



# KRAJSKÝ ÚŘAD

JIHOČESKÝ KRAJ

Odbor životního prostředí, zemědělství a lesnictví

Oddělení IPPC a EIA

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

\*KUCBX00'

KUCBX00YMKD9

Naše č. j.: KUJCK 20920/2021  
Sp. zn.: OZZL 64112/2020/maji SS

Vyřizuje: Ing. Marcela Jirková  
Telefon: 386 720 771  
E-mail: jirkova@kraj-jihocesky.cz

Datum: 16.02.2021

## Rozhodnutí o změně integrovaného povolení

Krajský úřad Jihočeského kraje, odbor životního prostředí, zemědělství a lesnictví (dále jen „krajský úřad“), jako příslušný správní úřad podle § 67 odst. 1 písm. g) zákona č. 129/2000 Sb., o krajích (krajské zřízení), ve znění pozdějších předpisů a § 33 písm. a) zákona č. 76/2002 Sb., o integrované prevenci a omezení znečištění, o integrovaném registru znečišťování a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů (zákon o integrované prevenci),

### mění

podle § 19a odst. 3 zákona o integrované prevenci

### integrované povolení

č.j.: KUJCK 24835/2005 OZZL/FI/R ze dne 24.1.2006 ve znění následujících změn:

|                                                                              |                   |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| č.j.: KUJCK 22378/2007 OZZL/3/FI/R                                           | ze dne 06.08.2007 |
| č.j.: KUJCK 2880/2008 OZZL/3/FI/R                                            | ze dne 21.02.2008 |
| č.j.: KUJCK 6589/2009 OZZL/3/FI/R                                            | ze dne 06.04.2009 |
| č.j.: KUJCK 32056/2010 OZZL/4/FI                                             | ze dne 21.10.2010 |
| č.j.: KUJCK 3493/2012 OZZL/3/FI                                              | ze dne 29.02.2012 |
| č.j.: KUJCK 46407/2011 OZZL/3/FI                                             | ze dne 04.01.2012 |
| č.j.: KUJCK 7092/2014 OZZL, sp.zn.: OZZL 64617/2013/maji                     | ze dne 03.02.2014 |
| č.j.: KUJCK 12/2015 OZZL, sp.zn.: OZZL 72299/2014/maji                       | ze dne 05.01.2015 |
| č.j.: KUJCK 67987/2015 OZZL, sp.zn.: OZZL 72299/2014/maji opravné rozhodnutí | ze dne 09.09.2015 |
| č.j.: KUJCK 32507/2015/OZZL, sp.zn.: OZZL 60231/2014/maji                    | ze dne 04.05.2015 |
| č.j.: KUJCK 32507/2015/OZZL, sp.zn.: OZZL 22032/2018/maji                    | ze dne 28.02.2018 |
| č.j.: KUJCK 99878/2017/OZZL, sp.zn.: OZZL 62308/2018/maji                    | ze dne 26.07.2018 |
| č.j.: KUJCK 134456/2018/OZZL, sp.zn.: OZZL 117275/2018/maji                  | ze dne 01.11.2018 |
| č.j.: KUJCK 136523/2019/OZZL, sp.zn.: OZZL 113501/2019/maji                  | ze dne 27.11.2019 |

(dále též integrované povolení) vydané právnické osobě **Madeta a.s.**, Rudolfovska 246/83, 370 50 České Budějovice, IČO: 632 75 635, (dále též provozovatel) pro zařízení „**Madeta a.s. závod Planá nad Lužnicí**“ (dále též zařízení) takto:

**1) V části výroku integrovaného povolení s názvem „Popis zařízení a popis umístění zařízení“, se vypouští celý text až k části „I.“ „Závažné podmínky provozu“, a vkládá se nový text následujícího znění:**

„Zařízení „MADETA a.s. závod Planá nad Lužnicí“ slouží k úpravě a zpracování mléka pro účely dalšího potravinářského využití.

Zařízení je uvedené v příloze č. 1 k zákonu o integrované prevenci v kategorii 6.4. c) Úprava a zpracování pouze mléka při kapacitě odebíraného mléka větší než 200 t za den v průměru za rok.

Zařízení je vyjmenovaným stacionárním zdrojem označeným kódem 7.4. podle přílohy č. 2 k zákonu č. 201/2012 Sb., o ochraně ovzduší (zákon o ochraně ovzduší) – Zařízení na úpravu a zpracování mléka, kde množství odebíraného mléka je větší než 200 t denně (v průměru za rok).

Kód zařízení: MZPR98EJM8SZ

Zařízení je umístěno ve správním území města Planá nad Lužnicí, katastrální území 721336 Planá nad Lužnicí, parcelní čísla: 1504/1, 1504/2, 1504/3, 1504/4, 1504/5, 1506/4, 1506/5, 1506/6, 1506/7, 1542/1, 1548/1, 1548/9, 1548/16, 1548/17, 1548/19, 1548/20, 1548/21, 1548/22, 1548/23, 1548/24, 1548/25, 1548/26, 1548/27, 1548/28, 1548/29, 1548/30, 1549/3, 1549/4, 1549/5, 1550/6, 1550/8, 1551/7, 1551/8, 1551/9, 1552, 1553, 1554 1555, 1556/1, 1556/2, 1556/3, 1556/4, 1556/5, 1557/1, 1557/2, 1557/3, 1557/4, 1557/5, 1557/6, 1557/7, 1557/10, 1557/12, 1557/14, 1557/15, 1557/17, 1557/22, 1557/23, 1559/18, 1559/20, 1559/21, 1559/23, 1559/24, 1559/25, 1559/27, 1559/28, 1559/29.

