



Valsts vides dienests

LIELRĪGAS REĢIONĀLĀ VIDES PĀRVALDE

Rūpniecības iela 23, Rīga, LV-1045, tālr. 67084278, fakss 67084244, e-pasts: lielriga.vvd.gov.lv, www.vvd.gov.lv

Rīgā

2018. gada 7. novembrī

LĒMUMS Nr. RI18VL0249

par izmaiņām 15.07.2011. izsniegtajā A kategorijas piesārņojošas darbības atļaujā Nr. RI11IA0006

Adresāts: Akciju sabiedrība „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS”; vienotais reģistrācijas numurs: 40003017441, adrese: Bauskas iela 180, Rīga, LV-1004.

Iekārtas atrašanās vietas adrese: Bauskas iela 180, Rīga, LV-1004.

Iesniedzēja prasījums:

AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” lūdz precizēt Valsts vides dienesta Lielrīgas reģionālās vides pārvaldes (turpmāk – Pārvalde) 15.07.2011. izsniegtajā (ar 09.04.2013., 08.12.2016. un 14.12.2016. grozījumiem) atļaujā A kategorijas piesārņojošai darbībai Nr. RI11IA0006 (turpmāk – Atļauja) izvirzītos nosacījumus.

Izvērtētā dokumentācija:

1. Pārvaldes 15.07.2011. izsniegtā Atļauja.
2. AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” 10.10.2018. iesniegums A kategorijas piesārņojošas darbības atļaujas Nr. RI11IA0006 nosacījumu precizēšanai, saņemts Pārvaldē 10.10.2018.
3. AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” gada pārskats par Atļaujas nosacījumu izpildi 2017. gadā, saņemts Pārvaldē 14.03.2018.

Faktu konstatējums un izvērtējums:

1. Pārvalde 15.07.2011. izsniedza AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” atļauju A kategorijas piesārņojošai darbībai Nr. RI11IA0006 ar grozījumiem (09.04.2013. Lēmums Nr. 51i, 08.12.2016. Lēmums Nr. RI16VL0602 un 14.12.2016. Lēmums Nr. RI16VL0608) piena produktu ražošanai Bauskas ielā 180, Rīgā.
2. Pārvalde 10.10.2018. saņēma AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” iesniegumu, kurā uzņēmums lūdz veikt izmaiņas 15.07.2011. izsniegtajā Atļaujā sakarā ar SIA „Rīgas Piensaimnieks” plānotās darbības uzsākšanu AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” ražošanas telpās Bauskas ielā 180, Rīgā, pamatojoties uz savstarpēji 04.12.2017. noslēgtā līguma Nr. AT-01/18 nosacījumiem.
Saskaņā ar iesniegumu un telpu nomas līgumu SIA „Rīgas Piensaimnieks” izmantos AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” telpas 5702,9 m² platībā (kadastra apzīmējums 0100 073 0474 020) un laukumu 288,0 m² platībā telpā Nr.47 ar visiem telpu piederumiem savas saimnieciskās darbības nodrošināšanai – piena pārstrādei, piena un siera produktu ražošanai Bauskas ielā 180, Rīgā.
Saskaņā ar iesniegumu SIA „Rīgas Piensaimnieks” izmantos arī AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” sniegtos komunālos pakalpojumus (elektroenerģija, siltumenerģija, ūdens, kanalizācija, saspiestais gaiss utt.), norēķinoties saskaņā ar telpu nomas līguma nosacījumiem, kā arī tiks izmantotas AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” noliktavas mazgāšanas līdzekļu uzglabāšanai un atkritumu savākšanas vietas atkritumu savākšanai.

Operators informē, ka nav plānots pārsniegt A kategorijas piesārņojošās darbības atļaujā Nr. RI11IA0006 noteiktos limitus piesārņojošo vielu emisijām, izmatotajiem materiāliem, ķīmiskajām vielām, ūdenim un energoresursiem.

