IV. ZÁKLADNÉ ÚDAJE O PREDPOKLADANÝCH VPLYVOCH ČINNOSTI NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE VRÁTANE ZDRAVIA A O MOŽNOSTIACH OPATRENÍ NA ICH ZMIERNENIE

1 POŽIADAVKY NA VSTUPY

Zámer je spracovaný v 2 kapacitných variantoch. Vzhľadom na vlastnícky vzťah investora k objektu, kde sa plánuje zriadiť minipivovar, nebol možný ani akceptovateľný zo strany navrhovateľa lokalitný variant.

1.1 Záber pôdy

V dôsledku osadenia minipivovaru do existujúcich priestorov penziónu Kamenný dvor nedôjde k záberu poľnohospodárskej pôdy, nakoľko záujmová plocha je vedená v KN ako zastavané plochy a nádvoria. Minipivovar bude situovaný do objektu na parcele 36/5 a bude využívať aj okolité parcely prislúchajúce k tomuto objektu (36/1, 36/3).

1.2 Nároky na zastavané územie

Nároky na zastavané územie penziónu budú minimálne. Investor v štádiu súčasného stavu poznania uvažuje s vnútornými stavebnými úpravami pôvodného priestoru (garáže, ktoré boli využívané na skladovanie). 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.
Podrobné riešenie stavebných úprav bude zahrnuté do projektovej dokumentácie stavby. Odpady vzniknuté stavebnými úpravami budú riešené v súlade s požiadavkami legislatívy na úseku odpadového hospodárstva.

1.3 Spotreba vody

Výpočet potreby vody bol spracovaný podľa vyhlášky MŽP SR č. 684/2006 Z.z., informácií získaných z posudzovania iných minipivovarov ako i zo skúseností prevádzkovateľov minipivovarov so zohľadnením inovatívnej technológie výroby piva.

Tab. 3 údaje o spotrebe vody

Potreba vody pre zamestnanca 55 l/os/deň	5,5 m^3/rok
Voda na varenie piva (približne 225 l vody 1hl piva) 1.variant 2.variant	 225 m^3/rok 450 m^3/rok
Oplachová voda max. 190 l/ hl l piva 1.variant 2.variant	 190 m^3/ rok 380 m^3/ rok
Spotreba vody celkom Q_p 1.variant 2.variant	 420,5 m^3/rok 835,5 m^3/rok

Voda bude používaná na varenie piva, oplachovanie KEG sudov, fľaší, komplexu varne fermentačných tankov a potrubí.

Zdrojom vody používanej v pivovare bude voda z verejného vodovodu alebo voda z vlastnej studne.

1.4 Ostatné surovinové a energetické zdroje

Elektrická energia

Objekt je zásobovaný elektrickou energiou z verejnej energetickej distribučnej siete. Elektrická energia v priestoroch minipivovaru bude využívaná na umelé osvetlenie, na pripojenie technologických zariadení a na technologický ohrev. Inštalovaný výkon je 85 kW, ročná spotreba bude závisieť od počtu hodín, kedy sa bude variť pivo.

Vstupné suroviny

Základné suroviny pri výrobe piva budú:

Tab. 4 Údaje o používaných surovinách

Surovina	Množstvo na 100 l vyrobeného piva	Množstvo za rok pri výrobe 1000 hl piva variant 1	Množstvo za rok pri výrobe 2000 hl piva variant 2
Pivovarnícky slad	15 kg	15 t	30 t
Chmel	0,25 - 0,35 kg	250-350 kg	500-700 kg
Pivovarnické kvasinky	0,7 - 1 l	700 -1000 l	1400 - 2000 l
Voda na varenie piva	225 l	225 m^3	450 m^3

Vstupné suroviny (slad, chmel, kvasinky) budú dovážané od dodávateľov vo vreciach, resp. granulované v balení. Podľa potreby budú preskladnené v skladových priestoroch, ktoré budú v oddelenom priestore. Na čistenie komplexu varne, tankov, kadí a potrubí budú využívané schválené lúhové (zásadité) roztoky o koncentrácii do 2%. Tieto prostriedky budú používané v uzavretom sanitačnom okruhu a pred vypustením do kanalizácie budú neutralizované. Množstvo čistiacich prostriedkov predpokladáme okolo 120-150 kg/rok. V budúcnosti plánuje prevádzkovateľ využívať enzymatické prostriedky, ktoré znížia alebo až vylúčia potrebu zásaditých čistiacich prostriedkov. Zníženie množstva čistiacich prostreidkov bude aj v dôsledku extra jemného výbrusu cylindrokonických tankov.