Zeměpisné souřadnice zařízení (S-JTSK): x = 1 125 395, y = 733 436

**Příjem syrového mléka.** Syrové mléko je základní surovina pro výrobu sýrů, másla, žervé a pomazánkového másla. Je sváženo od jednotlivých dodavatelů cisternami vyčleněnými pouze na mléko. Cisterny jsou vybaveny automatickým odběrovým a vyhodnocovacím zařízením, které odebírá vzorek syrového mléka každého dodavatele a připravuje směsný vzorek od všech dodavatelů. Množství přijatého mléka je měřeno ověřeným průtokoměrem, který je součástí cisterny. Kontrola syrového mléka v rámci vstupní kontroly probíhá na příjmu mléka, a je součástí práce pracovnice příjmu mléka. Pracovnice vyzkouší směsný vzorek na požadované parametry včetně přítomnosti reziduí inhibičních látek. Pokud mléko vyhovuje požadovaným parametrům, čerpá se přes příjmová místa do zásobních tanků na syrové mléko, odkud je přečerpáno na pasterizační stanici k tepelnému ošetření.

**Pasterizace syrového mléka.** Pro ošetření syrového mléka je pasterizační stanice vybavena mléčnými pastery, odstředivkami na mléko a baktofugou. Propojovací potrubí, čerpadla a čidla na měření jednotlivých parametrů jsou součástí výrobního zařízení pro ošetření mléka a smetany.

**Sýrařská linka na výrobu tvrdých a polotvrdých přírodních sýrů (Sýrárna I).** Pasterované mléko odebírané ze zásobních tanků je v tepelném deskovém výměníku termizováno a čerpáno do výrobníku. Při čerpání je do proudu mléka automaticky dávkován provozní zákys, anebo jsou přidány kultury přímo do mléka na výrobníku. Ve výrobníku je mléko po přidavku syřidla, doplňkových kultur a pomocných látek zpracováno na směs syrového zrna a syrovátky. Směs je dopravena do lisovacích van opatřených formami. Na lisovacích vanách se syřenina lisuje a dochází tak k oddělení syrovátky od syrového zrna. Syrovátka je odčerpávána do zásobního tanku a dále pak na pasterizační stanici, kde po odloučení zbytkového syrového zrna, odstředění syrovátkové smetany a tepelném ošetření je ochlazená a čerpána na zahušťování. Po vylisování a dokysání je vyrobený polotovár sýrů vložen do solné lázně. Po vysolení jsou sýry vakuově baleny do zracích sáčků. Sýry zrají ve zracích sklepích v dřevěných zracích kontejnerech při technologicky daných teplotách a době a v závislosti na druhu vyráběného sýra. Syrovátková smetana je čerpána do tanku na máselně.

**Sýrařská linka na výrobu polotvrdých přírodních sýrů (Sýrárna II).** Pasterované mléko je při vstupu do sýrárny v tepelném deskovém výměníku termizováno a čerpáno do předkysávacích tanků. Při čerpání je do proudu mléka automaticky dávkován zákys. Po předkysání se mléko zpracuje ve výrobnících, do mléka se přidávají doplňkové kultury a pomocné látky. Je možná i výroba bez zákysu, s dávkováním kultur přímo do výrobníku. Po zasyření mléka ve výrobníku jsou dalšími technologickými kroky krájení, míchání, dohřívání a dosoušení. Z výrobníku je směs syrového zrna a syrovátky čerpána do předlisovací vany, kde dochází k oddělení syrového zrna od syrovátky a prvnímu zalisování syrového zrna. Předlisované zrno je nakrájeno na bloky, které jsou automaticky vkládány do lisovacích forem. Lisování probíhá v lisovacích tunelech. Po vyfouknutí sýrů z forem následuje solení sýrů v solných vanách. Po vysolení jsou sýry vakuově baleny do zracích sáčků. Sýry zrají ve zracích sklepích při technologicky daných teplotách a době a v závislosti na druhu vyráběného sýra. Syrovátka je odčerpávána do zásobního tanku a dále pak na pasterizační stanici, kde po odloučení zbytkového syrového zrna, odstředění syrovátkové smetany a tepelném ošetření je ochlazená a čerpána na zahušťování. Syrovátková smetana je čerpána do tanku na máselně.

**Sýrařská linka na výrobu bílých sýrů – AKAWI a Balkánský sýr (Sýrárna III).**

Součástí technologické jednotky jsou:

Tanky na pasterované mléko, tanky na syrovátku, tank na syrovátku pro oddělené zpracování syrovátky z měkkých sýrů, propagační stanice se zákysníky, výrobničky, předlisovací vany pro sýr Akawi a Balkánský sýr, lisovací zařízení pro sýr Akawi, obracíací zařízení pro Balkánský sýr, CIP stanice, solící vany a balící zařízení pro oba druhy sýrů. Pasterované mléko je při vstupu do sýrárny v tepelném deskovém výměníku ohřáto na sýřící teplotu a čerpáno na výrobničky. Při čerpání je do proudu automaticky dávkován zákys. Po zpracování na výrobničku je směs sýrového zrna a syrovátky čerpána do předlisovací vany u Akawi, resp. lisovacích forem u Balkánského sýra, kde dochází k oddělení sýrového zrna a syrovátky. Předlisované zrno u Akawi je prokrojeno, jednotlivé kusy slisovaného zrna se balí ručně do plachetek a vkládají se do lisovacího zařízení. U balkánského sýra dochází k lisování zrna ve formách otáčením na obracíacím zařízení. Po vylisování jsou oba druhy sýrů vloženy do solných lázní. Po vysolení jsou sýry baleny. Akawi se balí do plechovek a kyblíků a zalévá se solným roztokem. Balkánský sýr se po vysolení krájí, jednotlivé porce se dosolují a balí do fólie pod inertním plynem. Patky sýrů a porce s vyšší, příp. nižší hmotností se balí do kbelíků a zalévají solným roztokem nebo se využijí na středisku tavnírna. Syrovátka je odčerpána do zásobního tanku a odděleně se čerpá přes další zásobní tank na pasterizační stanici, kde po odloučení zbytkového zrna, odstředění syrovátkové smetany a tepelném ošetření je ochlazená a čerpána na zahušťování. Syrovátková smetana je čerpána do tanku na másárně.

