Oznámenie o zmene navrhovanej činnosti podľa Prílohy č.8a zákona č. 24/2006 Z. z.

TECHNOLÓGIA CIDER A ROZŠÍRENIE TECHNOLÓGIE RADLER
PREMIESTNENIE CO2 STANICE
CIDER TECHNOLÓGIA
ROZŠÍRENIE TECHNOLÓGIE RADLER

v zmysle zákona NR SR č. 314/2014 Z. z., ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 24/2006 Z. z. o posudzovaní vplyvov na životné prostredie a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov

Navrhovateľ: Heineken Slovensko, a. s.
Novozámocká 2
947 12 Hurbanovo

Spracovateľ : Mária Kiková
Referent životného prostredia
Heineken Slovensko, a. s.
Novozámocká 2
947 01 Hurbanovo

V Hurbanove dňa :06.06.2016

OBSAH :

Úvod..... 3

I. ZÁKLADNÉ ÚDAJE O NAVRHOVATEĽOVI..... 3
I.1. Názov (meno)..... 3
I.2. Identifikačné číslo..... 3
I.3. Sídlo..... 3
I.4. Meno, priezvisko, adresa, telefónne číslo a iné kontaktné údaje oprávneného zástupcu navrhovateľa..... 3
I.5. Meno, priezvisko, adresa, tel. číslo a iné kontaktné údaje kontaktnej osoby, od ktorej možno dostať relevantné informácie o navrhovanej činnosti a miesto na konzultácie..... 3
II. NÁZOV ZMENY NAVRHOVANEJ ČINNOSTI..... 4
III. ÚDAJE O ZMENE NAVRHOVANEJ ČINNOSTI..... 4
III.1. Umiestnenie navrhovanej činnosti (kraj, okres, obec, katastrálne územie, parcelné číslo)..... 4
III.2. Charakter zmeny navrhovanej činnosti..... 4
III.3. Stručný opis technického a technologického riešenia vrátane požiadaviek na vstupy (záber pôdy, spotreba vody, ostatné surovinové a energetické zdroje, dopravná a iná infraštruktúra, nároky na pracovné sily, iné nároky) a údajov o výstupoch (napríklad zdroje znečistenia ovzdušia, odpadové vody, iné odpady, zdroje hluku, vibrácií, žiarenia, tepla a zápachu, iné očakávané vplyvy, napríklad vyvolané investície)..... 5
III.3.1. Zvôvodnenie navrhovanej zmeny..... 5
III.3.2. Stručný popis technológie..... 5
III.3.3. Základné údaje o stavebných objektoch a ich technologickom vybavení..... 6
III.3.4.Záber pôdy..... 7
III.3.5. Surovinové a energetické zdroje, vrátane vody..... 7
III.3.6. Dopravná a iná infraštruktúra..... 8
III.3.7. Nároky na pracovné sily, iné nároky..... 8
III.3.8. Ochrana životného a pracovného prostredia..... 8
III.3.9. Iné očakávané vplyvy, napríklad vyvolané investície..... 9

III.4. Prepojenie s ostatnými plánovanými a realizovanými činnosťami v dotknutom území a možné riziká havárií vzhľadom na použité látky a technológie..... 9
III.5. Druh požadovaného povolenia navrhovanej činnosti podľa osobitných predpisov..... 9
III.6. Vyjadrenie o predpokladaných vplyvoch zmeny navrhov.činnosti presahujúcich štátne hranice..... 9
III.7. Zákl.informácie o súčasnom stave život. prostredia dotknutého územia vrátane zdravia ľudí..... 9
IV. VPLYVY NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE A ZDRAVIE OBYVATEĽSTVA VRÁTANE KUMULATÍV-NYCH A SYNERGICKÝCH..... 10
V. VŠEOBECNE ZROZUMITEĽNÉ ZÁVEREČNÉ ZHRNUTIE..... 10
VI. PRÍLOHY..... 11
VI.1. Informácia, či navrhovaná činnosť bola posudzovaná podľa zákona; v prípade, ak áno, uvedie sa číslo a dátum záverečného stanoviska, príp. jeho kópia..... 11
VI.2. Mapy širších vzťahov s označením umiestnenia zmeny navrhovanej činnosti v danej obci a vo vzťahu k okolitej zástavbe..... 11
VI.3. Výpis z katastra nehnuteľností..... 11
VI.4. Dokumentácia k zmene navrhovanej činnosti:..... 11
VII. DÁTUM SPRACOVANIA OZNÁMENIA..... 11