1.5 Dopravná a iná infraštruktúra

Prístup do minipivovaru bude po existujúcej miestnej komunikácii. Ako manipulačný priestor pre dovoz a odvoz surovína výrobkov bude priestor dvora (parcela 36/1, 36/3).

Na základe kapacity výroby predpokladáme zvýšenie súčasnej intenzity dopravy o:
Dovoz surovín – 1-2 autá do 3,5 t /mesiac
Odvoz výrobkov – 1-2 autá do 3,5 t/týždeň

1.6 Nároky na pracovné sily

Inštaláciu technológie na výrobu piva bude realizovať dodávateľ technológie, ktorý disponuje potrebnou kapacitou zamestnancov v požadovanej profesijnej skladbe.

Plánovaná výroba piva v minipivovare si vyžiada 1 pracovníka.

2 ÚDAJE O VÝSTUPOCH

2.1 Zdroje znečisťovania ovzdušia

V súvislosti s realizáciou zámeru vznikne nový zdroj znečisťovania ovzdušia, ktorý bude kategorizovaný v zmysle vyhl. 410/2012 Z.z., ktorou sa vykonávajú niektoré ustanovenia zákona o ovzduší v znení neskorších predpisov nasledovne:
6. Ostatný priemysel a zariadenia
6.17. pivovary s projektovanou výrobou piva do 5000 hl/rok
Projektované množstvo výroby piva je pre variant 1: 1000 hl/rok, pre variant 2: 2000 hl/rok, t.j. nedosahuje prahovú kapacitu pre zaradenie ako stredný zdroj znečisťovania.
Technologický ohrev je plánovaný elektrickou energiou, nedochádza k spaľovaniu palív. Pri procese kvasenia piva vzniká oxid uhličitý (CO_2) v množstve asi 4 kg/1 hl piva (odborné údaje od dodávateľa technológie). To znamená, že pri ročnej výrobe podľa variantu 1 (1000 hl piva) vznikne a unikne do ovzdušia 4 t CO_2, podľa variantu 2 (2000 hl piva) vznikne a unikne do ovzdušia 8 t CO_2.
CO_2 nie je znečisťujúcou látkou podľa právnych predpisov ochrany ovzdušia.
CO_2 - je skleníkovým plynom (spolu s metánom, oxidom dusným, freónmi, fluorovanými uhľovodíkmi ..), ktorý sa dostáva do atmosféry najmä spaľovaním fosilných palív a biomasy, odlesňovaním ako i aeróbnym rozkladom organických látok. Skleníkové plyny spôsobujú ohrievanie spodnej časti atmosféry a zemského povrchu, čo vedie k otepľovaniu klímy. Uvedená činnosť – pivovary nepodlieha ustanoveniam zákona č. 414/2012 Z.z. o obchodovaní s emisnými kvótami v znení neskorších predpisov.
Výpary z výroby budú odvádzané vetraním pracovných priestorov.

2.2 Odpadové vody

Odkanalizovanie minipivovaru bude do obecnej kanalizácie, ktorá je ukončená čistiarňou odpadových vôd.

Predpokladané množstvo splaškových odpad. vôd: Q= 0,055 m^3/deň = 5,5 m^3/rok (100 dní)

Predpokladané množstvo technologických oplachových vôd:
variant 1. 190 m^3/rok
variant 2. 380 m^3/rok

Spolu množstvo odpadových vôd: 195,5 m^3/rok (V1) alebo 385,5 m^3/rok

Oplachové vody z pivovaru budú zaťažené predovšetkým organickými zvyškami z oplachu a umývania technologických zariadení (kvasnice, zvyšky piva) a budú obsahovať aj zvyšky lúhu (mierne zvýšené pH). Tieto vody budú pred vypustením do kanalizácie podľa potreby neutralizované.

2.3 Odpady

V zmysle vyhlášky MŽP SR č. 365/2015 Z.z., ktorou sa ustanovuje Katalóg odpadov, vzniknú druhy odpadov, ktoré je možné zaradiť do kategórie nebezpečných odpadov (N) a ostatných odpadov (O). Ich prehľad uvádzame v tab. 5-6.

Tab. 5 : Predpokladané druhy odpadov vznikajúcich pri stavebných úpravách a inštalácii pivovaru

Katalógové číslo odpadu	Názov druhu odpadu
15 01 01	obaly z papiera a lepenky (dodávka technologie)
15 01 02	obaly z plastov (dodávka technologie)
15 01 03	obaly z dreva (dodávka technologie)
17 01 01	tehly
17 04 05	železo a oceľ
20 03 01	zmesový komunálny odpad (odpad od dodávateľa stavby)

Množstvo vzniknutého odpadu vzhľadom na len malé stavebné úpravy v existujúcich priestoroch, nebude významné aj z dôvodu, že sa bude predovšetkým stavebne oddeľovať sklad surovín od ostatného výrobného priestoru. Údaje o množstve vzniknutého odpadu a spôsobe nakladania s ním budú jedným z dokladov pri kolaudácii stavby. Pôvodcom odpadu z výstavby je v zmysle §-u 77 ods.2 zákona 79/2015 Z.z. o odpadoch v znení jeho novely investor stavby, čiže spoločnosť Stamat invest, s.r.o.