**Sýrařská linka na výrobu polotvrdých a přírodních sýrů (Sýrárna 5)** - kapacita sýrárny 5 je 400 000 l mléka za den (40 t sýra za den).

Do Sýrárny S5 vstupuje pasterované mléko upravené na požadovanou tučnost. Ošetřené mléko se skladuje v zásobních tancích. Hlavní proud výrobní linie se sestává z termizátorů, výrobniček, buffer tanků, formování, lisování, solení a balení do zrací folie a zrání v dřevěných zracích bednách nebo v plastu. Součástí výroby je mimo jiné: příprava zákysu, sběr syrovátky pro středisko zahušťování (odstředování, oddělení sýrařského prachu, pasterace), pasterace syrovátkové smetany a CIP stanice. Součástí Sýrárny S5 jsou tři zrací sklepy, ve kterých sýry zrají dle technologického postupu.

Sýrárna 5 je technologický celek zahrnující výrobničky, formovací a lisovací zařízení, kde se z mléka vyrábí bloky sýra, proces probíhá v nepřetržitém režimu.

**Zásobní tanky sýrárny 5** - podél jihozápadní stěny hlavního objektu sýrárny jsou na monolitickém bloku osazeny některé zásobní tanky o objemech 10 000 – 200 000 l.

- pasterované mléko 2x 200 000 l, 2x 100 000 l
- syrovátka 2x 50 000 l, 1x 60 000 l, 2x 25 000 l
- voda technologická 1x 10 000 l
- tepelná váha 1x 100 000 l
- solanka (solná lázeň) 1x 100 000 l
- sůl 1x 40 000 l
- NaOH 1x 30 000 l
- HNO<sub>3</sub> 1x 30 000 l
- Neutralizace 1x 100 000 l
- Recyklační voda 1x 30 000 l
- Pitná voda 1x 30 000 l
- Koncentrát NaOH 1x 10 000 l
- Koncentrát HNO<sub>3</sub> 1x 10 000 l

**Strouhání sýrů** – část z celkové výroby sýrů se používá ke strouhání. Na středisku strouhání se vyrábí přírodní strouhané sýry a tvaroh v gramáži 100 až 1000 g.

Linka se skládá z:

- kostkovacího zařízení, které krájí velké kusy sýru na stejné kostky;
- krouhacího zařízení, které nastrouhá sýrové kostky na nudličky (lze měnit hrubost struhadla);
- dopravníků;
- dávkování vč. vážení;
- balení nastrouhaného sýra pod inertním plynem

Ručně se provádí vkládání sýrů do kostkovacích zařízení a skládání zabalených výrobků do kartonu.

Po zabalení jsou strouhané sýry uskladněny v chladárně a po vychlazení jsou přes expediční rampu vyskladňovány.

**Výroba másla a směsných tuků**

Přebytek smetany z výroby sýrů a smetana z ostatních závodů provozovatele (příp. přikoupená smetana) je shromažďována v zásobním tanku na příjmu mléka a smetany. Smetana se využívá na výrobu tradičního pomazánkového, žervé, pomazánek, másla a směsných tuků. Na máselně se ze syrovátkové smetany stlouká syrovátkové máslo.

Směs smetany, mléka a rostlinného oleje na výrobu směsného tuku se připravuje na pasterizační stanici. Skladovací tank na olej je umístěn mimo budovu. Tanky na pasterizační stanici, vč. ohřívače, čerpadel a potrubí, se využívají na míchání této směsi. Směs se před smícháním se smetanou termizuje na termizátoru.

Smetana se pasterizuje na pasteru smetany a dochlazuje se na chladiči smetany na požadovanou teplotu zrání. Smetana (směs) zraje v nerezových izolovaných tancích bez míchání, poté je čerpána na kontinuální zmáseľňovač, který smetanu (směs) stlouká a odděluje tukovou fázi od vodné (podmáslí). Do másla se v prvním hnětači může dávkovat voda, zákys, zákys se solí, kyselina mléčná a jiné příměsi, a tím lze vyrábět různé druhy másla. Máslo poté prochází vakuovou sekcí, kde se z něj odstraňují zbytky vzduchu. Vyrobené máslo je čerpadlem másla hnáno do zásobního sila, odkud se čerpá čerpadly másla na finální balení. Máslo se balí do balení o hmotnostech 10 g, 125 g, 200 g, 250 g, 10 kg a 25 kg. Po zabalení do kartonů je máslo na paletách uskladněno v chladírnách a přes expediční rampu odváženo do centrálních skladů nebo k zmrazování.

Podmáslí se čerpá do zásobního tanku na středisko zahušťování, odkud je v cisternách expedováno.

