

Planuojamos ūkinės veiklos organizatorius (užsakovas):
UAB „Rokiškio pieno gamyba“

Planuojama ūkinė veikla:

įmonės produkcijos asortimento, žaliavų ir papildomų medžiagų kiekio persiskirstymas (nesikeičiant projektiniam pajėgumui) ir padidėjusio paimamo vandens kiekio (pagal sutartį su UAB „Utenos vandenys“) bei padidėjusių nuotekų išleidimo į nuotakyną dėl naujų saugos ir higienos reikalavimų.

Planuojamos ūkinės veiklos vieta:

Pramonės g. 8, LT-28216 Utena

**PLANUOJAMOS ŪKINĖS VEIKLOS ORGANIZATORIAUS (UŽSAKOVO)
AR POVEIKIO APLINKAI VERTINIMO DOKUMENTŲ RENGĖJO
PATEIKIAMA INFORMACIJA**

2016

I. INFORMACIJA APIE PLANUOJAMOS ŪKINĖS VEIKLOS ORGANIZATORIŲ (UŽSAKOVĄ)

1. Planuojamos ūkinės veiklos organizatorius (užsakovas)

UAB „Rokiškio pieno gamyba“, Pramonės g. 8, LT-28216 Utena, tel. Nr.: +370 389 64402 faksas. Nr.: +370 389 64404, el. paštas: rokiškio.pienas@rokiskio.com

2. Informacijos atrankai rengėjas (konsultantas)

Rimantas Jasinskas – UAB „Rokiškio pieno gamyba“ energetinio skyriaus viršininkas, tel. Nr.: +370 389 64402 faksas. Nr.: +370 389 64404, el. paštas: rokiškio.pienas@rokiskio.com

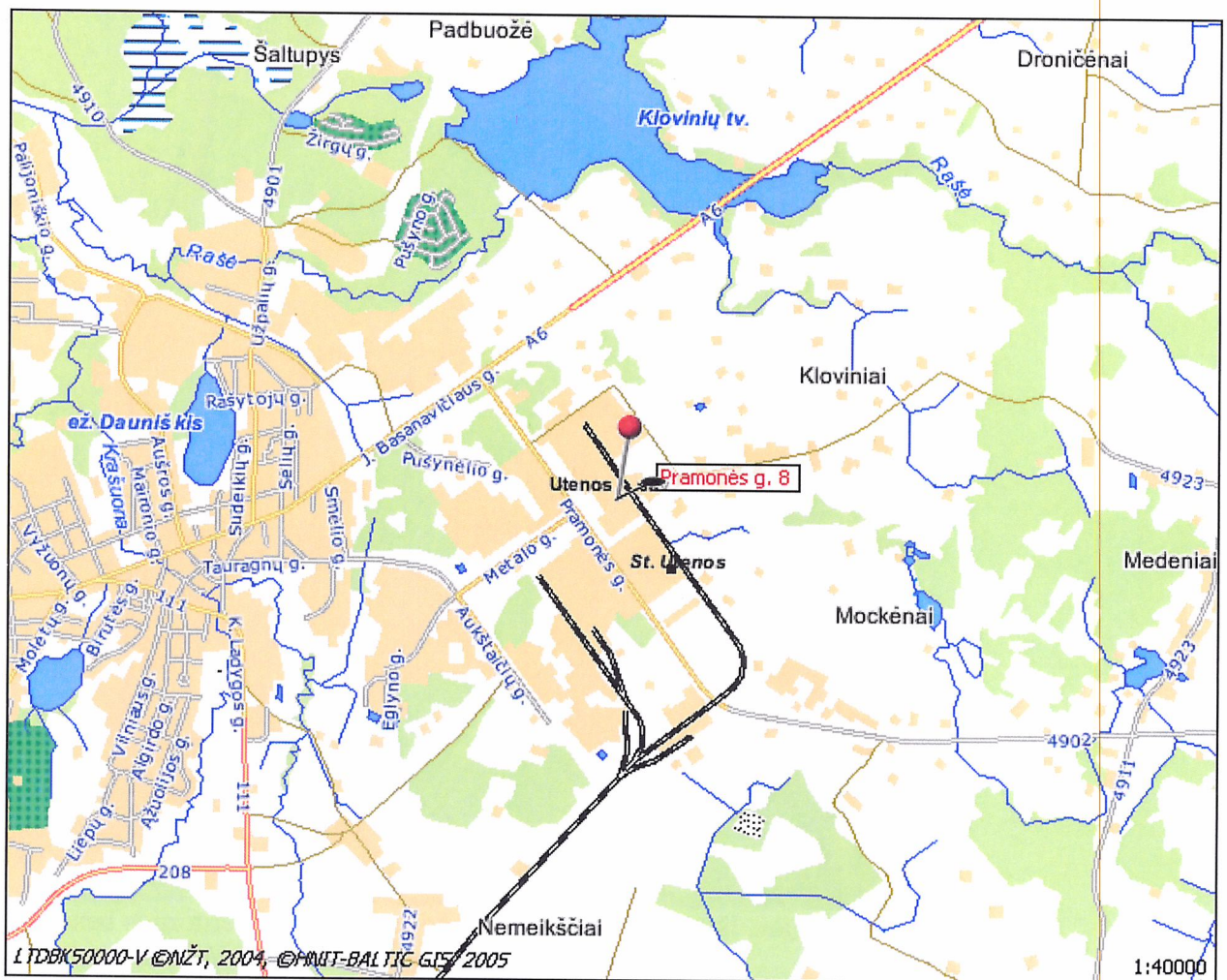
II. PLANUOJAMOS ŪKINĖS VEIKLOS APRAŠYMAS

