

Okresný úrad Partizánske
Odbor starostlivosti o životné prostredie
Nám. SNP 151/6
958 01 Partizánske

Váš list číslo/zo dňa	Naše číslo	Vybavuje	Partizánske
OU-PE-OSZP-2022/001366-002 /03.08.2022	OU-PE-OSZP-2022/001371-2	Mgr. Mlyneková	09.08.2022

Vec

Domáci mikropivovar – zaslanie zámeru a upovedomenie o začatí konania - stanovisko k zámeru navrhovanej činnosti

Dňa 03. augusta 2022 prijal Okresný úrad Partizánske, odbor starostlivosti o životné prostredie ako príslušný orgán štátnej správy ochrany ovzdušia vaše oznámenie k navrhovanej činnosti „**Domáci mikropivovar**“ navrhovateľa Ing. Juraj Michalík a manželka Mária Michalíková, 958 42 Brodzany 106. Zámer navrhovanej činnosti vypracoval Ing. Juraj Michalík, 958 42 Brodzany 106, ktorý bol tunajšiemu úradu predložený v súlade s § 22 zákona č. 24/2006 Z. z. o posudzovaní vplyvov na životné prostredie a o zmene a doplnení niektorých zákonov na zisťovacie konanie podľa § 29 uvedeného zákona.

Účelom predloženého zámeru je posúdenie zmeny užívania stavby “Garáž a sklady” na “Domáci Mikropivovar”, v ktorom bude vybudovaná prevádzka na výrobu pивných produktov a pивných špeciálov, obstaraním a inštaláciou inovatívnej technológie domáceho pivovaru s kapacitou 150 hl piva/rok, ktorý bude ďalej distribuovaný v KEG sudoch a fľašiach v rámci siete výrobcov, konzumentov a priateľov domáceho varenia piva.

Okresný úrad Partizánske, odbor starostlivosti o životné prostredie ako dotknutý orgán štátnej správy ochrany ovzdušia v zmysle ustanovenia § 23 ods. 4 zákona č. 24/2006 Z.z. o posudzovaní vplyvov na životné prostredie a o zmene a doplnení niektorých zákonov vydáva k predloženému strategickému dokumentu

s t a n o v i s k o

- predmetom zámeru je výstavba malého pivovaru s kapacitou 150 hl piva/rok. Účelom je príprava, varenie a distribúcia piva. Technológia piva pozostáva z troch fáz:
 1. Príjem a skladovanie a spracovanie sladu - slad je nakupovaný vo vreciach s hmotnosťou max 25kg a skladovaný v regáloch. Podľa receptúry sú rôzne slady zmiešané v požadovanom pomere, máčané vodou (tzv. kondicionovanie sladu) a následne šrotované na požadovanú frakciu v šrotovníku.
 2. Výroba sladiny - sladina je výsledným produktom infúzneho procesu varenia sladu. V prvom kroku tzv. vystierania sa v kombinovanej varni (varňa so sladovým košom) zohreje voda na teplotu 35-39 °C, do sladového koša sa pridá sladový šrot a spoločne sa premiešajú. Slad sa do vody pridáva v pomere cca 1:5 (10kg sladu sa rozmieša v cca 50 l vody). Čas vystierania je asi 15 minút. Dochádza pritom k prvej fáze enzymatickej činnosti. Následne prebiehajú kroky tzv. infúzneho procesu, pri ktorom sa obsah varnej nádoby ohreje na 56 °C s výdržou 15 minút. Pritom dochádza ku

- štiepeniu bielkovín. Potom nasleduje ohrev na 62 °C s výdržou 50 minút, kedy dochádza ku scukornataniu škrobov. Nasleduje cca 30 minútová fáza pri teplote 72 °C a následne cca 10minútový ohrev pri teplote 78 °C ktorým sa zastaví činnosť enzýmov, čím je sladina pripravená na ďalšie spracovanie varom a chmelením. Pre rôzne recepty sú použité rôzne kombinácie teplôt a výdrží, ktoré je možné riadiť priamo na ovládacom paneli varnej nádoby.
3. Scedzovanie a Chmeľovar - pripravená sladina sa následne scedí vytiahnutím sladového koša, ktorý sa ponechá vo varnej nádobe odtečť, preleje sa vodou s teplotou 78 °C a tým sa upraví koncentrácia kvasiteľných cukrov na približnú hodnotu stupňovitosti plato. Scedená sladina sa po odobratí sladového koša privedie do varu a začína tzv. chmeľovar.
 4. Chladenie a zakvasenie mladiny - mladinu je nutné schladiť na kvasnú teplotu. Chladenie prebieha priamo vo varnej nádobe pomocou prietokového chladiča (ponorný špirálový chladič, alebo protiprúdový chladič). Zákvasná teplota sa pohybuje pri spodne kvasených pivách (ležiaky) od 6 do 10 °C a pri vrchne kvasených pivách (ALE) od 18 do 21 °C. Mladina schladená na správnu zákvasnú teplotu je prečerpaná do kvasných nerezových tankov pomocou mobilného čerpadla.
 5. Kvasenie - po pridaní certifikovaných pivovarskými kvasníc sa začína proces kvasenia v nerezových kvasných tankoch s dvojitém opláštením (príloha č.3, pozícia 3.1-3.6) Počas tohto procesu kvasinky postupne spracúvajú kvasiteľné cukry, pričom produkujú alkohol a CO₂. Pre kvasenie je dôležité udržanie požadovanej teploty počas celého procesu. Toto je zabezpečené dvojitém opláštením tankov, ktorým preteká chladiaca voda. Doba kvasenia sa podľa druhu piva pohybuje od 6 do 14 dní.
 6. Stáčanie a dozrievanie - po dokvasení sa pivo stáča manuálne cez vypúšťací ventil priamo do fliaš alebo KEG sudov, kde následne dozrieva v chladiacej komore pri teplote od 0 do 4 °C. Počas dozrievania sa vyrovnávajú chuťové parametre, dochádza k dokvaseniu zvyškových cukrov a nasycovaniu oxidom uhličitým. Doba dozrievania je podľa druhu piva od 4 do 8 týždňov.

Domáci mikropivovar sa kategorizuje ako malý zdroj znečisťovania ovzdušia, nakoľko prahová kapacita uvedená vo vyhláske MŽP SR č. 410/2012 Z.z., ktorou sa vykonávajú niektoré ustanovenia zákona o ovzduší, príloha č. 1 je nižšia ako 5000 hl/rok.

Záver:

Na základe vyššie uvedeného štátna správa ochrany ovzdušia z hľadiska ochrany ovzdušia navrhuje, aby zámer navrhovanej činnosti **n e b o l** posudzovaný podľa zákona č. 24/2006 Z. z. o posudzovaní vplyvov na životné prostredie a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

Mgr. Dana Mlyneková
vedúca odboru

Registratúrne číslo záznamu: 0005020/2022

Vec: Domáci mikropivovar - stanovisko_OO

Parafa	Dátum/čas	Meno	Pozícia	Org.útvár	Funkcia	V zast.	Zastúpil	Poznámka
Schválené	09.08.2022 09:57	Mlyneková Dana, Mgr.	vedúci	OU-PE- OSZP		Nie		