизточната част на мръсния двор. По време на транспортирането всяка партида животни се придружава от документация, която съдържа данни за: произхода и собствеността на животните; мястото на експедиция и местоназначението им; датата и часа на експедиция и времетраенето на транспорта и целта на транспорта (за клане, за отглеждане, за продажба и др.).

Ветеринарномедицински преглед на живите свине

След подовата везна животните попадат в участък, където се извършва техния ветеринарномедицински преглед. Проверяват се придружаващите ги документи и се освидетелствуват за здраве и годност за човешка консумация. Всяко прието животно се преглежда от ветеринарен лекар, в съответствие с изискванията на Наредба № 5 от 30

септември 2020 г. за здравните изисквания към животните, от които се добиват храни, установените болни или съмнително болни животни се отделят в изолационен бокс за свине.

Настаняване и предкланична почивка на свинете

Предкланичният престой се осъществява, като се спазват изискванията на Наредба № 2 от 28 юли 2022 г. за класификация на кланични трупове на говеда, свине и овце по скалите на съюза, отчитане и докладване на пазарните цени на някои категории кланични трупове и проверки в кланиците и Наредба № 16 за защита и хуманно отношение при отглеждане и използване на селскостопански животни. При пристигането си в кланицата животните се подвеждат към кланичната зала, само когато ще бъдат заклани незабавно. Когато клането не може да бъде извършено незабавно, свинете се настаняват за почивка. Здравите свине се отправят към обори за предкланична почивка, снабдени с поилки за подаване на вода с водни кранове, съгласно разпоредбите на Регламент (ЕО) № 1099/2009 относно защитата на животните по време на умъртвяване. При настаняване на животните в помещенията на кланицата се спазват следните условия:

1. на всички свине се осигурява вода за пиене в подходящи поилки, а на тези, които се колят след повече от 12 h и умерени количества храна през подходящи интервали по начин, който осигурява на всяко животно достъп до храната;

2. животните се връзват по начин, който им дава възможност да лягат без затруднение; когато животните не са вързани, храната се предлага така, че всички животни да се хранят без затруднения само когато животните ще престояват повече от 24 h в оборите;

3. животни, които могат да се наранят взаимно поради разлика във вида, пола, възрастта и произхода им, се настаняват в отделни помещения, боксове или навеси;

4. осигурена е защита от неблагоприятни климатични условия, а при влажно и много горещо време се вземат мерки за охлаждане на животните с подходящи средства.

Наранените по време на транспорта и неотбитите животни се изколват незабавно, а ако това е невъзможно - не по-късно от 2 h след разтоварването. Забранява се влачението на животни, които не могат да ходят, до помещението за клане. В случаите, когато това не причинява допълнително страдание, могат да бъдат пренасяни с количка или платформа до мястото за спешно клане. След единичното или групово претегляне на приетите животни те се насочват по подвеждащите пътеки с под изпълнен под наклонена равнина с наклон не по-голям от 10%. Всяка от подвеждащите пътеки окончава с бокс за обездвижване, позволяващ безопасното и правилно провеждане на преглед на животните от ветеринарен лекар и освидетелстване на тяхното здраве и годност за добив на месо за човешка консумация. Партидата свине, получени от един доставчик, се настанява в отделен бокс за предкланичен престой; животните се колят по реда на приемане на партидите.

Мокър тоалет на живите свине

Преди кланична обработка свинете се подвеждат към участък за мокър тоалет. При провеждане на мокрия тоалет се спазват разпоредбите на Наредба № 2 от 28 юли 2022 г. за класификация на кланични трупове на говеда, свине и овце по скалите на съюза, отчитане и докладване на пазарните цени на някои категории кланични трупове и проверки в кланиците и Наредба № 16 за защита и хуманно отношение при отглеждане и използване на селскостопански животни. Мокрият тоалет на свинете се извършва в специално обособен участък от подвеждащата пътека - пред входа на линията за първична обработка на свине. Мокрият тоалет продължава 5 - 20 min в зависимост от степента на замърсяване на животните и се провежда с вода с температура 25 - 35°C. Тази операция има за цел да повиши хигиената

на месодобива и да успокои нервната система на животните. Температурата на водата, използвана за измиване на животните при мокрия тоалет, трябва да бъде близка до телесната. Ако това изискване бъде спазено, изкъпването повлиява релаксиращо върху животното и е допълнителен антистресов фактор. Ако температурата на водата е по-ниска от телесната, стресът се задълбочава. С пистолет с мек тръбопровод или под душ се провежда цялостно изкъпване на свинете защото четината и кожата в повечето случай са силно замърсени.

Зашеметяване на свине

Зашеметяването на свинете се извършва с електрически ток. След мокрия тоалет свинете се подвеждат към фиксиращ тунел за подвеждане на свине с метални стени. Свинете попадат едно по едно в бокса за зашеметяване. Там те се зашеметяват с електрически ток, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 1099/2009 относно защитата на животните по време на умъртвяване.

Контактът се осъществява с ръчен апарат двуконтактни електроклещи. Дозирането на тока става от инсталация за електрозашеметяване на свине. Главите на свинете се захващат с електроклещите зад ушите, в областта на слепоочията, така че електрическата верига да се затвори през малкия и продълговатия мозък. Силата на електрическия ток не бива да надхвърля 1 - 1,5 A, напрежението 100 - 130 V, а продължителността на въздействието 8 - 10 s. Работникът извършващ зашеметяването се обслужва от мивка с фотоклетка и стерилизатор за ножове, до които е разположен кран за вода. Електрозашеметените свине пропадат върху маса пред бокса за зашеметяване.

Клане и обезкръвяване

Зашеметените свине се издигат на висящ тръбен път с помощта на елеватор. Те се придвижват чрез пробутване над ваната за обезкръвяване. Заколването и обезкръвяването на свинете се провежда, съобразно изискванията на Регламент (ЕО) № 1099/2009 относно защитата на животните по време на умъртвяване. Завързва се задния десен крайник на животните с товароносещ орган, окончаващ с дълга верига и халка. С помощта на елеватор за труповете се издигат и се окачват на висящ тръбен път с височина 3,90 m над ваната за обезкръвяване. На това работно място се провежда тяхното заколване и обезкръвяване, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 1099/2009 относно защитата на животните по време на умъртвяване.

При обработка на свине пред гръдната кост в областта на аортата се прави прободъ с нож. Прободът е под ъгъл и трябва да е с възможно най-малки размери. Прерязват се сънната артерия и яремната вена, без да се засяга сърцето. Обезкръвяването продължава, докато кръвта започне да изтича от закола на капки. При правилно провеждане на операцията се събират около 55 - 60 % от количество на кръвта в трупа на свинете. Събраната кръв във ваната за обезкръвяване се транспортира с помощта на тръбопровод до цилиндричен съд за събиране на кръв от нормални животни. Тази кръв е СЖП кат. 3. Със зъбна помпа кръвта се смила и транспортира по тръбопровод към събирателни съдове.

Обезкръвените трупове се подлагат на мокър тоалет над ваната за обезквъряване за измиване на остатъци от кръв и кръвни съсиреци.

Следващите стъпки от процеса се различават в зависимост от това дали свинските трупове ще се обезчетиняват чрез попарване или ще се дерат. За парени свине , технологичният процес продължава:

Попарване

Обезкръвените свински трупове се попарват с гореща вода с температура 59-62 0 С . Попарването за около шест минути разхлабва космите във фоликула и улеснява отстраняването им. При по-ниска температура космите няма да се разхлабят, а по- висока температура и кожата ще се свари и косата ще бъде трудна за отстраняване.

Закланите и обезкървени свине се транспортират през тунел за попарване като преминават през него за времето, необходимо за ефективно попарване с помощта на пневматична система за механизирано прехвърляне върху немеханизиран висящ тръбен път на линията за първична кланична обработка и се прехвърлят върху нея.

Тунелът е снабден с термостатични контроли и таймери. За да се намали замърсяването, водата за попарване трябва да се сменя често, свинете трябва да са възможно най-чисти при потапяне и обезкръвяването трябва да е напълно завършено преди него.

Обезчетиняване, отделяне на косми и копита

В тунела за попарване има въртящи се лопатки с гумени върхове, които се стартират след затваряне на капака. Тъй като четината се разхлабва от горещата вода, тя се отстранява чрез ефекта на триене на лопатките в кожата, а след попарващия тунел се остъргва и космите се отстраняват.

Копитата се отделят като върховете на крайниците се отрязват в китковата и скакателната става между тях и метакарпалните, респ. метатарзалните кости.

Измиване в полирмашина

Прекачените на куки заклани свини преминават през полирмашина, където се измиват и полират- отстраняват се остатъците отстранена четина от кожата посредством въртящи се четки.

Допълнително обезчетиняване с нож

Допълнителното обезчетиняване се се извършва ръчно със специално оформен скрепер или нож. При ефективно попарване с тази допълнителна обработка закланите свине се обезчетиняват напълно.

За драни свине , технологичният процес продължава:

Ръчно задиране на кожата от свински трупове

Ръчно с нож се задира кожата от областта на задните крайници и скакателните стави. Кръгово се обрязва кожата около ануса. Разрязва се кожата по бялата линия (linia alba). Ръчно с нож се задира около 25 % от кожата от областта на корема и гърдите, около 33 % от областта на предните крайници и около 75 % от областта на врата. Нанася се околовръстен разрез на кожата от областта на шията в основата на главата - зад тилната кост и долната челюст. Операциите по предварителното задиране на кожата от областта на задните крайници и корема се извършва от двама работника, качени на неподвижна работна площадка, която се обслужва от две еднопозиционни мивки и два стерилизатора за ножове до тях. В непосредствена близост, на пода на кланичната зала е разположена и трета еднопозиционна мивка. Друг работник задира кожата от областта на главата, шията, предните крайници и гърдите. Той е стъпил на пода на кланичната зала и се обслужва от тази еднопозиционна мивка и стерилизатор за ножове.

Механизирано снемане на кожата от свинските трупове

Снемането на кожата от свинските трупове се извършва след фиксиране на главата на свинете към подов фиксатор на машината за дране. Привързаната с верига, предварително задрана кожа се изтегля с помощта на барабана на машината за механизирано снемане на кожа от свине. По този начин не се позволява замърсява добитото трупно месо, защото кожите се изтеглят в посока „опашка - глава" и попадат на пода в момента на отделянето им от трупа.

Отпадналите свински кожи се събират в колички тип „Laska" с надпис „СЖП кат. 3", след което се спускат по междуетажен спусък на първия етаж за по-нататъшно съхранение и експедиция. Одрантите трупове от драни свине се пребутват по немеханизирания висящ тръбен път в съседната кланична зала „условно чиста зона".

Събиране и съхранение на кожи от драни свине

Свалените от труповете на драни свине кожи се отвеждат към отделението за събиране на кожи от редовни животни. Те се третират съгласно разпоредбите на Регламент (ЕС) № 142/2011 за прилагане на Регламент (ЕО) № 1069/2009 за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека, и за прилагане на Директива 97/78/ ЕО по отношение на някои проби и артикули, освободени от ветеринарни проверки на границата съгласно посочената директива и Регламент (ЕС) № 1069/2009 за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1774/ 2002. От това отделение кожите се продават сурови, отправят се за загробване или се обработят вторично чрез обрязване (лешене), дообрязване (кантовка) и сухо осоляване с едрозърнеста "гризова" сол. Осолените кожи се поставят в херметически затворени контейнери за кожа и се извеждат от предприятието.

След тези различни технологични стъпки , процесът продължава и за парени и за драни свине, по следващата технологична схема:

Поставяне на лигатури-анус, хранопровод

Поставят се лигатури на ануса и хранопровода за да се предотврати изтичане на вътрешно органно съдържимо. Поставянето става, като ръчно с нож се обрязва кръгово кожата около ануса. Кръгово се обрязват връзките на ануса и правото черво и се поставя лигатура на правото черво. Поставя се лигатура и на хранопровода.

Измиване

Свинските трупове се измиват със силна струя вода за отстранявана на остатъците от допълнителното ръчно обезчетиняване.

Отделяне на половите органи

Отделят се половите органи. Ръчно с нож се нанася срез на коремната стена по бялата линия (linia alba) - от върха на срамната кост до хрущяла на гръдната кост..

Отваряне на коремната кухина

Отваря се коремната кухина. Разрязва се тазовото съчленение. Отстранява се булото (кърпата). Превързва се пикочният мехур. Изваждат се свинските стомашно-чревни комплекти и се поставят в по-големите тавички на успоредно движещ се стъпков конвейер, с който те се пренасят до мястото за провеждане на ветеринарномедицински преглед, успоредно на главите, ливара и трупното месо. Ръчно с нож се обрязва диафрагмата

Изваждане на вътрешните органи

Изваждането на вътрешните органи не трябва да става по-късно от 30 min след настъпване на смъртта. При по-продължително задържане се създават предпоставки за проникване на чревна микрофлора в мускулатурата и останалите органи, което влошава санитарно-хигиенното състояние на добитото месо и субпродукти, понижава качеството и съкращава срокът за съхранението им. Изваждането на вътрешните органи се извършва от двама работника изкачени на неподвижни работни платформи снабдени с две еднопозиционни мивки с фото-клетка и два стерилизатора за ножове, разположени на платформите.

Месопреглед на вътрешни органи и ливер от парени или драни свине

След изваждането им вътрешните органи от областта на коремната кухина се поставят в тавичките на успоредно движещ се конвейр. Ръчно с нож се обрязва диафрагмата и се изважда ливерът. Изваждат се ограните от гръдната кухина (ливера) и се окачват на успоредния конвейр с куки за ливер и глави за осъществяване на ветеринарномедицински преглед.