3. Saskaņā ar AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” iesniegto gada pārskatu par Atļaujas nosacījumu izpildi 2017. gadā, siera ražotnē demontētas un aizvāktas vecās siera ražotnes līnijas, lai sagatavotos ražotnes telpu rekonstrukcijai, kur paredzēts izvietot SIA „Rīgas Piensaimnieks” jaunās ražošanas iekārtas biezpiena sieriņu ražošanai. Siera ražotnē darbojas biezpiena ražošanas cehs.
4. Saskaņā ar Operatora sniegto informāciju gada pārskatos par atļaujas nosacījumu izpildi, kā arī iesniegtajās VSIA „Latvijas Vides, ģeoloģijas un meteoroloģijas centrs” vides aizsardzības oficiālajās statistikas veidlapās „Veidlapa Nr. 2 – Gaiss. Pārskats par gaisa aizsardzību” ar informāciju par iepriekšējo kalendāra gadu, konstatēts, ka katlumājā uzstādītā katla pēc tā pases tehniskajiem datiem nosaukums ir „VAPOR TTK-250 ECO R”, nevis, kā līdz šim citviet Atļaujā norādītais nosaukums – „VAPOR TTK-205 ECO R”. Citas izmaiņas nav veiktas, emisijas avoti ir tie paši.
5. Izvērtējot Operatora iesniegumā minēto informāciju, kā arī iepriekš minēto dokumentāciju, Pārvalde secina, ka atbilstoši likuma „Par piesārņojumu” 30. panta pirmajai daļai aprakstītās izmaiņas nav uzskatāmas par būtiskām.

Lēmuma pieņemšanas pamatojums:

Administratīvā procesa likuma 55. panta 1. punktā ir noteikts, ka administratīvo lietu iestādē ierosina uz iesnieguma pamata, un 72. panta pirmajā daļā ir noteikts, ka iestāde jebkurā laikā administratīvā akta tekstā var izlabot acīmredzamas pārrakstīšanās vai matemātiskā aprēķina kļūdas, ja tas nemaina lēmuma būtību.

Lēmums:

Nemot vērā minētos faktus un to izvērtējumu, kā arī piemērotās tiesību normas, Pārvalde **pieņem lēmumu veikt izmaiņas 15.07.2011. izsniegtajā atļaujā A kategorijas piesārņojošai darbībai Nr. RI11IA0006:**

1. Visā Atļaujas tekstā katlumājā uzstādītā katla nosaukumu „VAPOR TTK-205 ECO R” aizstāt ar „VAPOR TTK-250 ECO R”.

2. Atļaujas B sadaļas 6. punktu „Pieteiktās darbības īss apraksts” izteikt šādā redakcijā:

Latvijas piensaimnieku centrālās savienības pilnsapulce 1924. gadā nolēma iegūt savā īpašumā zemes gabalu Rīgā, Valmieras ielā 2/4, bijušās Krievijas – Baltijas vagonu rūpnīcas teritorijā, plaša piena rūpniecības uzņēmuma iekārtošanai. 1927. g. aprīlī savu darbību uzsāk Rīgas piena centrāle. Šis gads ir uzskatāms par Rīgas piena kombināta pirmsākumu. Ražošanas sortiments: piens, siers, sviests, kazeīns, krējums, saldējums. Sviestu eksportēja arī uz Dāniju, Angliju, Vāciju.

Lai nodrošinātu pieprasījumu pēc piena produktiem, 1963. gadā atklāja „Rīgas piena kombinātu” Nr. 2 Bauskas ielā 180, pēc gada – bērnu produktu cehu un 1971. gadā darbu uzsāka pirmā saldējuma fabrika Latvijā. Sortiments pieauga līdz 100 dažādiem veidiem: jonizētais piens, šokolādes piens, rūgušpiens, rjaženka, krējums, jogurti, glazētie un biezpiena sieriņi, mājas siers, kausētie sieri un saldējumi. 1990. gadā nodota ekspluatācijā pilnpiena ražotne, kas celta pēc somu speciālistu izstrādātā projekta. Ražotne apgādāta ar modernām, augsttražīgām iekārtām. Tehnoloģisko procesu kontrolei un vadībai izmanto automatizētu vadības sistēmu. 1991. gadā dibināta akciju sabiedrība „Rīgas piena kombināts”. 1995. gadā uzstādīta „Tetra Pak” aseptiskā piena „Lāse” ražošanas līnija. 1997. gadā par AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” lielāko akcionāru kļuva „Ave Lat” grupa, bet 2000. gadā – AS „Baltijas lāse”.

2012. gadā pieņemts lēmums par apvienotā koncerna „Food Union” izveidošanu. Šobrīd „Food Union” grupā ietilpst septiņi uzņēmumi – „Rīgas piena kombināts”, „Rīgas piensaimnieks” un „Valmieras piens” Latvijā, „Premia” Igaunijā, „Premier Is” Dānijā, „Isbjørn Is” Norvēģijā un „Alpin57Lux” Rumānijā.

