II. ZÁKLADNÉ ÚDAJE O ZÁMERE

1 NÁZOV

Remeselný minipivovar Kamenný dvor Kolačkov

2 ÚČEL

Účelom predloženého zámeru je posúdenie osadenia technológie výroby piva do existujúcich priestorov penziónu Kamenný dvor v Kolačkove (okres Stará Ľubovňa), ktoré sa v súčasnosti využívajú ako sklad.

3 UŽÍVATEĽ

Užívateľom bude spoločnosť Stamat invest s.r.o., Bratislava.

4 CHARAKTER NAVRHOVANEJ ČINNOSTI

Posudzovaná investičná akcia predstavuje využitie existujúcich priestorov penziónu Kamenný dvor v Kolačkove pre účely osadenia technológie na výrobu piva (pôvodne boli priestory určené na garážovanie autmobilov, v súčasnosti sa využívajú ako sklad). Vyrobené pivo v remeselnom minipivovare bude ponúkané v reštaurácii penziónu Kamenný dvor ako i zaujemcom v dosahu do 20 km.
Objekt penziónu je situovaný približne v strede obce Kolačkov a funguje od roku 2003.

V zmysle zákona NR SR č. 24/2006 Z. z. o posudzovaní vplyvov na životné prostredie je činnosť zaradená do kapitoly 12–potravinársky priemysel, položky 1 pivovary, sladovne, vinárske závody a výrobne nealkoholických nápojov, do časti B - zisťovacie konanie, bez limitu. Navrhovateľ predkladá na posúdenie 2 kapacitné varianty:

1. variant: pivovar o ročnej kapacite 1000 hl piva

2. variant: pivovar o ročnej kapacite 2000 hl piva

5 UMIESTNENIE NAVRHOVANEJ ČINNOSTI

Kraj:	Prešovský
Okres:	Stará Ľubovňa
Obec:	Kolačkov
Parcelné čísla:	36/4, 36/5

Posudzované územie je situované v k.ú. obce Kolačkov, cca v strede obce s dobrou dostupnosťou pre návštevníkov penziónu i zásobovanie.

6 PREHĽADNÁ SITUÁCIA

Prehľadná situácia v mierke 1:50 000 je uvedená v kap. VI.

7 TERMÍN ZAČATIA A UKONČENIA VÝSTAVBY

Začiatok stavebných úprav a montáže technológie: 12/2017
Ukončenie prác a začatie prevádzky: 02/2018

8 STRUČNÝ OPIS TECHNICKÉHO A TECHNOLOGICKÉHO RIEŠENIA

Predložený zámer uvažuje s využitím existujúcich priestorov (pôvodne garáže, ktoré boli využívané ako sklad) penziónu Kamenný dvor v Kolačkove pre účely výroby piva. Existujúci objekt bol stavebne povolený Okresným úradom, odborom životného prostredia č.j. 2010/00491-Ač z 21.6.2000. Na stavbu bolo obcou Kolačkov vydané kolaudačné rozhodnutie pod č. 199/03-73-SU/Ač z 9.3.2003.

Penzión Kamenný dvor je dvojpodlažný murovaný objekt so sedlovou strechou. Celková zastavaná plocha objektu je 514 m^2. Predná časť objektu so samostatným vstupom je využívaná ako predajňa potravín, zostávajúca časť je využívaná ako pohostinstvo, reštaurácia s kuchyňou a priestorom na prípravu kysnutých výrobkov. 2.podlažie je využívané na ubytovanie. Nachádza sa tu 18 2-3 posteľových izieb so sociálnym príslušenstvom, v zadnej časti 2.podlažia je kuchynka a spoločenská miestnosť pre cca 40 ľudí. Garáže, ktoré budú po stavebných úpravách využité pre osadenie minipivovaru sú situované v zadnej východnej strane penziónu s prístupom z dvora.

