II. ZÁKLADNÉ ÚDAJE O ZÁMERE

1 NÁZOV

Minipivovar – Nitrianske Pravno

2 ÚČEL

Účelom predloženého zámeru je posúdenie inštalácie technológie výroby piva do existujúceho objektu skladu a výroby polotovarov pri starom meštiackom dome (súčasný názov Casablanca) v Nitrianskom Pravne, ktorý sa v súčasnosti nevyužíva, v minulosti bol objekt využívaný ako sklad a výroba polotovarov(mäsovýroba). Meštiacky dom bol využívaný ako reštaurácia, dnes sa malá časť využíva na predaj zmrzliny.

3 UŽÍVATEĽ

Užívateľom bude živnostník Mgr. Robert Švejda – Spektrum, Prievidza.

4 CHARAKTER NAVRHOVANEJ ČINNOSTI

Posudzovaná investičná akcia predstavuje využitie existujúcich v súčasnosti nevyužívaných priestorov v zadnom oddelenom objekte pri starom meštiackom dome č.10 (objekt Casablanca) v Nitrianskom Pravne pre účely inštalácie technológie na výrobu piva. Pôvodne boli priestory využívané ako sklad a pre výrobu polotovarov (mäsovýroba), v súčasnosti je objekt nevyužívaný. Vyrobené pivo v minipivovare bude ponúkané v reštaurácii Casablanca po jej sprevádzkovaní ako i záujemcom v blízkom okolí.
Záujmový objekt je situovaný v centre obce Nitrianske Pravno v zadných priestoroch (vo dvore) meštiackeho domu. Objekt je vo vlastníctve navrhovateľa.

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:	Trenčiansky
Okres:	Prievidza
Obec:	Nitrianske Pravno
Parcelné čísla:	31/1 , 31/2

Posudzované územie je situované v k.ú. obce Nitrianske Pravno, v strede obce s dobrou dostupnosťou pre návštevníkov meštiackeho domu č.10 (reštaurácia

Casablanca), v ktorom sa plánuje vyrobené pivo ponúkať a zároveň aj pre 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: 05/2018

8 STRUČNÝ OPIS TECHNICKÉHO A TECHNOLOGICKÉHO RIEŠENIA

Predložený zámer uvažuje s využitím existujúcich priestorov samostatne stojaceho objektu situovaného v zadných priestoroch, vo dvore meštiackeho domu č. 10, pre výrobu piva. Záujmový objekt bol využívaný ako sklad a pre vyrobu polotovoarov (mäsovýroba). V súčasnosti je objekt nevyužívaný. Priestorovo je objekt situovaný vo dvore meštiackeho domu, s ktorým bude vo funkčnom spojení (predaj vyrobeného piva).

Objekt je dvojpodlažný, murovaný z porobetónových blokov so šikmou plechovou strechou, priestory na 1.podlaží boli využívané pre mäsovýrobu a príručné sklady, priestory na 2.podlaží slúžili pre sociálne účely (šatne, sprchy. WC). Celková zastavaná plocha objektu je 182 m^2.

Popis priestoru pre osadenie pivovaru – miestnosti na ploche cca 95 m^2, s výškou miestností cca 3 m, so samostatným vstupom. Stavebné úpravy budú spočívať:

- v odstránení niektorých priečok tak, aby sa získal dostatočný priestor pre osadenie tankov na výrobu piva
- v úprave podlahy a stien tak, aby boli umyvateľné a vyhovovali potrebám potravinárskej výroby,
- v oddelení skladového priestoru a drviča od technológie výroby piva,
- v osadení vzduchotechniky
- v sprevádzkovaní existujúcej ČOV alebo vo vybudovaní žumpy

Sociálne zázemie pre max. 2 zamestnancov bude v priestoroch objektu na 2.podlaží (šatňa, WC, sprcha).

Objekt je napojený na verejný vodovod, odkanalizovaný je do existujúcej ČOV PESL25, ktorá slúžila pre potreby pôvodného využitia objektu mešiackeho domu (reštaurácia Casablanca) a ďalšieho objektu vo dvore. Elektrická energia je dodávaná z verejnej energetickej siete, vykurovanie objektu je pomocou zemného plynu (3 kotle), ktoré budú demontované a nahradené 1 kotlom s príkonom do 30 kW.