Šobrīd AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” ir lielākais un modernākais piena pārstrādes uzņēmums Latvijā. Uzņēmuma saldējuma ražotne ir viens no vadošajiem savas nozares uzņēmumiem mūsu valstī.

AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” viss ražošanas process tiek nodrošināts atbilstoši produktu nekaitīguma sistēmām HACCP un FSSC, kā arī saskaņā ar kvalitātes vadības sistēmas ISO prasībām. Vides aizsardzības jautājumu pārvaldība daļēji integrēta kvalitātes un produktu nekaitīguma sistēmu ietvaros (bīstamo atkritumu apsaimniekošana, ūdens apgāde, notekūdeņu novadīšana u.c.). Kā apliecinājumu produkcijas un ražošanas procesu vadības kvalitātei uzņēmums ir saņēmis sekojošus kvalitātes sertifikātus:

- ES veterinārās kontroles licenci Nr. LV PO195001;
- FSSC 22000 sertifikātu;
- LVS EN ISO 9001:2009 sertifikātu;
- LVS EN ISO 22000:2006 sertifikātu;
- LATCERT produktu kvalitātes sertifikātu.

Plānotie ražošanas apjomi (t/gadā)

Iepirktais piens:	124000 t
Saražotā produkcija:	
Jogurti	2700 t
Kausētais siers	300 t
Kefīrs	7800 t
Piena dzērieni	2000 t
Piens	26000 t
Saldējums	6100 t
Salds krējums	2100 t
Siers	6300 t
Svaigs siers	4500 t
Skābs krējums	6100 t
Siera sūkalu pulveris	2800 t
Sviests	4000 t
Biezpiens	1800 t

Saskaņā ar telpu nomas līgumu Nr. AT-01/18 (04.12.2017.) SIA „Rīgas Piensaimnieks” nomā telpas 5702,9 m² platībā (kadastra apzīmējums 0100 073 0474 020) un laukumu 288,0 m² platībā telpā Nr.47 ar visiem telpu piederumiem AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” teritorijā Bauskas ielā 180, Rīgā, lai izmantotu savas saimnieciskās darbības nodrošināšanai – piena pārstrādei, piena un siera produktu ražošanai.

Saskaņā ar iesniegumu mēnesī SIA „Rīgas Piensaimnieks” plāno patērēt līdz 2000 t piena, nodarbinot ap 100 darbiniekus.

Saskaņā ar iesniegumu SIA „Rīgas Piensaimnieks” izmantos arī AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” sniegtos komunālos pakalpojumus (elektroenerģija, siltumenerģija, ūdens, kanalizācija, saspīestais gaiss utt.), norēķinoties saskaņā ar telpu nomas līguma nosacījumiem, kā arī tiks izmantotas AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” noliktavas mazgāšanas līdzekļu uzglabāšanai un atkritumu savākšanas vietas atkritumu savākšanai.

Galvenie piena produktu ražošanas procesi un iekārtas

Piena produktu ražotnē piena pieņemšanas un pārstrādes process notiek katru dienu. Piena pieņemšanas un pārstrādes procesi piena produktu ražotnē tiek veikti ar SIEMENS automatizētās vadības sistēmu. Ražošanas process saskaņā ar ISO un HACCP prasībām tiek veikts pēc plūsmas principa.

Piena pārstrādes process:

- Piena pieņemšana.
Uzņēmumā ir 3 piena pieņemšanas līnijas, katrai jauda ir 25000 l/h un viena līnija piena vai vājpiena izdošanai. Piena uzglabāšanai paredzētas 6 cisternas ar ietilpību 100000 litri.
- Aparātu nodaļa.

Piena pārstrādei izmanto 3 piena pārstrādes līnijas (piena separators, homogenizators, pasterizēšanas un dzesēšanas iekārta), katras līnijas jauda ir 25000 l/h.

- Piena un piena produktu uzglabāšanas nodaļa.

Sagatavotos piena produktus (pienu, kefīru u.c.) līdz pildīšanai uzglabā cisternās ar ietilpību 10 – 50 m³.

- Pildīšanas cehs.