Popis priestoru pre osadenie pivovaru – miestnosť o rozmeroch 7,2 x 10 m (plocha 72 m^2), výška cca 3 m, so samostatným vstupom. Stavebné úpravy budú spočívať:

v úprave podlahy a stien tak, aby boli umyvateľné a vyhovovali potrebám potravinárskej výroby,

- vo vybudovaní priečky a oddelení skladového priestoru od technológie výroby piva,
- v osadení vzduchotechniky, doplnení priestoru o prívod vody a odvod odpadových vôd.

Sociálne zázemie pre zamestnanca bude v priestoroch penziónu (šatňa, WC, sprcha).

Objekt penziónu je napojený na verejný vodovod, odkanalizovaný je do obecnej kanalizácie, ktorá vyúsťuje do obecnej ČOV. Elektrická energia je dodávaná z verejnej energetickej siete, vykurovanie objektu je pomocou zemného plynu (2 kotle Protherm s príkonom 21 a 29 kW).

Ohrev technológie na výrobu piva bude pomocou elektrickej energie.

Investor bude pivo ponúkať vo vlastných reštauračných priestoroch a iným zmluvným odberateľom v KEG sudoch do vzdialenosti cca 20 km.

Manipulačné priestory: bude využívaný dvor (voľný priestor), kadiaľ bude prebiehať zásobovanie aj odvoz tovaru.

Investor zabezpečí technické vybavenie pivovaru prostredníctvom známych výrobcov a dodávateľov výrobnej technológie na základe výberového konania. V súčasnosti

investor ešte nemá podrobný rozpis technologických zariadení nakoľko komunikuje s potenciálnymi dodávateľmi.

Popis technológie výroby piva je rovnaký pri oboch variantoch. Rozdiel medzi variantami je v ročnej kapacite vyrobeného piva a objeme cilindrokonických tankov. Pivovar bude členený na nasledovné prevádzkové súbory:

1.príprava mladiny

- príprava sladového šrotu (šrotovník - dvojvalcový v nerezovom prevedení spojený s rmutovo-vystieracou kaďou dopravníkom. Kapacita 200-350 kg sladu/hod. Prívod el. energie 380 V, 2,2 kW.),
- kompletný blok varne – kompaktný dvojnádobový blok varne, dve nádoby (rmutovo-mladinová nádoba (1,5 m^3 a scedzovacia kaďa 1,5 m^3) v nerezovom prevedení a izoláciou zabraňujúcou možnosti popálenia umiestnenej na spoločnom ráme.

2. Fermentácia /kvasenie

- fermentačné cylindrokónické tanky (6 ks) - nerezové tanky, izolované, s predpokladaným objemom vo variante 1.- 1 m^3/ks, vo variante 2.- 2 m^3. Tank bude vybavený sanitačnou umývacou hlavicou, teplotným čidlom a automatickou jednotkou na riadenie kvasných teplôt, tank má konické dno v 60^0 uhle. Tanky zabezpečujú skrátenie doby výroby piva, umožňujú viesť proces kvasenia a dokvasovania s veľkou presnosťou, zabezpečujú vysokú mikrobiologickú čistotu piva. Tanky budú nerezové s extra jemným výbrusom, čím sa môže znížiť množstvo používanej chémie na čistenie.
- Pojazdné čerpadlo na pivo s potrebným výkonom z nehrdzavejúcej ocele

3. ostatné technologické zariadenia

- kompresor s odlučovačom oleja z vlhkosti a so 4-stupňovou filtráciou vzduchu, tlak 10 bar, tlaková nádoba 50 l;
- teplovodné hospodárstvo – izolovaný tank na vodu s teplotou max. 85 ^{0}C, a s potrebným objemom (cca 1,6 m^3);
- výrobník ľadovej vody pre chladenie mladiny - samostatne pracujúci stroj s tepelne izolovanou nádobou z nehrdzavejúcej ocele o objeme 1,6 m^3, vybavený automatickou reguláciou cirkulácie a teploty ľadovej vody;
- kvasnicové hospodárstvo (nádoby na kvasnice z nehrdzavejúcej ocele);
- sanitácia - nádoba na sanitačný roztok + sanitačná stanica bude zaisťovať čistotu bloku varne, chladenie mladiny ako i potrubných rozvodov stanica CIP 2x120 l mobilná s ohrevom;
- myčka KEG sudov (zariadenie pre sanitu KEG 10 ks/hod. nádoba na lúh o objeme 60 l;
- potrubné rozvody (nerezové).