**Výroba tradičního pomazánkového** - je prováděna v cyklu 3 dní. 1. den se napustí smetana a upraví se obsah tuku. Do 2. dne probíhá fyzikální zrání smetany. 2. den se přidá stanovené množství sušeného odstředěného mléka a sušeného podmáslí, směs se pasterizuje a homogenizuje. Po homogenizaci se zaočkuje smetanovou kulturou a do dalšího dne probíhá biologické zrání směsi. Poslední den se přidávají pomocné látky – škrob, sůl a různé příchutě dle druhu tradičního pomazánkového. Tradiční pomazánkové se balí do kelímků o hmotnosti 150 g a 200 g nebo do kelímků o hmotnostech 1 kg a 10 kg. Po zabalení tradiční pomazánkové chladne 1 hodinu na provozu a poté je dochlazeno v technologické chladírně.

**Jihočeské žervé** – 1. den zhomogenizovaná a zpasterovaná smetana se zaočkuje kulturou, do druhého dne probíhá biologické zrání. 2. den – rozmíchání a zahřátí na teplotu odstředování, po odstředění přečerpání do termizátoru a balení do kelímků 90 g.

**Zahušťování syrovátky**

Odstředěná a pasterovaná syrovátka se čerpá do zásobních tanků před reverzní osmózou, příp. zásobních tanků na řidkou syrovátku. Zahušťování probíhá na reverzní osmóze (membránové filtraci). Po zahuštění je syrovátka vychlazena a je uložena v zásobních tancích. Z tanků je vydávána do cisteren k předispozicím, příp. k prodeji. Na odparce se zpracovává syrovátka ze všech závodů provozovatele a z příkupu z dalších mlékáren. Zahuštění probíhá ze sušiny 12,5% resp. 18% na sušinu cca 60%, syrovátka o sušině 60% je chlazena řízeným způsobem tak, aby laktóza zkrystalizovala. Krystalická syrovátka je expedována v cisternách.

**Výroba sýrů Blatácké zlato, Tylžský sýr a Kamadet**

Sýrárnu tvoří vlastní výroba a zrací sklepy. Kapacita je 30 000 l zpracovaného mléka za den. Součástí sýrárny jsou venkovní úschovné tanky na pasterované mléko.

Pasterované mléko odebírané ze zásobních tanků je v tepelném deskovém výměníku termizováno a čerpáno do výrobníku. Do mléka ve výrobníku jsou přidány mlékárenské kultury a delší pomocné látky. Po zasýření mléka ve výrobníku jsou dalšími technologickými kroky krájení a míchání, kdy se mléko zpracuje na směs zrna a syrovátky. Následně je směs zrna a syrovátky přečerpána na formovací kolonu, kde dochází k oddělení syrovátky a formování sýrů. Na formovací koloně se mohou přidat sterilované ochucující složky. Sýry se po výrobě otáčejí a dokysávají v parní komoře. Do druhého dne dokysávají v odkapovně a následně se barví a solí suchým solením. Sýry Blatácké zlato zrají ve zracích sáčcích v chladném zracím sklepě. Tylžský sýr zraje pod plastem.

Základní polotovar pro Kamadet je Blatácké zlato. Výroba Kamadetu je zcela oddělena a provádí se zde očkování sýrů plísni. V dalších místnostech probíhá krájení a balení Kamadetu na lince Alpha Wrapper. Pro chlazení Kamadetu slouží 1 chladicí místnost před očkovaním Kamadetu, 3 chladicí místnosti pro zrání Kamadetu a 1 chladicí místnost pro zralý Kamadet.

Součástí výroby Kamadetu je místnost pro mytí štelářů, místnost pro ruční balení porcí i kol do kartonů a také sociální zázemí, včetně denní místnosti.

**Porcovna, plátkovna a udirna sýrů**

Kapacita porcovny je 5000 t sýrů/rok, maximální kapacita udirny je 7,2 t/den, chladírna 2x.

Plátkovna a porcovna má 5 linek (Multivac) balení sýrů a výsečí, kde dochází k plátkování sýrů a následnému balení do vaniček a v zadní části kartonáže do kartonů (robotem FANUC + ruční balení).

Výrobní zařízení porcovny se skládá z ošetrovny sýrů, kde se sýry vybalují ze zracích obalů a porcování sýrů, kde se sýry na krájecích zařízeních porcují na požadovanou velikost a následně se balí na balících linkách do finálního obalu, váží se, opatří se etiketou a vkládají se do kartonů a na palety.

Udírna je vyjmenovaným stacionárním zdrojem označeným kódem 7.6. podle přílohy č. 2 k zákonu o ochraně ovzduší – Udírný s projektovaným výkonem na zpracování více než 1000 kg výrobků denně.

### **Tavírna sýrů**

Tavírnu tvoří příjmové místo suroviny, chladírny surovin (4x), expresní chladírna pro konečný produkt, příruční sklad chemie, sklad sypkých směsí, laboratoř, přípravná suroviny, tavírna sýrů, zpracování specialit (dorty, salámy, kyblíky), mycí místnost, chladicí tunel a kartonáž. Kapacita tavírny je 3000 t/rok.

Příprava suroviny: V prostorách přípravné suroviny se nachází mlýny a předmíchávač, kde dochází k přípravě suroviny před tavením

Tavírna: V tavárně se nachází 3 tavičky Stephan (100, 130 a 400) a tavička Vögele, dále 4 linky Corazza (3x trojúhelníky 1x čtvereček)

Speciality, dorty: Probíhá zde výroba dortových sýrů, salámových sýrů, plnění sýrů do kyblíků a kelímků.

Kartonáž: V kartonáži je linka pro mixování sýrů do krabiček, Vepatecy pro skládání krabiček a chladicí tunel Gronemeyer, kde probíhá dochlazování tavených sýrů a následné ruční vkládání do krabic, sýry se dále ještě dochlazují v expresní chladárně.

Mycí místnost je používána výhradně pro mytí vozíků na surovinu, nástrojů a náradí.