3. Planuojamos ūkinės veiklos pavadinimas

UAB „Rokiškio pieno gamyba“ veiklą pradėjo 1977 m. Nuo 1977 m. buvo „Utenos pieno miltelių gamykla“, 1980 m. pasikeitė į Utenos pieno kombinatą. 1991 m. Utenos pieno kombinatas perregistruojamas į Utenos valstybinį pieno kombinatą, o jau 1992 m. perregistruojama į Valstybinę akcinę įmonę „Utenos pieno produktai“. 1993 m. tampa AB „Utenos pienas“ 1995 m. sausio 13 d. AB „Rokiškio sūris“ nusipirko 50,3 proc. AB „Utenos pienas“ akcijų ir įmonė tapo AB „Rokiškio sūris“ filialas „Utenos pienas“. Nuo 2007 m. sausio 1 d. UAB „Rokiškio pienas“ pradeda vykdyti buvusių AB „Rokiškio sūris“ filialų „Utenos pienas“ ir „Ukmergės pieninė“ veiklą. Nuo 2013 m. birželio 1 d. keitėsi į UAB „Rokiškio pieno gamyba“. Objekte vykdomos veiklos - Pieno priėmimas ir perdirbimas, pieno produktų gamyba. Pieno priėmimo ir jo produktų perdirbimas projektinis pajėgumas 750 t/parą. Keičiantis poreikiams keičiasi ir įmonės gaminama produkcija. Šiuo metu varškės, varškės sūrelių, sūrių gamyba Utenoje nutraukta ir pelkelta į Ukmergės filialą. Utenoje šiuo metu gaminama žaliavinis pienas, sviestas ir tepamas riebalų mišinys, grietinė ir grietinės aug.rieb. mišiniai, rūgpienis, kefyras, pasukos, grietinė, jogurtas, desertai, lieso pieno miltai, išrūginis baltyminis koncentratas. Pagal Aplinkos apsaugos agentūros 2016-06-22 raštą Nr. (28.1)-A4- 6479 įmonės produkcijos asortimento, žaliavų ir papildomų medžiagų kiek. persiskirstymas (nesikeičiant projektiniam pajėgumui) ir padidėjusio paimamo vandens kiekio (pagal sutartį su UAB „Utenos vandenys“) bei padidėjusių nuotekų išleidimo į nuotakyną dėl naujų saugos ir higienos reikalavimų yra esminis veiklos pakeitimas ir priskiriama PAV įstatymo 2 priedo 7.3 papunktyje nurodytą veiklą „Pieno ar jo produktų perdirbimas (kai gamybos pajėgumas – daugiau kaip 50 tonų per parą)“. Atsižvelgiant į tai, kad planuojamas esamos ūkinės veiklos pakeitimas tai atitinka PAV įstatymo 2 priedo 14 punktą, t. y. PAV įstatymo 2 priedo 7.3 papunktyje nurodytos veiklos keitimas ar išplėtimas, įskaitant esamų statinių rekonstravimą, gamybos proceso ir technologinės įrangos modernizavimą ar keitimą ir kitus pakeitimus, galinčius daryti neigiamą poveikį aplinkai, kuriai turi būti atlikta atranka dėl poveikio aplinkai vertinimo, vadovaujantis PAV įstatymo 7 straipsnio 1 dalimi.

