

POM Nomos s.r.o.
Ing. Petr Kubant, jednatel
K Matěji 2160/29
160 00 Praha 6 - Dejvice

Váš dopis zn. Č. j.	Vyřizuje / linka	Datum
MHMP 1138084/2016/EIA/3318P/Hip	Ing. Hippmannová /	30.06.2016
	5860	
Sp. zn.	Počet listů / příloh	
S-MHMP 1020681/2016 OCP	3 / 0	

Věc: „Výukové centrum zpracování zemědělských produktů (VCZZP) FAPPZ, Česká zemědělská univerzita, Praha 6, parc. č. 1627/1, k. ú. Suchdol“ – sdělení dle § 6 odst. 3 zákona č. 100/2001 Sb., o posuzování vlivů na životní prostředí a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o posuzování vlivů na životní prostředí), v platném znění

Dne 08.06.2016 obdržel odbor ochrany prostředí Magistrátu hlavního města Prahy oznámení s náležitostmi dle přílohy č. 3a, a to podlimitního záměru k bodu 10.6 (*Nové průmyslové zóny a záměry rozvoje průmyslových oblastí s rozlohou nad 20 ha. Záměry rozvoje měst s rozlohou nad 5 ha. Výstavba skladových komplexů s celkovou výměrou nad 10 000 m² zastavěné plochy. Výstavba obchodních komplexů a nákupních středisek s celkovou výměrou nad 6 000 m² zastavěné plochy. Parkoviště nebo garáže s kapacitou nad 500 parkovacích stání v součtu pro celou stavbu.*) a dále k bodům 8.2 (*Pivovary s kapacitou od 100 000 hl/rok výrobků a sladovny s kapacitou od 50 000 t/rok výrobků*), 8.7 (*Výroba rostlinných nebo živočišných olejů nebo tuků s kapacitou od 20 000 t/rok výrobků*), 8.8 (*Zpracování mléka od 50 000 hl/rok*), 8.10 (*Výroba cukrovinek a sirupů s kapacitou od 10 000 t/rok*), 8.11 (*Jatka, masokombináty a zařízení na zpracování ryb (včetně výroby rybí moučky a rybích olejů) s kapacitou od 5 000 t/rok výrobků*) kategorie II přílohy č. 1 k zákonu č. 100/2001 Sb., o posuzování vlivů na životní prostředí a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o posuzování vlivů na životní prostředí), v platném znění.

Kód záměru: PHA3318P (Informační systém EIA - www.cenia.cz/eia)

Charakter záměru:

Předmětem záměru je novostavba výukového centra v areálu České zemědělské univerzity (ČZU). Objekt výukového centra bude tvořen hlavní hmotou (5 nadzemních podlaží) a k ní

přílehlou vedlejší hmotou (1 nadzemní podlaží). Objekt bude v nadzemní části rozdělen na 3 stavební i funkční celky:

- Administrativní část, ve které se bude nacházet výstavní prostor, demonstrační kuchyně, senzorická laboratoř a degustační plochou. V přízemí ve vazbě na ul. Sídlištní se bude nacházet malá prodejna vzorků a výpěstků z produkce ČZU.
- Laboratorní a výukové pracoviště, kde se budou nacházet prostory pro výuku a hygienu (šatny s hygienickou smyčkou), laboratorní plochy pro zpracování jednotlivých produktů v omezených objemech (mléko, maso, obiloviny, ovoce, pivo) a technologie objektu.
- Dvorana, která je společná pro administrativní část a část laboratorní a výukovou. Jedná se o halu s vertikálním průhledem, která zahrnuje hlavní vstup do budovy a komunikační a vizuální propojení mezi laboratorní a administrativní částí.
- Zázemí demonstračních pozemků část DEP, která zahrnuje moštárnu, sklady, kanceláře pedagogů, učebnu a nezbytné zázemí.

Všechny 3 celky jsou propojeny společnou suterénní podnoží.