Tab. 6 : Predpokladané druhy odpadov, ktoré budú vznikať prevádzkou pivovaru

Katalógové číslo odpadu	Názov druhu odpadu, kategória *
02 07 05	*Kaly zo spracovania kvapalného odpadu v mieste jeho vzniku (mlato, pivovarnícke kvasinky) „O"*
15 01 02	obaly z plastov „O"
15 01 10	Obaly znečistené škodlivými látkami „N"
15 02 02	absorbenty , filtračné materiály vrátane olej. filtrov, handry na čistenie, ochranné odevy kontaminované NL „N" (len v prípade havárie dopravného prostriedku)
19 02 05	kaly z fyzikálno-chemického spracovania obsahujúce nebezpečné látky „N" – kal z neutrálizácie vôd z čistenia technológie
20 01 21	žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť (odpadové nefunkčné žiarivky) „N"
20 03 01	zmesový komunálny odpad „O"

* „O" – ostatný odpad , „N" – nebezpečný odpad

Kaly zo spracovania kvapalného odpadu v mieste jeho vzniku (mlato, pivovarnícke kvasinky) nemusia byť zaradené ako ostatný odpad, ale mlato a kvasinky doporučujeme zaradiť ako vedľajší produkt (§ 2 ods. 4 zákona 79/2015 Z.z.). Zaradenie odpadu ako vedľajšieho produktu je možné na základe žiadosti v zmysle §-u 97 ods. 1 písm. „ o" zákona 79/2015 Z.z. ktorá musí byť podaná na príslušný OU v sídle kraja (OU OSZP Prešov).

Nakladanie s odpadmi sa musí riadiť platnou právnou úpravou na úseku odpadového hospodárstva (zákon NR SR č. 79/2015Z.z. o odpadoch), ktorá požaduje predchádzať vzniku odpadov a obmedzovať ich množstvo, ako i odpady zhodnocovať recykláciou a opätovným využitím. Zneškodňovanie odpadov spôsobom, ktorý neohrozuje zdravie ľudí a nepoškodzuje životné prostredie je možné vtedy, ak sa nedá použiť iný, vhodnejší spôsob nakladania s odpadmi. Z uvedeného vyplýva, že zneškodňovanie

odpadov skládkovaním by mal byť posledný spôsob, ako sa bude s odpadmi nakladať.

Uvedené platí v prvom rade pre nevyužiteľný materiál (kvasinky, mlato), ktoré prevádzkovateľ nezaradí ako odpad ale na základe súhlasu OU v sídle kraja podľa §-u 97 ods. 1 písm. „o" zákona 79/2015 Z.z. ako vedľajší produkt, pretože ho vie ďalej ponúknuť na zmysluplné využitie (napr: skŕmenie pre hospodárske zvieratá, potrava pre ryby...). Ďalej sú to odpady z plastov, ktoré je možné recyklovať. Je preto potrebné zaviesť dôsledný oddelený zber odpadov t.j. separáciu odpadov.

Medzi prvoradé úlohy pri zahájení prevádzky minipivovaru bude potrebné:

- požiadať o vydanie súhlasu, že kvasinky, mláto sa považuje za vedľajší produkt a nie za odpad v zmysle §-u 97 ods.1 písm."o" zákona 79/2015 Z.z.
- zaviesť oddelený zber odpadov
- uzatvoriť zmluvu o odbere a zneškodnení odpadov s oprávnenou organizáciou (predovšetkým pre prípadne vznikajúce nebezpečné odpady).

Komunálny odpad vznikajúci počas prevádzky bude zhromažďovaný v kontajneri a zneškodňovaný v súlade so všeobecne záväzným nariadením obce Kolačkov.

2.4 Zdroje hluku a vibrácií

V súvislosti s prevádzkou pivovaru je potrebné počítať s týmito zdrojmi hluku:
1. doprava zásobovacích vozidiel a vozidiel na expedíciu piva
2. hluk zo šrotovníka

Podľa prognózy uvedenej v kapitole IV.1.1.5 sa intenzita dopravy na miestnej komunikácii navýši len veľmi málo (dovoz surovín – 1-2 autá do 3,5 t /mesiac, odvoz výrobkov – 1-2 autá do 3,5 t/týždeň). Nárast hlukovej záťaže v súvislosti s prejazdmi automobilov v dôsledku prevádzky minipivovaru možno považovať za nízky a nepredpokladáme ovplyvnenie okolitých rodinných domov hlukom. Doprava surovín a expedícia sa bude realizovať len počas dňa, mimo sobôt a nedieľ.