Ако органите от ливара са годни за човешка консумация тези субпродукти се спускат по спусък за глави и ливер на долния етаж, където се събират и обработват по-нататък в помещението за обработка на глави и ливер.

Ако органите от ливера са негодни за човешка консумация те се събират в херметично затворени контейнери и постъпват в хладилна камера за СЖП кат. 3, от където се извеждат от кланицата.

Събиране и по-нататъшна обработка на вътрешните органи от коремната кухина

Стомасите и червата, които при ветеринарния преглед са прецени, като годни за обработка, остават в тавичките на конвейра, който ги транспортира в залата за първична обработка на стомаси и черва. Там те се изпразват от съдржание, което се транспортира с пневматична система в съдове за съхранение на стомашно-чревно съдържание. Изпразнените стомаси и черва се измиват с течаща вода и опаковани в каси (колички) се отправят за вторична обработка. Ако вътрешните органи са негодни за човешка консумация те се събират в херметично затворени контейнери и постъпват в хладилна камера за СЖП от там се извеждат от предприятието.

Разполовяване на свинските трупове

Разполовяването на труповете се извършва с електрически лентов трион, снабден със стерилизатор, разположен срещу предпазен екран. Работникът извършващ разполовяването е стъпил върху неподвижна работна платформа. Срезът минава по дължината на гръбначния стълб, на 7 - 8 mm в дясно от гръбначния мозък, без последният да бъде засегнат. Не се допуска рязането да е зигзагообразно, да се раздробяват прешлените тела, както и цялостно оставане на телата и израстъците на прешлените само в една от трупните половинки.

Отделяне на глави от разполовените трупове на парени или драни те свине

Ръчно с нож се отделя главата от трупа, като се нанася срез между тилната кост и първия шиен прешлен. Отделените в кланичната зала опарени или драни свински глави се окачват на количката с куки за месопреглед от ветеринарен лекар, след което се пускат по междуетажен спусък в помещението за обработка на ливер и глави, по подобен начин, както и органите от ливера.

Ветеринарномедицински месопреглед на трупно месо и субпродукти от свине

Добитите трупни половинки от парени или драни свине се подлагат на ветеринарномедицински преглед, мокър и сух тоалет. Ветеринарният лекар извършващ месопрегледа се обслужва от конвейер за месопреглед и инспекция на вътрешни органи, колички с куки, на които са окачени ливерите и главите от съответните трупове. При месопреглед на добитото трупно месо ветеринарният лекар стъпва върху неподвижна работна платформа, снабдена с еднопозиционна мивка с фотоклетка и стерилизатор за ножове.

Ако ветеринарния лекар прецени, че добитото месо е годно за консумация от хора, той поставя знак на годност и се престъпва към следващите операции - мокър и сух тоалет на трупното месо.

Ако след лабораторния анализ се установи, че месото е годно за човешка консумация по тръбен път то постъпва в хладилната камера за охлаждане на трупно месо и от там се експедиция или насочва за обезкостяване.

Ако след лабораторния анализ се установи, че месото не е годно за човешка консумация, едната от двете хладилни камери за охлаждане на трупно месо се използва за съхранението му до извеждане от предприятието. След това тази хладилна камера се изпразва и се измива и дезинфекцира. Негодното за консумация от човека трупно месо от парени или драни свине се извежда през обслужващия коридор и се извежда навън към екарисаж, съгласно предписанията на органите на БАБХ.

Добитите трупни половинки от парени или драни свине се подлагат на сух тоалет и мокър тоалет.

Мокър и сух тоалет на трупно месо от парени или драни свине

Добитото трупно месо - свински половинки се измиват със силна струя чиста питейна вода на мястото за мокър тоалет, за отстраняване на кръв, съсиреци, слуз, стомашно-чревно съдържание и други евентуални замърсявания от повърхността им.

Сухият тоалет се извършва от работник стъпил върху неподвижна работна платформа, снабдена с еднопозиционна мивка с фотоклетка и стерилизатор за ножове, в съседтво на ветеринарния лекар. Сухият тоалет включва обрязване на висящи парчета месо, отстраняване на кръвни съсиреци, побитости, хематоми, отделяне на бъбреците и околобъбречните тлъстини, изваждане на гръбначния мозък от канала на гръбначния стълб и отстраняване на салото при свинете.

Претегляне на трупно месо от парени или драни свине на половини

Преди претеглянето отцеденото трупно месо от парени или драни свине на половини се пробутва върху участъка на подвестана везна за тръбен път. Кланичната му маса се регистрира не по-късно от 60 min след одиране на кожата. Тоалираното трупно месо от парени или драни свине на половини се претегля на подвесна везна с точност до 100 g, без да се сваля от висящия тръбен път, както изисква Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и Делегиран регламент (ЕС) 1182/2017 за допълване на Регламент (ЕС) № 1308/2013 по отношение на скалите на Съюза за класификация на кланични трупове на говеда, свине и овце и по отношение на отчитането на пазарните цени на някои категории кланични трупове и живи животни и Регламент за изпълнение (ЕС) 1184/2017 за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1308/2013 и Наредба № 2 от 28 юли 2022 г. за

класификация на кланични трупове на говеда, свине и овце по скалите на съюза, отчитане и докладване на пазарните цени на някои категории кланични трупове и проверки в кланиците.

Вземане на проби от мускулната част на диафрагмата от свинските трупове за изследване за паразита причиняващ заболяването трихинелоза (Trichinella spiralis) и се изследват в трихинелоскопска лаборатория

Категоризация на трупно месо от парени или драни свине

Трупното месо от парени или драни свине на половини се категоризира по вид и качество (табл. 3). След регистриране на кланичната маса трупното месо от парени или драни свине на половини се окачествява съгласно разпоредбите на Наредба № 2 от 28 юли 2022 г. за класификация на кланични трупове на говеда, свине и овце по скалите на съюза, отчитане и докладване на пазарните цени на някои категории кланични трупове и проверки в кланиците. Класификацията на кланичните трупове от свине се извършва съгласно Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и Делегиран регламент (ЕС) 1182/2017 за допълване на Регламент (ЕС) № 1308/2013 по отношение на скалите на Съюза за класификация на кланични трупове на говеда, свине и овце и по отношение на отчитането на пазарните цени на някои категории кланични трупове и живи животни и Регламент за изпълнение (ЕС) 1184/2017 за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1308/2013. На класификация подлежат кланични трупове:

1. с повърхност без повреди, кръвоизливи и набитости и без остатъци от вътрешни органи, съсирена кръв и други видими замърсявания;

2. отговарят на изискванията от Регламент Регламент (ЕС) № 1308/2013

Представянето на кланичните трупове съгласнорегламента се нарича референтно или стандартно и не се разрешава използването на друг вид представяне. Теглото на кланичния труп се определя съгласно Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и Делегиран регламент (ЕС) 1182/2017 за допълване на Регламент (ЕС) № 1308/2013 по отношение на скалите на Съюза за класификация на кланични трупове на говеда, свине и овце и по отношение на отчитането на пазарните цени на някои категории кланични трупове и живи животни и Регламент за изпълнение (ЕС) 1184/2017 за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1308/2013. Класификацията на кланичните трупове се извършва чрез определяне на клас съгласно Регламент Регламент (ЕС) № 1308/2013. Класифицирането на кланични трупове от свине се извършва въз основа на регресионно уравнение за апарат Ултрафом 200, одобрено с решение на Комисията от 24 юли 2008 г. за даване на разрешение за метод за класификация на кланични трупове от свине в България. На всеки кланичен труп се поставя индивидуален пореден кланичен номер за деня. Класификация на кланичните трупове с апаратура и методи, различни от посочения в ал. 2, се извършва въз основа на разработено регресионно уравнение, одобрено от Европейската комисия, съгласно Регламент (ЕС) № 1308/2013. Претеглянето на труповете и означаването им се извършват с точност до 100 g.

Маркиране на трупно месо от парени или драни свине

Класифицираните половинки от трупно месо от парени или драни свине се идентифицират, маркират и претеглят съгласно Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и Делегиран регламент (ЕС) 1182/2017 за допълване на Регламент (ЕС) № 1308/2013 по отношение на скалите на Съюза за класификация на кланични

трупове на говеда, свине и овце и по отношение на отчитането на пазарните цени на някои категории кланични трупове и живи животни и Регламент за изпълнение (ЕС) 1184/2017 за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1308/2013. Класифицираните кланични трупове се маркират с печат съгласно изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013. Печатът, с който се маркират класифицираните кланични трупове, е кръгъл, с диаметър не по-малък от 5 cm. Маркировката съдържа информацията по Регламент (ЕС) № 1308/2013

Освен тази информация върху кланичния труп трябва да се съдържа и регистрационен номер на кланицата. Кланичните трупове може да се маркират и чрез обозначаване с устойчив и добре залепващ етикет, чийто размер е не по-малък от 20 cm2. Етикетът трябва да бъде защитен от подправяне, издръжлив на разкъсване, да е закрепен здраво, да съдържа тази информацията, както и:

1. индивидуален кланичен номер на трупа;

2. теглото на кланичния труп;

3. дата на клане.

Предоставяне на информация за добитото трупно месо от парени или драни свине

Документирането и предаването на резултатите от класификацията се извършва съобразно изискванията на Наредба № 2 от 28 юли 2022 г. за класификация на кланични трупове на говеда, свине и овце по скалите на съюза, отчитане и докладване на пазарните цени на някои категории кланични трупове и проверки в кланиците. Класификаторът след извършване на класификацията съставя протокол, който съдържа следните данни:

1. наименование, адрес и регистрационен номер на кланицата;

2. дата и час на приемане на живото животно и дата и час на клане;

3. име, постоянен адрес / седалище и адрес на управление и регистрационен номер на производителя или доставчика на животното;

4. идентификационен номер на животното;

5. индивидуален кланичен номер на трупа;

6. процент постно месо спрямо теглото на трупа;

7. клас на кланичния труп според процента на постно месо;

8. тегло на топлия кланичен труп;

9. тегло на охладения кланичен труп;

10. име на класификатора или номер на свидетелството.

Протоколът се изготвя и подписва от класификатора в четири еднообразни екземпляра, три от тях се предоставят до края на работния ден, в който е извършена класификацията, на лице, упълномощено от кланицата. Лицето по от кланицата представя екземпляр от протокола на доставчика, предал животните за клане, и на счетоводството на кланицата. Протоколът може да се изпрати за информация и по електронна поща на доставчика, предал животните за

клане, и на счетоводството на кланицата. Протоколът се съхранява от кланицата, счетоводството и класификатора най-малко две години след датата на издаването.

Кланицата води дневник за животните, заклани, претеглени и класифицирани в нея. В дневника се вписват данните по Наредба № 2 от 28 юли 2022 г. за класификация на кланични трупове на говеда, свине и овце по скалите на съюза, отчитане и докладване на пазарните цени на някои категории кланични трупове и проверки в кланиците.

Хладилна обработка на трупно месо от парени или драни свине

В зависимост от предназначението си, категоризираното трупното месо от парени или драни свине на половини се отправя за хладилна обработка чрез пребутване по тръбен път. То постъпва в една от трите хладилни камера при температура на въздуха 0 - 4ºС.

Ако се установи условно годно месо, то се въвежда в хладилната камера за охлаждане на условно годно трупно месо.

Трупното месо предназначено за замразяване , постъпва за бързо замразяване в шокова хладилна камера, след което се отправя за съхранение.

Експедиция или насочване за обработка на трупно месо от парени или драни свине

Не се допуска за продажба, а се използва за преработка такова месо, което е: обявено за нестандартно; от възрастни некастрирани нерези; замразявано повече от един път или забележимо е изменило цве¬та си и цвета на тлъстината. Месото се изследва химически и бактериоло¬гически, като в зависимост от резултатите и общата преценка се до¬пуска за преработване или се бракува; при неправилно разполовяване на труповете; има допълнително почистена повърхност, надвишаваща 5 % от цялата повърхност на трупа.

Опаковането, етикетирането и маркировката на месо от едри преживни животни, на половини и четвъртини, се извършва съгласно изискванията на: Регламент (ЕО) № 1760/2000 за създаване на система за идентификация и регистрация на едър рогат добитък и относно етикетирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо и за отмяна на Регламент (ЕО) № 820/97; Регламент (ЕО) № 1825/2000 за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1760/2000 във връзка с етикетирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо, Регламент (ЕО) № 275/2007 за изменение на Регламент (ЕО) № 1825/2000 за установяване на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета относно етикетирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо и съобразно Наредбата за изискванията при етикетиране на говеждо месо и продукти от говеждо месо.

При опаковането се спазват още изискванията на Наредба № 14 от 09.12.2021г. за хигиената на храните.

Охладеното месо от месо от едри преживни животни, на половини и четвъртини, се опакова:

- чрез обвиване със стреч фолио за хранителни цели;
- продава се неопаковано като трупно месо;

Етикетирането е задължително. Системата за задължително етикетиране осигурява връзка между идентификацията на даден труп, четвъртинка или парчета месо и животното, от което е добито месото или групата животни, когато това е достатъчно за точността на информацията върху етикета. Етикетът трябва да съдържа следната информация:

- Фирма и адрес на производителя;
- Наименование на продукта,
- ТД 02-2024;
- Дата на производство/замразяване;
- Използвай преди: ден, месец и година - за охладено месо от едри преживни животни на половини и четвъртини;
- Условия на съхранение;
- Означение на термичното състояние (охладено /прясно);
- Ветеринарният регистрационен номер на кл. пинкт, в която е заклано животното/групата животни,

Произход: България / когато животното е родено, отгледано и заклано в България.