Ve skladu sypkých směsí se nachází veškeré sušené příměsi do tavených sýrů (tavící soli, sušené mléko atd.)

V příručním skladu chemie je ukládáno pouze minimální množství chemie na záchytných vanách, které je potřebné v průběhu výroby pro přemýván a pročišťování.

### **Chlazené zrací sklepy**

- zrací sklepy č. 1, 2, 3, 5 a 6, 8 - nejsou vybaveny regálovým systémem
- zrací sklep č. 7 – je vybaven regálovým systémem
- zrací sklep Blatácké zlato
- expresní chladírna - tavírna
- expediční chladírna
- chladírny na jednotlivých střediscích – nejsou vybaveny regálovým systémem – 1x pomazánkové máslo, 2x plátkovna, 1x udírna, 4x tavírna, 1x akawi, 3x balení Blatáckého zlata a 1x chlazený sklad MTZ, 1x regálová chladírna máselná

**Propagační stanice** - propagační stanice slouží ke kultivaci kulturních mikroorganismů, které jsou nezbytné při výrobě sýrů. Speciálně upravená a oddělená místnost se zařízením pro výrobu zákysu. Propagační stanice se nachází na sýrárně II a sýrárně III.

**Solení a filtrace** – speciálně upravená a oddělená místnost s venkovním zásobním tankem na sůl a se zařízením pro doplňování obsahu soli do solných lázní pro sýrárny I a II a filtrační zařízení pro udržování čistoty solných lázní (mikrobiální, odstraňování mechanických nečistot). Speciální vana na dosolování je na sýrárně III umístěna vedle solných lázní. Filtrace solného roztoku na sýrárně II a III probíhá v oddělených místnostech s křemelinovým filtrem.

**Strojovna chlazení** - slouží k výrobě chladu a k výrobě ledové vody. Zařízení chlazení se skládá z kompresorových soustrojí, odpařovacích kondenzátorů, vysokotlakého sběrače kapalného čpavku, deskových výměníků pro chlazení ledové vody a výměníku pro chlazení glykolu, středotlaké nádoby pro chladiče (přímý odpar) a potrubních rozvodů. Kapalným chladivem je amoniak ( $\text{NH}_3$ ). V zařízení je využíváno zbytkové teplo ze vzduchových kompresorů k předehřevu vody tepelné váhy. Pro chlazení ledové vody se používá účinné tepelné čerpadlo. Přebytkové teplo je využíváno k ohřevu vody pro pastery a pro ohřev vody na topení ve VZT zařízeních.

**Rozvodna páry** – v závodě jsou rozvodny páry, které jsou vzájemně propojené s parovodem o tlaku 1,0 MPa (parní rozvodna zahušťování a parní rozvodna provozu).

**Vzduchotechnika** – zajišťuje výměnu a cirkulaci vzduchu pro výrobní provozy a zrací sklepy. Teplota vzduchu je regulována na nastavenou hodnotu použitím volně programovatelného systému. Rozvod vzduchu je zajišťován potrubím, případně rukávci. CIP stanice je odvětrávána střešními ventilátory.

**Seznam vzduchotechnických jednotek:**

| Číslo VZT | Umístění             | Výrobce | Topí | Chladí |
|-----------|----------------------|---------|------|--------|
| 1)        | Tavírna – kanceláře  | Mandík  | Ano  | Ano    |
| 2)        | Tavírna              | Mandík  | Ano  | Ano    |
| 3)        | Denní místnost       | Mandík  | Ano  | Ano    |
| 4)        | Kamadet              | Mandík  | Ano  | Ano    |
| 5)        | Blatěcké zlato       | Mandík  | Ano  | Ano    |
| 6)        | Kancel. + poloprovoz | Remak   | Ano  | Ano    |
| 7)        | Udírna plátkovna     | Remak   | Ano  | Ano    |
| 8)        | Plátkovna            | Remak   | Ano  | Ano    |
| 9)        | Teplý sklep          | Janka   | Ano  |        |
| 10)       | Centrální VZT        | Janka   | Ano  | Ano    |
| 11)       | Laborka              | Janka   | Ano  | Ano    |
| 12)       | Šatny                | Janka   | Ano  |        |
| 13)       | Akawi                | Janka   | Ano  | Ano    |
| 14)       | Tradiční pomazánkové | Remak   |      | Ano    |

**Laboratoře** – v areálu závodu jsou tři laboratoře. Závodní laboratoř se nachází v hlavní zděné budově. Laboratoř zahušťování je situována v budově zahušťování. Malá laboratoř je situována v prostorách tavníny. Laboratoře zabezpečují kontrolu fyzikálně-chemických a mikrobiálních parametrů surovin a výrobků.

**Vodovodní přípojka** - přivádí vodu z veřejné vodovodní sítě v plastovém potrubí o průměru 200 mm.

**Kanalizace** - areál závodu je odkanalizován oddílnou kanalizací. Dešťová kanalizace svádí dešťové vody ze střech budov a zpevněných, popřípadě zatravněných ploch a je zaústěna do bezejmenné vodoteče – pravostranného přítoku řeky Lužnice. Splašková kanalizace je napojena na "Průmyslový přivaděč", jímž jsou odpadní vody odvedeny a čištěny na ČOV v Táboře.

### **Sklady MTZ**

– sklad primárního obalového materiálu, režijního materiálu, prostředků pro běžnou hygienu, náhradních dílů, ochranných pomůcek, dalšího podobného materiálu, sekundárních a terciálních obalů je umístěn v nových prostorách za tavninou, má své dvě příjezdové rampy pro příjem zboží. Pomocný sklad má ocelovou konstrukci s plechovým pláštěm. Sklad alkálií, kyselin, pomocných látek pro výrobu, se nachází ve zděné budově.