Planuojamos ūkinės veiklos (toliau – PŪV) poveikio aplinkai vertinimo (toliau - PAV) atrankos dokumentai parengti vadovaujantis planuojamos ūkinės veiklos atrankos metodinių nurodymų, patvirtintų Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2005-12-30 įsakymu Nr. D1-665 „Dėl planuojamos ūkinės veiklos atrankos metodinių nurodymų patvirtinimo“, 1 priedu. Planuojamos ūkinės veiklos PAV atranka atliekama prieš pradėdant vykdyti PŪV.

4. Planuojamos ūkinės veiklos fizinės charakteristikos



1 pav. Ūkinės veiklos/įrenginio vieta: Pramonės g. 8, Utena, jo valdytojas: AB “Rokiškio sūris”, naudotojas: UAB “Rokiškio pieno gamyba”.

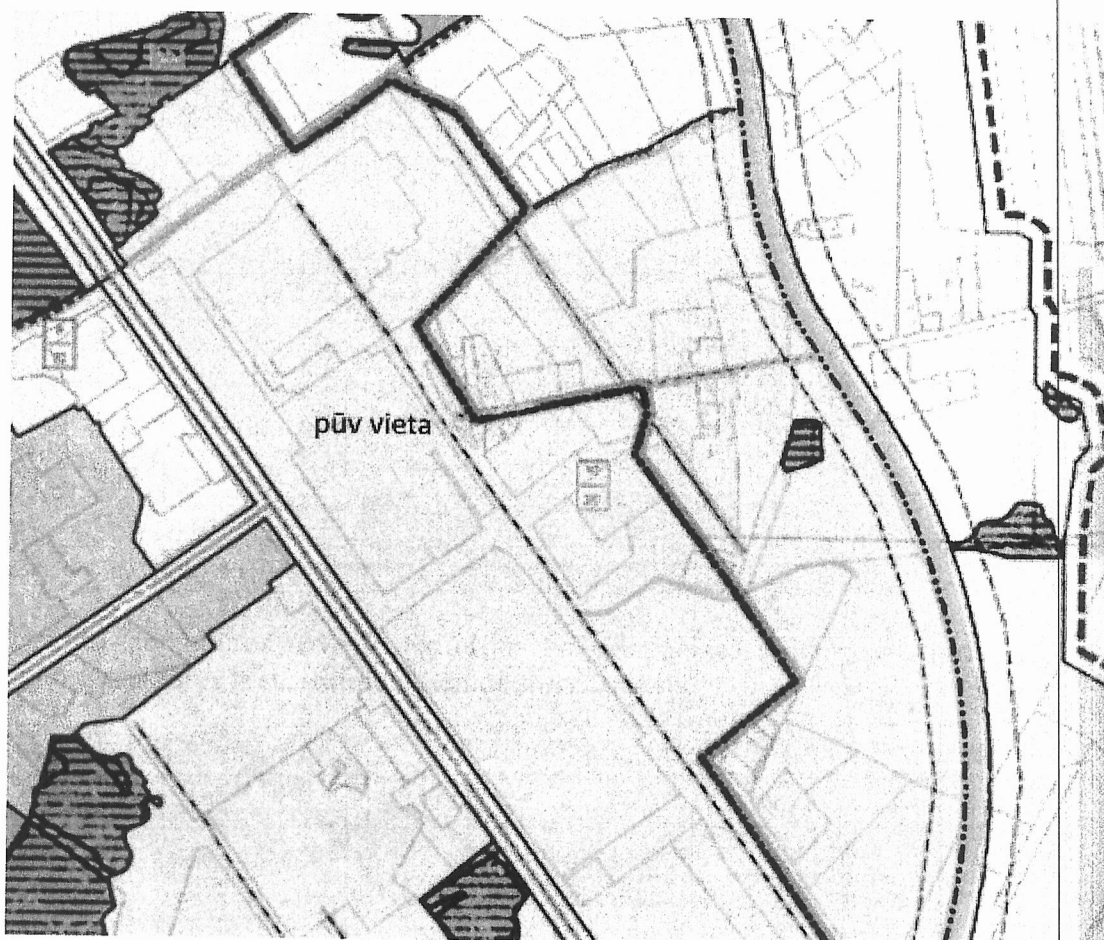
Įmonės savininkas: AB “Rokiškio sūris”, Pramonės g. 3, LT-42150 Rokiškis, Pastatų savininkė: UAB “Rokiškio pieno gamyba” Pramonės g. 8, LT-28216 Utena.

