

Приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС

I. Информация за контакт с възложителя:

1. „МЕИЛ КОМЕРС-ИЛИЯН ТОДОРОВ“ ЕТ
гр. София, жк. Младост-13, вх. 13
2. Пълен пощенски адрес: гр. София, жк. Младост-13, вх. 13
3. Телефон: 0899688989, 0899478298, e-mail: meilcommerce-dispo@abv.bg
4. Лице за контакти: ИЛИЯН ТОДОРОВ

II. Резюме на инвестиционното предложение:

1. Характеристики на инвестиционното предложение:

а) размер, засегната площ, параметри, мащабност, обем, производителност

Изграждане на рибовъдно стопанство и предприятие за преработка на африкански сом с капацитет 100 т./год. в ПИ с идентификатор 23532.2.4 по одобрените кадастрална карта и кадастрални регистри на с. Драката, община Струмияни, област Благоевград. Размерът на ПИ е 6031 кв.м. Към настоящият момент в имота има съществуващи 7 сгради с обща застроена площ 1557 кв. м. площ, които за момента не се предвижда да бъдат премахнати. Желанието на инвеститора е те да бъдат реновирани при възможност в бъдеще. Предвижда се изграждане на две нови халета от метални конструкции със сандвич панели с застроена площ по около 450 кв.м. всяко.

б) взаимовръзка и кумулиране с други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения:

НЯМА ВРЪЗКА С ДРУГИ ИП

в) използване на природни ресурси по време на строителството и експлоатацията на земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие:

При експлоатацията на ИП ще се използва питейна вода от мрежата на ВиК и вода от изграден в имота сондажен кладенец за рибопроизводството

г) генериране на отпадъци - видове, количества и начин на третиране, и отпадъчни води:

На практика технологията свързана с преработка на риба заложена в проекта е безотпадна. Остатъците от корменето на рибата ще се пакетират и ще се съхраняват

в специален фризер. Тези вторични продукти (СЖП – 3та категория) ще се продават на производители на храна за животни.

Приблизителни количества СПЖ категория 3, генерирани при производствената дейност са:

От производство на дълбоко замразена или охладена цяла риба – около 115 кг/денонощие.

Отпадъците от рибопреработката са само битови, разкъсани полиетиленови опаковки и кашони, които ще се събират разделно. Кашоните се предават за повторна преработка, а полиетиленовите и битовите - на най -близкото сметище.

Предприятието ще се обслужва от максимум 5 работника.

Отпадъците от дейността са от почистването на рибата -вътрешности, глави опашки /СЖП III категория/, полиетилен, счупени стиропорени кутии и битови, които ще се събират разделно. Отпадъците СЖП ще се предават на фирма, лицензирана за преработка на СЖП, в определени интервали от производствения цикъл.

При преработката, СЖП ще се събират и съхраняват вакуумирани в минусови хладилни камери до тяхното депониране. Отпадъците генерирани от производствената дейност ще бъдат събирани от лицензирана фирма оперираща в община Струмяни.

д) замърсяване и вредно въздействие; дискомфорт на околната среда:

Не се предвижда ИП да окаже вредно въздействие върху околната среда, по същество цялото производство е съобразено с всички съвременни тенденции за екологично отглеждане на Африкански сом.

е) риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение:

С оглед на организацията на отглеждането на рибата в рецикулационни системи и затвореният цикъл на циркулация на водата, не се предвиждат никакви аварии в системата. За да се избегне риск от аварии всички системи ще бъдат дублирани.

ж) рисковете за човешкото здраве поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето:

Няма рискове за здравето

2. Местоположение на площадката, включително необходима площ за временни дейности по време на строителството:

с.Драката, местност Селимица, община Струмяни, Област Благоевград

3. Описание на основните процеси (по проспектни данни), капацитет, включително на съоръженията, в които се очаква да са налични опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС.

Характеристика на инвестиционното предложение:

1.Цел и предмет на инвестиционното предложение

Цел на ползването – рибороизводство в затворена рециркулационна система

2.Резюме на предложението, в т.ч. описание на основните процеси

Основната цел на инвестиционният проект е изграждане на рибовъдно стопанство, състоящо се от:

- ⊕ риболюпilen комплекс за изкуствено размножаване и култивиране на личинки и зарибителен материал;
- ⊕ рециркулационна система за култивиране на риба за угояване;

Инвестиционното предложение „Изграждане на рибовъдно стопанство и предприятие за преработка на африкански сом в поземлен имот с идентификатор 3532.2.2 по одобрените кадастрална карта и кадастрални регистри на с. Драката, община Струмяни, област Благоевград“ включва изграждане на типизирана сглобяема сграда-едноетажно хале със стоманен носещ скелет, покривно покритие и стенно ограждане от **сандвич** панели. Фирма ЕТ „МЕИЛ КОМЕРС-ИЛИЯН ТОДОРОВ“ ще осъществява рибороизводство в затворена рециркулационна система разпределена в 3 отделни модула.

Рециркулационната система ще представлява 22 бр. пластмасови вани с общ обем 600 м³. Към всеки модул на рециркулационна система ще има изградена филтърна система състояща се от утаител, барабанен и/или ламелен филтър за твърди частици, биофилтър и денитрификационен блок и УВ лампи, които се

разполагат по начин и ред, регламентирани от прилаганата технология, както и системите за контрол и наблюдение относно:

- Технически параметри - херметичност на конструкцията, конструктивна цялост на басейни и филтри;
- Технологични параметри (ежедневен контрол) - температура, кислородно съдържание, рН на водата, наличие на смъртност и незабавно отстраняване на евентуален технологичен отпад, посадка на рибата във всеки басейн и дневен прираст; дневен норматив за хранене (дневна дажба) – по схема;
- Експлоатационни параметри: начално, междинно и крайно тегло на рибата в басейните, здравословен статус на рибата (от хайверното зърно до последния стадий), периодично и системно сортиране на рибата в басейните, съдържание и качество (годност) на фуражите (съгласно сертификатите за качество).

В тази водна площ ще се отглеждат по интензивна технология 100 т/годишно -зарибителен материал и риба за консумация, основно африкански сом *Clarias gariepinus*.