**Zásobní tanky** – o objemech 10 000 – 200 000 l slouží k uskladnění syrového mléka, pasterovaného mléka, syrovátky, smetany, podmáslí, vody technologické i energetické, solanky, NaOH, HNO<sub>3</sub> a pro potřeby neutralizace.

**Procesní čištění (CIP)** – v areálu se nachází osm jednotek CIP (příjmu mléka, pasterizační stanice, středisko výroby pomazánkového, centrální CIP pro obsluhu sýráren I, II a IV, CIP na sýrárně III, středisko zahušťování, másárna, CIP pro sýrárnu V), které pracují s vodou ředěnými roztoky kyselin a zásad. Slouží k čištění a dezinfekci výrobního zařízení, potrubních rozvodů a zásobních tanků. Součástí CIP je neutralizace odpadních vod (sýrárna I, sýrárna II, sýrárna III, sýrárna IV, másárna, výroba pomazánkového, pasterizační stanice, sýrárna V). Další dvě malé jednotky CIP se nachází na tavnině pro tavičku Stephan 400 a předmíchávač. Součástí sýráren jsou i tři myčky forem.

**Myčka cisteren** - samostatná pomocná budova. Pro mytí cisteren se využívá jednosložkové mytí. Myčka se skládá z nádrže na recirkulovanou vodu (voda z posledního výplachu pitnou vodou), nádrže na mycí roztok s dezinfekčním účinkem a nádrže na pitnou vodu.

**Expedice** – chladiřna hotových výrobků pro expedici se nachází v nových prostorách za tavninou. Zboží je ukládáno do pojezdových regálů a přes dvě výdejní rampy předáváno do kamionů. Tradiční pomazánkové a máslo jsou expedovány z vlastních chladiřen.

**Záložní zdroj energie** - GSW 110P (výrobce Pramac Ibercia, a.s., výkon generátoru 103 kW, výkon motoru 90 kW)

**Monitorovací vrty** - vrty MV1 a MV2 slouží k monitoringu kvality podzemních vod.

**Poloprovoz**

Zkušební poloprovoz s učebnou. Poloprovoz je vybaven výrobníkem, sýrařskou vanou, zákysníkem, termizátorem, homogenizátorem, lisy, solnou lázní, zracími komorami a baličkou.

Zde probíhá kromě zkušebních výrob nových výrobků standardní výroba sýru Monastere, který zraje pod mazem a následně pod platem.

**Vrátnice s kolostavem**

V zařízení se dále nachází odpařovací stanice CO<sub>2</sub> a dusíku, dílna, administrativní budova, vrátnice, šatny pro výrobní dělníky a technologická chladírna.

V zařízení probíhá nakládání s odpady spočívající ve shromažďování ostatních a nebezpečných odpadů, nakládání s odpadními vodami, mazivy, chemickými látkami, vedlejšími živočišnými produkty a monitoring.

**Plánované jednotky:****Prodejna**

**2) V části „I.“ „Závazné podmínky provozu“, v kapitole „C Podmínky zajišťující ochranu zdraví člověka a životního prostředí při nakládání s odpady, se na konec textu bodu „C.5“ vkládá nový text následujícího znění:**

„Provozovatel do 2 měsíců od nabytí právní moci změny integrovaného povolení aktualizuje vnitřní směrnici pro nakládání s odpady podle podmínek této změny integrovaného povolení. Vnitřní směrnici pro nakládání s odpady není nutno předkládat krajskému úřadu.“

**3) V části „I.“ „Závazné podmínky provozu“, v kapitole „C Podmínky zajišťující ochranu zdraví člověka a životního prostředí při nakládání s odpady, se v tabulce v bodě „C.6“, v prvním řádku, druhém sloupci, vkládá na konec textu v závorce text následujícího znění:**

„, včetně papírových dutinek“

**4) V části „I.“ „Závazné podmínky provozu“, v kapitole „D Podmínky zajišťující ochranu zdraví člověka, zvířat a ochranu životního prostředí, zejména ochranu ovzduší, půdy, lesa, podzemních a povrchových vod, přírody a krajiny.“ se vypouští vč. textu body „D.3, D.4, D.5 a D.6“. Bod „D.7“ se nově označuje jako „D.3“.**

**5) V části „I.“ „Závazné podmínky provozu“, v kapitole „F Opatření pro předcházení haváriím a omezování jejich případných následků, se vypouští vč. textu bod „F.2“.**

**6) V části „IV.“ se stávající text vypouští a nahrazuje textem:**

„Krajský úřad provozovateli rozhodnutím č.j.: KUJCK 32507/2015/OZZL, sp.zn.: OZZL 60231/2014/maji ze dne 04.05.2015 schválil základní zprávu, vypracovanou podle § 4a zákona o integrované prevenci firmou SaNo CB s.r.o., Branka 417, 374 01 Trhové Sviny, Mgr. Milanem Horňákem, odborně způsobilou osobou v hydrogeologii a sanační geologii autorizace č. 1514/2002,16.3.2015.“