VIII. MENO, PRIEZVISKO, ADRESA, TELEFÓNNE ČÍSLO SPRACOVATEĽA 11
IX. PODPIS SPRACOVATEĽA 11
X. PODPIS NAVRHOVATEĽA 11

Úvod

V zmysle zákona 24/2006 Z. z., o posudzovaní vplyvov na životné prostredie a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, predkladáme na posúdenie :

Oznámenie o zmene navrhovanej činnosti, podľa prílohy č. 8a citovaného zákona,

navrhovateľa Heineken Slovensko, a. s. Novozámocká č.2, 947 01 Hurbanovo.

Premiestnenie CO2 stanice ,TECHNOLÓGIA CIDER A ROZŠÍRENIE TECHNOLÓGIE RADLER,

Projektová dokumentácia rieši - TECHNOLÓGIA CIDER A ROZŠÍRENIE TECHNOLÓGIE RADLER
PREMIESTNENIE CO2 STANICE
CIDER TECHNOLÓGIA
ROZŠÍRENIE TECHNOLÓGIE RADLER

I. ZÁKLADNÉ ÚDAJE O NAVRHOVATEĽOVI

I.1. Názov (meno)

Heineken Slovensko, a. s.

I.2. Identifikačné číslo

36 528 391, Spoločnosť je zapísaná v OR OS v Nitre, oddiel: Sa, vložka číslo: 10074/N

I.3. Sídlo

Novozámocká 2, 947 12 Hurbanovo

I.4. Meno, priezvisko, adresa, telefónne číslo a iné kontaktné údaje oprávneného zástupcu navrhovateľa

Ing. Milan Slávik - Technický riaditeľ

I.5. Meno, priezvisko, adresa, tel. číslo a iné kontaktné údaje osoby, od ktorej možno dostať relevantné informácie o navrhovanej činnosti a miesto na konzultácie

Ing. Imre Sárközi Heineken Slovensko, a. s. Novozámocká 2, 947 01 Hurbanovo, ČOM

+421/915789805, e-mail : imre.sarkozi@heineken.com

II. NÁZOV ZMENY NAVRHOVANEJ ČINNOSTI

TECHNOLÓGIA CIDER A ROZŠÍRENIE TECHNOLÓGIE RADLER

III. ÚDAJE O ZMENE NAVRHOVANEJ ČINNOSTI

III.1. Umiestnenie navrhovanej činnosti (kraj, okres, obec, katastr. územie, parc. číslo)

je realizované vo vnútri :

Výrobný areálu : Heineken Slovakia a. s. v Hurbanove.

Kraj: Nitriansky

Okres:	Komárno
Mesto:	Hurbanovo
Katastrálne územie:	Bohatá
Parcelné číslo:	1136/7,1136/1, 1136/4
	– zastavané plochy a nádvoria
Číslo LV:	440

Pozn.: Pozemok je vo vlastníctve Heineken Slovensko, a. s.

III.2. Charakter zmeny navrhovanej činnosti

Podľa zákona č. 24/2006 Z .z. o posudzovaní vplyvov stavieb na životné prostredie a o zmene a doplnení niektorých zákonov je existujúca činnosť – výroba piva – zaradená do kapitoly 12 Potravinársky priemysel, položka č.1 Pivovary, sladovne, vinárske závody a výrobne nealkoholických nápojov. Prahová hodnota pre zisťovacie konanie je bez limitu. Vzhľadom k tomu, že existujúca činnosť bola vykonávaná už pred účinnosťou zákona č. 127/1994 Z .z., posudzovanie vplyvu prevádzky na životné prostredie nebolo vykonané podľa zákona.
Navrhovaná stavba – TECHNOLÓGIA CIDER A ROZŠÍRENIE TECHNOLÓGIE RADLER, podlieha „Oznámeniu o zmene navrhovanej činnosti“ podľa prílohy č.8a zákona.