Jednotlivé laboratorní výroby a výukové celky, které se v objektu nacházejí, budou zahrnovat:

- zpracování masa – výukové zpracování masa (příjem masa, chlazení a zrání masa na hácích, bourání masa, expedice a balení masa, sklad kostí. (celkem cca 100 kg denně). Po bourání je maso ve skladu a přípravě masa, dílna masné výroby (studená příprava) a dílna opracování (teplá příprava), klimatická sušárna, chlazení hotových výrobků. (celkem cca 200 kg denně);
- zpracování mléka a výroba mléčných produktů (tvaroh, máslo, sýr, jogurt) – filtrace, odstředění, pasteurace, homogenizace, stáčení do lahví; výroba tvarohů, výroba sýrů, výroba jogurtů a kysaných nápojů; kapacita zásobníku 1000 l;
- mlýnice – automatický laboratorní mlýn, který pracuje podle zjednodušeného schématu obdobného jako průmyslové mlýny. Zrno a vzniklé melivo je v jednotlivých mlýnských chodech postupně vymíláno a tříděno na sítích. Ve spolupráci s dalšími subjekty je možné na tomto mlýně zkoušet mlecí charakteristiky odrůd pšenice a žita, především výtěžnost pasážních mouk i určitých mouk komerčního typu. Mlýn bude využit i pro produkci „provozní“ mouky pro demonstrační a výukové účely v pekárenské části centra. Pro pokusné účely se většinou mele okolo 4–4,5 kg zrna jedné varianty. Využití mlýna se předpokládá spíše nárazové. Demonstrační a výukové užití se bude řídit požadavky externích objednatelů a podle rozvrhu výuky specializovaných předmětů. Předpokládané zpracované pokusné vzorky pšenice a žita: 50–70 vzorků za rok, „provozní“ výroba mouky: asi 50 kg měsíčně, tj. 500–600 kg ročně. Otruby se využijí pro krmení hospodářských zvířat v demonstrační stáji;

- pekárna s cukrářskou částí a výrobou těstovin – teoretická měsíční maximální spotřeba mouky bude cca 5300 kg. Dále budou spotřebovávány další suroviny jako je olej, sůl, droždí, vejce, mléko, voda, sušené mléko, sůl, koření, náplně ad. Odhaduje se měsíční produkce cca 3 500 ks běžného pečiva, 200 ks chleba, 300 ks jemného pečiva, 150 ks cukrářských výrobků;
- lahůdkářská výroba – Produktem výroby lahůdek jsou převážně potraviny určené k rychlé spotřebě za studena bez dalších úprav, které vzhledem k charakteru používaných surovin vyžadují zpracování i distribuci v řízených teplotních poměrech. Výroba lahůdek bude převážně založena na ruční práci mechanizace výrobních kroků je krájení, míchání a balení. Vyráběny budou saláty, pomazánky, krémy a pěny, nakládané (marinované) uzeniny a sýry a výrobky z nich, výrobky z ryb a mořských živočichů, kusové zboží;
- zpracování chmele a výroba piva – skládá se z vlastní laboratorní sladovny (bude sloužit jako experimentální, slad pro výrobu bude dovážen) sklad ječmene a sladu (3 měsíce odležení) a minipivovaru (varna, zrání piva). Předpokládá se roční kapacita 240 hl experimentálního, neprodejného piva;
- senzorická laboratoř – bude obsahovat 10 senzorických kójí. Přípravna vzorků bude propojena s jednotlivými senzorickými kójemi pomocí otočného pultu pro podávání jednotlivých vzorků. Pro další přípravu vzorků nebo jinou speciální přípravu pokrmů bude použito vybavení degustační kuchyně (např. konvektomat, fritéza, atd.);
- degustační kuchyně – profesionální kuchyně pro 20 osob, degustační místnost a senzorická laboratoře pro 20 osob. Na profesionální kuchyni a degustační místnost bude navazovat venkovní terasa;
- zpracování ovoce – jednotným prostorem sdruženého provozu marmelády, sušárny a lyofilizace bude vstupní manipulační prostor expedice marmeládovny, přes který je přístup do jednotlivých místností laboratorní výroby. Základní vybavení bude tvořit linka pro výrobu marmelády o kapacitě cca 100 kg, kompletní sušárenská linka o kapacitě do 100 kg ovoce, včetně kráječky. V případě lyofilizace (vymrazování, sublimační sušení) se malé kousky výrobku určeného k sušení rychle zmrazí, a to tak, aby se minimalizovalo poškození struktury potravin vznikajícími krystalky ledu. Potom se výrobek umístí do sušárny, v které je udržován tlak nižší než je tlak vodní páry v trojném bodu (610,5 Pa) a voda tak ze zmrazené potraviny sublimuje, tzn. přechází z pevné fáze (ledu) přímo do fáze plynné (vodní páry). Sušená potravina si tak v maximální míře zachová svou původní texturu a aroma. Vodní pára se odvádí ze sušicího prostoru a kondenzuje ve výparníku. Potřebné teplo (sublimační teplo vody) se přivádí do sušeného výrobku buď vedením nebo mikrovlnným zářením;