надписът "заклано в: (име на страната, в която е заклано животното) (разрешителен номер на кланицата)" и датата на клане или ветеринарният регистрационен номер на транжорната, в която са разфасовани трупът/труповете, и надписът: "разфасовано в (име на страната, в която е разфасовано месото) (разрешителен номер на транжорната)"– BG...;

Идентификационен номер (код), който осигурява връзка между месото и животното / животните, от които то е добито; този номер може да бъде идентификационният номер на животното, от което е добито месото, или идентификационният номер, свързан с групата животни (партида), поставен от оператора или организацията;

Забележка: Под производствена партида се разбира няколко единици от храната, предназначени за продажба, произведени и опаковани при еднакви условия, които имат почти идентични производствени и опаковъчни характеристики, придружени с една и съща документация.

Страната, в която са родени животните;

Всички страни, в които са угоявани животните; не е задължително посочване на страната, при положение че животното е било отглеждано в друга държава за срок не по-дълъг от 30 дни;

Страната, в която са заклани животните. Когато животните, от които е добито месото, са родени, отглеждани и заклани в една и съща страна, етикетът трябва да съдържа надписа "произход: (име на страната)".

За замразено към тази информация се добавя и :

- означението "бързо замразено"
- указание от типа "Да не се замразява повторно след размразяване“

Съхранението на месо от едри преживни животни, на половини и четвъртини, се извършва както следва:

Охладено	при температура 0 - 4°C	до 10 d
Замразено	при температура ≤ -18ºC	до 12 месеца

Транспортът на месо от едри преживни животни, на половини и четвъртини, се извършва съгласно изискванията на Наредба № 14 от 09 декември 2021г. . за хигиената на храните и Регламент (ЕО) № 852. При следните температурни условия в МПС:

Охладено месо	при температура 0 - 4°C
Замразено	при температура ≤ -18ºC

Месопреработката най-общо преминава през следните технологични етапи:

Производството на месни продукти от свине в разфасовки за индустриални и кулинарни цели се извършва в новопостроено, специално проектирано специализирано предприятие за промишлено транжиране, обезкостяване, обработка и опаковка на месо.

Разпределението на всички помещения е предвидено така, че да обезпечава пълна технологична последователност, базирана на два основни технологични потока, както следва: поток на месото и поток на опаковъчни материали и амбалаж. Това се прави с цел пълно игнориране на възможни критични пресечни точки на потоците по време на технологичния процес.

Целият обект е напълно климатизиран, с предвидена автоматична система за мониторинг, запис и съхранение на информацията относно параметрите и режима на работа на хладилните системи.

Всички температурни режими съгласно технологията за транжиране, обезкостяване и обработка, опаковане, съхранение и реализация на месото са изцяло съобразени с изискванията, както за пълно обезпечаване правилното съхранение на суровините и основните технологични процеси, така и за гарантиране качеството и безопасността на полученото (охладено и замразено) месо.

Заводът е захранен с необходимите количества електрическа енергия и питейна вода. Получените при производството и измиването отпадни води ще се включват в съществуваща канализация след механично очистване в мазниноуловител.

Осигурени са пътища за достъп на персонала и специализирани автомобили до производствената и обслужващите сгради.

Технология на производството. Описание на технологичните процеси, съоръжения и оборудване.

Технологията за промишлено транжиране и разфасоване на месото от свине,ЕПЖ,ДПЖ,коне и щрауси, отговаря на европейските и световни технологични и санитарно-хигиенни норми, изискванията за безопасност и качество на храните, както и на българската нормативна база за този вид производствена дейност.

Рецептурите и технологичната документация за производство на горепосочените изделия са фирмена собственост и представляват защитена търговска тайна. Предоставят се на контролните органи при тяхно искане в писмен вид.

Основни суровини – приемане, обработка и съхранение

Суровина за производство

В предприятието се работи със суровина - охладени трупно месо от свине,ЕПЖ,ДПЖ,коне и щрауси. Суровината се доставя с температура 0÷4ºC в специализирани транспортни средства, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 на европейския парламент и на съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните и Регламент (ЕО) № 853/2004 на европейския парламент и на съвета от 29.04.2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

Всички доставки на постъпваща суровина се отразяват в Дневник за входящ контрол на суровините.

Приемане на охладено трупно месо

Приемането на охладеното трупно месо с или без глави се извършва през две самостоятелни входни рампи, състоящи се от входни термоизолирани ръкави, оборудвани с подвижни регулируеми платформи и защитени с механични, ролетни топлоизолирани защитни врати.

Охладеното трупно месо се разтоварва, претегля се на електронна везна, интегрирана в тръбния път и свързана с терминал за предаване на данни към централната компютърна система. След приемането месото се транспортира по тръбния път до три броя хладилни камери за съхранение на трупно месо. С цел по-бързо разтоварване на транспортното средство доставящо суровината, в приемното помещение е предвиден достатъчно дълъг тръбен път за натрупване на трупните меса. Охладените свински половини се доставят окачени на стандартни метални куки по тръбният път и през цялото време на транспортиране, претегляне и съхранение са във вертикално положение.

Хладилно съхранение на охладено трупно месо

Охладеното трупно месо - след приемане и регистрация, незабавно се подават в съответния хладилник-буфер за съхранение съгласно зададения температурен режим (0÷4°C),

гарантиращ запазване качеството и безопасността на месната суровина. Хладилните камери са снабдени с измервателни уреди, свързани със записващи температурата устройства.

В хладилника е монтиран тръбен транспортен път за вертикално съхранение на месните трупове с височина в различните зони, съответно - 2740/3050 mm (съгласно изискванията на европейските и USDA стандарти). Разстоянието между отделните тръбни пътища е 800 mm, гарантиращо циркулацията на охлаждащия въздух за поддържане температурата на месото. Разстоянието между отделните тръбни пътища и стените е 910 mm.

Технология на производство

Описание на технологичните процеси. Компановка на технологичното оборудване и обзавеждане.

Претегляне и регистриране на трупното месо

Охладените трупни меса, посредством тръбен път, постъпват в производствена зала за транжиране и обезкостяване. Преди всичко същите преминават през Идентификационен пункт, където се извършват следните операции:

Претегляне на трупното месо

Трупното месо се претегля и операторът, работещ на везната, въвежда идентификационния номер.

Регистриране в компютърната система на теглото и съответните входящи данни за месото.

Транжиране и обезкостяване на свински глави:

За тази цел е обособено работно място за снемане на главата и предния крак на свинската половина. Операцията се извършва с предвидена за целта специализирана пневматична ножица. Краката се нареждат в отделни каси и се подават към транспортната линия.

Следва обезкостяване на свинските глави, което се извършва на предназначена за целта работна маса. Полученото месо и кости (странични животински продукти) се поставят разделно в чисти стандартни (бели) каси. Пълните каси се подават към линията за пълни каси.

Транжиране и обработка на бонфиле

След свалянето на главата и предния крак, свинската половина се подава за сваляне на бонфилето. Извършва се със специализиран кръгов нож (пневматичен).

Отделеното бонфиле се поставя в каси, разположени на помощен ролганг или на предвидената за целта работна маса, откъдето се поема за дообработка посредством специализирани пневматични кръгови ножове, след което готовите продукти се поставя в чисти (бели) каси разположени на помощни ролганги. Пълните каси се подават към линията.

Транжиране на свинското месо на основни части

Следващият технологичен етап е транжиране на трупното месо на основни части, в следната последователност:

Достигайки определената точка в края на тръбния път, трупната половинка се накланя и се освобождава от куката върху специализиран подвижен ролганг. Следва отрязване на задния крак посредством хидравлична ножица, което е и първата операция. Отрязаните задни крака се събират и подреждат в пластмасови каси, маркират се и се подават на събирателния конвейер за пълни каси. Освободените носители (куки) се закачат на специализирана подвижна стойка (или събират в бокс-палет) и се подават за измиване.

Следва позициониране на трупа (с помощта на лазер), с цел максимално точно извършване на отрез за отделяне на предната третина, средната част и на бута. Транжирането се извършва с помощта на специализиран дисков циркулационен нож. С този тип рязане се постига максимално гладък отрез, минимални остатъци от костни микрочастици и минимални загуби на месо.

След процеса на основно транжиране, получените три основни трупни части могат да бъдат експедирани, който след изходната лента на циркуляра могат да бъдат закачени на X-mas trees (кука + специализиран метален/PVC носач с шипове). Друга част могат да бъдат обработени (сваляне на кожа – дерайндери - оборудвани с помощни ролганги) или на предвидена за целта маса и след което също да се закачат на X-mas trees.

По отклонение от тръбния път същите преминават през Идентификационен пункт, където се извършва регистрация по зададени параметри в (Yeild Control & Traceability System) системата за проследяемост и управление на производствената ефективност. Операцията се извършва по електронен път чрез Идентификационен пункт от оператор, и същите се подават за съхранение в буфер (хладилна камера), оборудван с тръбни пътища за целта.

Оттук по изходящ тръбен път след претегляне на везна на Идентификационен пункт, същите се експедират през предвидено за целта помещение - експедиционна рампа до транспортното средство.

Свинските половинки могат да бъдат експедирани по гореописания начин без да претърпяват технолотична обработка-транжиране.

При необходимост е предвидена възможност, основните фракции да се придвижат по тръбен път до камера, и оттам да бъдат подадени за последващо транжиране и обезкостяване.

Получените три основни трупни части се подават към специализирани конвейерни линии за разделно обезкостяване, както следва:

Транжиране и обезкостяване на задна и предна третини на свинския труп.

Извършва се на линия за транжиране и обезкостяване на бут (ламелен конвейер) с предвиден определен брой работни места, на всяко от което операторът извършва предвидените съгласно технологията операции по обезкостяване и обработка на месото. Определени работни места са оборудвани със специализирани кръгови ножове (тримери) работещи със сгъстен въздух, предназначени за конкретна технологична обработка на месото.

За специализирана технологична обработка са предвидени машини за снемане на кожа (дерайндери) и машина за сваляне на ципи (скинер-машина) от получените крайни фракции.

Полученото месо се събира разделно по асортиментни групи в пластмасови каси снабдени с интегриран транспондер разположени на помощни ролганги, пред всеки оператор, които след напълването се маркират (с предварително напечатан етикет с бар-код) и подават на транспортния канвейер за пълни каси, след което касите с месо се подават към междинен буфер, където същите могат да лагеруват преди да бъдат насочени за съответния вид опаковане. Възможно е директното опаковане без лагеруване.

Линия за транжиране и обезкостяване на плешка (ламелен конвейер). Тук се извършва обезкостяване на свинските плешки до предвидения в производствената програма артикул месо. Принципът на работа е аналогичен с този на гореописаната линия за транжиране и обезкостяване на бут, с разлика в количеството технологични операции и предвидените за целта оператори.

Транжиране и обезкостяване на средната част от свинския труп.

След първичното транжиране на трите основни части – средната от тях се насочва по конвейр за транжиране на две части - гърди и котлети, което се извършва с помощта на специализиран дисков циркулационен нож гарантиращ максимално гладък отрез, минимални остатъци от костни микрочастици и минимални загуби на месо.

Горепосочените линии представляват същия тип ламелни конвейри. Принципът на работа е аналогичен с този на гореописаните линии за обработка на бут и плешка, с разлика в количеството технологични операции и респективно предвидените за целта оператори.

За специализирана технологична обработка се използва машина за снемане на кожата и сланината от гърдите.

Получените месни продукти се събират разделно по асортиментни групи в разположени пред всеки оператор каси с интегриран транспондер, които след напълването се подават на транспортния конвейер за пълни каси.

След това касите с месо се насочват за съответния вид опаковане в помещение за опаковане.

Определени асортименти, като специално обработени бут и плешка (тип “SERANO” или “Parma cut”), се обработват на предвидено отделно място - работна маса с подплот), където след индивидуално маркиране, се окачват на X-mas tree. Възможно е (в зависимост от поръчката) продуктите предварително да се поставят в полиетиленови пликове, които се завързват с полиетиленова връзка в горния край и се окачват на X-mas tree.

По предвиден за целта тръбен път се подават за съхранение в помещение – буфер, оборудван с тръбни пътища. Оттук по изходящ тръбен път след претегляне на везна, същите се експедират през експедиционна рампа до транспортното средство.

Транжиране на трупно месо от ЕПЖ, коне и щрауси

Транжирането на трупно месо се извършва непосредствено след претеглянето на два вертикални HDPE плота позиционирани под определен ъгъл. На това работно място се извършва първично транжиране на четвъртината посредством специален за целта дисков циркуляр. Това осигурява прецизно, точно и качествено извършване на пълното транжиране на четвъртинката.

След тази операция суровината се предвижва по тръбен път до една от четирите самостоятелно обособените секции, състоящи се от вертикален HDPE плот / снабден с механизми за стабилно и точно фиксиране на суровината / и работни маси с HDPE плотове.

Обезкостяване на трупно месо от ЕПЖ,коне и щрауси

Транжираното трупно месо се прехвърля на масата, където се извършва обезкостяването на отделните фракции до специфични артикули месо.