Žemės sklypo plotas: 7,563 ha, kadastro versija 5, versijos data 2001-10-01, įrašo Nr. 82/5523 savininkas: Lietuvos Respublika, naudotojas UAB “Rokiškio pieno gamyba”, Pramonės g. 3, LT-42150 Rokiškis.

Pagal Utenos rajono savivaldybės teritorijos bendrąjį planą (patvirtintą 2008-10-30 Nr. TS-276, Reg. Nr. 000850) patenka į 10 funkcinę zoną – Pramonės ir sandėliavimo objektų teritorijos. Teritorijos, kuriose dominuoja darbo vietos – pramonės, sandėliai, verslas, gamyba.

Planuojama ūkinė veikla- įmonės produkcijos asortimento, žaliavų ir papildomų medžiagų kiekio persiskirstymas (nesikeičiant projektiniam pajėgumui) ir padidėjusio paimamo vandens kiekio (pagal sutartį su UAB „Utenos vandenys“) bei padidėjusių nuotekų išleidimo į nuotakyną dėl naujų saugos ir higienos reikalavimų, neprieštaruja Utenos rajono savivaldybės teritorijos bendrojo plano sprendiniams, Žemės naudojimo ir apsaugos reglamentų, Gamtinio kraštovaizdžio

apsaugos, gamtos ir kultūros paveldo teritorijos bei rekreacinės teritorijos ir turizmo plėtojimo, inžinerinės infrastruktūros ir susiekimo sistemos sprendiniams.



2 pav. Ištrauka iš Utenos rajono savivaldybės teritorijos bendrojo plano žemės naudojimo reglamentų brėžinio.

	Teritorijos pavadinimas (funkcinės zonos ir jų žymėjimas)	Vyraujantys teritorijos (funkcinės zonos) požymiai	Galimos pagrindinės tikslinės žemės naudojimo paskirtys bei naudojimo būdai
10.	Pramonės ir sandėliavimo objektų teritorijos	Teritorijos, kuriose dominuoja darbo vietos - pramonės, sandėliai, verslas, gamyba.	• Kitos paskirties: - komercinės paskirties objektų teritorijos; - inžinerinės infrastruktūros teritorijos; - atliekų saugojimo, rūšiavimo ir utilizavimo teritorijos; - rekreacinės teritorijos; - bendro naudojimo teritorijos

5. Planuojamos ūkinės veiklos pobūdis

Planuojama ūkinė veikla: įmonės produkcijos asortimento, žaliavų ir papildomų medžiagų kiekio persiskirstymas (nesikeičiant projektiniam pajėgumui) ir padidėjusio paimamo vandens kiekio (pagal sutartį su UAB „Utenos vandenys“) bei padidėjusių nuotekų išleidimo į nuotakyną dėl naujų saugos ir higienos reikalavimų. Į pieno priėmimo skyrių priimtas pienas yra sukaupiamas į talpas, iš kurių nukreipiamas šviežių pieno produktų gamybai (pienui, kefyrai, jogurtų mišiniams, grietinės ir kt. produktų gamybai), taip pat gaminant lieso pieno miltelius, separavimo metu gautas liesas pienas gali būti naudojamas lieso pieno miltelių gamybai, o gauta grietinėlė naudojama pagal poreikį: eksportuojama, gaminamas sviestas eksportui (po 25kg) arba vietos rinkai (fasuotas po 170g, 180g, 200g.)

Gauta grietinėlė iš AB „Rokiškio sūris“ ar UAB „Rokiškio pieno gamyba“, Ukmergės filialo, nukreipiama į sviesto cecho aparatinį skyrių, kur yra termiškai apdorojama ir naudojama pagal poreikį: eksportuojama, naudojama sviesto gamybai, tepijų riebalų mišinių gamybai ar kt. pagal gamybinį poreikį.