III.3. Stručný opis technického a technologického riešenia vrátane požiadaviek na vstupy (záber pôdy, spotreba vody, ostatné surovinové a energetické zdroje, dopravná a iná infraštruktúra, nároky na pracovné sily, iné nároky) a údajov o výstupoch (napríklad zdroje znečistenia ovzdušia, odpadové vody, iné odpady, zdroje hluku, vibrácií, žiarenia, tepla a zápachu, iné očakávané vplyvy, napríklad vyvolané investície)

Projektová dokumentácia rieši inštaláciu technologických zariadení novej CIDER technológie a technologických zariadení pre rozšírenie novej technológie RADLER, ktoré sú plánované v spoločnosti HEINEKEN Slovensko a. s. Hurbanovo.

2. PODKLADY PRE VYPRACOVANIE PROJEKTOVEJ DOKUMENTÁCIE

Podkladmi pre vypracovanie projektovej dokumentácie boli :

- rokovania za účasti investora a generálneho projektanta INFFEL s. r. o.
- stavebné výkresy a rezy výrobných priestorov osadenia technológie
- podklady od technologických zariadení od f y. ALFA LAVAL
- vlastné zameranie skutkového stavu

3. ZÁKLADNÉ ÚDAJE

Stavba sa nachádza v areáli spoločnosti HEINEKEN Slovensko, a. s.. Technológia CIDER a RADLER bude umiestnená v priestoroch pôvodného umiestnenia CO2 stanice, v objekte Nová pivnica. Propagačná stanica bude umiestnená v miestnosti Kvasničkáreň.
Priestory umiestnenia novej technológie budú napojené na jestvujúci systém vnútro závodných komunikácií.

4. VÝROBNÝ PROGRAM

Hlavným výrobným programom bude RADLER a CIDER produkcia

Premiestnenie CO2 stanice **9000 mg/m3 .**
Najvyšší prípustný expozičný limit v pracovnom ovzduší podľa Nariadenia vlády č.300/2007 o ochrane zamestnancov pred rizikami súvisiacimi s expozíciou chemických látok .

Výroba RADLER a CIDER **10 000 hl/rok hotového výrobku, čo predstavuje v letných mesiacoch 15000-20000 hl/mesiac, mimo sezóny 4000-8000 .**
Výroba bude vyťažená v štvorsmennej prevádzke.
PREHĽAD TECHNOLOGICKÝCH ZARIADENÍ A TECHNOLOGICKÝCH LINIEK :
Rozšírenie technológie RADLER
Zásobné nádrže na invertný cukor
Objem nádrže : 25 m3
Počet kusov : 2
Zásobné nádrže na sacharózu
Objem nádrže 25 m3
Počet kusov : 2
Kontajner na RADLER arómu
Objem kontajnera : 1 m3
Počet kusov : max.12
Kontajner na Kyselinu jablčnú
Objem kontajnera : 1 m3
Počet kusov : 1
Kontajner na karamel :
Objem kontajnera : 0,3 m³
Počet kusov :1
KMS Disiričitan draselný E224 kontajner :
Objem tanku : 200l
Počet kusov : 1
Ventilová skupina- Produkt
Počet kusov : 1
Vykurovací systém zásobných nádrží cukru
Počet kusov : 1
Kontajner na CIDER príchute
Objem kontajnera : 1 m3
Počet kusov : 1 -3
Nádrže na CIDER arómy
Objem nádrže : 0,5 m3
Počet kusov : 2

Rozšírenie technológie **RADLER**
Celkový inštalovaný príkon je 20 k W .
Pivo je čerpané rýchlosťou **max.700hl/hod**
Príjem cukorného roztoku bude nadimenzovaný na **10 m3/hod**
Dávkovanie cukorného roztoku je **12 m³/hod**
Dávkovanie árom cca **3 m³/hod**
Maximálna spotreba CO2 je priamo úmerná výkonu dávkovania, čo je cca **150hl/hod,**
t. j. vypočítaná spotreba CO2 je cca **60 kg/hod**
Pre prevádzku zariadení je potrebný stlačený vzduch pre meranie a reguláciu a pre ovládanie niektorých armatúr, vzduch musí byť o **pretlaku 5až6** barov a musí byť vyčistený (bez pevných častíc) a suchý, množstvo je **cca 0,05 Nm3/h.**