Piena produktus fasē *Pure-Pak*, *polipak* tipa pakās un polistirola glāzītēs, vanniņās ar dažādu ietilpību un spaiņos. Produktu pildīšanai iepakojumā ražotnē ir uzstādītas 18 pakojamās mašīnas.

Piena produktu ražotnē tiek ražota šāda produkcija: piens un piena dzērieni, skābais krējums, saldaiss krējums, skābpiena produkti (kefīrs, jogurti), sviests, svaigais siers.

Ražošanas iekārtas piena produktu ražotnē:

- Krējuma, piena dzērienu fasēšana – A3/Flex (0,25 l), Zviedrija, 8000 pak/h.
- Piena, kefīra fasēšana – L220 (1; 0,5; 0,5 l), Somija, 5500 pak/h.
- Piena, jogurta, lakto fasēšana – PS-30 (1; 0,5; 0,25 l), Somija, 2500 pak/h.
- Piena, kefīra fasēšana – PR-50 (1,5 l), Somija, 4000 pak/h.
- Piena, kefīra fasēšana – PS-50 (ar korķīti), Somija, 4300 pak/h.
- Piena, kefīra, jogurta fasēšana – Ecolean 1 (0,9 l), Zviedrija, 2600 pak/h.
- Piena, kefīra, jogurta fasēšana – Ecolean 2 (0,45 l), Zviedrija, 450 pak/h.
- Sviesta fasēšana kastēs – M6-OPG-3 (25 kg), Lietuva, 120 k./h.
- Sviesta fasēšana – Benhill 5000 (180, 200, 400 g), Vācija, 7800 pak/h.
- Sviesta fasēšana – Benhill 8345 (100, 180, 200 g), Vācija, 4200 pak/h.
- Svaigā siera fasēšana – Dosamatic 12,4, Vācija, 12000 pak/h.
- Svaigā siera fasēšana – Dosamatic 12,5, Vācija, 10000 pak/h.
- Krējuma un jogurta fasēšana – Trepko (0,5, 0,3 l), Polija, 7000 pak/h.
- Krējuma fasēšana – Mixter 3000, Polija, 2200 pak/h.
- Piena, kefīra, skābā krējuma fasēšana maisos – BAGinBOX (5, 10 kg), Polija, 1 t/h
- Sviesta fasēšana Benhill 8380 (180, 200 g), Vācija, 5400 pak/h.
- Svaigā siera fasēšana Dosamatic 10,1 (1,5 kg), Vācija, 1800 pak/h.
- Svaigā siera fasēšana spaiņos (14 kg), Vācija, 142 pak/h.

Saskaņā ar iesniegumu 2018. gada novembrī piena produktu ražotnes telpās (atbilstoši nomas līgumam) plānota darbu uzsākšana SIA „Rīgas Piensaimnieks” jaunajai līnijai skābpiena produktu pildīšanai PET iepakojumos. Līnijas jauda 6000 gab/h. Komplektācijā paredzēta arī PET pudeļu izgatavošanas iekārta tilpumiem 250 ml, 300 ml, 450 ml, 750 ml un citas nepieciešamās līnijas sastāvdaļas produktu fasēšanai.

UHT produktu ražošana.

Piena un piena produktu ražošanai ar ilgu uzglabāšanas termiņu ir uzstādīta termiskās apstrādes iekārta *Steritube* un aseptisko produktu pildīšanas iekārta A3Flex 0,25l, ražība 8000 pak/h (firma Tetra Pak).

Svaigā siera ražošana.

Rīgas piena kombinātā 2012. gadā ir uzstādītas Vācijā firmā *GEA Westfalia Separator* ražotas svaigā siera ražošanas iekārtas. Ar šīm iekārtām ir iespējams ražot tradicionālos svaigos sierus 180 g iepakojumā ar dažādām piedevām, kā arī putotos svaigos sierus 150 g iepakojumā. Iekārtas jaudas paredz iespēju ražot līdz 30 t svaigā siera diennaktī.

Izejviela svaigā siera ražošanai ir saldaiss krējums ar aptuveni 10 % tauku saturu un šīs izejvielas pieņemšanai no citiem piena ražotājiem ir uzstādīti 6 jauni izejvielas pieņemšanas rezervuāri ar 20 t ietilpību katrā rezervuārā.

Ražošanas posmi:

- Izejvielas krējuma pasterizēšana un homogenizēšana. Šim nolūkam ir uzstādīts krējuma plākšņu pasterizators ar jaudu 12 t/h.