Полученото месо се събира разделно по асортиментни групи в пластмасови чисти Е2 (бели) каси снабдени с интегриран транспондер и се подават на транспортния канвейер за пълни каси. Транспортният конвейер отвежда месото към Идентификационен пункт за извършване на регистрация по зададени параметри в системата за проследимост и управление на продуктовите потоци.

Транжиране на трупно месо от ДПЖ

Транжирането на трупно месо се извършва непосредствено след претеглянето на два вертикални HDPE плота позиционирани под определен ъгъл, след което ако е цял труп той се разрязва на половина с подвижен дисков циркуляр или на банциг.

След това суровината се придвижва по тръбен път/ подава до една от четирите самостоятелно обособените секции, състоящи се от вертикален HDPE плот / снабден с механизми за стабилно и точно фиксиране на суровината / и работни маси с HDPE плотове.

Обезкостяване на трупно месо от ДПЖ

Транжираното трупно месо се прехвърля на масата, където се извършва обезкостяването на отделните фракции до специфични артикули месо.

Полученото месо се събира разделно по асортиментни групи в пластмасови чисти Е2 (бели) каси снабдени с интегриран транспондер и се подават на транспортния канвейер за пълни каси. Транспортният конвейер отвежда месото към Идентификационен пункт за извършване на регистрация по зададени параметри в системата за проследимост и управление на продуктовите потоци. Следва придвижване на касите към опаковка.

Нарязване на месото на дребна разфасовка.

Месото което ще се реализира, като дребна разфасовка се нарязва до желения търговски вид ръчно и /или механично в зала 3 или зала 20. Донарязването може да се осъществи непосредствено след транжирането или на по-късен етап в зависимост от подадените заявки.

СЕЛЕКТИРАНЕ на страничните животински продукти (СЖП).

След претегляне и отчитане в Идентификационен пункт, където се извършва регистрация и отчитане на изходящите количества в (Yield Control System) системата, пълните каси с СЖП се подават посредством специален конвейер, достигащ до специално предвидено за целта помещение, където се извършва селектиране на същите.

След това същите се събират в специализирани пластмасови контейнери с предварително поставени полителенови пликове или в бокс-палети и се извозват с помощта на транспалетна количка (за палетите) до специално предвидения за тази цел склад.

Събиране, съхранение и извозване на странични животински продукти (СЖП).

За събиране и съхранение на отпадни продукти е предвидено отделно хладилно помещение с температурен режим 0ºС÷5 ºС, в което СЖП се съхраняват в горепосочените съдове (контейнери и бокс-палети) в насипно състояние или опаковани в полиетиленови торби.

Отпадните продукти се извозват по график. За целта е осигурен самостоятелен изход от сградата.

ОПАКОВАНЕ, КАШОНИРАНЕ и ПАЛЕТИЗИРАНЕ на готовата продукция.

ОПАКОВАНЕ

Опаковане на отделните видове артикули се извършва в предвидено самостоятелно производствено помещение със съответния температурен режим. Постъпването на пълните каси се управлява по гореописания начин, а идентифицирането на касата става чрез електронния носител на информация с помощта на идентификационни фотоклетки, разположени на зареждащия конвейер.

Опаковането се извършва в зависимост от вида на месото и артикул, тяхното предназначение и начин на експедиция.

Неопаковани

Всички видове входяща суровина, която е предназначена да бъде експедирана без да претърпява технологична обработка, както и получените след транжиране на свинските половинки - първични фракции се окачват на пластмасови X-tree / за еднократна употреба /.

Опаковани без вакуум

Насипно опаковане

Насипно се опакова месо с промишлено предназначение. Опаковането се извършва в предвиден специализиран пункт включващ: входен конвейер за пълни каси; специален обръщач за каси; отвеждащ конвейер за празни (освободени) каси;

Изсипването на вътрешно-технологична каса се осъществява в чисти експедиционни Е2 (червени и/или друг цвят различен от белия) каси, в които предварително е поставен форматиран полиетиленов плик. След претегляне пълната каса се маркира с етикет върху затворения полиетиленов плик и се подава към помещението за палетизиране.

След освобождаване от месото нечистите каси чрез отвеждащ конвейер се подават към система от конвейри, чрез която същите се транспортират до машината за измиване.

Опаковани под вакуум

Опаковането на месото става в индивидуални полиетиленови пликове. Този тип опаковане е предвиден за месни продукти предназначени за търговската мрежа. Предвиденият специализиран пункт за вакуум опаковане включва: входен лентов конвейер за пълни каси; ролганг; помощни устройства за поставяне на месото; камерна вакуум машина и изходна лента; казан за термосвиване на фолиото; отвеждащ конвейер за празни каси.

Опаковане на дребна разфасовка в пласмасови потребителски опаковки - тарелки

В тарелки се опаковат охладени дребни разфасовки (цели или нарязани), предназначени за търговската мрежа. Нареждането на месните продукти се извършва ръчно, като преди поставянето на месото в тарелката се поставя абсорбираща подложка. Пълната тарелка се поставя на опаковъчна машина за фолиране, машината е снабдена (с устройство за вкарване на защитен газ). Тарелките могат да бъдат опаковани и без наличието на газова среда .

ПОСТАВЯНЕ В КАСИ / КАШОНИ

За целта се използва събирателен конвейер с обособени работни места, фронтално разположени срещу входящите конвейери от трите пункта за опаковка.

Постъпващото опаковано месо се поставя в кашони от трислойно велпапе (основно месо предназначено за експорт) или в експедиционни каси от първичен полиетилен..

МЕТАЛ ДЕТЕКЦИЯ

Пълните кашони/ каси продължават по транспортния конвейер преминават през тунелен електронен металдетектор, след което се подреждат по артикули в палетизация или достигат до Идентификационен пункт, където се претеглят, маркират и етикетират.

ПАЛЕТИЗИРАНЕ на опакованата продукция

Предвижда се цялата продукция за експедиция в охладено и замразено състояние да се палетизира и експедира в такъв вид. За целта ще се използват стандартни EU палети.

Палетизиране на продукцията предназначена за експедиция в замразено състояние.

За по-ефективно и по-бързо /шоково/ замразяване на опакованото в кашони месо, се прилага специално подреждане, като между всеки ред кашони се поставят специални спейсъри (разделители) с размерите на европалет, но с дебелина 50 mm. След края на процеса на шоково замразяване същите се изваждат и кашоните се пренареждат. Когато месото е опаковано в каси, те се палетизират и замразяват по аналогичен начин, но без използване на спейсъри. Замразяването на касите с месни продукти може да бъде и на метален стелаж конструиран и направен специлано за по-бързо замразяване, след което касите се обръщат на палет за съставяне на палетна единица и/или кашониране, етикетиране и поставяне на палет.

Свинските половинки, които ще се замразяват, поставени в хоризонтално положение в бокс-палет се подават за шоковото замразяване. След шоковото замразяване, свинските половинки по същия начин постъпват и в камерите за съхранение на замразен продукт.

Палетизиране на продукцията предназначена за експедиция в охладено състояние.

Палетизирането се извършва по аналогичен начин, описан в т.6.8.1, без използване на спейсъри и директно след палетизиране се подава към хладилен склад за готова продукция и след това за експедиция.

Продукцията предназначена за веригите магазини и клиенти на фирмата, след палетизиране се насочва към склад 26-А/склад охладена дребна разфасовка/ за допълнително комисиониране и складиране до нейното експедиране.

2.2. Възстановяване на извършвано водовземане от подземни води

За извършваното водовземане в периода на експлоатация на предприятието (1974 г. – 2013 г.) е било издадено разрешително за водовземане от подземни води № 100 125/12 .09.2003 г. на БДДР – Плевен. Поради спиране на производствената дейност разрешителното за водовземане не е продължено и е с изтекъл срок.

Според хидрогеоложкото райониране на България (Альтовский, 1961; Йовчев, Рыжова, 1962), хидрогеоложка карта М 1:200000 и обяснителна записка към нея, разглежданата територия попада в Силистренски подрайон на Севернобългарски артезиански басейн. В този район са формирани обширни карстово-пукнатинни водоносни хоризонти сред дебелите до няколко стотин метра малм-валанжински и барем-аптски варовикови седименти. В южните и централни части на Северобългарското сводово издигане те образуват два етажно разположени водоносни хоризонта, разделени от дебелослойните хотривски мергели, а на север, поради фациални изменения образуват общ карстово-пукнатинен водоносен хоризонт. Между дебелопластовите отложения се очертават зони на по-интензивно окарстяване и съответно по-висока продуктивност. Източно от водосбора на р. Русенски Лом липсва постоянен повърхностен отток, което е причина в този край единствен източник за водоснабдяване да са подземните води.

Хидрогеоложките условия са резултат от особеностите на големите хидрогеоложки структури в североизточна България. В хидроложко отношение районът спада към областта на Мизийски хидрогеоложки регион, който по площ съвпада с морфоложката област - Дунавската хълмиста равнина, и тектонската област - Мизийската плоча. В строежа на Мизийския хидрогеоложки регион се различават два структурни етажа: долен – нагънат (фундамент) и горен - ненагънат, който представлява платформена покривка. За региона като цяло е характерно:

- Етажно разположение (един под друг) на водоносните хоризонти в Мезозойско-кайнозойската покривка;
- Вертикална хидрохимична зоналност на подземните води. с горна зона с активен водообмен и с пресни ненапорни и напорни води от инфилтранионния генетичен цикъл; средна зона със забавен водообмен и повишена минерализация и температура на водите (водите са напорни и са от смесен произход - стари морски и инфилтрационни) и долна зона с води практически без водообмен, имат висока минерализация и висока температура;
- По линиите на тектонски разседи и разломи на редица места се осъществява хидравлична връзка между водоносните хоризонти, които иначе са добре изолирани един от друг (с изключение на участъците с хидрогеоложки прозорци);

- Значително площно разпространение на докватернерните водоносни хоризонти, като някои от тях (малмо-валанжският и с малки изключения и среднотриаският) имат повсеместно разпространение.
- Те се подхранват от инфилтрация на валежни води и на води от кватернерните отложения.

Съгласно Плана за управление на речните басейни (ПУРБ) 2016 – 2021 г. в Дунавски район, приет с Решение № 1110/29.12.2016 год. на Министерски съвет, разглежданата територия попада в обхвата на подземно водно тяло BG1G0000J3K051, което е определено и като Зони за защита на водите съгласно чл.119а, ал. 1, т. 1 от Закона за водите. ПВТ няма хидравлична връзка с повърхностни води.

Подземно водно тяло с код BG1G0000J3K051 се намира в поречието на реките Дунав, Дунавски Добруджански реки, Русенски Лом и Янтра. Неговото име е „Карстови води в Малм-Валанжския басейн“ и е от напорен тип. Неговата площ е 13104.5 km2, разкрита от която е 644.7 km2. Това подземно водно тяло е трансгранично. Водоносният хоризонт е карстов - силно водоообилен. Върху химичното състояние на подземното водно тяло натиск оказват различни дифузни и точкови източници на замърсяване. Към дифузните източници спадат селското стопанство и населените места без канализация, докато към точковите източници спадат един склад за пестициди, попадащ в територията на подземното водно тяло, едно депо и едно заустване на битови отпадъчни води. Характерно за това водно тяло е затруднения обмен с повърхностните води. Територията на подземно водно тяло BG1G0000J3K051 не попада в район с идентифициран значим натиск върху подземните водни тела в ДРБУ. Според риск оценката на ПВТ в Дунавски район, подземното водно тяло не е в риск.

Общата оценка на химичното състояние подземно водно тяло BG1G0000J3K051 е „добро“. Няма интрузия на солени или замърсени води. Няма хидравлична връзка с повърхностни води, което да доведе до значимо влошаване на екологичното или химичното състояние на повърхностните водни тела, причинено от пренос на замърсители от ПВТ.

Съгласно данни на БДДР към края на месец май свободните водни количества за водното тяло са:

Код на подземното водно тяло	**Наименование на водното тяло**	**Естествени ресурси**	**Количества необходими за водните екосистеми**	**Разполагаеми ресурси**	**Разрешени количества**	**Водни количества от кладенци за собствени потребности**	**Свободни количества**
		л/с	**л/с**	**л/с**	**л/с**	**л/с**	**л/с**
BG1G0000J3K051	Карстови води в Малм-Валанжския басейн	4307	100	4207	1364	92	2751

Експлоатационният индекс на водното тяло е 35%.

Тръбният кладенец се намира в Северната промишлена зона на гр. Силистра, в ПИ 41143.175.27, област Силистра, община Силистра, с. Калипетрово, ... № .., вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП За друг вид производствен, складов обект, площ 26575 кв. м, стар номер част от 000137, квартал част от 7, парцел част от XII, Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК.

Местоположението на тръбния кладенец е представено на карта в М 1 : 25 000 (Граф. прил.3), а на имота и на мястото на водовземното съоръжение на скица в М 1 : 1000.(граф. прил. № 1)

Географските и геодезически координати на „ПЕС – 1/87 г“ са както следва:

Географски координати (WGS)	Геодезически координати (БГС 2005)
N = 44° 06' 12.15"	X = 4886730.896
E = 27° 13' 44.88"	У = 638470.695

Котата на терена на водовземното съоръжение е 55.987 м.

Намерението на инвеститора е водовземане от тръбен кладенец със следните цели: Цел № 6: „Охлаждане на производствени машини и съоръжения в процеса на работата им“, Цел № 7 „Промишлено водоснабдяване“ и Цел № 9 „Водоснабдяване за други цели“ (*Приета с ПМС № 383 от 29.12.2016 г., Обн. ДВ. бр.2 от 6 Януари 2017 г., изм. ДВ. бр.27 от 2 Април 2019г., изм. ДВ. бр.56 от 16 Юли 2019 г.*).