Ohrev technológie na výrobu piva bude pomocou elektrickej energie.

Investor bude pivo ponúkať v reštaurácii Casablanca a iným zmluvným odberateľom podľa záujmu v KEG sudoch rôzneho objemu (10-50 l). Predpokladáme, že odber piva bude max. do vzdialenosti cca 20 km.

Manipulačné priestory: bude využívaný dvor (voľný priestor), kadiaľ bude prebiehať zásobovanie aj odvoz tovaru. Existujúca prístupová komunikácia bude spevnená a dvor bude upravený tak, aby slúžil pre potreby pivovaru ale aj ako záhradné posedenie, tak ako to bolo využívané aj v minulosti (záhradné stoly a lavičky, preliezky a priestor na hry pre deti, sadové úpravy).

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 cylindrokonických 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, plánuje sa extra jemný výbrus tankov, čo môže znížiť množstvo používanej chémie na ich 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 Európskej únie 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. 2-3 x za týždeň. Plánuje ponúkať nefiltrované svetlé 12^0 , 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 Nitrianskom Pravne sa nebude vyrábať sklad , 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 plánom investora je oslovenie okolitej spotrebiteľskej verejnosti, ktorej chce ponúknuť „rôzne druhy domácky vareného piva" (napr: české pivo 12^0, alebo nefiltrované svetlé, tmavé pivo od 13-16^0). Pivo investor plánuje ponúkať v blízkom reštauračnom zariadení ako i do reštaurácií, výčapov, pivární, krčiem prípadne iným záujemcom do dopravne prijateľnej a efektívnej vzdialenosti.

Doprava

Prístup do pivovaru bude po existujúcej komunikácii I/64, odbočením do zadného dvora objektu Casablanca. Na základe kapacity výroby predpokladáme intenzitu dopravy nasledovne:
dovoz surovín: 1-2 x mesačne (auto do 3,5t)
odvoz výrobkov: 1-2x týždenne (auto do 3,5 t)

Súčasná intenzita dopravy je vzhľadom na nevyužívanie objektu nulová. Historicky tu fungoval dovoz a odvoz materiálov a výrobkov, avšak nevieme definovať intenzitu dopravy.

Napojenie existujúceho objektu na inžinierske siete

Elektrická energia

Zdrojom elektrickej energie je verejná energetická sieť v obci, v blízkosti je trafostanca, ktorá môže byť využité pre potreby pivovaru. Pre potreby výroby piva bude inštalovaný výkon 85 kW.

Voda

Minipivovar bude tak ako pôvodné objekty napojený na verejný vodovod. 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 existujúcej kanalizácie s ČOV typu PESL 25 alebo sa investor rozhodne vybudovať žumpu a OV bude vyvážať na najbližšiu ČOV (Prievidza). ČOV je zaústená na základe povolenia do obecnej dažďovej kanalizácie, ktorá vyúsťuje cca 100 m pod obchodným domom do toku Tužinka. Po vybudovaní obecnej kanalizácie s ČOV bude objekt v súlade s požiadavkami vodného zákona napojený na verejnú kanalizáciu.
Dažďové vody zo striech objektu sú zaústené čiastočne do vsaku a do dažďovej kanalizácie, ktorá je zaústená do obecnej dažďovej kanalizácie. V budúcnosti investor uvažuje s využitím enzymatických čistiacich prostriedkov, čim by sa postupne mohla znížiť prípadne až odbúrať spotreba hydroxidu sodného na sanitáciu technologických zariadení.

Vykurovanie

Vykurovanie objektu je v súčasnosti pomocou 3 už starších kotlov, investor plánuje kotle demontovať a osadiť 1 efektívny kotol (do 30 kW) na spaľovanie zemného

plynu, pomocou ktorého bude pripravovať teplú vodu a vykurovať sociálne priestory. 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:	max.2

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 veľkovýrobca piva v Nitre a menší pivovar v Prievidzi objavuje snaha o výstavbu minipivovarov. 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 Trenčianskeho kraja sú v príprave, alebo uvedené do prevádzky pivovary a minipivovary v Prievidzi, Trenčíne, Starej Turej, Partizánskom, v Žabokrekoch nad Nitrou a ďalších (obr. č. 1). Ponuka piva vareného v minipivovare v Nitrianskom Pravne bude obohatením a spestrením ponúkaných nápojov v reštaurácii Casablanca ako i spestrením pivovarníckeho trhu v okolí. Vzhľadom na neďalekú vzdialenosť okresného mesta Prievidza a kúpeľného mesta Turčianske Teplice, kde je väčšie percento turistov predpokladáme dopyt tohto sortimentu aj v reštauračných prevádzkach v týchto mestách.