Iš AB „Rokiškio sūris“ gautas išrūgų baltymų koncentratas naudojamas sausiems išrūgų baltymų koncentratams gaminti (IBK-34, IBK-80 produktų gamybai). Sviesto gamybos metu gautos pasukos yra nukreipiamos raugintų pasukų gamybai, arba pasukų miltelių gamyboje.

Šviežių pieno produktų gamybos cechas (ŠPPGC):

Projektinis pajėgumas (žaliaviniu pieno kiekio) yra 200 t/parą. Papildomai galima perdirbti grietinėlės 26-28 t/parą.

ŠPPG ceche pagrindinė gamyba vykdoma panaudojant normalizavimo – pasterizavimo liniją REDA-20 000 kg/h našumo. Ja ruošiami reikalingo riebumo mišiniai pieno, kefyro, jogurto gamybai. Atskirta grietinėlė ir grietinėlė gauta separuojant pieną yra nukreipiami pasterizuotos grietinės ir grietinės bei grietinės ir augalinių mišinių gamybai.

Ceche taip pat gaminamos raugintos pasukos. Pasukos atkeliauja iš sviesto cecho. Tai sviesto gamybos antrinė žaliava.

Grietinės ir grietinėlės mišiniai apdorojami 6000 kg/h našumo pasterizavimo linija.

Pagal receptūrą paruošti mišiniai jogurtų gamybai apdorojami 2 000 kg/ h našumo pasterizavimo linija.

Sviesto cechas

Projektinis pajėgumas iki 50 tonų/parą sviesto arba apie 110 tonų/parą perdirbamos grietinėlės. Gaminamas 82 % rieš. sviestas ir įvairaus riebumo tepūs augalinių riebalų mišiniai.

SAUSŲJŲ PIENO PRODUKTŲ GAMYBOS CECHAS (SPPGC)

Projektinis pajėgumas apie 380 tonų/parą priimamos žaliavos, skirtos sausų produktų gamybai. Ceche yra gaminama IBK-34, IBK-80, lieso pieno bei nenugriebto pieno milteliai, pasukų milteliai.

Pagamintų sausų produktų kieku projektinis pajėgumas yra 38 tonos/parą. Kiekvienam produktui yra taikomi skirtingi technologiniai procesai. Dalis įrengimų naudojami tik vieno ar kito produkto gamybai.

Išrūgų baltymų koncentratas IBK-80.

Skystas išrūgų baltymų koncentratas pieno priėmimo skyriuje atšaldomas, suleidžiamas į tam skirtas talpas, iš kurių paduodamas į separavimo- pasterizavimo liniją. Po pasterizacijos skystas išrūgų baltymų koncentratas ultrafiltruojamas (ultrafiltracijai naudojamas minkštas vanduo). Po ultrafiltracijos gautas retentatas sukaupiamas tam skirtose talpose. Iš talpų retentatas pašildomas ir paduodamas į džiovyklą. Tirpiam IBK-80 gaminti įterpiamas lecitinas. Iš džiovvyklos per vibroatsaldytoją ir sieta milteliai patenka į sauso produkto bunkerius, iš kurių nukreipiami fasavimui. Fasuoti milteliai sukraunami ant palečių, sandėliuojami ir realizuojami

Sviestas (grietinėlė)

Pienas, gautas į priėmimo skyrių, yra atšaldomas ir sukaupiamas talpose. Jeigu sviesto gamybai naudojama atvežta grietinė, ji nukreipiama į talpas, iš kurių nukreipiama pasteurizacijai. Jeigu naudojamas pienas, iš priėmimo talpų pienas perpumpuojamas separavimui- pasteurizavimui.

Gauta grietinė po pasteurizavimo atšaldoma ir suleidžiama į talpas brandinimui. Iš šios talpos grietinė gali būti nukreipiama eksportavimui, arba paduodama į muštuvą sviestui gaminti. Sviestas, išėjęs iš muštovo, pakuojamas, atšaldomas ir realizuojamas.

Pasteurizuotas pienas.