Производствената система в рибовъдното стопанство ще е интензивно рибопроизводство, пълносистемен тип – от производството на хайверно зърно до риба за консумация. Предвижда се трикратен цикъл на производство т. е. реализацията на пазара, от хайверно зърно до риба за консумация, да се осъществява за период от минимум 135 – 165 дни.

За осъществяването на дейността на пълносистемно рибно стопанство ще се приложи съвременна технология за интензивно отглеждане на риба. Основните цели пред новоизграденото стопанство са:

- пълноценно, комплексно и ефективно използване на водоема с максимално запазване на екологичните показатели;
- висока рентабилност с бърза възвращаемост на инвестицията и възможност за пълен мониторинг и контрол на технологичните процеси;

Кислородно съдържание във ваните за отглеждане на рибата:

Сомовете от род *Clarias* (Siluroidei, Claridae) са широко разпространени в тропическа Африка и Азия. След като еволюират в епохата плиоцен, в момента съществуват 58 вида, признати в FishBase (от октомври 2007 г.). Африканският сом се характеризира със змиеобразно тяло, дълги гръбна и анална перки, липса на

гръбна перка, без мастна перка (с изключение на рудиментарен остатък в *C. ngamensis*) и четири чифта мустачки.

Синапоморфологична характеристика на семейство *Clariidae* е супрабранхиалният орган, образуван от гънки на втората и четвъртата хрилни дъги. С този орган, който функционира като бял дроб, видовете *Clarias* са способни да извършват въздушно дишане и по този начин могат да понасят много ниски количества разтворен във водата кислород и дори да оцелеят дълго време без вода, при условие, че супрабранхиалният им органи остава влажен. Дори при условия на насищане на водата с разтворен кислород, *Clariids* разчитат на атмосферен кислород за около 50% от своите потребности, увеличавайки ги до 80-90% в условия на ниско количество разтворен кислород. Имайки предвид спецификата на вида – африкански сом, в инвестиционното намерение на ЕТ „МЕИЛ КОМЕРС-ИЛИЯН ТОДОРОВ“ не се предвижда използването на втечен кислород. Необходимото количество на разтворен във водата кислород, ще бъде набавяно посредством аератори от вида въздуходувки.

Процесът на аерация добавя във водата определено количество кислород посредством прост обмен на газовете във водата и въздуха, зависещ от наситеността на водата с кислород. В състояние на равновесие, насищането на водата с кислород съставлява 100%. Когато водата минава през рибовъдните басейни, съдържанието на кислород се понижава, обикновено до 70%, а в биофилтъра то става още по-ниско. По правило, аерацията на тази вода повишава насищането ѝ с кислород до 90%, като в някои системи може да се достигне и 100%. Но често в постъпващата вода се предпочита да има насищане с кислород превишаващо 100%, за да може количеството на достъпния кислород да е достатъчно за високо за стабилно нарастване на рибите. За достигане на по-високи нива на наситеност на водата с кислород е необходима система за аерация.

Дезинфекция и подгръване на водата и ваните. Ултравиолетово облъчване на водата

Тъй като Африканският сом е топлолюбива риба, температурата на водата трябва да е в диапазона 25-28 С. За целта е необходимо водата да бъде подгръвана до необходимата температура. Към настоящият момент не е избран източник на топлинна енергия, но вариантите са термо помпа, слънчеви колектори,

електрически нагревател или комбинация от тях.

UV-дезинфекцията е основана на използването на светлина с такава дължина на вълната, която е разрушителна за ДНК в биологичните организми. В аквакултурата тя е насочена към унижожаването на патогенни бактерии и едноклетъчни организми. Този метод на дезинфекция се използва за медицински цели в течение на десетилетия и не оказва влияние на рибите.

Най-добър контрол се достига, когато се комбинира ефективната механична филтрация с щателна биологична филтрация, ефективно отделяща органиката от отработената вода и позволяваща UV-облъчването да работи по-ефективно. Дозата на UV може да бъде изразена в различни единици. Едно от най-широко използваните измерения е микроват-секунди/cm² (мкВт·сек/cm²).

2. Описание на технологичния процес в предприятието за преработка на рибата:

Основната цел на проекта е да се изгради цех за първична преработка на риба, като се осигури оптимизиране на производствените разходи чрез асемблиране на различни компоненти от технологичното оборудване.

Съгласно заданието на инвеститора предприятието трябва да обезпечавя преработка на риба, както следва:

- Африкански сом - приблизително 100.00 т

Ще се предлагат видове продукти – почистена, /замразена, охладена/.

Общ средно-дневен капацитет на предприятието:

Замразена или охладена цяла риба – 268 кг/денонощие готов продукт.

Преработката на риба е разделена на мръсна и чиста зона.

В мръсна зона е помещението за получаване, почистване и измиване на рибата, а в чиста зона става филетиране, снемане на кожата, изплакване, отцеждане, опаковане, замразяване, съхранение и експедиция.

Производственият процес ще преминава през следните етапи:

5.1.1 Суровини – Рибата се доставя в PVC корита под лед и се съхранява до преработка в хладилна камера с температура от 0°C до 2°C. Подава се в работното помещение /мръсна зона/ по 2 бр. корита към машината за автоматично почистване, изходът на която се намира в чиста зона.

5.1.2 Подготвителни операции - това са операции, при които суровините се

довеждат до вид, подходящ за осъществяване на основните операции .

Подготвителните операции включват:

- Доставка на суровината /доставката на суровината е както от собствено производство, така и от изкупни кампании/
- Приемане
- Зашемяване
- Сортиране
- Измиване
- Почистване
- Нарязване /филетиране/
- Обработка

5.1.3 Основни операции - чрез тях суровината се оформя в готов продукт.

- Вакуумиране
- Дълбоко замразяване
- Охлаждане

5.1.4 Заклучителни операции – те придават на готовия продукт завършен вид (търговски вид):

- опаковане
- етикиране
- стерилизиране
- съхранение

5.1.5 Експедиция

В цеха за преработка на риба ще се произвеждат условно 2 вида готов продукт: замразена цяла риба и охладена цяла риба. Предвиденото технологично оборудване участва в производството на всички видове продукти.