Годишни водни количества по цели:

1. Охлаждане за хладилно стопанство:

Водата ще се използва за охлаждане в хладилно стопанство. За допълване на загуби от конденз – 14,795 m^3/d.

5 400 m^3/yr - целогодишно

2. Промишлено водоснабдяване:

Водата ще се използва за измиване на помещения и производствени съоръжения в предприятието за месодобив и месопреработка. Общата площ, подлежаща на ежедневно измиване, възлиза на 586,494 m^2.

Съгласно Приложение № 3 към чл. 18, ал. 2 „Водоснабдителни норми за питейно-битови нужди в обществено обслужващи, производствени и селскостопански сгради“ на Наредба № 4 от 17 юни 2005 г. за проектиране, изграждане и експлоатация на сградни водопроводни и канализационни инсталации (*Издадена от министъра на регионалното развитие и благоустройството, Обн. ДВ. бр.53 от 28 Юни 2005г., попр. ДВ. бр.56 от 8 Юли 2005г.*) водоснабддителната норма за измиване на площи е 0,3 – 0,4 l/m^2/ден.

Необходимото количество получаваме по следната формула:

Q = 586,494 m^2 x 0,4 l/m^2/ден x 365 дни = 234,598 x 365 = 85 628 124 l = **85 628.1 m^3/yr**

3. Други цели:

3.1. Напояване на зелени площи:

Водата ще се използва за напояване ан тревни площи в рамките на поземлените имоти на предприятието за месодобив и месопреработка. Общата площ на предприятието възлиза на 30 000 m^2.

Съгласно Приложение № 3 към чл. 18, ал. 2 „Водоснабдителни норми за питейно-битови нужди в общественообслужващи, производствени и селскостопански сгради“ на Наредба № 4 от 17 юни 2005 г. за проектиране, изграждане и експлоатация на сградни водопроводни и канализационни инсталации (*Издадена от министъра на регионалното развитие и благоустройството, Обн. ДВ. бр.53 от 28 Юни 2005г., попр. ДВ. бр.56 от 8 Юли 2005г.*) водоснабддителната норма за напояване на тревни площи е 3 l/m^2/ден.

Необходимото количество получаваме по следната формула:

Q = 30 000 m^2 x 3 l/m^2/ден x 365 дни = 90 000 x 365 = 32 850 000 l = 32 850 m^3/yr

3.2. Измиване на фотоволтаични панели:

Водата ще се използва за измиване на фотоволтаични панели на ФВЕЦ към предприятието за месодобив и месопреработка. Общата зелена площ на предприятието възлиза на 16 588 m^2 (6 422 бр. фотоволтаични панели, всеки от които с площ 2,583 m^2).

Съгласно Приложение № 3 към чл. 18, ал. 2 „Водоснабдителни норми за питейно-битови нужди в общественообслужващи, производствени и селскостопански сгради“ на Наредба № 4 от 17 юни 2005 г. за проектиране, изграждане и експлоатация на сградни водопроводни и канализационни инсталации (*Издадена от министъра на регионалното развитие и благоустройството, Обн. ДВ. бр.53 от 28 Юни 2005г., попр. ДВ. бр.56 от 8 Юли 2005г.*) водоснабддителната норма за измиване на площи е 0,3 – 0,4 l/m^2/ден.

Необходимото количество получаваме по следната формула:

Q = 16 588 m^2 x 0,4 l/m^2/ден x 365 дни = 6 635,2 x 365 = 2 421 848 l = 2 421,9 m^3/yr

Общо за други цели: **35 271.9 m^3/yr**

Обобщени количествени параметри:

Така общото водно количество е определено на 126 300 m^3/yr

$Q_{год}$ = 126 300 m^3/yr

$Q_{ср.д}$ = 346 m^3/d= 4,0 l/s

Захранването на системата ще се извършва с потопяема помпа с дебит Q 12,0 l/s спусната на 180,0 m от кота терен за време t = 8 ч или t = 0,33 d.

Минимално водно количество, необходимо за изпълнение на определена дейност възлиза на 100 000 m^3.

Съгласно чл. 3, ал. 1 от Наредба № 1 от 10.10.2007 год. за проучване, ползване и опазване на подземните води, лицата черпещи подземни води и ползващи подземни водни обекти за изграждане на съоръжения, предназначени за водовземане, се категоризират в две групи:

I -ва категория – при среднодeнонощен дебит по-голям от 1.0 l/s;

II-ра категория – при среднодeнонощен дебит 1.0 l/s и по-малък от 1.0 l/s. Искателя за водовземане от подземни води съгласно чл. 3, ал. 1 попада във I-ва категория – при среднодeнонощен дебит от 4,0 l/s.

Геолого-литоложкият строеж и конструкцията на тръбния кладенец е представен на Граф. прил. 5.

Геолого-литоложки строеж

- От 0.0 до 19,0 м - *Кватернер (Qal)* – песъчлива глина;
- От 19,0 до 22,0 м – *Кватернер (Qal)* – дребен чакъл с песъчлив запълнител
- От 22,0 до 35,0 м – *Долна креда (Русенска свита – rsK1h-b)* – сиви мергели, много плътни
- От 35,0 – 45,0 м - *Долна креда (Русенска свита – rsK1h-b)* – варовик, порцелановиден, с глинест запълнител
- От 45,0 – 500,0 м - *Долна креда (Русенска свита – rsK1h-b)* – варовик, порцелановиден, неравномерно окарстен
- Нивото на подземните води в тръбния кладенец е на дълбочина 7,50 м от повърхността. Кота СВН – 48,49 м.

В напуканите и окарстени варовици на барема и валанжа е формиран водоносен хоризонт с напорен характер. Движението на подземните води се осъществява по сложно хидравлически свързана мрежа от пукнатини, разширени в различна степен от процесите на карстификация.

Конструкция

- От 0,0 до 50,0 м – сондирано с диаметър Ф 610 мм,
- От 0,0 до 50,0 м – обсаден с метална кондукторна колона, циментирана
- От 50,0 м до 110 м – сондирано с диаметър Ф 510 мм и е спусната метална колона.
- Експлоатационната колона от 0,00 до 110,0 м е с диаметър Ф 426 мм
- От 110,0 м до 200,0 м – сондирано с диаметър Ф 295 мм – открит ствол
- От 200,0 м до 500,0 м – сондирано с диаметър Ф 190 мм – открит ствол
- Предвижда се да се спусне потопяема помпа с дебит до 12,0 л/с на дълбочина 180 м.
- Съоръжението е разположено в бункерна помпена станция, имаща стандартна конструкция.

Интервалът от 110,0 до 500,0 м е водоприемната част на сондажа, която пресича баремския и част от валанжсккя водоносен хоризонт. До дълбочина 110,0 м сондирането е извършено с глинест разтвор без загуба на промивката /частична загуба имаше около 60 -я м/. От 110,0 до 500,0 м сондирането е проведено с чиста вода, при пълна загуба на същата.

Проучваният тръбен кладенец разкрива част от подземното водно тяло **BG1G0000J3K051 - „Карстови води в Малм - Валанжския басейн“.** Подземните води са акумулирани в карбонатните отложения на Русенската свита, представени от доломити и доломитизирани варовици, напукани и кавернозни.

Долният водоупор в района е на около 1000 м и е представен от юрски отложения. Горният водоупор е относителен и е представен от плътните, слабо напукани и кавернозни варовици на Русенската свита, над които следват хотрив-баремските мергели и глинести варовици. Дебелината на ГЮВХ е 400-500 м.

Подхранването на водоносния хоризонт става далеч на север, в зоната на разкритие на варовиците. Формиран е подземен поток с посока на изток, югоизток, североизток.

Разглежданият район се отнася към тази част от ГЮВХ, която е разположена югоизточно от подземния вододел на потока в Североизточна България.

- Дренирането на ГЮВХ се осъществява по няколко начина:
- като преливни и възходящи извори в ограничен брой места (Девненските и Златинските извори);
- възходящо, чрез сарматските варовици в езерото Мангалия - Румъния;
- по разломи в еоценския водоносен хоризонт в района на Варненското езеро;
- по разломи в акваторията на Черно море.

По химичен състав водите са хидрокарбонатно-калциево-магнезиеви, пресни, твърди, с температура 16-19°C.

Водоносният хоризонт – Горно – юрски водоносен хоризонт, заляга под долнокредните мергели, плътни, сивосини, с ниски филтрационни свойства, играещи ролята на относителен горен водоупор. По архивни данни се приема, че долният водоупор е на около 1000 м и се ограничава от юрските седименти.

В пространствено отношение, хоризонтът е напорен и неограничен в план .

Във вертикалната равнина водоносния хоризонт заляга под мергели, които се приемат за водоупор.

Хидродинамична схематизация на водоносния хоризонт. Основна изчислителна схема

Схематизация на ВХ в разрез:

- Според хидравличните условия по горнището на ВХ - напорен водоносен хоризонт;
- Според макроеднородността на водовместващи резервоар - еднороден ВХ;

Схематизация на ВХ в план:

- Основната изчислителна схема, към която се привежда ВХ е неограничен пласт.

Схематизация на ВХ по граничните условия:

- Гранично условие по контурите на пласта - II род. По протежение на контура е зададен единичния разход на потока q -Tdh/dn;
- Гранично условие при водовземното съоръжение - II род, съоръжението работи със зададен дебит (Q = const);

Категоризиране на ВХ по сложност на хидрогеоложките условия

- Според филтрационните свойства - условно еднороден;
- Според хидрохимичните и геотермални условия - с прости условия;
- Според граничните условия – сложни гранични условия;

По сложност на хидрогеоложките условия ВХ е II група, сложни хидрогеоложки условия;

Категоризиране по степен на изученост

- По степен на изученост ВХ е I група - с добре изучени хидрогеоложки условия;

Категоризиране по степен на достоверност

- Водоносният хоризонт се приема за добре изучен, със сложни хидрогеоложки условия. Разпределението на експлоатационните ресурси е следното:

$Q_{EP1} = 0,4\ О_{екс}^{л}$ - гарантирани/

$Q_{EP2} = 0,6\ Оекс^{Л}$ - възможни;

На утвърждаване подлежат ЕР1 + ЕР2.

Филтрационните характеристики на частта от водно тяло са определени чрез проведен хидравличен тест на 24.09.2023 година, с продължителност 72 часа на три степени съответно на 6,0 л/с, 10,0 л/с, 15,0 л/с.

Извършените измервания позволяват определянето на филтрационните характеристики (T, k) на водовместващата среда. При водочерпенето е достигната стабилизация на понижението, при което за изчисляване на хидрогеоложките параметри е използван метода на Джейкъб и параметрите са определени чрез координатната система s' = f(lg t').

За изясняване условията, при които ще се извършва бъдещата експлоатация и с какви ресурси разполага водовземното съоръжение е проведено опитно водочерпене чрез потопяема помпа „PLEUGER" спусната на 180,0 метра от кота терен.

При водочерпенето е достигната стабилизация на понижението за трите степени, при което за изчисляване на хидрогеоложките параметри е използван метода на Джейкъб и параметрите са определени чрез координатната система s' = f(lg t'). Водните количества са измервани по обемния способ. Температурата на водата се измерваше с термометър. След спиране на помпата е проследено възстановяването на водното ниво.

Дневника с резултатите от проведеното опитно водочерпене и графичната обработка от ОФИ са представени в (граф. прил. 2). Данните за изменението на водното ниво по време на възстановяването са обработени по метода на „Джейкъб" s ' = f (lgt').

<u>Определяне на индикаторната крива</u>

Индикаторната крива или крива на дебита на един кладенец се нарича зависимостта между дебита на кладенеца и понижението в него Q=f(s0), като дебита и понижението са стабилизирани при получаването си.

Съгласно формулата на Дюпюи, зависимостта между дебит и понижение е линейна и представлява права линия, т.е. индикаторната крива е приблизително права линия, какъвто е конкретният случай.