Za iné zdroje hluku možno považovať manipuláciu so sudmi (expedícia tovaru), ktorá bude v priestore dvora, ktorý je oddelený od susedných rodinných domov zo severnej strany samotným objektom penziónu, čím sa zamedzí šírenie hluku do obytných priestorov rodinného domu. Ďalší dom (z južnej strany) má do dvora len okná zo sociálnych zariadení a tak nepredpokladáme ovplyvnenie hlukom priestorov, ktoré sú určené na spanie a bývanie. Keďže sa jedná o minipivovar (varenie piva 1-2x týždenne) s využitím piva vo vlastnom reštauračnom zariadení (cca 30%), s dopravou len počas dňa nepredpokladáme, že by doprava a manipulácia so sudmi mohla negatívne ovplyvniť kvalitu bývania obyvateľov susedných rodinných domov.

Ostatné zdroje hluku technologického charakteru (šrotovník) budú umiestnené vo vnútorných priestoroch prevádzky s minimálnym vplyvom na okolie.

2.5 Zdroje žiarenia, tepla a zápachu

Posudzovaná technológia nie je zdrojom žiarenia. Technológia však môže byť zdrojom typickej vône, ktorá je charakterizovaná používaným pivovarníckym sladom a kvasinkami. Typický závan z výroby piva je možné cítiť len v blízkosti technologických zariadení a preto by nemal negatívne vplývať na obyvateľov

okolitých rodinných domov. Výduch z odvetrania priestorov minipivovaru je potrebné vyústiť do priestoru dvora , nad strechu objektu penzionu.

2.6 Vyvolané investície

Nie sú známe žiadne vyvolané investície.

3 HODNOTENIE PREDPOKLADANÝCH VPLYVOV A ICH POSÚDENIE Z HĽADISKA VÝZNAMNOSTI A ČASOVÉHO PRIEBEHU PÔSOBENIA

3.1 Vplyvy na obyvateľstvo

Vplyvy počas stavebných úprav a inštalácie pivovaru

Vplyvy obdobia stavebných úprav a inštalácie pivovaru budú predstavovať jednorázovú mierne zvýšenú hlukovú záťaž, predovšetkým pre okolité rodinné domy. Vzhľadom na nenáročné stavebné úpravy a inštaláciu technológie vo vnútri objektu, počas denných hodín považujeme vplyvy na obyvateľstvo za krátkodobé a akceptovateľné.

Vplyvy počas prevádzky

Obytné rodinné domy v blízkosti penziónu Kamenný dvor, kde už v súčasnosti prebieha podnikateľská činnosť (ubytovanie, predajňa potravín, výroba knedlí) a plánuje sa rozšírenie aktivít, budú predovšetkým počas dňa ovplyvnené dopravou, ktorá je spojená s tvorbou emisií a hluku. Intenzita dopravy sa mierne navýši (dovoz surovín: 1-2 x mesačne auto do 3,5t, odvoz výrobkov 1-2x týždenne auto do 3,5 t). Miernym navýšením dopravy len počas dňa nepredpokladáme významné vplyvy na okolobývajúcich obaveteľov obce Kolačkov.

V dôsledku prevádzky je predpoklad, že do ovzdušia unikne 4t (V1) alebo 8 t (V2) CO_2.

3.2 Vplyvy na prírodné prostredie

3.2.1 Reliéf a horninové prostredie

Vzhľadom na fakt, že objekt je postavený v území od roku 2003 a plánované stavebné úpravy budú vykonávané len vo vnútri objektu, nepredpokladáme žiadne významné ovplyvnenie reliéfu alebo horninového prostredia.

V širšom okolí sa nenachádzajú žiadne ložiskové územia, ktoré by boli v strete záujmu s realizáciou zámeru.

3.2.2 Vplyvy na podzemnú a povrchovú vodu

Vplyvy počas stavebných úprav a inštalácie pivovaru

Penzion je situovaný v obci Kolačkov, mimo kontaktu s povrchovým tokom. Plánované stavebné úpravy budú realizované vo vnútri objektu a tak nepredpokladáme ovplyvnenie podzemných a povrchových vôd stavebnou činnosťou.

Vplyvy počas prevádzky

Vplyvy na kvalitu povrchových a podzemných vôd počas prevádzky súvisia jednak s produkciou odpadových vôd a jednak s používaním chemických látok (kyslé alebo zásadité sanitárne prostriedky).