Отпадъците от рибопреработката са само битови, разкъсани полиетиленови опаковки и кашони, които ще се събират отделно. Кашоните се предават за повторна преработка, а полиетиленовите и битовите - на най -близкото сметище.

Предприятието ще се обслужва от максимум 5 работника.

Отпадъците от дейността са от почистването на рибата -вътрешности, глави опашки /СЖП III категория/, полиетилен, счупени стиропорени кутии и битови, които ще се събират отделно. Отпадъците СЖП ще се предават на фирма, лицензирана за преработка на СЖП, в определени интервали от производствения цикъл.

При преработката, СЖП ще се събират и съхраняват вакуумирани в минусови хладилни камери до тяхното депониране.

VI. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВОТО ПО ПРОДУКТ

а. ПРОИЗВОДСТВО НА РИБНО ФИЛЕ

Технологична схема

6.2.1 Приемане:

Приемът на пресни суровини представлява първия етап от технологичния метод за преработка и филетиране на риба. Доставянето на суровината става от водни басейни – ферми за риба регистрирани по чл. 137 от ЗВД в ОДБХ за отглеждане и угояване на рибни видове. Рибните видове са от развъден материал и нямат отношение към биологичните видове на природните екосистеми.

Приемането обикновено се извършва на платформата за товарене. При приемането се определя качествено и количествено състояние на пресните суровини. За да се определи качеството на суровината при приема се извършва качествен анализ на рибата, който определя категорията им. Количеството на суровината се определя след оценка на качеството, чрез измерване теглото на пункта за претегляне или с подходящи по-малки везни.

- За приемане на суровини е предвидено преддверие. Тук постъпват контейнерите с жива риба във водна среда. В преддверието е монтирано електрошоково устройство за зашеметяване на рибата. При приемането се извършва и зашеметяване на рибата, в случаите, когато тя се доставя на транспортната рампа жива. Предвижда се рибата да пристига както умъртвена, така и жива. Зашеметяването на рибата се извършва като се спазват всички общоприети стандарти и разпоредби за хуманно умъртвяване на животни.

Рибата се приема по:

- по външен вид – трябва да бъде типичен за вида – африкански сом, напълно здрава и прясна, прясно охладена или жива
- по качество съгласно съществуваща нормативна уредба
- според реда на пристигане и се нареждат на партии
- според големината – обикновено се доставят индивиди до 2,50 кг.

По реда на приемане става и влагането им в производството.

Органолептичен контрол при прием на риба:

6.2.1.1 Прясна риба е току що умъртвена и температурата на тялото е близка до температурата на околната среда. Охладената също е прясна, която веднага след улова се смесва с люспест лед и има температура на тялото, близка над точката на замръзването му. Хрилете на рибата трябва да са светлочервени или розови, очите изпъкнали и бистри.

6.2.1.2 Мирис – нормален, типичен и присъщ на съответния вид жива риба и без лигава материя по нея.

6.2.1.3 Вкус – напълно свойствен на дадения вид прясна риба, без никакъв страничен привкус, без горчивина

6.2.1.4 Структура на тялото на рибата – тялото да е твърдо и еластично. При натиск с пръст образувалата се дълбочина изчезва бързо.

6.2.2 Сортиране – Извършва се ръчно по вид и големина в работно помещение „Чистене на риба“. Без да се изменят физичните им параметри се оформят в еднородни партии, осигуряващи получаването на висококачествена готова продукция.

6.2.2.1 Сортиране по големина - разделят се на 3 основни групи: с размери от 1,00 до 1,50; от 1,50 до 2,00 и от 2,00 до 2,50 кг.

6.2.2.2 Сортиране по годност – отстранява се рибата, която не отговаря на основните характеристики от т. 6.2.1.

Сортирането по годност и големина се извършва ръчно на манипулационна маса.

6.2.3 Измиване – Извършва се от машината за кормене и тоалет, която е разположена в работно помещение „Чистене на риба“. Измиването на рибата е задължителна операция. Рибата се измива на течаша вода, от слюзта, която покрива тялото и.

Ефективността от измиването силно се повишава при движение на суровината или водата. Това се осъществява механично или с помощта на състен въздух.

6.2.4 Изкормване и тоалет /измиване след изкормването

Изкормването на рибата се извършва с помощта на машина за кормене и тоалет разположена в работно помещение „Чистене на риба“, като вътрешностите на рибата се събират с помощта на вакуум машина и се отвеждат до склад за съхранение на СЖП, където се опаковат и замразяват.

6.2.5 Отстраняване на перките и опашката

Този процес се извършва механично от машина за премахване на перки и опашки разположена в работно помещение „Чистене на риба“. Машината е оборудвана с контейнер за събиране на СЖП.

6.2.6 Отстраняване на главата – главата се отрязва до хрилете на рибата. Този процес се извършва механизирено от машина за отстраняване на глави и опашки разположена в работно помещение „Чистене на риба“. Машината е оборудвана с контейнер за събиране на СЖП.

6.2.7 Нарязване/Филетиране/Отстраняване на кожата – филетирането се извършва с помощта на машина за филетиране, която е разположена в работно помещение „Филетиране“. Калибрирането на дебелина на филето се извършва от оператор в зависимост от поръчките.

Целта е да се получи рибно филе с тежест между 200 и 400 гр.

Отстраняването на кожата се извършва машинно. Кожата се отстранява в случаите, когато производствената програма го изисква.

Предвидена е автоматизирана машина за премахване на кожа, която събира СЖП в пликове, след което те се отнасят към склад СЖП. Този процес се извършва в работно помещение „Чистене на риба“.

6.2.8 Второ измиване – измиването е обилно с вода до премахване на нежелани примеси в получените филета. То се извършва ръчно на манипулационна маса с двукоритна мивка, която е разположена в работно помещение „Филетиране“.

6.2.9 Опаковане – получените филета с грамаж между 200 и 400 гр се опаковат с помощта на машина за вакуумиране - във вакуумирани пликосе по 2 парчета в плик, вакуумирани в тарелка или друг вид вакуумна опаковка, като машината е разположена в работно помещение „Филетиране“, работна зона „Опаковане, етиктиране“.