**Odůvodnění**

Krajský úřad Jihočeského kraje, odbor životního prostředí, zemědělství a lesnictví (dále jen „krajský úřad“), jako příslušný úřad podle § 33 písm. a) a b) zákona č. 76/2002 Sb., o integrované prevenci a omezování znečištění, o integrovaném registru znečišťování a o změně některých zákonů (zákon o integrované prevenci), ve znění pozdějších předpisů provedl přezkum plnění závazných podmínek integrovaného povolení č.j.: KUJCK 24835/2005 OZZL/FI/R ze dne 24.1.2006 ve znění následujících změn:

|                                                          |                   |
|----------------------------------------------------------|-------------------|
| č.j.: KUJCK 22378/2007 OZZL/3/FI/R                       | ze dne 06.08.2007 |
| č.j.: KUJCK 2880/2008 OZZL/3/FI/R                        | ze dne 21.02.2008 |
| č.j.: KUJCK 6589/2009 OZZL/3/FI/R                        | ze dne 06.04.2009 |
| č.j.: KUJCK 32056/2010 OZZL/4/FI                         | ze dne 21.10.2010 |
| č.j.: KUJCK 3493/2012 OZZL/3/FI                          | ze dne 29.02.2012 |
| č.j.: KUJCK 46407/2011 OZZL/3/FI                         | ze dne 04.01.2012 |
| č.j.: KUJCK 7092/2014 OZZL, sp.zn.: OZZL 64617/2013/maji | ze dne 03.02.2014 |

|                                                                              |                   |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| č.j.: KUJCK 12/2015 OZZL, sp.zn.: OZZL 72299/2014/maji                       | ze dne 05.01.2015 |
| č.j.: KUJCK 67987/2015 OZZL, sp.zn.: OZZL 72299/2014/maji opravné rozhodnutí | ze dne 09.09.2015 |
| č.j.: KUJCK 32507/2015/OZZL, sp.zn.: OZZL 60231/2014/maji                    | ze dne 04.05.2015 |
| č.j.: KUJCK 32507/2015/OZZL, sp.zn.: OZZL 22032/2018/maji                    | ze dne 28.02.2018 |
| č.j.: KUJCK 99878/2017/OZZL, sp.zn.: OZZL 62308/2018/maji                    | ze dne 26.07.2018 |
| č.j.: KUJCK 134456/2018/OZZL, sp.zn.: OZZL 117275/2018/maji                  | ze dne 01.11.2018 |
| č.j.: KUJCK 136523/2019/OZZL, sp.zn.: OZZL 113501/2019/maji                  | ze dne 27.11.2019 |

(dále též integrované povolení) vydaného právnické osobě **Madeta a.s.**, Rudolfovská 246/83, 370 50 České Budějovice, IČO: 632 75 635, (dále též provozovatel) pro zařízení „**Madeta a.s. závod Planá nad Lužnicí**“ (dále též zařízení).

Přezkum byl proveden podle § 18 odst. 3 zákona o integrované prevenci z důvodu zveřejnění rozhodnutí o závěrech o nejlepších dostupných technikách pro hlavní činnost v zařízení, tj. prováděcí rozhodnutí evropské komise 2019/2031 ze dne 12. listopadu 2019, kterým se stanoví závěry o nejlepších dostupných technikách (BAT) podle směrnice Evropského parlamentu a Rady 2010/75/EU pro průmysl potravin, nápojů a mléka (*oznámeno pod číslem C(2019) 7989*).

Současně krajský úřad provedl přezkum, zda nedošlo ke změně okolností, které mohou vést ke změně závazných podmínek integrovaného povolení podle § 18 odst. 1 zákona.

Přezkum byl proveden na základě § 18 odst. 1, § 18 odst. 3, v souladu s § 18 odst. 7 zákona o integrované prevenci přezkumem podkladů předložených provozovatelem zařízení, případně jiných podkladů souvisejících se závaznými podmínkami integrovaného povolení.

Krajský úřad v rámci přezkumu požádal o vyjádření k aplikaci nejlepších dostupných technik pro hlavní činnost, kategorii 6.4. c) Úprava a zpracování pouze mléka při kapacitě odebíraného mléka větší než 200 t za den v průměru za rok CENII, českou informační agenturu životního prostředí, Vršovická 1442/65, Praha 10, 100 10 (CENIE). CENIE ve svém vyjádření č.j.: CEN/20.7/1474/2020 ze dne 23.07.2020 konstatovala, že zařízení je v souladu s nejlepšími dostupnými technikami ve všech hodnocených parametrech s výjimkou:

BAT 9 – používání decentralizovaných chladicích klimatizačních jednotek (obsahují fluorované skleníkové plyny).

#### Vyjádření krajského úřadu:

Samotné chlazení výroby je v souladu s BAT (chlazení amoniakem). Malé klimatizační jednotky používající chladiivo s fluorovanými látkami jsou pouze pro administrativní část a přímo nesouvisí s výrobním zařízením. Provozovatel dodržuje platnou legislativu a provádí revize dle doporučení výrobce klimatizačních jednotek.

#### Závěr:

Provoz zařízení „MADETA a.s. závod Planá nad Lužnicí“ je v souladu s BAT.

Z přezkumu byl sepsán protokol č.j.: KUJCK 1693/2021, sp.zn.: OZZL 64112/2020/maji SS ze dne 07.01.2021.

Na základě přezkumu závazných podmínek integrovaného povolení dospěl krajský úřad k závěru, že je nezbytné provést změnu integrovaného povolení, která se týká změny popisu zařízení a podmínek integrovaného povolení.

Krajský úřad považuje změnu integrovaného povolení za změnu nepodstatnou, neboť se nejedná o změnu v užívání, způsobu provozu nebo rozsahu zařízení, která může mít významné nepříznivé účinky na lidské zdraví nebo životní prostředí a nejedná se o změnu v užívání, způsobu provozu nebo rozsahu zařízení, pokud sama o sobě dosahuje prahových hodnot uvedených v příloze č. 1 k zákonu o integrované prevenci.