- Krējuma ieraudzēšana. Šim nolūkam ir uzstādīti divi 40 t ietilpības fermentācijas rezervuāri. Fermentācija ilgst 12 stundas un šajā laikā izveidojas maisījuma receklis, no kura tālāk ražo krēmsierus.
- Recekļa uzsildīšana un separēšana. Šim nolūkam ir uzstādīts plāksņu termizators, kurā ar karsto ūdeni saraudzēto maisījumu uzkarš līdz 80° C, un separators, kurā notiek sūkalu atdalīšana no recekļa un separatora izejā tiek iegūta karsta plūstoša krēmsiera masa un sūkalas. Sūkalas tiek nodzesētas papildus plāksņu dzesētājā un aizvadītas uz siera cehu pārstrādei sūkalu pulverī vai pārdošanai biogāzes ražotājiem.
- Karsto krēmsiera masu uzkrāj divās bufertvertnēs no kurām to padod uz speciālu maisīšanas katlu ar vienas porcijas iemaisīšanu 600 kg apjomā. Katlam ir tvaika un karstā ūdens pievads un speciāli maisīšanas agregāti, kas izmaisa krēmsieram pievienotos stabilizatorus. Šajā katlā ir iespējams pievienot krēmsieram arī jogurtu, lai ražotu krēmsieru ar jogurta garšu un pazeminātu tauku saturu.
- Karstu krēmsiera masu homogenizē un šim nolūkam ir uzstādīts homogenizators, kurā maisījumu homogenizē līdz 150 bar spiedienā un padod uz divām 3t ietilpības miksertvertnēm no kurām tālāk produktu padod uz fasēšanu. Pirms krēmsiera fasēšanas maisījumam plūsmā ir iespējams piedozēt klāt šķidras piedevas un arī uzputot speciālā iekārtā ar slāpekli. Produkts tiek fasēts bez dzesēšanas ar temperatūru līdz 75° C polistirola glāzītēs vai vanniņās ar jaudu 12 000 iepakojumu stundā. Tālāk glāzītes pa transportieri tiek padotas uz kartona pakotāju kur tās safasē kartona kastēs un saliek uz koka eiro paletēm.
- Produkta dzesēšana līdz +2... + 6° C. Šim nolūkam gatavās produkcijas noliktavā ir izveidots speciāls aukstuma tunelis, kurā produktu ievieto ar visām paletēm.

Piena pieņemšanas un ražošanas process notiek vienā maiņā, no rīta uzsākot piena pieņemšanu un vakarā beidzot piena pārstrādi. Visa procesa beigās notiek automatizēta iekārtu, cisternu un cauruļvadu mazgāšana. Iekārtu tīrīšanai izmanto centralizēto mazgāšanas iekārtu (CIP). Tīrīšana notiek katru dienu.

Mazgāšanas, dezinfekcijas laikā visi radušies notekūdeņi tiek savākti un novadīti sadzīves notekūdeņu kanalizācijas sistēmā.

Katra produkta ražošana tiek veikta saskaņā ar normatīvi tehnisko dokumentāciju, kur stingri noteikta katra produkta tehnoloģiskā procesa secība un parametri.

Piena produktu ražošanas procesa laikā blakus gatavajam produktam rodas arī dažāda veida atkritumi (neatbilstošs produkts, iepakojums). Uzņēmumā ir noteikta kārtība, kā tiek organizēta tā tālāka virzība. Daļa neatbilstoša produkta (piena) tiek nodalīta vai savākta tvertnēs un novirzīta pārstrādei.

Saldējuma ražošanas procesi notiek katru dienu, izņemot sestdienas, svētdienas. Saldējuma sortimenta nodrošināšanai ražotnē ir uzstādītas dažāda veida saldējuma fasēšanas līnijas.

2012. gadā veikta saldējuma ražotnes rekonstrukcija. Ieviestas jaunas, mūsdienīgas tehnoloģijas – produkta ražošanā tiek izmantotas 3D tehnoloģijas, glazūras veidošanā izmanto šķidro slāpekli. Saldējuma ražošanas tehnoloģiskais process notiek atsevišķā ēkā un ir izvietots pa ēkas stāviem:

- Saldējuma masas termiskā apstrāde (4. stāvs);
- Saldējuma masas termiskai apstrādei uzstādīta pārstrādes līnija masas pasterizēšanai, dzesēšanai un homogenizēšanai plūsmā ar ražību 3000 l/stundā.
- Saldējuma fasēšana (2., 3. stāvs).
- Saldējuma ražotnes 1. un 2. stāvā uzstādīts saldējuma ātrās sasaldēšanas tunelis.