6.2.10 Етиктиране – извършва се с помощта на етиктираща машина, като машината е разположена в работно помещение „Филетиране“, работна зона „Опаковане, етиктиране“. На етикетите задължително присъства реквизити съгласно законодателството и приетите добри практики. На опаковките се поставя етикет, от който купувачът добива представа за състава, начина на употреба, срока на съхранение на продукта и др.

6.2.11 Замразяване/Охлаждане/Съхранение

За добро съхранение от особено значение са складовите помещения, които трябва да бъдат сухи, чисти, плътно затварящи се, предварително дезинфектирани, обработени с метилбромид и други средства против вредители и гризачи. Запълването им с продукцията трябва да отговаря на стандартните норми и изисквания.

Да се спазва точно, определения режим на съхранение, чистотата и санитарно-хигиенните условия на хладилните камери.

Да се поддържа постоянна температура без колебания.

Относителна влажност при естествена циркулация на въздуха да бъде между 90 и 95%.

За по-дълготрайно съхранение рибата се замразява. Замразената риба се съхранява в хладилни камери, в които се поддържа температура не по-висока от -25°C . При тези условия замразената риба може да се запази без видима промяна и влошаване на вкусовите качества до 5 месеца. За по-дълго съхранение са необходими по-ниски температури. При поддържане на постоянна температура в диапазона -16°C - -17°C рибата може да бъде съхранена до 7 месеца, а при -20°C - -21°C до 1 година.

В зависимост от поръчките рибното филе се охлажда в плюсова хладилна камера или се замразява от минусова хладилна камера. Хладилните камери са разположени в специално обособени за тях помещения.

Замразяването на рибата се извършва в замразвателна камера при температура от -25°C .

В предприятието ще бъдат обособени:

Хладилна камера 1 - агрегат 1.1 - 3p/380v/50hz N arp. max= 7kW - 15kg R448A

Хладилна камера 2 - агрегат 2.1 - 3p/380v/50hz N arp. max= 9kW - 20kg R448A

Технологичен коридор тип 1 - агрегат 6.1 - 3p/380v/50hz N arp. max= 8.7kW -

10kg R448A

Работно помещение чистене на риба - агрегат 4.1 - 3p/380v/50hz N agr.

max= 10.7kW - 14kg R448A

Работно помещение опаковане етикиране - агрегат 5.1 - 3p/380v/50hz N agr.

max= 10.7kW - 13kg R448A

Замразяване експедиция - агрегат 7.1 - 3p/380v/50hz N agr. max= 8.7kW - 34kg R448A

Хладилна камера СЖП - агрегат 8.1 - 3p/380v/50hz N agr. max= 7kW - 15kg R448A

За всяко помещение ще се монтират независими хладилни агрегати с посочените параметри по-горе.

Хладилните агрегати ще бъдат ниско шумово изпълнение подходящи за монтаж в градска среда.

6.2.11 Експедиция – в зависимост от поръчките, на принципа първа входяща-първа изходяща.

б. ПРОИЗВОДСТВО НА ЗАМРАЗЕНА ЦЯЛА РИБА

Технологична схема

6.3.1 Приемане:

Приемът на пресни суровини представлява първия етап от технологичния метод за преработка и филетиране на риба. Доставянето на суровината става от водни басейни – ферми за риба регистрирани по чл. 137 от ЗВД в ОДБХ за отглеждане и угояване на рибни видове. Рибните видове са от развъден материал и нямат отношение към биологичните видове на природните екосистеми.

Приемането обикновено се извършва на платформата за товарене. При приемането се определя качествено и количествено състояние на пресните суровини. За да се определи качеството на суровината при приема се извършва качествен анализ на рибата, който определя категорията им. Количеството на суровината се определя след оценка на качеството, чрез измерване теглото на пункта за претегляне или с подходящи по-малки везни.

- За приемане на суровини е предвидено преддверие. Тук постъпват контейнерите с жива риба във водна среда. В преддверието е монтирано електрошоково устройство за зашеметяване на рибата. При приемането се извършва и зашеметяване на рибата, в случаите, когато тя се доставя на транспортната рампа жива. Предвижда се рибата да пристига както умъртвена, така и жива. Зашеметяването на рибата се извършва като се спазват всички общоприети стандарти и разпоредби за хуманно умъртвяване на животни.

Рибата се приема по:

- по външен вид – трябва да бъде типичен за вида – Африкански сом, напълно

здрава и прясна, прясно охладена или жива

- по качество съгласно съществуваща нормативна уредба
- според реда на пристигане и се нареждат на партии
- според големината – доставят се индивиди обикновено до 2,5 кг.

По реда на приемане става и влагането им в производството.

Органолептичен контрол при прием на риба:

6.3.1.1 Прясна риба е току що умъртвена и температурата на тялото е близка до температурата на околната среда. Охладената също е прясна, която веднага след улова се смесва с люспест лед и има температура на тялото, близка над точката на замръзването му. Хрилете на рибата трябва да са светлочервени или розови, очите изпъкнали и бистри.

6.3.1.2 Мирис – нормален, типичен и присъщ на съответния вид жива риба и без лигава материя по нея.

6.3.1.3 Вкус – напълно свойствен на дадения вид прясна риба, без никакъв страничен привкус, без горчивина

6.3.1.4 Структура на тялото на рибата – тялото да е твърдо и еластично. При натиск с пръст образувалата се дълбочина изчезва бързо.

6.3.2 Сортиране – Извършва се ръчно по вид и големина. Без да се изменят физичните им параметри се оформят в однородни партии, осигуряващи получаването на висококачествена готова продукция.

6.3.2.1 Сортиране по големина - разделят се на 3 основни групи: с размери от 1,00 до 1,50; от 1,50 до 2,00 и от 2,00 до 2,50 кг.

6.3.2.2 Сортиране по годност – отстранява се рибата, която не отговаря на основните характеристики от т. 4.2.1.

Сортирането по годност и големина се извършва ръчно на манипулационна маса.