III.3.2. Stručný popis technológie

Projektová dokumentácia riešila preložku jestvujúceho zásobníka plynného CO_2, jestvujúcich redukčných staníc a jestvujúcej meracej stanice v spoločnosti Heineken Slovensko , a. s. Hurbanovo. Nutnosť preloženia uvedených zariadení bola vyvolaná inštaláciou novej CIDER technológie a rozšírením technológie RADLER, ktoré sú plánované v priestoroch terajšieho umiestnenia zásobníka CO2, redukčných staníc a meracej stanice.

Rozšírenie technológie Radler – technológia slúži na príjem a skladovanie cukorného roztoku vo vyhrievaných nádržiach, dávkovanie cukorného roztoku a aróm dávkovacími čerpadlami do jestvujúceho potrubia.

Technológia CIDER slúži na príjem a skladovanie jablčnej šťavy v existujúcich nádržiach, dávkovanie jablčnej šťavy a cukorného roztoku do potrubia na prípravu zmesi, pasterizáciu zmesi, jej prevzdušnenie, dávkovanie nutrientov z dávkovacích tankov a prípravu kvasníc na výrobu CIDER -u v propagačnej stanici.

III.3.4. Základné údaje o stavebných objektoch a ich technologickom vybavení

Výrobné priestory a jednotlivé komunikačné koridory musia byť prevedené v zmysle STN 73 5105.
Výrobná hala je vnútorne členená na jednotlivé pracoviská, kde prebiehajú výrobné operácie.
Technológia slúži pre príjem a skladovanie cukorného roztoku vo vyhrievaných nádržiach, dávkovanie cukorného roztoku a aróm dávkovacími čerpadlami do stávajúceho potrubia pre výrobu Radleru.
Arómy sú uskladnené v mobilných kontajneroch.
Časť zariadenia je stávajúca (príjmový panel, dávkovacie čerpadlo na cukorný roztok), väčšia časť zariadenia je nová.

ARÓMY A PRÍCHUTE :

- MSDS WILD aróma
- MSDS Multifruit base red
- Kyselina jablčná E296 40% w/w
- Potassium Metabisulphite E224 18% w/w
- Caramel E150a 65B – sušina 70%
- Elderberry Juice Concentrate 65Bx

TECHNOLÓGIA CIDER

Technológia slúži pre príjem a skladovanie jablčnej šťavy v existujúcich nádržiach, dávkovanie jablčnej šťavy a cukorného roztoku do potrubia na prípravu zmesi, pasterizáciu zmesi, jej prevzdušnenie, dávkovanie nutrientov /živín/ z dávkovacích nádrží a prípravu kvasníc pre výrobu CIDERu v propagačnej stanici.

Zásobné nádrže na **invertný cukor**

CIP Malého propagátora
CIP Veľkého propagátora
Sanitácia zásobných tankov na Jablčnú šťavu

Vonkajší príjmový panel
Panel pri tankoch na jablčnú šťavu
Tank na jablčnú šťavu

Nutrient tanky (UV lampa)
tanky na Jablčnú šťavu (+ čerpadlo na jablčnú šťava)
vonkajší panel na príjem GS (+CO2 hadice
na vytláčanie z cisterny)

Vírivá kaďa
Veľký propagátor
Malý propagátor
Vzduchový prívod na kvasničkárni

Carlsbergove tančíky (nie je to zariadenie varne,
sú to tančíky ,do ktorých sa pripravujú kvasnice
v laboratóriu)

Nutrient tanky
Stratifikačný tank
Pastér
CKT
Tank na jablčnú šťavu (+ čerpadlo na jablčnú šťavu)
Vonkajší
panel na príjem GS(+ CO2 hadice na dávkovanie)vírivá kaďa
Vzduchový panel(sterilný filter, vzduchová klapka)

2 zásobné tanky na AJC, každý bude mať objem 170 hl netto, čo znamená 22 000 kg (tank naplnený na 80,9 %)AJC v každom zásobnom tanku.
Teplota AJC je pod 20 ^{0}. Zásobné tanky budú na AT stanici .
2 ks zásobná nádrž na glukózový sirup . Pri výrobe bude objednávaný sirup, ktorý dovezie cisterna .
Teplota sirupu musí byť cca 55 ^{0}C, pretože ochladzovaním dochádza ku kryštalizácii .