Celkové vybavenie prevádzky bude v súlade s predpismi Potravinového kódexu a záväznými normami EÚ pre potravinársku výrobu.

Projektovaný maximálny ročný objem výroby je:
Variant 1. 1000 hl piva
Variant 2. 2000 hl piva.

Investor uvažuje, že bude pivo variť max. 2 x za týždeň. Plánuje ponúkať nefiltrované svetlé 12^0 pivo českého typu a nefiltrované svetlé, tmavé alebo polotmavé pivo 13 – 16^0.

Výrobný proces

Pivo vo veľkopivovaroch sa vyrába zo sladu, chmeľu a vody. Proces výroby sa skladá zo sladovania (prípravy a výroby mladiny), kvasenia a stáčania piva.

Celý proces prípravy mladiny je veľmi zložitý, pozostáva z množstva biochemických reakcií, ktorých výsledok má vplyv na zloženie mladiny a tým aj na kvalitu piva. Extrakt pivovarníckej mladiny obsahuje všetky živiny, ktoré kvasnice potrebujú pre svoju životnú činnosť. Sú to najmä cukry, dusíkaté látky - aminokyseliny a stráviteľné bielkoviny, minerálne látky (fosforečnany, draslík, horčík, železo a chloridy). Pri kvasení sa zloženie podstatne mení. Činnosťou kvasníc ubúda extrakt - sušina, cukry sa menia na alkohol a kysličník uhličitý, obsah rozpustených dusíkatých látok spotrebujú kvasnice na stavbu nových buniek. Po prekvasení obsahuje mladé pivo ešte časť skvasiteľných cukrov, podiel bielkovín a alkohol, popri minerálnych látkach a rôznych splodinách kvasenia. Hlavné kvasenie končí, keď sa pivo primerane vyčíri a na povrchu ostane pokrývka. V zrelom pive musí zostať ešte trochu skvasiteľného extraktu tak, aby pri dokvasovaní v ležiacej nádobe bolo dostatočne živé a vytvoril sa kysličník uhličitý pre náležité nasýtenie piva.

V prípade plánovaného pivovaru v Kolačkove sa nebude vykonávať výroba sladu, ale všetky základné suroviny potrebné na výrobu piva (slad, chmeľ, kvasnice) budú nakupované od veľkovýrobcov na domácom trhu prípadne z dovozu (chmeľ granulovaný, chmeľový extrakt). Suroviny budú uskladnené vo vyčlenenom priestore objektu odkiaľ budú dopravené do varne, kde dochádza k vareniu piva. Proces varenia trvá cca 5 hodín. Z varne je pivo potrubím dopravované do fermentačných (cylindrokónických) tankov, kde dochádza k jeho zretiu. Pivo po dozretí, aj keď je dobre vyčírené, obsahuje vždy ešte neusadené kvasnice a kaliace látky. Pri stáčaní je najdôležitejšie zabrániť stratám kysličníka uhličitého, ktorý je dôležitou chuťovou zložkou, tvorí penu a udržuje stočené pivo trvanlivým.

Sanitácia technologických zariadení sa bude robiť pomocou zásaditého 2 % roztoku NaOH 1x týždenne a 1 x mesačne bude potrebná sanitácia pomocou kyslých čistiacich prostriedkov.

Technológia výroby piva spotrebuje :

1. variant: cca 15 ton sladu a cca 0,35 t chmeľu za rok

2. variant : cca 30 ton sladu a cca 0,70 t chmeľu za rok.

Použiteľné materiály z výroby, resp. vedľajší produkt pri výrobe piva, sú: mláto, kal, kvasnice. Tieto budú spotrebované na domácom trhu (skrmovanie pre hospodárske zvieratá resp. pre rybné hospodárstvo).