6.3.3 Измиване – Извършва се от машината за кормене и тоалет. Измиването на рибата е задължителна операция. Рибата се измива на течаща вода, от слузта, която покрива тялото и.

Ефективността от измиването силно се повишава при движение на суровината или водата. Това се осъществява механично или с помощта на състен въздух.

6.3.4 Изкормване и тоалет /измиване след изкормването

Изкормването на рибата се извършва с помощта на машина за кормене и тоалет, като вътрешностите на рибата се събират с помощта на вакуум машина и се отвеждат до склад за съхранение на СЖП.

6.3.5 Опаковане – получената почистена цяла риба се опакова с помощта на машина за вакуумиране - във вакуумирани пликосе по 1 парче в плик, вакуумирани

в тарелка или друг вид вакуумна опаковка.

6.3.11 Етикетирание – извършва се с помощта на етикираща машина. На етикетите задължително присъства реквизити съгласно законодателството и приетите добри практики. На опаковките се поставя етикет, от който купувачът добива представа за състава, начина на употреба, срока на съхранение на продукта и др.

6.3.10 Замразяване/Съхранение

Замразяването на рибата се извършва в замразвателна камера при температура от -25°C.

За добро съхранение от особено значение са складовите помещения, които трябва да бъдат сухи, чисти, плътно затварящи се, предварително дезинфектирани, обработени с метилбромид и други средства против вредители и гризачи. Запълването им с продукцията трябва да отговаря на стандартните норми и изисквания.

Да се спазва точно, определения режим на съхранение, чистотата и санитарно-хигиенните условия на хладилните камери.

Да се поддържа постоянна температура без колебания.

Относителна влажност при естествена циркулация на въздуха да бъде между 90 и 95%.

За по-дълготрайно съхранение рибата се замразява. Замразената риба се съхранява в хладилни камери, в които се поддържа температура не по-висока от -10°C. При тези условия замразената риба може да се запази без видима промяна и влошаване на вкусовите качества до 5 месеца. За по-дълго съхранение са необходими по-ниски температури. При поддържане на постоянна температура в диапазона -16°C - 17°C рибата може да бъде съхранена до 7 месеца, а при -20°C -21°C до 1 година.

6.3.11 Експедиция – в зависимост от поръчките, на принципа първа входяща-първа изходяща.

с. ПРОИЗВОДСТВО НА ОХЛАДЕНА ЦЯЛА РИБА

Технологична схема

6.4.1 Приемане:

Приемът на пресни суровини представлява първия етап от технологичния метод за преработка и филетиране на риба. Доставянето на суровината става от водни басейни – ферми за риба регистрирани по чл. 137 от ЗВД в ОДБХ за отглеждане и угояване на рибни видове. Рибните видове са от развъден материал и нямат отношение към биологичните видове на природните екосистеми.

Приемането обикновено се извършва на платформата за товарене. При приемането се определя качествено и количествено състояние на пресните суровини. За да се определи качеството на суровината при приема се извършва качествен анализ на рибата, който определя категорията им. Количеството на суровината се определя след оценка на качеството, чрез измерване теглото на пункта за претегляне или с

подходящи по-малки везни.

- За приемане на суровини е предвидено преддверие. Тук постъпват контейнерите с жива риба във водна среда. В преддверието е монтирано електрошоково устройство за зашеметяване на рибата. При приемането се извършва и зашеметяване на рибата, в случаите, когато тя се доставя на транспортната рампа жива. Предвижда се рибата да пристига както умъртвена, така и жива. Зашемяването на рибата се извършва като се спазват всички общоприети стандарти и разпоредби за хуманно умъртвяване на животни.

Рибата се приема по:

- по външен вид – трябва да бъде типичен за вида – пъстърва, напълно здрава и прясна, прясно охладена или жива
- по качество съгласно съществуваща нормативна уредба
- според реда на пристигане и се нареждат на партии
- според големината – разделят се на 3 основни групи: с размери от 1,00 до 1,50; от 1,50 до 2,00 и от 2,00 до 2,50 кг.

По реда на приемане става и влагането им в производството.

Органолептичен контрол при прием на риба:

6.4.1.1 Прясна риба е току що умъртвена и температурата на тялото е близка до температурата на околната среда. Охладената също е прясна, която веднага след улова се смесва с люспест лед и има температура на тялото, близка над точката на замръзването му. Хрилете на рибата трябва да са светлочервени или розови, очите изпъкнали и бистри.

6.4.1.2 Мирис – нормален, типичен и присъщ на съответния вид жива риба и без лигава материя по нея.

6.4.1.3 Вкус – напълно свойствен на дадения вид прясна риба, без никакъв страничен привкус, без горчивина

6.4.1.4 Структура на тялото на рибата – тялото да е твърдо и еластично. При натиск с пръст образувалата се дълбочина изчезва бързо.

6.4.2 Сортиране – Извършва се ръчно по вид и големина. Без да се изменят физичните им параметри се оформят в еднородни партии, осигуряващи получаването на висококачествена готова продукция.

6.4.2.1 Сортиране по големина - разделят се на 3 основни групи: с размери от 1,00 до 1,50; от 1,50 до 2,00 и от 2,00 до 2,50 кг.

6.4.2.2 Сортиране по годност – отстранява се рибата, която не отговаря на основните характеристики от т. 4.2.1.

Сортирането по годност и големина се извършва ръчно на манипулационна маса.

6.4.3 Измиване – Извършва се от машината за кормене и тоалет. Измиването на

рибата е задължителна операция. Рибата се измива на течаща вода, от слюзта, която покрива тялото и.

Ефективността от измиването силно се повишава при движение на суровината или водата. Това се осъществява механично или с помощта на сгъстен въздух.

6.4.4 Изкормване и тоалет /измиване след изкормването

Изкормването на рибата се извършва с помощта на машина за кормене и тоалет, като вътрешностите на рибата се събират с помощта на вакуум машина и се отвеждат до склад за съхранение на СЖП.

6.4.5 Опаковане – получената почистена цяла риба се опакова като се поставя в стиропорни кашони като от всички страни се покрива с люспест лед, произведен от ледогенератора.