Zmiešaný nepasterizovaný Cider mix bude čerpaný do zásobného tanku(stará vírivka na novej varne).
Proces pasterizácie bude prebiehať pri teplote 80 – 85 st. C a PU 300, rýchlosťou max.300 hl/hod výstupná teplota 20 – 24st.C, dosycovanie kyslíkom, pridávajú sa vitamíny , napropagované kvasnice a celé množstvo sa čerpá do CKT.
Proces fermentácie trvá cca 10 dní, kedy získame fermentovaný CIDER, plus 2 dni na hlboké kvasenie 0 – 2 st. C. +2 dni ležanie. Čiže spolu max .14 dní .

Zásobné nádrže na **invertný cukor**
Počet kusov : 2
Objem nádrže : 25 m3
ásobné nádrže na **sacharózu**
Počet kusov : 2
Objem nádrže 25 m3
Kontajner na RADLER **arómu**
Objem kontajnera :1 m3
Počet kusov : 12
Kontajner na k**yselinu jablčnú**

Objem kontajnera : 1 m3
Počet kusov : 1
Kontajner na **karamel :**
Objem kontajnera : 1 m3
Počet kusov :1
KMS – Disiričitan draselný E224 kontajner :
Počet kusov : 1
Tank :
objem tanku : 1,4 m3
1.CIP CIDER Varňa
2.Príjem jablčnej šťavy :
3.Príprava CIDER MIX na propagáciu
4. Propagácia
5.Príprava CIDER Mixu na fermentáciu
6.Miešanie Jablčnej šťavy (AJC – apple juice concentrace = zahustená jablková šťava), glukózového sirupu a vody
7. Pasterizácia nepasterizovaného CIDER mixu
8. Fermentácia CIDERU

III.3.5. Záber pôdy

Stavba sa bude nachádzať v areáli spoločnosti HEINEKEN Slovensko. Technológia CIDER a RADLER bude umiestnená v priestoroch pôvodného umiestnenia CO2 stanice, v objekte Nová pivnica. Propagačná stanica bude umiestnená v miestnosti Kvasničkáreň.
Priestory umiestnenia novej technológie sú napojené na stávajúci systém vnútro závodných komunikácií.

III.3.6. Surovinové a energetické zdroje vrátane spotreby vody

Východiskové podklady a požiadavky :

Nové inštalované technológie budú pripojené na nasledujúce technologické médiá :

- **para**
- **kondenzát**
- **CO2**

Spotreba médií nezaznamená žiadne rozdiely.
Technológia bude slúžiť pre príjem a skladovanie cukorného roztoku vo vyhrievaných nádržiach, dávkovanie cukorného roztoku a arómdávkovacími čerpadlami do stávajúceho potrubia pre výrobu Radleru. Arómy budú uskladnené v mobilných kontajneroch.
Časť zariadenia je stávajúca (príjmový panel, dávkovacie čerpadlo na cukorný roztok), väčšia časť zariadenia bude nová.

ARÓMY A PRÍCHUTE :

- MSDS WILD aróma
- MSDS Multifruit base red
- Kyselina jablčná E296 40% w/w
- Potassium Metabisulphite E224 18% w/w

- Caramel E150a 65B – sušina 70%
- Elderberry Juice Concentrate 65Bx

TECHNOLÓGIA CIDER

Technológia slúži pre príjem a skladovanie jablčnej šťavy v existujúcich nádržiach, dávkovanie jablčnej šťavy a cukorného roztoku do potrubia na prípravu zmesi, pasterizáciu zmesi, jej prevzdušnenie, dávkovanie nutrientov /živín/ z dávkovacích nádrží a prípravu kvasníc pre výrobu CIDERu v propagačnej stanici.
Proces fermentácie bude trvať cca 10 dní, kedy získáme fermentovaný CIDER, plus 2 dni na hlboké kvasenie 0-2 st. C + 2 dni ležanie . Čiže spolu max. 14 dní.