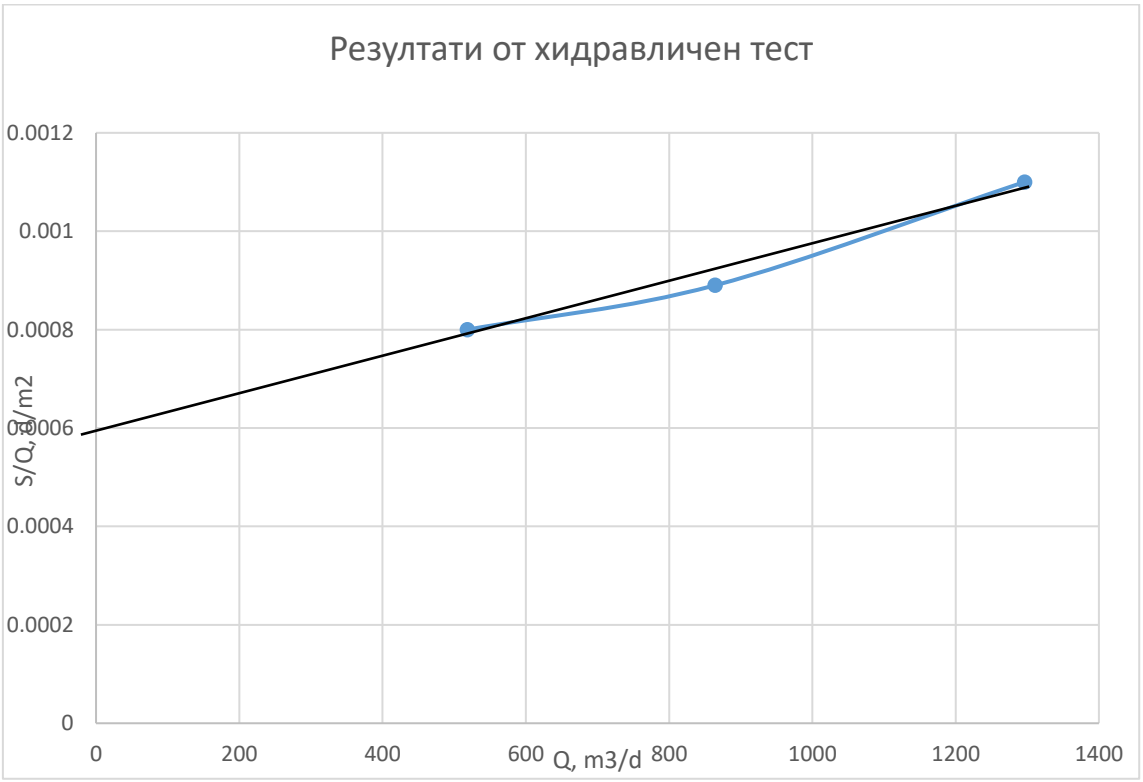
Резултатите са представени в следните таблици:

Показател	**I - во понижение**	**II - ро понижение**	**III - то понижение**
СВН, м	7,50	7,50	7,50
дебит, л/с	6,0	10,0	15,0
динамично водно ниво, м	7,91	8,67	10,1

понижение, S, m	0,41	0,76	1,43

Понижение по ред	*Понижение S м*	*Дебит Q*		*S/Q*	*t часове*
		л/с	*м³/д*	*д/м²*	
I	0,41	*6,00*	518,4	0,0008	*24*
II	0,76	*10,00*	864	0,00089	*24*
III	1,43	*15,00*	1296	0,0011	*24*

На база на тези данни се получават следните резултати:



“С “се определя от наклона на правата и отчита загубите в сондажа;

C = (0,0015-0,00098) / (1200-1000) = 0,0000026

“В” се определя от пресечната точка на ординатната ос при Q = 0 и отчита загубите в пласта.

B = 0,0006

Водопроводимостта Т се определя по опростената формула на Логан:

T = 1.6/B м2/д T = 2666 м2/д

Анализът и интерпретацията на данните от проведените опитно-филтрационни работи дават основание за водовземния участък в района на разглеждания водоизточник да се приемат следните хидрогеоложки параметри на кватернерния водоносен хоризонт:

Стойностите на хидрогеоложките параметри, използвани за целите на проектирането са:

Водопроводимост Т = 2666 м2/д

Коефициент на филтрация – к = Т/m = 5,86 m/d

Коефициент на нивопредаване - а = Т/ μ = 100 000 m2/d

Коефициент на водоотдаване - μ = 0,117. √к = 0,28

Мощност на водоносния пласт m – 455 м

Статично водно ниво – 7,50 м (от кота терен)

Дължина на водоприемната част – 390 м

Радиус на водоприемната част – 0,095 м

re = 0,0078 – приведен радиус, отчитащ несъвършенството на кладенеца

Приведен радиус r_e отчитащ несъвършенството на кладенеца – 0,0078 м; определя се по формулата $r_e = r_0 * e^{-\zeta}$, където ro = 0,095, е – неперово число = 2,718, ζ – коефициент, които се отчита от графика (l/h, h/ro) в случая – 2,5.

Хидравличната ефективност на водовземното съоръжение се определя по формулата:

$$E_w = \frac{100 * B * Q}{(B * Q + C * Q^2)}, \%$$

Където В и С са определени по – горе, Q – дебитът за всяко едно стъпало в л/с.

Така при дебит Q = 6,0 l/s хидравличната ефективност е 100 %, при дебит Q = 10,0 l/s хидравличната ефективност е 97,8 %, при дебит Q = 15,0 l/s хидравличната ефективност е 96,7 %.

Съгласно чл. 47, ал 1, от Наредба № 1, допустимото понижение на водното ниво във водното тяло (SДОП), за напорни водоносни хоризонти се определя като разлика между дълбочината на горнището на водоносния хоризонт и дълбочината на статичното ниво на водата, измерени от земната повърхност;

Sдоп. техн = sд = ГВХ (45,0 m) – СВН (7,50 m), m или

$S_{доп}$ = 37,5 м

Максимално допустимото експлоатационно понижение на водното ниво във водовземното съоръжение, при обосновани средноденонощен дебит – 4,0 л/с = 345,6 м3/д, приблизително може да се оцени по формулата на Тейс (ДПВ, стр. 180):

$$S_{max=ср.д} = \frac{0,183.Q_{ср.д}}{T}\left[\lg\frac{2,25.a.t_e}{r_e^2}\right]$$

където:

Smax.екс. – максимално (средноденонощно) допустимото експлоатационно понижение на водното ниво във водовземното съоръжение при зададен средноденонощен дебит, m

Qср.д – средноденонощен дебит, m^3 /d;

T – проводимост на участъка, m^2 /d;

a – пиезопредаване в участъка, m^2 /d;

te – проектно (изчислително) време за което се определят експлоатационните ресурси, d.

r0 – радиус на водовземното съоръжение, m;

Входни данни

В съответствие с казаното по-горе, приети са следните входни данни при изчисленията:

Qср.д = 4,0 l/s = 345,6 m3 /d;

T = 2666 m2/d;

a = 100 000 m2 /d;

te = 10 год. = 3650 d;

r0 = 0,095 m;

r_e = 0,0078 – приведен радиус, отчитащ несъвършенството на кладенеца

След заместване и преобразуване се получава максимално допустимото експлоатационно понижение:

Smax.ср.д = 0,31 m

Прието за $S_д$ = 37,5 м

При което е изпълнено условието на чл. 49, ал. 4 т.е.:

Smax.ср.д < Sд

Съгласно чл. 49 от Наредба № 1 от 10.10.2007 година, максимално допустимото експлоатационно понижение на водното ниво във водовземното съоръжение за водоползватели от I-ва категория ще се реализира като понижение на водното ниво при максимален дебит (Qмакс).

Ползването на вода от сондажа при максимално натоварване съобразно необходимите водни обеми за кратък период от време, проектния върхов дебит ще бъде:

$Q_{пр. върх}$ = 12,0 л/с = 1036,8 м^3/д

Максимално допустимото експлоатационно понижение на водното ниво във водовземното съоръжение, което се реализира при този режим на експлоатация, отново се оценя по формулата на Тейс:

$$S_{max=ср.д} = \frac{0,183.Q_{ср.д}}{T}\left[\lg\frac{2,25.a.t_e}{r_e^2}\right]$$

където:

Smax.върх – максимално върхово допустимото експлоатационно понижение на водното ниво във водовземното съоръжение, m

Qпр.върх. – проектен върхов дебит, m^3 /d;

T – проводимост на участъка, m^2 /d;

a – пиезопредаване в участъка, m^2 /d;

te – проектно (изчислително) време за което се определят експлоатационните ресурси, d.

r0 – радиус на водовземното съоръжение, m;

r_e – приведен радиус, отчитащ несъвършенството на кладенеца

Входни данни

В съответствие с казаното по-горе, приети са следните входни данни при изчисленията:

Qпр.върх.= 12,0 l/s = 1036,8 m3 /d;

T = 2666 m2 /d;

a = 100 000 m2 /d;

te = 8 часа = 0,33 d;

r0 = 0,095 m;

re = 0,0078 – приведен радиус, отчитащ несъвършенството на кладенеца

След заместване и преобразуване се получава максимално допустимото експлоатационно понижение:

Smax.върх. = 0,97 m

Прието за $S_д$ = 37,5 м

При което е изпълнено условието на чл. 49, ал. 4 т.е.:

Smax.върх. < Sд

Технически възможният дебит на водовземното съоръжение е определено база максималното експлоатационно понижение, определено в предишната точка а именно Smax.върх. = 0,97 m.

<u>Определяне на технически възможния дебит на водовземното съоръжение (Qтвд)</u>

В план водното тяло се разглежда като неограничен пласт при (t > 531 д), а в разрез е условно еднороден.

За определяне на технически възможния дебит (Qтехн) на водовземното съоръжение е използван хидродинамичния метод за оценка.

При безнапорен водоносен хоризонт за определяне на технически възможния дебит, при зададено технически допустимо понижение $S_{доп}$= 0,97 m ще се използва формулата:

$$Q_{техн.} = \frac{4\pi TS_д - (1 - S_д / 2H}{\ln \frac{2.25a}{r_o^2} + \ln t}$$

където:

Qтвд- технически възможен дебит;

Т = 2666 м2/ден - проводимост на хоризонта за водовземния участъстък;

Sдоп. = 0,97 м - допустимо понижение в тръбния кладенец;

г0 = 0,095 м - радиус на тръбния кладенец;

а = 100 000 м2/ден - коефициент на нивопредаване;

te = 10 години =3650 d - експлоатационен период от време.

Използвайки горепосочените формули и получените хидрогеоложки параметри

получаваме:

Qтвд = 1400 м3/ден = 16,2 л/сек

Дебита на кладенеца зависи най-общо от:

- ✓ Типа на водоносния пласт в план и разрез;
- ✓ Разположението на кладенеца в пласта;
- ✓ Хидрогеоложките параметри;
- ✓ Зададеното понижение в кладенеца;
- ✓ Зададения период на експлоатация.

Влиянието на водовземното съоръжение върху хидродинамичната обстановка в участъка се свежда в създаване на депресионна фуния на пиезометрично водно ниво около него.

Радиусът на влияние (R) на кладенеца за едно денонощие приблизително може да се оцени по формулата за условен нестабилизиран радиус на влияние нарастващ във времето.

$R = 2.\ S\ max.върх. .\ \sqrt{T}$

където:

R – условен радиус на влияние, m;

Smax – максимално понижение при върхов дебит = 0,97 m;

T – проводимост на пласта = 2666 m2 /d;

Заместваики във формулата за радиуса на влияние получаваме **R = 100,17 m.**

Т.е. работата на водовземното съоръжение практически няма да даде отражение върху работата на съседни кладенци.

Водовземното съоръжение е изградено през 1987г. и поради острата нужда от вода още през същата година е пуснато в експлоатация.

Оборудването на водовземното съоръжение включва следното:

- Изградена е бункерна помпена станция, имаща стандартна конструкция.

Помещението е облицовано с теракот и е в добро санитарно-техническо състояние.

- Монтирана е потопяема помпа PLEUGER-16-8-45 с дебит 12 1/s при напор H= 180 ш. Напорът на помпата е достатъчен за директно подаване на вода към резервоара и вътрешната водопроводна мрежа.
- Изградено е хлораторно помещение.
- На една от стените на помпената станция е монтирано командно електрическо табло.
- Монтирани са изискуемите се спирателни кранове и манометри.

За да бъде изпълнена изцяло схемата за оборудване на водовземното съоръжение са монтирани още:

- Водомер с капацитет до 100 m^3/h.
- Наблюдателни тръби с дължина около 20 m и диаметър ½” до 3/4 " за отчитане на динамичното водно ниво.

Около водоизточника е учредена СОЗ съгласно Заповед № СОЗ – 20/31.08.2004 г.

2.3. Възстановяване на ЛПСОВ и заустване на пречистени отпадъчни води

Локално пречиствателно съоръжение за отпадъчни води към месокомбината е изградено през 90-те години на миналия век и е въведено в експлоатация с Разрешение за ползване № 13 от 12.07.1994 г. Пречиствателната станция е изградена от фирма "КРАС КЕЛТЕ” - Холандия, съгл. договор 88922 ~ СС - 013 от 06.10,1992 г.

Дружеството, извършващо производствена дейност в периода след 2000 г. („МЕКОМ“ АД) е било титуляр на разрешително за ползване на воден обект за заустване на отпадъчни води в повърхностни води № 1018/15.12.2003 г. и № 1018-1/15.12.2006 г. издадено от МОСВ,

продължено с решение № 86/2010 г. и разрешително № 03140025/ 2010 г. на МОСВ. Поради спиране на производствената дейност разрешителното за заустване не е продължено и е с изтекъл срок.

Пречиствателното съоръжение разполага със следните стъпала на очистване: физико-механично, химично и биологично. Физико-механичното очистване става в правоъгален басейн - утаител с размери 4/31,2 м. Химичното очистване става в затворено Г образно помещение от метална конструкция със застроена площ 139 м^2, където става и дозирането на химикалите. Биологичното очистване се осъществява в два басейна, кръгъл с диаметър 10.60 м. и 2 бр. правоъгълни с размери 13.50/31.20 м, Отпадната утайка (шлам) се съхранява в квадратен басейн с размери 8,70/8.70 м.

Предвиденото максимално количество отпадъчни води е определено на 126 300 м^3/г

$Q_{год}$ = 126 000 м^3/г

$Q_{ср.д}$ = 350 м^3/д

$Q_{ср.ч}$ = 36 м^3/ч

Инвестиционното предложение не предвижда промяна в технологията на пречистване и използваните съоръжения.