6.4.6 Етикетирание – извършва се с помощта на етикираща машина. На етикетите задължително присъства реквизити съгласно законодателството и приетите добри практики. На опаковките се поставя етикет, от който купувачът добива представа за състава, начина на употреба, срока на съхранение на продукта и др.

6.4.7 Охлаждане/Съхранение

За добро съхранение от особено значение са складовите помещения, които трябва да бъдат сухи, чисти, плътно затварящи се, предварително дезинфектирани, обработени с метилбромид и други средства против вредители и гризачи. Запълването им с продукция трябва да отговаря на стандартните норми и изисквания.

Да се спазва точно, определения режим на съхранение, чистотата и санитарно-хигиенните условия на хладилните камери.

Да се поддържа постоянна температура без колебания.

Относителна влажност при естествена циркулация на въздуха да бъде между 90 и 95%.

Опакованата в стиропорни кашони риба се внася в плюсова хладилна камера за съхранение. В хладилната камера се поддържа температура от 0 до +4°C.

6.4.8 Експедиция – в зависимост от поръчките, на принципа първа входяща-първа изходяща.

4. Схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.

5. Програма за дейностите, включително за строителство, експлоатация и фазите на закриване, възстановяване и последващо използване.

6. Предлагани методи за строителство.

7. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

8. План, карти и снимки, показващи границите на инвестиционното предложение, даващи информация за физическите, природните и антропогенните характеристики, както и за разположените в близост елементи от Националната екологична мрежа и най-близко разположените обекти, подлежащи на здравна защита, и отстоянията до тях.

Скица на имота предоставена на РИОСВ Благоевград

9. Съществуващо земеползване по границите на площадката или трасето на инвестиционното предложение.

В ПИ има 7 броя селскостопански сгради които в бъдеще се предвижда да бъдат възстановени и използвани като помощни сгради.

10. Чувствителни територии, в т.ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони около водоизточниците и съоръженията за питейно-битово водоснабдяване и около водоизточниците на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди и др.; Национална екологична мрежа:

НЯМА

11. Други дейности, свързани с инвестиционното предложение (например добив на строителни материали, нов водопровод, добив или пренасяне на енергия, жилищно строителство):

Поземленият имот е присъединен към електропреносната мрежа на ЕРМ ЗАПАД с УИН: 32Z103001501502H.

Присъединяването към водопреносната мрежа на с. Драката е съгласувано с ВИК Благоевград, от където имаме документ с изходни данни и условия за присъединяване.

Достъпът до ПИ се осъществява по полски път започващ се от уличната мрежа на с. Драката, преминаващ по полски път, представляващ имо с идентификатор 23532.6.13 по КККР на с. Драката, община Струмяни и продължаващ през имоти с идентификатор 23532.1.52 (дере) и 23532.2.55 пасище – общинска собственост

12. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение:

НЕ

II. Местоположение на инвестиционното предложение, което може да окаже отрицателно въздействие върху нестабилните екологични характеристики на географските райони, поради което тези характеристики трябва да се вземат под внимание, и по-конкретно:

1. съществуващо и одобрено земеползване;
2. мочурища, крайречни области, речни устия;
3. крайбрежни зони и морска околна среда;
4. планински и горски райони;
5. защитени със закон територии;
6. засегнати елементи от Националната екологична мрежа;
7. ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност;
8. територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита.

НЕ

IV. Тип и характеристики на потенциалното въздействие върху околната среда, като се вземат предвид вероятните значителни последици за околната среда вследствие на реализацията на инвестиционното предложение:

1. Въздействие върху населението и човешкото здраве, материалните активи, културното наследство, въздуха, водата, почвата, земните недра, ландшафта, климата, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии.

НЕ

2. Въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа, включително на разположените в близост до инвестиционното предложение:

НЕ

2. Очакваните последици, произтичащи от уязвимостта на инвестиционното предложение от риск от големи аварии и/или бедствия.

НЕ

3. Вид и естество на въздействието (пряко, непряко, вторично, кумулативно, краткотрайно, средно- и дълготрайно, постоянно и временно, положително и отрицателно).

НЕ

4. Степен и пространствен обхват на въздействието - географски район; засегнато население; населени места (наименование, вид - град, село, курортно селище, брой на населението, което е вероятно да бъде засегнато, и др.).

НЕ

5. Вероятност, интензивност, комплексност на въздействието.

НЕ

7. Очакваното настъпване, продължителността, честотата и обратимостта на въздействието.

8. Комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.

НЕ

9. Възможността за ефективно намаляване на въздействията.

10. Трансграничен характер на въздействието.

НЕ

11. Мерки, които е необходимо да се включат в инвестиционното предложение, свързани с избягване, предотвратяване, намаляване или компенсирание на предполагаемите значителни отрицателни въздействия върху околната среда и човешкото здраве.

Отпадните производствени води ще се пречистят през мазниноуловител, след което се събират с отпадните битови води /общо максимум 2 м3/ден/и заедно се пречистват в локално пречиствателно съоръжение с механично и биологично стъпало.

В резултат на функционирането на предприятието ще се отделят следните групи отпадъци:

1.4.1 Битови отпадъци

Получават се в резултат на човешката дейност в жилищата, административните, социалните и обществените сгради. Тук се отнасят и отпадъците от търговски обекти, занаятчийски дейности, места за отдих и забавления, когато не са опасни и техният състав и количество позволяват да бъдат третираны заедно с битовите.

Събират се в затварящи се контейнери, застлани с PVC чували, на местата, където

се отделят. Евакуирането на битовите отпадъци от сградата се извършва след края на всяка работна смяна. Събират се в контейнер разположен на площадката на предприятието. Извозването им се извършва по установен график от фирма (за комунални услуги) с която инвеститора има сключен договор. Отделените битови отпадъци са в минимални количества, от порядъка на 2 до 3 кг. дневно.

1.4.2 Производствени отпадъци

Възникват в резултат на промишлената, занаятчийска и обслужваща дейност на физически и юридически лица.

Производствените отпадъци се разделят на две групи:

- Промислени отпадъци (фолио, кашони и др. транспортен амбалаж на суровини).