- lisování ovoce a moštování včetně lahvování – základní vybavení bude tvořit pásový lis s kapacitou 500 kg/hod, drtička ovoce odpovídajícího výkonu, odpeckovávačka, filtrační zařízení, nádoby na sedimentaci moštu (2× 1000 l), pastér plynový, plnička bag in boxů, plnička láhví;
- lisovna oleje – výroba a lisování oleje, výroba hořčice, výroba extraktů z léčivých rostlin Bude obsahovat lisovací zařízení na lisování různých druhů olejnatých semen za studena; výkon je okolo 20 kg semen za hodinu.

Tyto jednotlivé provozy budou plnit edukativní funkci a provoz v nich bude pouze nárazový, a to dle požadavků výuky.

Zdrojem tepla bude tepelné čerpadlo vzduch – voda s dotací plynové kotelny a elektrickou topnou vložkou ve vazbě na fotovoltaické panely. Plynová kotelna bude s výkonem cca 0,5 MW s kondenzačními kotli 5 x 103 kW.

Doprava v klidu bude řešena vybudováním 15 parkovacích stání, která budou umístěna na pozemku investora.

Zastavěná plocha je 2580,3 m².

Umístění: kraj: Hlavní město Praha
 obec: hlavní město Praha
 městská část: Praha 6
 katastrální území: Suchdol

Oznamovatel: Česká zemědělská univerzita v Praze
 Kamýcká 129
 165 00 Praha 6
 IČ: 604 60 709

Zpracovatel oznámení: Mgr. Radek Jareš

Na základě předloženého oznámení podlimitního záměru, vyjádření orgánu ochrany přírody vylučujícího možný vliv na území soustavy Natura 2000 a s přihlédnutím k zásadám uvedeným v příloze č. 2 zákona bylo zjištěno, že nedojde k významnému ovlivnění životního prostředí a veřejného zdraví. Příslušný úřad dle § 22 písm. a) a § 23 odst. 10 citovaného zákona sděluje, že podlimitní záměr

„Výukové centrum zpracování zemědělských produktů (VCZZP) FAPPZ, Česká zemědělská univerzita, Praha 6, parc.č. 1627/1, k.ú. Suchdol“

nepodléhá zjišťovacímu řízení dle citovaného zákona.

Sdělení dle § 6 odst. 3 citovaného zákona nenahrazuje vyjádření dotčených orgánů státní správy, ani příslušná povolení podle zvláštních předpisů a není ani rozhodnutím vydaným ve správním řízení, nelze se proto proti němu odvolat.

Ing. Jana **C i b u l k o v á**
vedoucí oddělení posuzování
vlivů na životní prostředí
Odbor ochrany prostředí

-otisk úředního razítka-