Fasēšanas iekārtas saldējuma ražotnē:

- „Rollo-23” (Dānija, Itālija), 80 g; 10920 pak/h.
- „Teorema-12” (Itālija), 80 g; 10000 pak/h.
- „Expert 6000” (Polija), 450 g; 1440 pak/h.
- „Expert LVF6” (Polija); 6000 pak/h.
- „Ketrige Pak” (ASV); 400 g, 350 g; 1020 pak/h.
- „Jumbo Robot” (Polija), 1 l; 740 gab./h.
- „Gram 18000” (Dānija), 75, 80, 95 g; 18000 pak/h.
- „Iglo line 16000” (Polija), 16000 pak/h.

- „Jumbo Servo” (Polija), 800 ml; 920 gab/h.
- „Jumbo Twin” (Polija), 1000 ml; 520 gab/h.

Katru dienu, tehnoloģiskā procesa beigās, tiek veikta tehnoloģisko iekārtu, cauruļvadu, inventāra un ražošanas telpu mazgāšana un dezinfekcija. Mazgāšanas process tiek veikts saskaņā ar iepriekš izstrādātām mazgāšanas instrukcijām un sanitārās apstrādes programmām, darba šķīduma koncentrācijas un temperatūras reģistrējot ražošanas protokolos. Iekārtu tīrīšanai izmanto centralizēto mazgāšanas iekārtu (CIP). Tīrīšana notiek katru dienu. Notekūdeņi tiek savākti un novadīti sadzīves notekūdeņu kanalizācijas sistēmā.

Ražošanas procesa norises laikā blakus gatavajam produktam rodas dažāda veida atkritumi (neatbilstošs produkts, iepakojums). Uzņēmumā ir noteikta kārtība, kā tiek organizēta tā tālākā virzība. Neatbilstošas kvalitātes saldējums tiek nodalīts, savākts speciālās tvertnēs un tiek izmantots atkārtoti saskaņā ar saldējuma receptūru un tehnoloģisko instrukciju.

*Saskaņā ar AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” iesniegto gada pārskatu par Atļaujas nosacījumu izpildi 2017. gadā, **siera ražotnē** demontētas un aizvāktas vecās siera ražotnes līnijas, lai sagatavotos ražotnes telpu rekonstrukcijai, kur paredzēts izvietot SIA „Rīgas Piensaimnieks” jaunās ražošanas iekārtas biezpiena sieriņu ražošanai. Siera ražotnē darbojas biezpiena ražošanas cehs.*

Saskaņā ar iesniegumu SIA „Rīgas Piensaimnieks” no 2018. gada novembra plāno darbināt jaunās biezpiena sieriņu ražošanas līnijas:

- Biezpiena sieriņu ražošanas līnija, 12000 gab/h, produkta svars 38 g bez glazūras, 45 g ar glazūru;
- Biezpiena sieriņu ražošanas līnija ar pildījumu un dekorēšanu, 12 000 gab/h, produkta svars 38 g bez glazūras, 45 g ar glazūru;
- Biezpiena sieriņu sendviča formā ražošanas līnija, 4000 gab/h, produkta svars 30-34 g ar glazūru.

Līniju komplektācijā ietilpst formēšanas, dzesēšanas, glazēšanas u.c. nepieciešamais aprīkojums biezpiena sieriņu ražošanai.

Pamatojoties uz AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” iesniegumā sniegto informāciju, SIA „Rīgas Piensaimnieks” saimnieciskās darbības uzsākšana AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” ražošanas telpās (5702,9 m² platībā (kadastra apzīmējums 0100 073 0474 020) un laukumā 288,0 m² platībā telpā Nr.47 ar visiem telpu piederumiem) Bauskas ielā 180, Rīgā, saskaņā ar likuma „Par piesārņojumu” 4. panta pirmās daļas 8. punktu, būs iespējama tikai pēc atbilstošas atļaujas saņemšanas piesārņojošas darbības veikšanai šajā adresē. Līdz šim SIA „Rīgas Piensaimnieks” nav saņēmis atļauju piesārņojošas darbības veikšanai Bauskas ielā 180, Rīgā.