Географски координати на изход на ЛПСОВ:

N = 44°06'14.900" E = 27° 13'54.201"

Географски координати на точка на заустване в река Дунав:

N = 44°06'45.444" E = 27° 13'53.519"

3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение, необходимост от издаване на съгласувателни/разрешителни документи по реда на специален закон; орган по одобряване/разрешаване на инвестиционното предложение по реда на специален закон:

Месокомбинатът е построен през 70-те години на миналия век и е въведен в експлоатация през месец декември 1974 г. Производствената дейност е извършвана до 2013 г., след която производствените сгради и съоръжения не са използвани.

Инвестиционното предложение предвижда възобновяване на извършваната производствена дейност по месодобив и месопреработка в рамките на съществуващите производствени сгради и съоръжения при запазване на утвърдения капацитет на предприятието. Не е планирано изграждане на нови производствени мощности и увеличаване на производствения капацитет.

Като неразделна част от производствената дейност е планирано възобновяване на:

- извършваното водовземане от подземни води чрез съществуващо водовземно съоръжение - тръбен кладенец разположен в ПИ 41143.175.33 (образуван от поземлен имот № 41143.175.27), област Силистра, община Силистра, с. Калипетрово;

- ЛПСОВ за производствени и битово-фекални отпадъчни води и заустване на пречистените отпадъчни води по съществуващ заустващ колектор в р. Дунав.

За реализиране на инвестиционното предложение е необходимо

- Издаване на разрешително за водовземане от подземни води чрез съществуващо водовземно съоръжение по реда на Закона за водите;
- Издаване на разрешително за ползване на воден обект за заустване на отпадъчни води е повърхностни води за експлоатация на съществуващи обекти по реда на Закона за водите;
- Регистрация на производствен обект за производство на храни в системата на БАБХ;

4. Местоположение:

Настоящото инвестиционно предложение ще се реализира в рамките на следните поземлени имоти:

- Поземлен имот 41143.175.33, област Силистра, община Силистра, с. Калипетрово, п.к. 7539, ..., вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП За електроенергийното производство, площ 31063 кв. м, Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК;
- Поземлен имот 66425.520.51, област Силистра, община Силистра, гр. Силистра, п.к. 7500, ПЗ "Запад", вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП Друг вид поземлен имот без определено стопанско предназначение, площ 5224 кв. м, стар номер 569,570,267, квартал 7, парцел 11(10), Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК, Заповед за изменение на КККР № КД-14-19-34/02.08.2010 г. на НАЧАЛНИК НА СГКК – СИЛИСТРА;
- Поземлен имот 66425.520.66, област Силистра, община Силистра, гр. Силистра, п.к. 7500, ул. "ТУТРАКАН", ПЗ - "ЗАПАД", вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП За друг вид производствен, складов обект, площ 1032 кв. м, стар номер 66 (част от 267), квартал 7, парцел 15 (част 14 и част от парцел 11(10)), Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК;
- Поземлен имот 66425.520.67, област Силистра, община Силистра, гр. Силистра, п.к. 7500, ул. "ТУТРАКАН", ПЗ - "ЗАПАД", вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП За друг вид производствен, складов обект, площ 3904 кв. м, стар номер 67 (част от 267), квартал 7, парцел 14 (част 14 и част от парцел 11(10)0, Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК;
- Поземлен имот 66425.520.70, област Силистра, община Силистра, гр. Силистра, п.к. 7500, ул. "ТУТРАКАН", ПЗ - "ЗАПАД" № 29, вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП За друг вид производствен, складов обект, площ 27474 кв. м, стар номер 267, квартал 7, парцел 12, Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК;
- Поземлен имот 66425.520.71, област Силистра, община Силистра, гр. Силистра, п.к. 7500, ул. "ТУТРАКАН", ПЗ - "ЗАПАД" № 29, вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП За електроенергийното производство, площ 11790 кв. м, стар номер 267, квартал 7, парцел 17, Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК;
- Поземлен имот 66425.520.72, област Силистра, община Силистра, гр. Силистра, п.к. 7500, ул. ПЗ - Запад, вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП

За друг вид производствен, складов обект, площ 6666 кв. м, стар номер 267, квартал 7, парцел част от парцел 11(10), Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК;

- Поземлен имот 66425.520.77, област Силистра, община Силистра, гр. Силистра, п.к. 7500, ПЗ "Запад", вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП За друг вид производствен, складов обект, площ 3760 кв. м, квартал 7, парцел XXX, Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК.

Географските координати на условен център на производствената площадка:

N = 44° 06'14.930" E = 27°14'0.720""

Географските и геодезически координати на „ПЕС – 1/87 г“ са както следва:

Географски координати (WGS)	Геодезически координати (БГС 2005)
N = 44° 06' 12.15"	X = 4886730.896
E = 27° 13' 44.88"	У = 638470.695

Котата на терена на водовземното съоръжение е 55.987 м.

Географски координати на изход на ЛПСОВ:

N = 44°06'14.900" E = 27° 13'54.201"

Географски координати на точка на заустване в река Дунав:

N = 44°06'45.444" E = 27° 13'53.519"

В близост до имота не са разположени защитени територии и територии за опазване обектите на културното наследство. Не се очаква трансгранично въздействие.

В близост инвестиционното предложение не са разположени елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на здравна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство.

(населено място, община, квартал, поземлен имот, като за линейни обекти се посочват засегнатите общини/райони/кметства, географски координати или правоъгълни проекционни UTM координати в 35 зона в БГС2005, собственост, близост до или засягане на елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на здравна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство, очаквано трансгранично въздействие, схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура)

5. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията:

Инвестиционното предложение е свързано с ползване на природен ресурс – подземни води.

Според хидрогеоложкото райониране на България (Альтовский, 1961; Йовчев, Рыжова, 1962), хидрогеоложка карта М 1:200000 и обяснителна записка към нея, разглежданата територия попада в Силистренски подрайон на Севернобългарски артезиански басейн. В този район са формирани обширни карстово-пукнатинни водоносни хоризонти сред дебелите до няколко стотин метра малм-валанжински и барем-аптски варовикови седименти. В южните и

централни части на Северобългарското сводово издигане те образуват два етажно разположени водоносни хоризонта, разделени от дебелослойните хотривски мергели, а на север, поради фациални изменения образуват общ карстово-пукнатинен водоносен хоризонт. Между дебелопластовите отложения се очертават зони на по-интензивно окарстяване и съответно по-висока продуктивност. Източно от водосбора на р. Русенски Лом липсва постоянен повърхностен отток, което е причина в този край единствен източник за водоснабдяване да са подземните води.

Хидрогеоложките условия са резултат от особеностите на големите хидрогеоложки структури в североизточна България. В хидроложко отношение районът спада към областта на Мизийски хидрогеоложки регион, който по площ съвпада с морфоложката област - Дунавската хълмиста равнина, и тектонската област - Мизийската плоча. В строежа на Мизийския хидрогеоложки регион се различават два структурни етажа: долен – нагънат (фундамент) и горен - ненагънат, който представлява платформена покривка. За региона като цяло е характерно:

- Етажно разположение (един под друг) на водоносните хоризонти в Мезозойско-кайнозойската покривка;
- Вертикална хидрохимична зоналност на подземните води. с горна зона с активен водообмен и с пресни ненапорни и напорни води от инфилтранионния генетичен цикъл; средна зона със забавен водообмен и повишена минерализация и температура на водите (водите са напорни и са от смесен произход - стари морски и инфилтрационни) и долна зона с води практически без водообмен, имат висока минерализация и висока температура;
- По линиите на тектонски разседи и разломи на редица места се осъществява хидравлична връзка между водоносните хоризонти, които иначе са добре изолирани един от друг (с изключение на участъците с хидрогеоложки прозорци);
- Значително площно разпространение на докватернерните водоносни хоризонти, като някои от тях (малмо-валанжският и с малки изключения и среднотриаският) имат повсеместно разпространение.
- Те се подхранват от инфилтрация на валежни води и на води от кватернерните отложения.

Съгласно Плана за управление на речните басейни (ПУРБ) 2016 – 2021 г. в Дунавски район, приет с Решение № 1110/29.12.2016 год. на Министерски съвет, разглежданата територия попада в обхвата на подземно водно тяло BG1G0000J3K051, което е определено и като Зони за защита на водите съгласно чл.119а, ал. 1, т. 1 от Закона за водите. ПВТ няма хидравлична връзка с повърхностни води.

Подземно водно тяло с код BG1G0000J3K051 се намира в поречието на реките Дунав, Дунавски Добруджански реки, Русенски Лом и Янтра. Неговото име е „Карстови води в Малм-Валанжския басейн“ и е от напорен тип. Неговата площ е 13104.5 km2, разкрита от която е 644.7 km2. Това подземно водно тяло е трансгранично. Водоносният хоризонт е карстов - силно водоообилен. Върху химичното състояние на подземното водно тяло натиск оказват различни дифузни и точкови източници на замърсяване. Към дифузните източници спадат селското стопанство и населените места без канализация, докато към точковите източници спадат един склад за пестициди, попадащ в територията на подземното водно тяло, едно депо и едно заустване на битови отпадъчни води. Характерно за това водно тяло е затруднения обмен с повърхностните води. Територията на подземно водно тяло BG1G0000J3K051 не попада в район с идентифициран значим натиск върху подземните водни тела в ДРБУ. Според риск оценката на ПВТ в Дунавски район, подземното водно тяло не е в риск.

Общата оценка на химичното състояние подземно водно тяло BG1G0000J3K051 е „добро“. Няма интрузия на солени или замърсени води. Няма хидравлична връзка с повърхностни води, което да доведе до значимо влошаване на екологичното или химичното състояние на повърхностните водни тела, причинено от пренос на замърсители от ПВТ.

Съгласно данни на БДДР към края на месец май свободните водни количества за водното тяло са:

Код на подземното водно тяло	**Наименование на водното тяло**	**Естествени ресурси**	**Количества необходими за водните екосистеми**	**Разполагаеми ресурси**	**Разрешени количества**	**Водни количества от кладенци за собствени потребности**	**Свободни количества**
		л/с	**л/с**	**л/с**	**л/с**	**л/с**	**л/с**
BG1G0000J3K051	Карстови води в Малм-Валанжския басейн	4307	100	4207	1364	92	2751

Експлоатационният индекс на водното тяло е 35%.

Тръбният кладенец се намира в Северната промишлена зона на гр. Силистра, в ПИ 41143.175.27, област Силистра, община Силистра, с. Калипетрово, ... № .., вид собств. Частна, вид територия Урбанизирана, НТП За друг вид производствен, складов обект, площ 26575 кв. м, стар номер част от 000137, квартал част от 7, парцел част от XII, Заповед за одобрение на КККР № РД-18-14/17.03.2010 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК.

Местоположението на тръбния кладенец е представено на карта в М 1 : 25 000 (Граф. прил.3), а на имота и на мястото на водовземното съоръжение на скица в М 1 : 1000.(граф. прил. № 1)

Географските и геодезически координати на „ПЕС – 1/87 г“ са както следва:

Географски координати (WGS) Геодезически координати (БГС 2005)

N = 44° 06' 12.15" X = 4886730.896

E = 27° 13' 44.88" У = 638470.695

Котата на терена на водовземното съоръжение е 55.987 м.

Намерението на инвеститора е водовземане от тръбен кладенец със следните цели: Цел № 6: „Охлаждане на производствени машини и съоръжения в процеса на работата им“, Цел № 7 „Промишлено водоснабдяване“ и Цел № 9 „Водоснабдяване за други цели“ (*Приета с ПМС № 383 от 29.12.2016 г., Обн. ДВ. бр.2 от 6 Януари 2017 г., изм. ДВ. бр.27 от 2 Април 2019г., изм. ДВ. бр.56 от 16 Юли 2019 г.*).

Годишни водни количества по цели:

1. Охлаждане за хладилно стопанство:

Водата ще се използва за охлаждане в хладилно стопанство. За допълване на загуби от конденз – 14,795 m^3/d.

5 400 m^3/yr - целогодишно

2. Промишлено водоснабдяване:

Водата ще се използва за измиване на помещения и производствени съоръжения в предприятието за месодобив и месопреработка. Общата площ, подлежаща на ежедневно измиване, възлиза на 586,494 m^2.

Съгласно Приложение № 3 към чл. 18, ал. 2 „Водоснабдителни норми за питейно-битови нужди в общественообслужващи, производствени и селскостопански сгради“ на Наредба № 4 от 17 юни 2005 г. за проектиране, изграждане и експлоатация на сградни водопроводни и канализационни инсталации (*Издадена от министъра на регионалното развитие и благоустройството, Обн. ДВ. бр.53 от 28 Юни 2005г., попр. ДВ. бр.56 от 8 Юли 2005г.*) водоснабддителната норма за измиване на площи е 0,3 – 0,4 l/m^2/ден.

Необходимото количество получаваме по следната формула:

Q = 586,494 m^2 x 0,4 l/m^2/ден x 365 дни = 234,598 x 365 = 85 628 124 l = **85 628.1 m^3/yr**

3. Други цели:

3.1. Напояване на зелени площи:

Водата ще се използва за напояване ан тревни площи в рамките на поземлените имоти на предприятието за месодобив и месопреработка. Общата площ на предприятието възлиза на 30 000 m^2.

Съгласно Приложение № 3 към чл. 18, ал. 2 „Водоснабдителни норми за питейно-битови нужди в общественообслужващи, производствени и селскостопански сгради“ на Наредба № 4 от 17 юни 2005 г. за проектиране, изграждане и експлоатация на сградни водопроводни и канализационни инсталации (*Издадена от министъра на регионалното развитие и благоустройството, Обн. ДВ. бр.53 от 28 Юни 2005г., попр. ДВ. бр.56 от 8 Юли 2005г.*) водоснабддителната норма за напояване на тревни площи е 3 l/m^2/ден.