Pri činnosti minipivovaru budú vznikať vody:
- splaškové
- technologické

Splaškové vody budú spoločne so neutralizovanými technologickými vodami (vody po čistení technologických zariadení) a s vodami z oplachov kadí pri varení piva... odvádzané prípojkou do obecnej kanalizácie, ktorá je ukončená ČOV.

Na základe podkladov z iných prevádzok pivovaru kvalita vypúšťaných OV môže dosahovať nasledovné parametre:

Tab. 7 : Údaje o vypúšťaných vodách

pH	$P_{celk.}$	$N\text{-}NH_4$	$N_{celk.}$	NL	RL	BSK_5	$CHSK_{Cr}$
6-9	15	45	70	500	2500	500	800

Množstvo odtekajúcich vôd z prevádzky pivovaru bude okolo 195,5 m^3/rok (V1) alebo 385,5 m^3/rok (V2).

Pri navrhovanej činnosti nie je predpoklad znehodnotenia kvality podzemných vôd únikom znečisťujúcej látky (CHL na sanitáciu technol. zariadenia), nakoľko s týmito chemickými látkami bude manipulované v uzavretých priestoroch s pevnou betónovou podlahou.

3.2.3 Vplyvy na ovzdušie

V súvislosti s realizáciou zámeru vznikne malý zdroj znečisťovania ovzdušia - technologický zdroj, ktorý je možno zaradiť podľa vyhl. 410/2012 Z.z. ako:

6.17.- pivovary s projektovanou výrobou piva do 5000 hl/rok

Vzhľadom na to, že ohrev technológie bude pomocou elektrickej energie, oxid uhličitý nie je zaradený v zozname znečisťujúcich látok a predpokladané množstvo vypustených emisií CO_2 z kvasenia piva (4 t pre variant 1) je z hľadiska zákona o obchodovaní s emisnými kvótami č. 414/2012 Z.z. v znení neskorších predpisov zanedbateľné, navrhovaná prevádzka nebude mať negatívny vplyv na ovzdušie.

3.2.4 Pôda

Inštalácia technológie na výrobu piva do existujúcich priestorov penziónu nebude mať vplyv na poľnohospodársku pôdu, pretože stavba bola postavená už v r. 2003 a všetky povinnosti vyplývajúce zo zákona 220/2004 Z.z. o ochrane a využívaní poľnohospodárskej pôdy a o zmene zákona č. 245/2003 Z.z. o IPKZ a o zmene a doplnení niektorých zákonov, riešil pôvodný investor.

3.2.5 Fauna a flóra

Lokalita a penzion Kamenný dvor sú situované v blízkosti miestnej komunikácie, ktorá prechádza obcou Kolačkov. Z dôvodu, že sa jedná o existujúci objekt (bez nárokov na záber nových plôch a prípadne biotopov) a technológiu, ktorá bude produkovať len emisie CO_2, nepredpokladáme významné vplyvy počas prevádzky minipivovaru na okolitú biotu. Minipivovar nebude priamo spojený s povrchovou vodou, pretože objekt bude v konečnom dôsledku napojený na obecnú kanalizáciu, ktorá zaúsťuje do ČOV.

3.2.6 Územný systém ekologickej stability

Posudzovaný areál nezasahuje priamo do žiadneho prvku ÚSES. Penzion, kde bude osadený minipivovar je situovaný v obci, ktorej okrajom zastavaného územia prechádza chránené vtáčie územie Levočské vrchy. Minipivovar nebude mať žiaden vplyv ani priamy kontakt SKCHVU Levočské vrchy.

3.3 Vplyvy na krajinu

Osadením technológie výroby piva do priestorov existujúceho penziónu nedôjde k zásahu do scenérie krajiny, pretože stavba v území stojí od roku 2003, je udržiavaná a nepôsobí rušivo.

3.4 Vplyvy na urbánny komplex a využívanie zeme

Prvky urbánneho komplexu (priemysel, služby, poľnohospodárstvo, rekreácia a pod.) nebudú realizáciou zámeru negatívne dotknuté. Naopak minimálne v okrese Martin sa rozšíri sortiment druhov piva.

Z hľadiska rozvoja priemyselných aktivít možno v danom prípade hovoriť o priamom pozitívnom vplyve na priemysel. K rozvoju menších pivovarov došlo v posledných rokoch nielen na Slovensku ale aj v iných krajinách sveta. Na Slovensku sa priestor pre podnikanie vytvoril po revolúcii (1989) a po tomto období niektoré veľké pivovary zanikli a naopak začali vznikať minipivovary. Do súčasnej doby je podľa získaných informácií okolo 60 malých pivovarov. Niektoré minipivovary, ktoré zatiaľ fungujú na Slovensku: Pivovar Perla Banská Bystrica, Dobrovar Dobrá Niva, SIGIP s.r.o. Komárno, Kaltenecker Rožňava, Codecon Svätý Jur, Amadeus Šurany, Golem Košice, pivovar SAWPI v Martine...).