Gautas pienas priėmimo skyriuje atšaldomas ir sukaupiamas į talpas. Iš talpų pienas yra paduodamas į separavimo- pasteurizavimo liniją, kur yra atliekamas pirminis pieno apdorojimas. Po pasteurizacijos pienas yra atšaldomas, sukaupiamas į talpas, iš kurių atliekamas pasteurizuoto pieno fasavimas. Išfasuotas pienas sandėliuojamas ir realizuojamas.

Kefyras.

Gautas pienas, skirtas kefyro gamybai, priėmimo skyriuje atšaldomas ir sukaupiamas į talpas. Iš priėmimo talpų pienas nukreipiamas separavimui- pasteurizavimui. Didesnio riebumo kefyrai gaminti įterpiama grietinė. Po pasteurizacijos pienas, skirtas kefyro gamybai, atvėsintas iki rauginimo temperatūros suleidžiamas į talpą, kur pienas užraugiamas. Pasibaigus rūgimo procesui, kefyras išmaišomas, atvėsintas ir paduodamas į fasavimo automata. Išfasuotas kefyras pridodamas į sandėlį, kur vyksta brandinimo procesas, tolimesnis sandėliavimas ir realizavimas.

Grietinė. Grietinės ir augalinių riebalų mišiniai.

Pienas, skirtas grietinės gamybai, priėmimo skyriuje atšaldomas ir sukaupiamas į talpas. Iš talpų pienas paduodamas į separavimo- pasteurizavimo liniją. Gauta reikiamo riebumo grietinė atšaldoma ir sukaupiamas į talpą (mažo riebumo grietinei įterpiamas tirštiklis). Gaminant grietinės ir augalinių riebalų mišinį, paruošta lieso pieno ir augalinių riebalų emulsija sumaišoma su grietine. Iš šios talpos grietinė (ar mišinys) nukreipiamas pasteurizacijai. Po pasteurizacijos grietinė atšaldoma iki užraugimo temperatūros ir suleidžiama į rauginimo talpą. Grietinė užraugiama talpoje. Pasibaigus rūgimo procesui, grietinė atvėsinama, paduodama į fasavimo automata. Išfasuota grietinė pridodama į sandėlį brandinimui, tolimesniam sandėliavimui ir realizavimui.

Jogurtas

Į pieno priėmimo skyrių gautas pienas yra atšaldomas ir sukaupiamas talpose. Iš šių talpų pienas nukreipiamas separavimo- pasteurizavimo procesui. Gautas reikiamo riebumo pienas suleidžiamas į talpą, skirtą jogurto mišiniui ruošti, kur sudedami visi reikalingi priedai (tirštikliai, pieno baltymai ar kt.). Paruoštas mišinys iš talpos nukreipiamas pasteurizacijos procesui, po pasteurizacijos atvėsintas iki rauginimo temperatūros ir suleidžiamas į rauginimui skirtą talpą, kur yra užraugiamas. Pasibaigus rūgimo procesui, mišinys atvėsintas, suleidžiamas į talpą, kur gali būti sumaišomas su džemu ar kitu priedu ir paduodamas į fasavimo automata. Išfasuotas produktas pridodamas į sandėlį brandinimui. Pasibaigus brandinimo procesui atliekamas tolimesnis jogurto sandėliavimas ir realizavimas.

Rūgpienis

Gautas pienas, skirtas rūgpienio gamybai, pieno priėmimo skyriuje atšaldomas ir suleidžiamas į talpas. Iš talpų paduodamas į separavimo-pasteurizavimo liniją. Po pasteurizacijos reikiamo riebumo atvėsintas iki rauginimo temperatūros pienas suleidžiamas į talpą, užraugiamas. Mišinys nukreipiamas į fasavimo automata ir išfasuojamas. Išfasuotas produktas rauginamas, o pasibaigus rauginimo procesui, pridodamas į sandėlį, atšaldomas ir realizuojamas.

Grietinė

Pienas, naudojamas pasteurizuotos grietinės gamybai, priėmimo skyriuje yra atšaldomas ir sukaupiamas į talpas. Iš talpų pienas paduodamas į separavimo-pasteurizavimo liniją. Po pieno separavimo gauta grietinė sukaupiamas talpoje, iš kurios paduodama pasteurizacijai. Po pasteurizacijos grietinė atšaldoma, sukaupiamas į talpą, iš kurios yra atliekamas pilstymas ir pakavimas. Fasuota grietinė sandėliuojama ir realizuojama.

Nugriebto pieno milteliai, pasukų milteliai.