Ražošanas procesi biezpiena ražošanas cehā:

- Piena pieņemšana un uzsildīšana līdz ieraudzēšanas temperatūrai
Piena sagatavošanai un apstrādei izmanto jau esošās Piena ražotnes iekārtas. No piena ražotnes pasterizēts piens tiek piegādāts uz biezpiena cehu, kur tālāk tiek padots uz biezpiena gatavotājiem un uzsildīts līdz ieraudzēšanas 28-30° C temperatūrai. Biezpiena cehā ir 2 gatavotāji ar ietilpību 12000 litri un 1 gatavotājs ar ietilpību 20000 litri.
- Biezpiena ražošana
Gatavotājā ieraudzē pienu, gatavo recekli uzsilda, maisa un atdala daļu sūkalu, tālāk biezpiena graudus kopā ar sūkalām dzesē (biezpiena dzesētājā, izmantojot ledus ūdeni) un padod sūkalu atdalītājā. No sūkalu atdalītāja gatavais biezpiens tiek savākts vannās.
- Biezpiena fasēšana
No vannām biezpiens tālāk ir novirzīts uz fasēšanu. Biezpienu fasē 2 veidu iepakojumos: maisos pa 5 un 10 kg un paciņās pa 180g *Flow Pack* (folija papīrs un polimēra plēve) uz *APM* un *PM-01* sērijas fasēšanas automātiem.
Ražošanas process ilgst 2 dienas – 1. dienā notiek piena ieraudzēšana, 2. dienā – recekļa apstrāde un gatavā biezpiena fasēšana.

Katru dienu, tehnoloģiskā procesa beigās, tiek veikta tehnoloģisko iekārtu un cauruļvadu mazgāšana. Iekārtu mazgāšana un dezinfekcija notiek lietojot gan centralizēto mazgāšanas (CIP) staciju (tvertnēm, cauruļvadiem, biezpiena dzesētājam), gan veicot tīrīšanu manuāli (sūkalu atdalītājs, vannas, fasētājs, sīkais inventārs).

Ražošanas procesi sūkalu pārstrādes ražotnē:

- **Sūkalu apstrādāšana.**
Sūkalas tiek savāktas un caur bufera tvertni padotas uz sūkalu savākšanas rezervuāru (50 t) uz apstrādāšanas līniju, kas sastāv no separatora-attīrītāja un dzesētāja. Pēc dzesēšanas tās tiek padotas uz glabāšanas tvertni (50 t) tālākai pārstrādei.
- **Sūkalu iebiezināšana.**
Sūkalas tiek iebiezinātas līdz sausnes koncentrācijai 55% 1-pakāpes vakuuma plēves iztvaicēšanas iekārtā ar mehānisku tvaicēšanas kompresoru, kā arī ar papildus plēves koncentratoru. Iztvaicēšanas iekārta izveidota tā, ka izplūstošā koncentrāta un kondensāta optimālā siltuma apmaiņa tiek nodrošināta ar padodamo produktu. Produkts tiek pasterizēts. Iekārtu tīrīšanai izmanto centralizēto mazgāšanas iekārtu (CIP). Tīrīšana notiek katru dienu.
- **Sūkalu kristalizācija.**
Pēc iebiezināšanas sūkalas tiek padotas uz kristalizācijas tvertnēm. Kristalizācija notiek 4 tvertnēs, katra tvertne ar tilpumu 12 m³. Dzesēšanai tiek izmantotas ledus ūdens vannas. Iekārtu tīrīšanai izmanto centralizēto mazgāšanas iekārtu (CIP). Tīrīšana notiek katru dienu.
- **Sūkalu žāvēšana.**
Kristalizētā sūkalu masa tiek padota uz žāvētavu VRC-4. Tā tiek pārsūkņēta žāvētavas pievadcaurulē un tiek izsmidzināta žāvēšanas kamerā. Kamerā tiek pievadīts arī sakarsēts gaiss. Mitrajām sūkalām saskaroties ar karsto gaisu, notiek intensīva iztvaikošana un temperatūras pazemināšanās.
Žāvējamais materiāls krīt lejup un atrodies verdošā slānī, turpina žūt. Mitruma procents galaproduktā – 3%. Izzāvētais produkts tiek izvadīts no žāvētavas apakšas pa vibrējošu novadtekni uz uzglabāšanas tvertni 15 m³.
Sīkās sūkalu pulvera frakcijas tiek uztvertas divpakāpju atdalītājā. Pirmā pakāpe – mehāniskais ciklonveida atdalītājs; otrā pakāpe – maisveida filtrs *JET-PULSE* ar automātisko reģenerāciju. Izmantotā žāvētavas vide caur filtru ar atsūkņējošā ventilatora palīdzību tiek novadīta atmosfērā pa izplūdes cauruli.
- **Sauso sūkalu iepakošana.**
Sūkalu pulveris no uzglabāšanas tvertnes tiek padots uz fasēšanas līniju (Slovākija), kur tiek iepakots maisos pa 25 kg (100 pak/h) un 1000 kg (3 pak/h).
Iekārtu darbības laiks sūkalu pārstrādes ražotnē – 20 h/dnn, 3 h/dnn notiek iekārtu mazgāšana ar CIP palīdzību. Sūkalu ietvaicēšanas procesā veidojas kondensāts. Ap 50 % no tā paredzēts savākt un izmantot kā tehnisko ūdeni ražošanas procesos (mazgāšanas ūdens). Pēc izmantošanas notekūdeņi tiek novadīti notekūdeņu kanalizācijas sistēmā.