Събират се основно в склад за съхранение на хартиени отпадъци. След края на работния ден се експедират от сградата през товарна рампа. Тези отпадъци се предават за рециклиране.

- В случаите на предприятия от ХВП – хранителни отпадъци не предназначени за

човешка консумация (отпадъци отделени по време на преработка на суровините или процеси свързани с преработката).

От производството се отделят странични животински продукти категория 3 съгласно Регламент (ЕО) 1069/2009. Страничните животински отпадъци са до 230 кг. дневно при производствена дейност с максимален капацитет. Остатъците от корменето на рибата ще се пакетират и ще се съхраняват в специални фризери в обособен склад за СЖП. Обезвреждане на отделените СЖП става в най-кратки срокове след отделянето им. До обезвреждането им се съхраняват в PVC пликове поставени във фризерите в помещение за СЖП.

Отстраняването на отпадъците се извършва чрез предаването им в регламентираните обекти за обезвреждане на битови отпадъци и обекти регистрирани за обезвреждане на СЖП кат.3 в съответствие със ЗВД. Мазнините събрани от мазнинозадържателя са включени в категория 3 на СЖП. В обекта няма да се генерират отпадъци от опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС, които да предизвикат замърсяване или вредно въздействие.

1.4.3 Строителни отпадъци – при построяване на сградите

- Отпадъци от хартия и картон – код 15.01.01

- Отпадъци от пластмаси – код 20.01.03

1.4.4 Опасни отпадъци

При подобни технологични операции описани по горе, не се отделят вредности както в работната, така и в околната среда.

1.4.5 Извозване на отпадъците.

Извозването на отпадъците се извършва от специализирана фирма, по силата на сключен договор (и по одобрен график), между нея и Възложителя.

1.4.6 Отпадни води

Ориентировъчен разход на вода за битови нужди на смяна:

За миене – по 45 л/човек топла вода с темп. 45°C.

За пиене – по 2,5 л/човек студена вода.

За тоалетни и писоари – по 25 л/час студена вода.

За мивки – по 25л л/час топла вода с темп. 45°C.

За душ по 120 л/душ л/час топла вода с темп. 45°C.

Общо приета битова норма е между 150 и 200 л/ден/човек.

Ориентировъчният разход на вода за промишлени цели:

За измиване и дезинфекция помещения – 8/10 л/м².

За измиване на технологично оборудване – около 200 литра на смяна

V. Обществен интерес към инвестиционното предложение.

НЕ

Iliyan
Georgiev
Todorov

Digitally signed
by Iliyan
Georgiev
Todorov
Date: 2024.09.10
15:50:39 +03'00'

Изх. № 1205564989/19.08.2024 г.

До [REDACTED]
Или [REDACTED]
ЕТ Меил Комерс-Илиян Тодоров
жк. [REDACTED]
1718 [REDACTED]

УДОСТОВЕРЕНИЕ

за предоставена мощност на обект, присъединен към електроразпределителната мрежа

Обект „СТОПАНСКИ ДВОР“, с административен адрес: с. Драката, м. „Селимица“

Обект „СТОПАНСКИ ДВОР“, с уникален идентификационен номер 32Z103001501502Н, е присъединен към електроразпределителната мрежа на „Електроразпределителни мрежи Запад“ ЕАД, като консумираната електроенергия се измерва чрез директен електромер, с предоставена мощност 5 (пет) kW.

Настоящото удостоверение не важи за издаване на разрешение за строеж при преустройство на обекта по реда на ЗУТ, както и не важи за узаконяване на обекта, или на електросъоръженията за присъединяване.

Ниво на напрежение в мястото на присъединяване – 0,4 kV.

Брой на фазите в мястото на присъединяване – три.

Удостоверението се издава по заявление с вх. № 1205564989/14.08.2024 г., подадено от ЕТ Меил Комерс-Илиян Тодоров.

Iliyan
Georgiev
Todorov

Digitally signed
by Iliyan Georgiev
Todorov
Date: 2024.09.10
15:48:17 +03'00'

С уважение

По пълномощно от
„ЕРМ Запад“ ЕАД
Йоанна Дойчева
„Електрохолд България“ ЕООД
Дирекция „Обслужване на клиенти“





“ВОДОСНАБДЯВАНЕ И КАНАЛИЗАЦИЯ” ЕООД – БЛАГОЕВГРАД

2700 Благоевград, ул. “Антон Чехов” №3; тел. 073 884170; факс 073 884178; e-mail: vik_bl@avala.bg

ДО
ЕТ „МЕИЛ КОМЕРС-ИЛИЯН ТОДОРОВ“

УЛ. „ 03

Ж.К. „

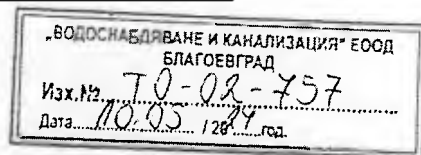
Р-Н „

ГР. С

ОБЩ.

ОБЛ.

Наш вх. № ТО-02-645/22.04.2024 г.



ИЗХОДНИ ДАННИ

и условия за присъединяване, необходими за проектиране на водопроводно отклонение и на сградна водопроводна инсталация и/или водопроводна мрежа, разположена в имота

(съгласно чл. 13, ал. 5 от Наредба №4 за условията и реда на присъединяване на потребителите и за ползване на ВиК системи)

ОБЕКТ: „Съществуващи сгради с идентификатори 23532.2.4.1, 23532.2.4.2, 23532.2.4.3, 23532.2.4.4, 23532.2.4.5, 23532.2.4.6, 23532.2.4.7“ в поземлен имот с идентификатор 23532.2.4, м. „Селимица“ по КК на с. Драката, общ. Струмани

1. ИЗХОДНИ ДАННИ

• **Съществуваща водопроводна мрежа:**

До имот с идентификатор 23532.2.4, м. „Селимица“ по КК на с. Драката, общ. Струмани, няма изградена водопроводна мрежа. Най-близката съществуваща водопроводна мрежа до имота е посочена на приложената извадка от КАИС към АГКК гр. Благоевград. както следва:

- ✓ Довеждащ водопровод PE DN110 за водоснабдяване на с. Драката, в имот с идентификатор 23532.7.32 – път от републиканската пътна мрежа, с. Драката. Водопроводът отстои на разстояние около 300 м североизточно от ПИ с идентификатор 23532.2.4, м. „Селимица“ по КК на с. Драката, общ. Струмани. Свободен напор – Н=50 м.
- ✓ Сградно водопроводно отклонение (СВО) PE DN32 за водоснабдяване на чужд имот. Участък от СВО е изграден в границите на ПИ с идентификатор 23532.1.52 – публично общинска собственост.