Obchodným cieľom investora je oslovenie okolitej spotrebiteľskej verejnosti, ktorej chce investor ponúknuť „ rôzne druhy domácky vareného piva" (napr: české pivo 12^0, alebo nefiltrované svetlé, tmavé pivo od 13-16^0). Pivo investor plánuje ponúkať vo vlastnom reštauračnom zariadení ako i do do reštaurácií, výčapov, krčiem prípadne iným záujemcom do okruhu 20 km.

Doprava

Prístup do pivovaru bude po existujúcej miestnej komunikácii. Na základe kapacity výroby predpokladáme intenzitu dopravy z dôvodu prevádzky pivovaru nasledovne:
dovoz surovín: 1-2 x mesačne (auto do 3,5t)
odvoz výrobkov: 1-2x týždenne (auto do 3,5 t)

súčasná intenzita dopravy:
dovoz surovín - 1 x mesačne auto do 3,5 t
rozvoz výrobkov - 1-2x denne auto do 3,5 t

Napojenie existujúceho objektu na inžinierske siete

Elektrická energia

Zdrojom elektrickej energie je verejná energetická sieť v obci s trafostanicou. Pre potreby výroby piva bude inštalovaný výkon 85 kW.

Voda

Minipivovar bude tak ako objekt penziónu napojený na verejný vodovod, prípadne na vlastnú studňu. Množstvo odobratej vody bude merané vodomerom.

Kanalizácia

Výroba piva bude produkovať splaškové odpadové vody od zamestnancov a technologické oplachové vody. Oplachové vody z umývania tankov, potrubia a sudov budú charakterizované vyšším BSK_5, pH, $CHSK_{Cr.}$ Technologické oplachové vody budú pred vypustením do kanalizácie zneutralizované a následne budú spolu so splaškovými odpadovými vodami zaústené do obecnej kanalizácie. Dažďové vody zo striech objektu sú zaústené voľne na terén. V budúcnosti investor uvažuje s využitím enzymatických čistiacich prostriedkov, čim by sa postupne mohla znížiť prípadne až odbúrať spotreba hydroxidu sodného.

Vykurovanie

Vykurovanie objektu je v súčasnosti pomocou 2 kotlov s príkonom 21 a 29 kW. Technológia výroby piva bude napojená na elektrickú energiu.

Plánované kapacity

Kapacita výroby: 1. variant 1000 hl piva za rok
2.variant 2000 hl piva za rok
Počet zamestnancov: 1

9 ZDÔVODNENIE POTREBY ČINNOSTI V DANEJ LOKALITE (JEJ POZITÍVA A NEGATÍVA)

V súčasnosti sa popri tradičných veľkovýrobcoch piva, ktorú v širšom okolí navrhovanej činnosti predstavuje Pivovar Šariš objavuje snaha o výstavbu menších pivovarov. Pivá z minipivovarov sú obvykle varené z vlastnej vody, ktorá je významným nositeľom charakteru chuťových vlastností piva. Malé pivovary sa snažia ísť klasickou cestou starých receptúr a pracovných postupov, pivo sa nefiltruje a nepasterizuje.

V posledných rokoch bolo na Slovensku uvedených do prevádzky okolo 60 minipivovarov a ďalšie sa pripravujú. V rámci Prešovského kraja sú v prevádzke 3 minipivovary v okolí krajského mesta. Ponuka piva vareného v minipivovare Kolačkov bude obohatením a spestrením ponúkaných nápojov v penzióne Kamenný dvor ako i spestrením pivovarníckeho trhu v okolí. Vzhľadom na neďalekú vzdialenosť okresného mesta, kde je väčšie percento turistov predpokladáme dopyt tohto sortimentu aj v prevádzkach reštaurácií v Starej Ľubovni.