3.5 Vplyvy na kultúru a pamiatky

Priamo v území sa nenachádzajú žiadne kultúrne a historické pamiatky, paleontologické náleziská, či významné geologické lokality, ktoré by mohli byť ovplyvnené realizáciou zámeru. Rovnako nepredpokladáme ani vplyvy na kultúrne hodnoty nehmotnej povahy.

4 HODNOTENIE ZDRAVOTNÝCH RIZÍK

Z hľadiska zdravotných rizík je vzhľadom na charakter výroby, situovanie pivovaru v priestoroch penzionu Kamenný dvor v Kolačkove vo vzťahu k obyvateľstvu relevantné posudzovať vplyv mierne zvýšenej dopravy (emisie a hluk).
Čo sa týka množstva vypúšťaných ZL do ovzdušia, z výroby piva vzniká CO_2 (skleníkový plyn), ktorý bude voľne unikať do atmosféry.

Kritériom pre posudzovanie účinkov hluku je nariadenie vlády SR č. 549/2007 Z.z., ktoré vo vonkajšom priestore v obytnom území stanovuje najvyššie prípustné ekvivalentné hladiny hluku 50 dB pre deň a večer a 45 dB pre noc. Okolité rodinné domy sú v tesnej blízkosti penziónu a sú oddelené len dvorom. Preto je potrebné vykonávať dopravu tovaru a odvoz výrobkov počas dňa a obdobne počas dňe vykonávať aj manipuláciu so sudmi.
Čo sa týka pracovného prostredia musí prevádzkovateľ dodržiavať všetky hygienické predpisy s dôrazom na dodržiavanie potravinového práva.
Prevádzka zariadenia na výrobu piva sa musí riadiť z hľadiska zabezpečenia hygieny a zdravotnej nezávadnosti potravín nasledovnými predpismi:

- Zákon č.152/95 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov
- Potravinový kódex SR
- Výnos MP SR a MZ SR z 12. apríla 2006 č. 28167/2007-OL, ktorým sa vydáva hlava PK SR upravujúca všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní a niektoré osobitné požiadavky na výrobu a predaj tradičných potravín a na priame dodávanie malého množstva potravín;
- Vyhláška MPaRV SR č. 30/2014 o požiadavkách na nápoje
- Výnos MP SR a MZ SR zo 16.decembra 1997 č.557/1998-100, ktorým sa dopĺňa výnos MP SR a MZ SR , ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti PK SR v znení neskorších predpisov;
- Nariadenie (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín;
- Nariadenie EP a Rady (ES) č.178/2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva v aktuálnom znení
- Nariadenie EO a rady EU č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004

Článok 5 nariadenia (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady o hygiene potravín vyžaduje od prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, aby určili, zaviedli a zachovávali trvalý postup založený na zásadách Analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodoch (HACCP). Nariadenie (ES) č. 852/2004 umožňuje zavádzať postupy založené na HACCP flexibilne a tak zabezpečiť, aby mohli byť uplatňované na všetky situácie.

HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points v preklade znamená analýza nebezpečia narušenia zdravotnej alebo hygienickej neškodnosti potravín, identifikácia

kritických bodov a preventívne zabezpečenie kontroly týchto bodov. **Pozostáva z nasledujúcich siedmich zásad:**

(1) identifikovanie všetkých nebezpečenstiev, ktorým sa musí zabrániť, ktoré sa musia vylúčiť alebo znížiť na prijateľnú úroveň (analýza nebezpečenstiev);

(2) identifikovanie kritických kontrolných bodov v tom kroku alebo krokoch, v ktorých je nutná kontrola na zabránenie alebo vylúčenie nebezpečenstva alebo na jeho zníženie na prijateľnú úroveň;

(3) určenie kritických limitov v kritických kontrolných bodoch, ktoré pre zabránenie, vylúčenie alebo zníženie identifikovaných nebezpečenstiev rozlišujú prijateľnosť od neprijateľnosti;

(4) určenie a zavedenie účinných postupov monitorovania v kritických kontrolných bodoch;

(5) určenie nápravných opatrení, ak monitorovanie ukazuje, že určitý kritický kontrolný bod nie je pod kontrolou (nie je ovládaný);

(6) určenie postupov, ktoré sa musia pravidelne vykonávať na overovanie účinného fungovania opatrení vytýčených v odsekoch 1 až 5;

(7) určenie dokumentov a záznamov zodpovedajúcich druhu a veľkosti potravinárskeho podniku na preukazovanie účinného uplatňovania opatrení vytýčených v odsekoch 1 až 6.