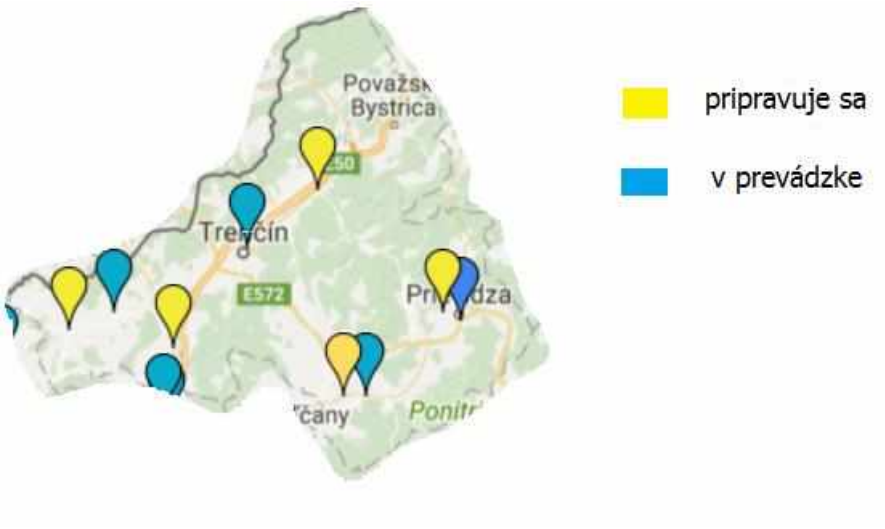
Niečo z histórie pivovarníctva na Slovensku:

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 v roku 1989 sa aj u nás rozšírilo zakladanie malých pivovarov pre potreby jednej krčmy, poprípade blízkeho okolia. To umožňuje aj varenie špeciálnych druhov piva.

Obr. č.. 1: Mapa pivovarov – oblasť Trenčianskeho kraja



10 CELKOVÉ NÁKLADY

Celkové orientačné náklady na inštaláciu technológie pivovaru a potrebné stavebné úpravy predstavujú cca 550 000 .-€

11 DOTKNUTÁ OBEC

Obec Nitrianske Pravno

12 DOTKNUTÝ SAMOSPRÁVNY KRAJ

Trenčiansky samosprávny kraj

13 DOTKNUTÉ ORGÁNY

Okresný úrad odbor starostlivosti o životné prostredie Prievidza
Regionálny úrad verejného zdravotníctva v Prievidzi so sídlom v Bojniciach
Okresný úrad odbor krízového riadenia Prievidza
Okresné riaditeľstvo hasičského a záchranného zboru Prievidza
Regionálna potravinová a veterinárna správa Prievidza
Krajský pamiatkový úrad Trenčín

14 POVOĽUJÚCI ORGÁN

Obec Nitrianske Pravno

15 REZORTNÝ ORGÁN

Ministerstvo pôdohospodárstva SR

16 DRUH POŽADOVANÉHO POVOLENIA NAVRHOVANEJ ČINNOSTI PODĽA OSOBITNÝCH PREDPISOV

- Stavebné povolenie (stavebné úpravy) a inštalácia technológie výroby piva vyžadujú podľa zákona č. 50/1976 Zb. o územnom plánovaní a stavebnom poriadku v znení neskorších predpisov stavebné povolenie.
- povolenie na vypúšťanie vyčistených odpadových vôd z existujúcej ČOV (alternatíva k povoleniu žumpy)

17 VYJADRENIE O PREDPOKLADANÝCH VPLYVOCH NAVRHOVANEJ ČINNOSTI PRESAHUJÚCICH ŠTÁTNE HRANICE

Inštalácia technológie výroby piva do existujúceho objektu pri meštiackom dome č.10 v Nitrianskom Pravne s kapacitou od 1000 hl, resp. až 2000 hl/rok, vzhľadom na jeho lokalizáciu a možné vplyvy na okolie, nebude mať vplyv na životné prostredie presahujúci štátne hranice.