Niečo z histórie pivovarníctva na Slovensku:

V našich krajinách je prvá zmienka o pivovaroch v zakladacej listine Vyšehradskej kapitoly z roku 1080. Píše sa v nej o desiatke, o chmeli a spomínajú sa traja sládkovia (Sesulin, Sobik, Geston), ktorí mali pravo variť pivo pre kapitolu a priľahlé obce.
Od 13. storočia sa varilo pivo pre vlastnú potrebu v domácnostiach, neskôr v osobitných miestnostiach, ktoré boli predchodcami pivovarov. Postupne sa varenie piva stalo výsadou štátu, šľachty, cirkvi a obci. V roku 1407 sa spojili českí sládkovia a vytvorili cechy, ktoré dbali na poriadok pri varení piva.

Po Bielohorskej bitke nastal všeobecný finančný a mravný úpadok. V pivovarníctve sa rozšírili povery a zaklínania. Zlom nastal v druhej polovici 18. storočia, kedy český sládek Poupe zaviedol a uplatnil dovtedy nevídaný poriadok a empirický spôsob výroby piva vyzdvihol na vedeckú úroveň. Zaviedol spodné kvasenie a určil presne prepočty a postup výroby. Jeho pokračovateľom bol ďalší uznávaný pivovarnícky odborník českého pôvodu K.J.N. Balling, profesor na českej technike. Ten vynašiel cukromer a ako prvý na svete určil tzv. "pivnú váhu" a stupňovitosť.
V období priemyselnej revolúcie v 19. storočí nastal priemyselný rozvoj pivovarníctva a vo väčších mestách sa zakladajú meštiacke pivovary. V tomto čase, v roku 1842, sa založil plzensky pivovar Prazdroj a v Bratislave to bol Steinov pivovar, založený v roku 1870 a pôvodne umiestnený v priestoroch pod terajším Novým mostom (mostom SNP). Na Slovensku vznikali pivovary v rôznych mestách : Vyhne Ilava Hlohovec, Bytča, Poprad Košice, Michalovce, Martin, Nitra, Topoľčany Rimavská Sobota Hurbanovo, Veľký Šariš Banská Bystrica .
Po revolúcii sa aj u nás rozšírilo zakladanie malých pivovarov pre potreby jednej krčmy, poprípade malého okolia. To umožňuje aj varenie špeciálnych druhov piva.

10 CELKOVÉ NÁKLADY

Celkové orientačné náklady na inštaláciu technológie pivovaru a potrebné stavebné úpravy predstavujú: 450 000 .-€

11 DOTKNUTÁ OBEC

Obec Kolačkov

12 DOTKNUTÝ SAMOSPRÁVNY KRAJ

Prešovský samosprávny kraj

13 DOTKNUTÉ ORGÁNY

Okresný úrad odbor starostlivosti o životné prostredie Stará Ľubovňa
Regionálny úrad verejného zdravotníctva v Starej Ľubovni
Okresný úrad odbor krízového riadenia Stará Ľubovňa
Okresné riaditeľstvo hasičského a záchranného zboru Stará Ľubovňa
Regionálna potravinová a veterinárna správa Stará Ľubovňa

14 POVOĽUJÚCI ORGÁN

Obec Kolačkov

15 REZORTNÝ ORGÁN

Ministerstvo pôdohospodárstva SR

16 DRUH POŽADOVANÉHO POVOLENIA NAVRHOVANEJ ČINNOSTI PODĽA OSOBITNÝCH PREDPISOV

Stavebné povolenie (stavebné úpravy) a inštalácia technológie vyžadujú podľa zákona č. 50/1976 Zb. o územnom plánovaní a stavebnom poriadku v znení neskorších predpisov stavebné povolenie.

17 VYJADRENIE O PREDPOKLADANÝCH VPLYVOCH NAVRHOVANEJ ČINNOSTI PRESAHUJÚCICH ŠTÁTNE HRANICE

Osadenie technológie výroby piva do existujúceho objektu penziónu Kamenný dvor v Kolačkove s kapacitou od 1000 hl, resp. až 2000 hl/rok, vzhľadom na jeho lokalizáciu a môžné vplyvy na okolie, nebude mať vplyv na životné prostredie presahujúci štátne hranice.