Pred stanovením postupov HACCP musia byť zavedené nevyhnutné požiadavky hygieny potravín, ktoré zahŕňajú najmä:

- požiadavky na infraštruktúru a zariadenie,
- požiadavky na suroviny,
- bezpečné zaobchádzanie s potravinami (vrátane balenia a dopravy),
- manipuláciu s potravinárskymi odpadmi,
- postupy na kontrolu škodcov,
- sanitačné postupy (čistenie a dezinfekcia),
- kvalitu vody,
- zachovávanie chladiarenského reťazca,
- zdravie zamestnancov, ich zdravotný stav,
- osobnú hygienu,
- školenie

Plán HACCP je súčasťou hygienických predpisov správnej výrobnej praxe v prevádzke a bude musieť byť pripravený pred začatím výroby piva.

5 ÚDAJE O PREDPOKLADANÝCH VPLYVOCH NAVRHOVANEJ ČINNOSTI NA CHRÁNENÉ ÚZEMIA

Navrhovaná prevádzka pivovaru nezasahuje priamo do žiadnych veľkoplošných ani maloplošných chránených území v zmysle zákona NR SR č. 543/2002 Z.z. o ochrane prírody a krajiny, ale prevádzka je situovaná na okraji SCHVU Levočské vrchy. Nakoľko sa jedná o využitie existujúcich priestorov penziónu, nedôjde k záberu

nových plôch, prípadne biotopov. Výroba piva nie je zdrojom znečisťujúcich látok, všetky výstupy – odpadové vody a odpady budú riešené v súlade s platnou legislatívou, tak nepredpokladáme negatívne vplyvy na CHVU Levočské vrchy.

6 POSÚDENIE OČAKÁVANÝCH VPLYVOV Z HĽADISKA ICH VÝZNAMNOSTI A ČASOVÉHO PRIEBEHU PÔSOBENIA

V predchádzajúcich častiach zámeru sme uviedli predpokladané vplyvy posudzovanej činnosti - prevádzky minipivovaru. Časovo sme sa snažili odhadnúť dĺžku vplyvu, ktorú možno sumárne zhodnotiť nasledovne:

- vplyvy počas stavebných úprav a inštalácie výrobnej technológie: krátkodobé.
- vplyvy počas prevádzky: trvalé s nízkou intenzitou (hluk a emisie z dopravy).

Iné vplyvy ako tie, ktoré sme uviedli v predchádzajúcich častiach zámeru nepredpokladáme.

Prehľad relevantných kľúčových právnych predpisov, ktoré sme zohľadnili pri hodnotení vplyvov navrhovanej činnosti

§ Zákon č.79/2015 Z.z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov

§ Vyhláška MŽP SR č. 371/2015Z. z. , ktorou sa vykonávajú niektoré ustanovenia zákona o odpadoch

§ Vyhláška MŽP SR č. 365/2015 Z. z., ktorou sa ustanovuje Katalóg odpadov

§ Zákon č. 50/1976 Z. z. o územnom plánovaní a stavebnom poriadku (stavebný zákon) v znení zmien a doplnkov zákona a prislúchajúcimi vykonávacími vyhláškami

§ Zákon č. 137/2010 Z. z. o ovzduší

§ Vyhláška MPŽPRR SR č. 410/2012 Z. z. ktorou sa vykonávajú niektoré ustanovenia zákona o ovzduší.

§ Zákon 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov

§ Potravinový kódex a súviace nariadenia EP a EU

§ Zákon NR SR č. 355/2007 Z.z. o podpore, ochrane a rozvoji verejného zdravia v znení neskorších predpisov

§ Nariadenie vlády SR č. 355/2006 Z. z. o ochrane zamestnancov pred rizikami súvisiacimi s expozíciou chemickým faktorom pri práci,

§ Nariadenie vlády SR č. 549/2007 Z. z. o ochrane ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prípustných hodnotách hluku, infrazvuku a vibrácií a o požiadavkách na objektivizáciu hluku, infrazvuku a vibrácií v životnom prostredí.

§ Zákon č. 364/2004 Z. z. o vodách a o zmene a doplnení niektorých zákonov (vodný zákon) v znení neskorších predpisov

§ Zákon č. 543/2002 Z. z. o ochrane prírody a krajiny v znení neskorších predpisov

§ Vyhláška MŽP č. 24/2003 Z. z., ktorou sa vykonáva zákon č. 543/2002 Z.z. o ochrane prírody a krajiny, v znení neskorších predpisov

7 PREDPOKLADANÉ VPLYVY PRESAHUJÚCE ŠTÁTNE HRANICE

Inštalácia minipivovaru do priestorov penziónu Kamený dvor v Kolačkove nebude mať vplyv na životné prostredie presahujúci štátne hranice.