5. DISPOZIČNÉ USPORIADANIE TECHNOLOGICKÝCH LINIEK A TECHNOLOGICKÝCH ZARIADENÍ

Výrobné priestory a jednotlivé komunikačné koridory boli prevedené v zmysle STN 73 5105.
Výrobná hala je vnútorne členená na jednotlivé pracoviská, kde prebiehajú výrobné operácie.

III.3.7. Dopravná a iná infraštruktúra

Priestory umiestnenia novej technológie budú napojené na stávajúci systém vnútro závodných komunikácií.

Vnútorné komunikácie musia byť vyznačené na podlahe bielymi, alebo žltými pruhmi šírky 100 mm. Na komunikácii je zákaz skladovať materiál a polotovary.

K dispozícii sú aj ostatné podzemné rozvody (požiarna, kanalizácia) a nadzemné rozvody (potrubné rozvody, rozvody silnoprúdu, atď.)

III.3.8. Nároky na pracovné sily, iné nároky

Navrhovanou zmenou sa nemenia požiadavky na pracovné sily.

Pre obsluhu novej technológie nie je plánovaný nárast pracovných síl. Budú to operovať zamestnanci, ktorí sú dnes prítomní v organizácii a zabezpečujú produkciu piva.
Z celkového počtu zamestnancov pracujúcich na výrobných strediskách, ktorých sa táto produkcia dotkne, je 93% mužov a 7% žien.

III.3.9. Ochrana pracovného a životného prostredia
Navrhovanou zmenou sa nemení ochrana pracovného prostredia.

V rámci prevádzky navrhovanej zmeny bude nutné zabezpečovať ochranu životného prostredia so

zameraním sa na :

- ochranu ovzdušia (zákon č. 137/2010 Z. z. o ovzduší)
  Prevádzka neprodukuje žiadne znečisťujúce látky do ovzdušia
  ochranu vôd (zákon č. 364/2004 Z. z. o vodách), Nariadenie vlády SR č. 269/2010 Z. z., ktorým sa ustanovujú požiadavky na dosiahnutie dobrého stavu vôd.
  Prevádzka neprodukuje žiadne kvapalné odpady, ktoré by mohli spôsobiť znečisťovanie podzemných vôd.

ochrana pred hlukom a vibráciami (NVSR č. 115/2006 Z. z. o min. zdravotných a bezp. požiadavkách na ochranu zamestnancov pred rizikami súvisiacimi s expozíciou hluku, a vyhl. MZ SR č. 549/2007 Z. z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o prípustných hodnotách hluku, infrazvuku a vibrácií a o požiad.ch na objektivizáciu hluku, infrazvuku a vibrácií v ŽP). Prevádzka neprodukuje žiaden hluk ani vibrácie

- dodržiavanie ustanovení zákona č.79/2015 Z. z. o odpadoch
  S odpadmi ktoré budú vznikať pri realizácii stavby a následne pri jej prevádzke bude nakladané v zmysle zákona o odpadoch.

- ochranu prírody a krajiny (Vyhláška MŽP SR č. 24/2003 Z. z., ktorou sa vykonáva zákon č. 543/2002 Z. z., o ochrane prírody a krajiny, v znení vyhl. č. 492/2006 Z. z.)
  Pri výstavbe nedôjde k výrubu stromov.
  V zmysle zákona č. 543/2002 Z. z. o ochrane prírody a krajiny sa v dotknutom území nenachádzajú žiadne chránené územia prírody ani chránené stromy, vzácne a ohrozené druhy rastlín a živočíchov. Dotknuté územie sa nachádza v I. stupni ochrany v zmysle zákona 543/2002 Z. z. o ochrane prírody a krajiny v znení neskorších predpisov.

III.3.10. Iné očakávané vplyvy, napríklad vyvolané investície

Realizácia navrhovanej zmeny nevyžaduje žiadne ďalšie investície.