3. Atļaujas 2. pielikuma „Iesnieguma kopsavilkums” 2. punktu papildināt ar šādu informāciju:

Saskaņā ar telpu nomas līgumu Nr. AT-01/18 (04.12.2017.) SIA „Rīgas Piensaimnieks” nomā telpas 5702,9 m² platībā (kadastra apzīmējums 0100 073 0474 020) un laukumu 288,0 m² platībā telpā Nr.47 ar visiem telpu piederumiem AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” teritorijā Bauskas ielā 180, Rīgā, lai izmantotu savas saimnieciskās darbības nodrošināšanai – piena pārstrādei, piena un siera produktu ražošanai.

Saskaņā ar iesniegumu mēnesī SIA „Rīgas Piensaimnieks” plāno patērēt līdz 2000 t piena, nodarbinot ap 100 darbinieku.

Saskaņā ar iesniegumu SIA „Rīgas Piensaimnieks” izmantos arī AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” sniegtos komunālos pakalpojumus (elektroenerģija, siltumenerģija, ūdens, kanalizācija, saspiestais gaiss utt.), norēķinoties saskaņā ar telpu nomas līguma nosacījumiem, kā arī tiks izmantotas AS „RĪGAS PIENA KOMBINĀTS” noliktavas mazgāšanas līdzekļu uzglabāšanai un atkritumu savākšanas vietas atkritumu savākšanai.

Adresātam uzliktais tiesiskais pienākums:

Šis lēmums ir neatņemama A kategorijas piesārņojošās darbības atļaujas Nr. RI11IA0006 sastāvdaļa kopš lēmuma spēkā stāšanās dienas. Atļaujas turētāja pienākums ir veikt piesārņojošo darbību atbilstoši atļaujā un normatīvajos aktos noteiktajām prasībām.

Piemērotās tiesību normas:

1. Likuma „Par piesārņojumu” 50. panta pirmā daļa un 30. panta pirmā daļa.
2. Administratīvā procesa likuma 55. panta 2. punkts, 66. panta pirmā daļa, 67. pants, 72. pants, 77. pants.

Norāde, kur un kādā termiņā šo administratīvo aktu var apstrīdēt vai pārsūdzēt:

Atbilstoši likuma „Par piesārņojumu” 50. panta pirmajai daļai un Administratīvā procesa likuma 77. pantam šo Pārvaldes lēmumu var pārsūdzēt viena mēneša laikā Vides pārraudzības valsts birojā, iesniegumu iesniedzot Pārvaldē (Rūpniecības ielā 23, Rīgā, LV-1045).

Lēmums RI18VL0249 nosūtīts:

- Vides pārraudzības valsts birojam,
- Rīgas domei,
- Veselības inspekcijai.

Direktore

D. Kalēja

ŠIS DOKUMENTS IR ELEKTRONISKI PARAKSTĪTS AR DROŠU ELEKTRONISKO
PARAKSTU UN SATUR LAIKA ZĪMOGU

Gedzune 26373433

liga.gedzune@lielriga.vvd.gov.lv