Účastníkům řízení bylo oznámeno podle § 47 správního řádu dopisem č.j.: KUJCK 11351/2021, sp.zn.: OZZL 64112/2020/maji ze dne 25.01.2021 zahájení řízení o změně integrovaného povolení s možností nahlédnout do podkladů rozhodnutí, uplatnit své vyjádření a navrhnout důkazy. Krajský úřad rovněž vyzval dle § 19a odst. 4 k vyjádření příslušné správní úřady. Krajský úřad usnesením o určení lhůty stanovil lhůtu pro vyjádření do 10.02.2021. Ve stanoveném termínu krajský úřad neobdržel žádná vyjádření.

Ve svém rozhodnutí o změně integrovaného povolení (změna IP) krajský úřad v bodě **1)** upravil popis zařízení tak, aby byl v souladu s provozem v zařízení.

V bodě **2)** krajský úřad stanovil, podmínku pro aktualizaci vnitřní směrnice pro nakládání s odpady, a to podle podmínek této změny integrovaného povolení. Vnitřní směrnici pro nakládání s odpady není nutno předkládat krajskému úřadu.“

V bodě **3)** krajský úřad doplnil povolení shromažďovat odpady (odpady se stejným způsobem nakládání (odstranění), které nejsou vhodné pro materiálové využití – skupina odpadů A), a to o skutečnost, že odpad 15 01 01 Papírové a lepenkové obaly (materiálově nevyužitelný odpad) se týká také papírových dutinek.

V bodě **4)** změny IP krajský úřad vypustil již nerelevantní podmínky.

Provozní řád nakládání s VŽP byl předložen krajskému úřadu dne 09.12.2020. Provozní řád odpadového hospodářství (vnitřní směrnice pro nakládání s odpady) byl předložen krajskému úřadu dne 06.01.2021.

Krajskému úřadu bylo doloženo souhlasné stanovisko C-Energy Planá s.r.o. ze dne 10.12.2020 k navýšení odběru pitné vody z 1100 m<sup>3</sup>/den na 1400 m<sup>3</sup>/den (max. 1500 m<sup>3</sup>/den)

Bylo doloženo souhlasné stanovisko firmy ČEVAK a.s. ze dne 19.08.2020 se zahájením zkušebního provozu. Stále je v platnosti dodatek č. 3 ze dne 19.12.2014 ke smlouvě o odvádění odpadních vod č. 11021987/3. Krajský úřad upozornil provozovatele, že je jeho povinností, v případě, že by došlo ke změně smlouvy (vznikl dodatek č.4 ke smlouvě) mezi provozovatelem a firmou ČEVAK, tuto skutečnost oznámit krajskému úřadu.

V bodě **5)** změny IP krajský úřad vypustil nerelevantní podmínku. Aktualizace havarijního plánu vč. vyjádření Povodí Vltava byla předložena krajskému úřadu 06.01.2021. Téhož dne byla krajským úřadem schválena.

V bodě **6)** změny IP krajský úřad upravil text tak, aby bylo zřejmé, že krajský úřad provozovateli rozhodnutím č.j.: KUJCK 32507/2015/OZZL, sp.zn.: OZZL 60231/2014/maji ze dne 04.05.2015 již schválil základní zprávu, vypracovanou podle § 4a zákona o integrované prevenci firmou SaNo CB s.r.o., Branka 417, 374 01 Trhové Sviny, Mgr. Milanem Horňákem, odborně způsobilou osobou v hydrogeologii a sanační geologii autorizace č. 1514/2002,16.3.2015.

Přílohou této změny integrovaného povolení je úplné znění výrokové části integrovaného povolení. Toto úplné znění je dokumentem informativní povahy, kterým se nezasahuje přímo do ničích práv, resp. se jeho prostřednictvím nezakládají, nemění ani neruší práva nebo povinnosti jmenovitě určených osob a ani se jím v určité věci neprokazuje, že taková osoba právo nebo povinnost má nebo nemá. Rozhodné je znění výrokových částí vydaného integrovaného povolení a jednotlivých rozhodnutí o jeho změně.

Na základě uvedených skutečností krajský úřad po provedeném řízení a po uplynutí stanovené lhůty k vyjádření rozhodl tak, jak je výše uvedeno.

## **Poučení účastníků**

Proti tomuto rozhodnutí lze podat odvolání k Ministerstvu životního prostředí, odboru výkonu státní správy II v Českých Budějovicích, ve lhůtě 15 dnů ode dne doručení rozhodnutí, podáním učiněným u Krajského úřadu – Jihočeský kraj, odboru životního prostředí, zemědělství a lesnictví.

Ing. Zdeněk Klimeš  
vedoucí odboru

## **Rozdělovník**

### **Účastníci řízení**

- Madeta a.s., Rudolfovska 246/83, 370 50 České Budějovice (DS)

### **Na vědomí po nabytí právní moci**

- ČIŽP, oblastní inspektorát, U Výstaviště 16, Post Box 32, 370 21 České Budějovice (DS)
- Krajská hygienická stanice, Na Sadech 25, 370 71 České Budějovice (DS)
- Městský úřad Tábor, odbor životního prostředí, Žižkovo náměstí 2, 390 15 Tábor (DS)
- Ministerstvo životního prostředí, odbor EIA a IPPC, Vršovická 65, 100 10 Praha 10 – Vršovice (DS)
- Krajský úřad – Jihočeský kraj, OZZL, oddělení ochrany ovzduší a nakládání s odpady – bez přílohy – zde
- CENIA, česká informační agentura životního prostředí, Vršovická 1442/65, Praha 10, 100 10 (DS)
- ČEVAK a.s., Severní 2264/8, 370 10 České Budějovice (DS)

### **Příloha**

Úplné znění integrovaného povolení pro zařízení „Madeta a.s. závod Planá nad Lužnicí“