Необходимото количество получаваме по следната формула:

Q = 30 000 m^2 x 3 l/m^2/ден x 365 дни = 90 000 x 365 = 32 850 000 l = 32 850 m^3/yr

3.2. Измиване на фотоволтаични панели:

Водата ще се използва за измиване на фотоволтаични панели на ФВЕЦ към предприятието за месодобив и месопреработка. Общата зелена площ на предприятието възлиза на 16 588 m^2 (6 422 бр. фотоволтаични панели, всеки от които с площ 2,583 m^2).

Съгласно Приложение № 3 към чл. 18, ал. 2 „Водоснабдителни норми за питейно-битови нужди в общественообслужващи, производствени и селскостопански сгради“ на Наредба № 4 от 17 юни 2005 г. за проектиране, изграждане и експлоатация на сградни водопроводни и канализационни инсталации (*Издадена от министъра на регионалното развитие и благоустройството, Обн. ДВ. бр.53 от 28 Юни 2005г., попр. ДВ. бр.56 от 8 Юли 2005г.*) водоснабддителната норма за измиване на площи е 0,3 – 0,4 l/m^2/ден.

Необходимото количество получаваме по следната формула:

Q = 16 588 m^2 x 0,4 l/m^2/ден x 365 дни = 6 635,2 x 365 = 2 421 848 l = 2 421,9 m^3/yr

Общо за други цели: **35 271.9 m^3/yr**

Обобщени количествени параметри:

Така общото водно количество е определено на 126 300 m^3/yr

$Q_{год}$ = 126 300 m^3/yr

$Q_{ср.д}$ = 346 m^3/d= 4,0 l/s

Захранването на системата ще се извършва с потопяема помпа с дебит Q 12,0 l/s спусната на 180,0 m от кота терен за време t = 8 ч или t = 0,33 d.

Минимално водно количество, необходимо за изпълнение на определена дейност възлиза на 100 000 m^3.

(включително предвидено водовземане за питейни, промишлени и други нужди – чрез обществено водоснабдяване (ВиК или друга мрежа) и/или от повърхностни води, и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)

6. Очаквани вещества, които ще бъдат емитирани от дейността, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води:

От предвидената дейност не се очаква емитиране на приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води.

7. Очаквани общи емисии на вредни вещества във въздуха по замърсители:

На производствената площадка е разположен и ще се експлоатира 1 бр. средна горивна инсталация – парен котел с топлинна мощност 1,2 MW. За гориво ще се използва природен газ.

От изпускащото устройство към котела ще се емитират следните замърсители:

- азотни оксиди (NOx) – до 250 mg/Nm^3

Нормите на допустими емисии са определени съгласно Част 1 „Норми за допустими емисии за съществуващи СГИ“ на Наредба за ограничаване на емисиите на определени замърсители, изпускани в атмосферата от средни горивни инсталации (*В сила от 31.07.2018 г. Приета с ПМС № 150 от 24.07.2018 г. Обн. ДВ. бр.63 от 31 Юли 2018г., изм. ДВ. бр.47 от 14 Юни 2019 г.*).

На площадката ще се експлоатира и 1 бр. машина за пърлене, която е ниска топлинна мощност – до 100 kW.

8. Отпадъци, които се очаква да се генерират, и предвиждания за тяхното третиране:

По време на експлоатацията на обекта ще се образуват:

- **Материали, негодни за консумация или преработване – код 02 02 03:**

Произход: от негодна за употреба продукция,

Количество: 10 t/y.

Предварително съхраняване: в обособено помещение на територията на площадката, в хладилен шкаф (фризер).

Транспортиране на територията на площадката: със собствен транспорт.

Транспортиране извън площадката, оползотворяване/обезвреждане: ще се извършва от фирми, които имат разрешително за дейност с отпадъци по реда на ЗУО.

- **Материали, негодни за консумация или преработване – код 02 02 03:**

  Произход: от механично пречистване на отпадъчни води в ЛПСОВ

  Количество: 5 t/y.

  Предварително съхраняване: в обособен контейнер.

  Транспортиране на територията на площадката: със собствен транспорт.

  Транспортиране извън площадката, оползотворяване/обезвреждане: ще се извършва от фирми, които имат разрешително за дейност с отпадъци по реда на ЗУО.

- **Утайки от пречистване на отпадъчни води на мястото на образуването им – код 02 02 04:**

  Произход: от ЛПСОВ,

  Количество: 10 t/y.

  Предварително съхраняване: не

  Транспортиране на територията на площадката: със собствен транспорт.

  Транспортиране извън площадката, оползотворяване/обезвреждане: ще се извършва от фирми, които имат разрешително за дейност с отпадъци по реда на ЗУО.

- **Хартиени и картонени опаковки – код 15 01 01:**

  Произход: празни опаковки от спомагателни материали

  Количество: 0,2 t/y.

  Предварително съхраняване: на обособена площадка за предварително съхранение

  Транспортиране на територията на площадката: със собствен транспорт.

Транспортиране извън площадката, оползотворяване/обезвреждане: ще се извършва от фирми, които имат разрешително за дейност с отпадъци по реда на ЗУО.

- **Пластмасови опаковки – код 15 01 02:**

  Произход: празни опаковки от спомагателни материали

  Количество: 0,4 t/y.

  Предварително съхраняване: на обособена площадка за предварително съхранение

  Транспортиране на територията на площадката: със собствен транспорт.

  Транспортиране извън площадката, оползотворяване/обезвреждане: ще се извършва от фирми, които имат разрешително за дейност с отпадъци по реда на ЗУО.

- **Опаковки замърсени с опасни вещества – код 15 01 10*:**

  Произход: празни опаковки от дезинфектанти

  Количество: 0,1 t/y.

  Предварително съхраняване: на обособена площадка за предварително съхранение

  Транспортиране на територията на площадката: със собствен транспорт.

  Транспортиране извън площадката, оползотворяване/обезвреждане: ще се извършва от фирми, които имат разрешително за дейност с отпадъци по реда на ЗУО.

- **Луминесцентни тръби и други отпадъци, съдържащи живак с код 20 01 21*:**

  Произход: от производствените и санитарно-битовите помещения,

  Количество: 0,2 t/y.

  Предварително съхраняване: в обособено помещение на територията на площадката, с непропусклив под, без връзка с канализацията и с необходимото количество абсорбенти.

  Транспортиране на територията на площадката: със собствен транспорт.

  Транспортиране извън площадката, оползотворяване/обезвреждане: ще се извършва от фирми, които имат разрешително за дейност с отпадъци по реда на ЗУО.

- **Смесени битови отпадъци с код 20 03 01:**

  Произход: от санитарно-битовите помещения

Количество: 10 m^3/годишно.

Предварително съхраняване: в контейнери за битови отпадъци.

Транспортиране на територията на площадката: със собствен транспорт.

Транспортиране извън площадката, оползотворяване/обезвреждане: от определената от Община Силистра сметосъбираща фирма.

След въвеждане в експлоатация на обекта площадките за предварително съхранение на отпадъци ще бъдат приведени в съответствие с изискванията на действащата нормативна уредба – поставяне на табели, съдове за събиране, сорбиращи материали и др. Отпадъците ще се съхраняват разделно на обособени площадки, след което ще се предават на външни фирми притежаващи разрешителни по Чл. 35 от ЗУО.

9. Отпадъчни води:

От дейността на производствената площадка се формира смесен поток производствени, охлаждащи и битово-фекални отпадъчни води. Същите ще се пречистват в съществуващо ЛПСОВ.

Локално пречиствателно съоръжение за отпадъчни води към месокомбината е изградено през 90-те години на миналия век и е въведено в експлоатация с Разрешение за ползване № 13 от 12.07.1994 г. Пречиствателната станция е изградена от фирма "КРАС КЕЛТЕ" - Холандия, съгл. договор 88922 ~ СС - 013 от 06.10,1992 г.

Дружеството, извършващо производствена дейност в периода след 2000 г. („МЕКОМ“ АД) е било титуляр на разрешително за ползване на воден обект за заустване на отпадъчни води в повърхностни води № 1018/15.12.2003 г. и № 1018-1/15.12.2006 г. издадено от МОСВ, продължено с решение № 86/2010 г. и разрешително № 03140025/ 2010 г. на МОСВ. Поради спиране на производствената дейност разрешителното за заустване не е продължено и е с изтекъл срок.

Пречиствателното съоръжение разполага със следните стъпала на очистване: физико-механично, химично и биологично. Физико-механичното очистване става в правоъгален басейн - утаител с размери 4/31,2 м. Химичното очистване става в затворено Г образно помещение от метална конструкция със застроена площ 139 $м^2$, където става и дозирането на химикалите. Биологичното очистване се осъществява в два басейна, кръгъл с диаметър 10.60 м. и 2 бр. правоъгълни с размери 13.50/31.20 м, Отпадната утайка (шлам) се съхранява в квадратен басейн с размери 8,70/8.70 м.

Предвиденото максимално количество отпадъчни води е определено на 126 300 $м^3$/г

$Q_{год}$ = 126 000 $м^3$/г

$Q_{ср.д}$ = 350 $м^3$/д

$Q_{ср.ч}$ = 36 $м^3$/ч

Инвестиционното предложение не предвижда промяна в технологията на пречистване и използваните съоръжения.

Географски координати на изход на ЛПСОВ:

N = 44°06'14.900" E = 27° 13'54.201"

Географски координати на точка на заустване в река Дунав:

N = 44°06'45.444" E = 27° 13'53.519"

(очаквано количество и вид на формираните отпадъчни води по потоци (битови, промишлени и др.), сезонност, предвидени начини за третирането им (пречиствателна станция/съоръжение и др.), отвеждане и заустване в канализационна система/повърхностен воден обект/водоплътна изгребна яма и др.)

10. Опасни химични вещества, които се очаква да бъдат налични на площадката на предприятието/съоръжението, както и капацитета на съоръженията, в които се очаква те да са налични.

На територията на предприятието за месодобив са разположени следните съоръжения за съхранение на опасни химични вещества:

Резервоар към ЛПСОВ за съхранение на алуминиев оксихлорид:

- Дозаторна станция - 1 бр. складов съдове с обем 1 m^3 и 1 бр. работен съд с обем по 0,2 m^3;

Общ максимален обем – **1,2 m^3 или 1,656 t /при плътност 1,38 g/cm^3/**

Резервоар към ЛПСОВ за съхранение на натриева основа:

- Дозаторна станция - 1 бр. складов съдове с обем 1 m^3 и 1 бр. работен съд с обем по 0,2 m^3;

Общ максимален обем – **1,2 m^3 или 1,836 t /при плътност 1,53 g/cm^3/**

Шкаф за дезинфектант:

- Метален шкаф за съхранение на дезинфектанти – максимален брой опаковки – 6 бр. х 25 литра

Общ максимален обем – **0,15 m^3 или 0,175 t /при плътност 1,165 g/cm^3/**

В съответствие с изискванията на чл. 6, ал. 1 на Наредбата за предотвратяване на големи аварии с опасни вещества и ограничаване на последствията от тях с настоящото уведомление е извършена актуализация на доклада за класификация на предприятието, която е документирана по образец съгласно приложение № 1 на същата наредба.

Резултата от класификацията доказва, че предприятието не следва да се класифицира като предприятие с нисък рисков потенциал или предприятие с висок рисков потенциал.

(в случаите по чл. 99б ЗООС се представя информация за вида и количеството на опасните вещества, които ще са налични в предприятието/съоръжението съгласно приложение № 1 към Наредбата за предотвратяване на големи аварии и ограничаване на последствията от тях)

I. Моля да ни информирате за необходимите действия, които трябва да предприемем, по реда на глава шеста ЗООС. Моля, на основание чл. 93, ал. 9, т. 1 ЗООС да се проведе задължителна ОВОС, без да се извършва преценка. Моля, на основание чл. 94, ал. 1, т. 9 от ЗООС да се проведе процедура по ОВОС и/или процедурата по чл. 109, ал. 1 или 2 или по чл. 117, ал. 1 или 2 от ЗООС.

II. Друга информация (не е задължително за попълване)

Моля да бъде допуснато извършването само на ОВОС (в случаите по чл. 91, ал. 2 ЗООС, когато за инвестиционно предложение, включено в приложение № 1 или в приложение № 2 към ЗООС, се изисква и изготвянето на самостоятелен план или програма по чл. 85, ал. 1 и 2 ЗООС) поради следните основания (мотиви):

Неприложимо.

Прилагам:

1. Документи, доказващи обявяване на инвестиционното предложение на интернет страницата на възложителя, ако има такава, и чрез средствата за масово осведомяване или по друг подходящ начин съгласно изискванията на чл. 95, ал. 1 от ЗООС.

2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен акт права за иницииране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.

3. Други документи по преценка на уведомителя:

3.1. Допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение:

3.1.1. Документи за собственост.
3.1.2. Протокол от приемане на предприятието.
3.1.3. Разрешение за ползване на ЛПСОВ.
3.1.4. Генплан на предприятието.

3.2. Картен материал, схема, снимков материал, актуална скица на имота и др. в подходящ мащаб – скица на имота.

4. Електронен носител – 1 бр.

5. [X] Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.

6. [X] Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.

7. [X] Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Дата: 06.03.2024 г. Уведомител:…….