8 VYVOLANÉ SÚVISLOSTI, KTORÉ MÔŽU SPÔSOBIŤ VPLYVY S PRIHLIADNUTÍM NA SÚČASNÝ STAV ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA V DOTKNUTOM ÚZEMÍ

Na základe komplexného posúdenia plánovanej činnosti nie sú spracovateľom zámeru ani investorovi známe žiadne vyvolané súvislosti, ktoré by mohli spôsobiť vplyvy na životné prostredie v dotknutom území.

9 RIZIKÁ SPOJENÉ S REALIZÁCIOU ČINNOSTI

Na základe analýzy vplyvov prevádzky minipivovaru neočakávame pri bežnej prevádzke významné nepredvídané riziká, ktoré by mohli ohroziť zdravie ľudí alebo poškodiť životné prostredie.

Určité riziko predstavuje únik znečisťujúcich látok v pivovare počas jeho prevádzky (doprava, skladovanie a manipulácia CHL na čistenie a sanitáciu technológie). Keďže sa jedná o malé množstvá CHL s ktorými sa bude manipulovať vo vnútorných priestoroch, toto rizilko je zanedbateľné.

10 OPATRENIA NA ZMIERNENIE NEPRIAZNIVÝCH VPLYVOV

Na základe vykonaného hodnotenia vplyvov prevádzky pivovaru navrhujeme realizovať nasledovné opatrenia:

- manipuláciu so znečisťujúcimi látkami (čistiace prostriedky) vykonávať tak, aby nedošlo k ich úniku a tým ohrozeniu kvality podzemných vôd
- pri ďalšej príprave, stavebných úpravách ako i prevádzke minipivovaru postupovať podľa platných legislatívnych predpisov na úseku životného prostredia;

11 POSÚDENIE OČAKÁVANÉHO VÝVOJA, AK BY SA ČINNOSŤ NEREALIZOVALA (NULOVÝ VARIANT)

V prípade, že by nedošlo k inštalácii minipivoaru boli by priestory využívané tak ako doteraz – skladovanie potrebných materiálov, tovaru pre prevádzku penziónu.

12 POSÚDENIE SÚLADU ČINNOSTI S ÚZEMNOPLÁNOVACOU DOKUMENTÁCIOU A ĎALŠÍMI RELEVANTNÝMI STRATEGICKÝMI DOKUMENTAMI

Obec Kolačkov nemá spracovaný územný plán obce. Obec má spracovaný Plán hospodárskeho a sociálneho rozvoja na roky 2012-2017. Plánovaná aktivita nie je v rozpore so zámermi obce.

13 ĎALŠÍ POSTUP HODNOTENIA VPLYVOV S UVEDENÍM NAJZÁVAŽNEJŠÍCH OKRUHOV PROBLÉMOV

Predmetom predloženého zámeru je posúdenie vplyvov prevádzky minipivovaru (1000 alebo 2000 hl piva ročne), ktorý bude osadený v priestoroch penziónu Kamenný dvor v Kolačkove (okres Stará Ľubovňa) na životné prostredie. Technológia výroby piva bude osadená do prízemných priestorov, ktoré sú v súčasnosti využívané ako sklad vecí, materiálov a tovarov pre penzion. Bude sa jednať o minipivovar, ktorý bude pivo ponúkať vo vlastných priestoroch reštaurácie ako i iným záujemcom max. do vzdialenosti 20 km.

V predchádzajúcich kapitolách boli popísané možné vplyvy počas prevádzky minipivovaru. Z pohľadu spracovateľa zámeru nevidíme výrazné a závažné problémy spojené s prevádzkou minipivovaru. Tak ako bolo uvedené v predchádzajúcich kapitolách, pri správnej, bezporuchovej prevádzke nie je predpoklad ohrozenia alebo znečistenia okolitého životného prostredia.

Význam očakávaných vplyvov bol vyhodnotený vo vzťahu k povahe a rozsahu navrhovanej činnosti, miestu vykonávania navrhovanej činnosti s prihliadnutím na pravdepodobnosť vplyvov, závažnosť, dĺžku trvania a frekvenciu. Na základe získaných výsledkov možno konštatovať, že navrhovaná činnosť v posudzovanom území neprináša také významné environmentálne dopady, pre ktoré by bolo potrebné stanoviť ďalší postup hodnotenia vplyvov na životné prostredie.