• **Необходимост от изграждане на нови ВиК проводи:**

За водоснабдяване на имот с идентификатор 23532.2.4, м. „Селимица“ по КК на с. Драката, общ. Струмани, е необходимо да бъде изградена нова водопроводна мрежа от посочения съществуващ водопровод PE DN110, до имота.

• **Планирани от оператора дейности по реконструкция или изграждане на нови ВиК проводи:**

Дружеството не предвижда изграждане на нова водопроводна мрежа до имот с идентификатор 23532.2.4, м. „Селимица“ по КК на с. Драката, общ. Струмани.

При наличие на инвестиционна инициатива за изграждане на нова водопроводна мрежа по реда на чл. 69 от ЗУТ, разширението на съществуващата следва да се инициира от собственика на публичните ВиК активи – Община Струмани.

• **Водно количество за имота:**

Водно количество за питейно-битови нужди – 0.50 л/с.

Да се проектира сградно водопроводно отклонение (СВО) за имота с тръби РЕ DN32/PN10.

Да се предвиди водомер на СВО 3/4", $Q_n=1.60 \text{ м}^3/\text{ч}$.

2. УСЛОВИЯ

- За водоснабдяването на застроен поземлен имот се проектира едно сградно водопроводно отклонение, съгласно чл. 20, ал. 1 от Наредба №4/2005 за проектиране, изграждане и експлоатация на сградни ВиК инсталации. Необходимото водно количество да се докаже в проекта, част ВиК. При наличие на съществуващо водопроводно отклонение за имота, същото да се подмени с РЕ тръби с подходящ диаметър;
- Сградното водопроводно отклонение да се предвиди с полиетиленови тръби PN10, а канализационното – с PVC/PE тръби;
- Да се спазят изискванията за разполагане на проводите и за най-малки светли разстояния между проводите, съгласно Наредба №8/99 за правила и норми за разполагане на технически проводни и съоръжения в населени места;
- Водопроводните отклонения с водомерните възли и канализационните отклонения до границата със сградните ВиК инсталации или вътрешните (площадкови, дворни) ВиК мрежи на потребителите са част от общите мрежи на водоснабдителните и канализационните системи и се изграждат и поддържат от операторите, съгласно чл. 6 и чл. 7, ал. 3 от Наредба №4/2004 г. за условията и реда за присъединяване на потребителите и за ползване на ВиК системи;
- Водомерният възел на сградното водопроводно отклонение да се разположи съгласно изискванията на чл. 11, ал. 3 от Наредба №4/2004 за условията и реда на присъединяване на потребителите и за ползване на ВиК системи;
- Да се предвидят индивидуални водомери с импулсни изводи за дистанционно отчитане, съгласно чл. 30, ал. 2 на Наредба №4/2005 за проектиране, изграждане и експлоатация на сградни водопроводни и канализационни инсталации. При възможност да се предвиди монтаж на водомерите в едно общо помещение;
- Канализационното отклонение да се проектира съгласно чл. 25, ал. 1 от Наредба №4/2004 за условията и реда на присъединяване на потребителите и за ползване на ВиК системи. При наличие на съществуващо канализационно отклонение за имота, същото да се подмени с РЕ/PVC тръби с подходящ диаметър;
- Не се разрешава: свързване на водопроводи за питейна вода с водопроводи за условно чиста вода или с водопроводи за хранване с вода от неконтролирани от оператора водоизточници; свързване на помпи за директно водочерпене от водопроводната система; разполагане на строежи и трайни насаждения в сервитутните ивици за експлоатация и ремонт на ВиК отклоненията, съгласно чл. 18 и чл. 24, ал. 7 от Наредба №4/2004 г. за условията и реда на присъединяване на потребителите и за ползване на ВиК системи;
- Не се разрешава заустването на дренажни води в градската канализация;
- Не се разрешава заустването на дъждовни води в канализационната мрежа от територии, извън регулационните граници на населените места. За такива води да се търси заустване във водоприемници;
- За населени места с разделна канализация да се проектират отделно/самостоятелно канализационно отклонение за битови отпадъчни води и отделно/самостоятелно канализационно отклонение за дъждовни и дренажни води. Да не се допуска заустване на дъждовни и дренажни води в канализацията за битови отпадъчни води и обратно;
- При наличие на производствени отпадъчни води да се спазват изискванията на Наредба №7/2000 за заустване на производствени отпадъчни води в канализационните системи на населените места;
- Изграждане на отклонения от мрежи и съоръжения в чужди недвижими имоти да се осъществява при условията на чл. 15, ал. 1 от Наредба №4/2004 г. за условията и реда на присъединяване на потребителите и за ползване на ВиК системи и глава 13, раздел II от ЗУТ.

Предоставените от оператора изходни данни и условия за присъединяване към ВиК мрежите важат в едногодишен срок от влизане в сила на визата в случая на чл. 140а от ЗУТ, съответно от датата на получаване на становището – при пряко заявяване до оператора, съгласно чл. 13, ал. 8 от Наредба №4/2004 г. за условията и реда на присъединяване на потребителите и за ползване на ВиК системи.

Свързването на ВиК инсталациите към уличните ВиК мрежи се осъществява при условията на чл. 7, ал. 4, чл. 12-16, чл. 26 от горепосочената Наредба №4/2004 г. и се изпълнява от „ВиК” ЕООД – Благоевград.

ИНЖ. MARTIN PETROV

Управител на „Водоснабдяване и канализация” ЕООД - Благоевград



Iliyan
Georgiev
Todorov

Digitally signed
by Iliyan Georgiev
Todorov
Date: 2024.09.10
15:47:28 +03'00'