III.4. Prepojenie s ostatnými plánovanými a realizovanými činnosťami v dotknutom území a možné riziká havárií vzhľadom na použité látky a technológie

Uvedená zmena nemá žiadne prepojenie s ostatnými plánovanými a realizovanými činnosťami v dotknutom území. Navrhovanou zmenou nevznikajú žiadne možné riziká havárií vzhľadom na použité látky a technológie.

III.5. Druh požadovaného povolenia navrhovanej činnosti podľa osobitných predpisov

Stavebné povolenie – povoľovacím orgánom je Slovenská inšpekcia životného prostredia, Inšpektorát životného prostredia Bratislava, Stále pracovisko Nitra, Odbor integrovaného povoľovania a kontroly, Mariánska dolina 7, 949 01 Nitra

III.6. Vyjadrenie o predpokladaných vplyvoch zmeny navrhovanej činnosti presahujúcich štátne hranice

Realizácia a prevádzkovanie navrhovanej činnosti nebude mať vplyv na životné prostredie presahujúci štátne hranice.

III.7. Základné informácie o súčasnom stave životného prostredia dotknutého územia vrátane zdravia ľudí

Územie, na ktorom je navrhovaná realizácia TECHNOLÓGIA CIDER A ROZŠÍRENIE TECHNOLÓGIE RADLER sa nachádza v intraviláne mesta Hurbanovo, v priemyselnom areáli pivovaru Heineken Slovensko a.s.
Celkový stav životného prostredia je priamo úmerný prírodným danostiam a súčasnému stavu socioekonomického rozvoja danej oblasti.

Celé dotknuté územie je tvorené prevažne antropogénne pozmenenou mestskou okrajovou a poľnohospodárskou krajinou. Zachovalé ostrovčeky a línie prirodzených biotopov sú značne degradované a atakované poľnohospodárskou činnosťou a urbanizačnými vplyvmi a prenikajú do nich mnohé agresívne nepôvodné druhy vegetácie.

Vo vnútri priamo dotknutého areálu sa nevyskytuje biotop, ktorý by vyžadoval ochranu alebo vykazoval prvok vzácnosti a ohrozenosti.

Prevádzka pivovaru, vzhľadom k svojmu charakteru potravinárskej výroby, nevplýva negatívne na zdravie a životné podmienky obyvateľov mesta Hurbanovo ani širšieho okolia.

IV. VPLYVY NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE A ZDRAVIE OBYVATEĽSTVA VRÁTANE KUMULATÍVNYCH A SYNERGICKÝCH

Vplyvy na krajinu a krajinný obraz

Navrhovaná činnosť je situovaná v areáli spoločnosti Heineken Slovensko a.s., v priemyselnej zóne mesta Hurbanovo. Stavba bude realizovaná parcdele typu C číslo 1136/7, ktorá je evidovaná ako zastavané plochy a nádvoria, vlastníkom je Heineken Slovensko, a.s. .

Realizovanie navrhovanej činnosti nebude mať vplyv na krajinu a krajinný obraz.

Vplyvy na životné prostredie

Pri realizácii a prevádzkovaní navrhovanej zmeny činnosti TECHNOLÓGIA CIDER A ROZŠÍRENIE TECHNOLÓGIE RADLER pri dodržaní všetkých legislatívnych predpisov a prevádzkového poriadku, nedôjde ku kontaminácii horninového prostredia, povrchových podzemných vôd, nedôjde k zvýšenie hluku, vibrácií ani exhalátov emitovaných do vonkajšieho prostredia, nebudú zmenené podmienky vplyvu prevádzky na okolitú prírodu.

Vplyvy na zdravotný stav obyvateľstva

Realizovaním a prevádzkovaním TECHNOLÓGIA CIDER A ROZŠÍRENIE TECHNOLÓGIE RADLER nedôjde k ohrozeniu zdravia a životných podmienok obyvateľov mesta Hurbanovo ani širšieho okolia.

Ostatné vplyvy

Pri prevádzkovaní zmeny navrhovanej činnosti nepredpokladáme ani neočakávame

žiadne riziká, ktorých význam a vplyv by mohol vylúčiť očakávané ciele alebo vplyv, ktorý by mohol ovplyvniť vlastnosti dotknutého územia a podmienky života.

Prevádzkovanie navrhovanej činnosti predstavuje nízke riziko vzniku havarijného stavu.

Analýzou súčasného stavu životného prostredia a predpokladaných vplyvov navrhovanej zmeny činnosti ako aj ďalších súvislostí, neboli zistené ďalšie okolnosti, ktoré by bolo potrebné z hľadiska životného prostredia ďalej riešiť.

Prevádzka dvoch nových fermentačných tankov neovplyvňuje životné prostredie. So vznikajúcimi odpadmi bude nakladané v súlade s platnou legislatívou.

V. VŠEOBECNE ZROZUMITEĽNÉ ZÁVEREČNÉ ZHRNUTIE

Realizáciou stavby TECHNOLÓGIA CIDER A ROZŠÍRENIE TECHNOLÓGIE RADLER bude inštalácia technologických zariadení do jestvujúcej budovy „Nová pivnica" v areáli Heineken Slovensko, a. s.

Jedná sa o prestavbu prízemia viac poschodovej budovy s oceľovou nosnou konštrukciou. Nadzemné podlažia slúžia pre skladovanie a pre fermentáciu piva v oceľových nádržiach.

Výstavba nového objektu bude na pozemku, ktorý je vo vlastníctve investora, územie leží v ľahko prístupnej časti mesta. Areál Heineken Slovensko, a. s. je dopravne napojený na mestské komunikácie.

Plánované množstvo produkcie je 100 000 hl/rok hotového výrobku .

Rozšírenie technológie RADLER – technológia slúži pre príjem a skladovanie cukorného roztoku a aróm. Arómy budú uskladnené v kontajneroch.

Prírodné ovocné arómy sú súčasťou nápoja . Nosičom arómy je voda alebo lieh. Sú pôvodcom ovocnej chute a vône vo výrobku.

Radler je alkoholický alebo nealkoholický nápoj vyrobený z alkoholického a nealkoholického piva(voda jačmenný slad a chmeľ) a limonády(voda , cukor, prírodná šťava 6,4%).

Technológia CIDER slúži na príjem a skladovanie jablčnej šťavy v existujúcich nádržiach, dávkovanie jablčnej šťavy a cukorného roztoku do potrubia na prípravu zmesi, pasterizáciu zmesi, jej prevzdušnenie, dávkovanie nutrientov z dávkovacích tankov a prípravu kvasníc na výrobu CIDER -u v propagačnej stanici.

CIDER je ľahký alkoholický nápoj, ktorý sa vyrába fermentáciou zmesi : 25% jablčnej šťavy, glukózového sirupu a varnej vody 3°D s prídavkom kvasníc.

.

Oproti súčasnému stavu navrhovaná zmena činnosti nebude meniť vplyv na obyvatelstvo ani ostatné faktory životného a pracovného prostredia.

VI. PRÍLOHY

VI.1. Záverečné stanovisko z posudzovania navrhovanej činnosti

Navrhovaná činnosť nebola posudzovaná podľa zákona č. 127/1994 Z. z. ani podľa zákona č. 24/2006 Z. z..

VI.2. Mapy širších vzťahov s označením umiestnenia zmeny navrhovanej činnosti v danej obci a vo vzťahu k okolitej zástavbe

Situácia širších vzťahov : Príloha č. 1

VI.3. Výpis z katastra nehnuteľností

Geometrický plán, Príloha č.2

VI.4. Dokumentácia k zmene navrhovanej činnosti

TECHNOLÓGIA CIDER A ROZŠÍRENIE TECHNOLÓGIE RADLER
PREMIESTNENIE CO2 STANICE
CIDER TECHNOLÓGIA
ROZŠÍRENIE TECHNOLÓGIE RADLER

VII. DÁTUM SPRACOVANIA OZNÁMENIA

16.04.2016

VIII. MENO, PRIEZVISKO, ADRESA, TELEFÓNNE ČÍSLO SPRACOVATEĽA OZNAMENIA

Mária Kiková – referent životného prostredia Heineken Slovensko, a. s. ,

Novozámocká 2, 947 01 Hurbanovo

IX. PODPIS SPRACOVATEĽA

X. PODPIS NAVRHOVATEĽA

Ing. Milan Slávik
Technický riaditeľ