

MEMORIU DE PREZENTARE
conform ANEXEI 5E din Ordinul MMP 135/2010

I. Denumirea proiectului : „INVESTIȚIE ÎNȚIALĂ PE SCHEMA GBER (4.2) PRIVIND ÎNFIINȚAREA UNEI UNITĂȚI DE PRODUCȚIE DE BERE ARTIZANALĂ” și „DEZVOLTAREA UNEI UNITĂȚI DE PRODUCȚIE DE BERE ARTIZANALĂ PE SCHEMA GBER (4.2)”

II. Titular

- Numele companiei **SOCIETATE VICTORIA BREWERY S.R.L.**
- Adresa poștală : str. Cerbului, nr. 19, cam. 1, ap. 2, 420113 Bistrița, județul Bistrița-Năsăud.
- Punct de lucru/ **amplasament:** Bistrița, str. Clujului, nr. 2, jud. Bistrița-Năsăud
- Numărul de telefon: 0746044903, 0741076459
- Email: victoria.brewery@gmail.com
- Numele persoanelor de contact: Vultur Victoria
- administrator: Vultur Victoria

III. Descrierea caracteristicilor fizice ale întregului proiect.

- un rezumat al proiectului

Solicitantul, Victoria Brewery S.R.L. este o microîntreprindere nou înființată în data de 24.08.2017, având ca activitate principală fabricarea berii. De la înființare și până în prezent, aceasta nu a desfășurat activitate.

În urma aprobării și implementării proiectului propus, solicitantul va produce bere artizanală, folosind tehnologii moderne, specifice microberariilor. După implementarea proiectului INVESTIȚIE ÎNȚIALĂ PE SCHEMA GBER (4.2) PRIVIND ÎNFIINȚAREA UNEI UNITĂȚI DE PRODUCȚIE DE BERE ARTIZANALĂ, solicitantul va mări și diversifica capacitatea de producție prin proiectul DEZVOLTAREA UNEI UNITĂȚI DE PRODUCȚIE DE BERE ARTIZANALĂ PE SCHEMA GBER (4.2).

În vederea asigurării spațiului necesar desfășurării activității, solicitantul a încheiat la notar cu Ferchi George și Ferchi Silvia, pentru o perioadă de 12 ani, Contractul de închiriere nr. 1 din 06.11.2019.

Investiția propusă pentru autorizare se va desfășura la punctul de lucru din Bistrița, str. Clujului, nr. 2, jud. Bistrița-Năsăud, spațiul fiind închiriat, conform contractului susmenționat. Obiectul de activitate principal și autorizat la punctul de lucru este **1105 - Fabricarea berii**, iar capitalul social este de 200 lei.

În prezent, noua societate cu răspundere limitată nu are angajați.

Reprezentantul legal (administratorul societății), Vultur Victoria va fi responsabilă cu implementarea proiectului. Acesta este economist licențiat, absolventă a Facultății de Business, Universitatea Babeș-Bolyai din Cluj-Napoca și are o experiență de peste 5 ani în domeniul financiar.

În urma implementării proiectului vor fi angajate 2 persoane, iar cel puțin una dintre ele va avea studii (cursuri) sau experiență în domeniul de activitate al proiectului propus. Acest angajat va supraveghea fluxul tehnologic, va realiza rețetele și va programa echipamentele.

- justificarea necesității proiectului

Piața de bere din România este dominată de patru companii multinaționale: **Heineken România** este controlată de Heineken International din Olanda; **Ursus Breweries** este o companie subsidiară a SABMiller din Marea Britanie; **Bergembier** este parte a grupului Molson Coors, cu rădăcini

în Statele Unite; iar **United Romanian Breweries Bereprod (Tuborg Romania)**, deține o licență de fabricație de la grupul Carlsberg din Danemarca.

Toate aceste companii produc și comercializează în România peste 30 de mărci de bere. Majoritatea mărcilor internaționale produse de cele patru companii sunt fabricate în România. Berea din import constituie doar trei la sută din totalul berii consumate iar producătorii independenți sunt aproape invizibili pe piață.

În anul 2018, consumul de bere pe cap de locuitor a fost de 80 de litri, plasând piața din România pe locul 7 în Europa.

Lipsa presiunii fiscale și predictibilitatea fiscală de care sectorul berii a beneficiat pe parcursul anului trecut, a permis ca piața berii să evolueze în mod natural și să contribuie la economia națională.

Producția de bere este unul dintre factorii importanți în generarea creșterii economice la nivelul întregii țări, în special datorită caracterului său național: peste 97% din berea consumată în România este produsă local, iar peste 70% din materiile prime agricole folosite pentru producerea berii provin chiar din România. Ca o consecință imediată a acestui fapt, la nivelul întregii țări, sectorul berii generează, direct și indirect, peste 85.000 locuri de muncă.

Conform **Asociației Berarii României**, piața de bere din România a înregistrat în anul 2018 următoarele cifre:

- 15,8 milioane de hectolitri în volum;
- consumul anual de bere în România a fost de 80 de litri pe cap de locuitor, același cu cel din 2017;
- România - locul 7 în Europa la consum pe cap de locuitor;
- industria berii generează peste 500 de milioane de euro anual la bugetul de stat, direct și prin activități conexe;
- 0% evaziune fiscală;
- din punct de vedere ambalaj, peste 57% din berea produsă este la pet;
- 97% din total bere se produce în România, doar 3% e import;
- 70% dintre ingredientele folosite la producerea berii provin din agricultura României;
- industria berii generează 85.000 de locuri de muncă direct și indirect;
- peste 860 de milioane de euro valoare adăugată;
- valoarea investițiilor în 2017s-a ridicat la 69,7 milioane euro, în creștere cu 14.2 milioane euro față de 2016.

Apa, hameiul, malțul din orz, mălaiul sau alte cereale sunt ingrediente care se regăsesc pe eticheta oricărei sticle sau doze de bere, fiind folosite în diverse combinații. Aceste ingrediente nu reprezintă însă decât o mică parte din ceea ce conține cu adevărat o bere românească. Pentru a scurta procesul fabricării berii și pentru a crește productivitatea, marii producători folosesc pe scară largă enzime industriale.

Folosirea enzimelor industriale scade perioada de producție, scade costurile și crește profitul, asigurând o calitate constantă a berii. Tot cu ajutorul lor, se poate produce bere din ingrediente mai puțin tradiționale precum porumbul, orezul, orzul nemalțificat sau sorgul. Astfel, o fermentare care ar trebui să aibă loc în 3-5 săptămâni se poate reduce chiar și la o zi.

Nu există nicio reglementare la nivel Uniunii Europene în ceea ce privește utilizarea enzimelor industriale în procesele de fabricare a berii. Nu există nicio listă care să conțină enzimele considerate sigure și general-acceptate de statele membre ale Uniunii Europene. În România nu există legi specifice care să reglementeze folosirea enzimelor și nici liste care să le enumere.

Producătorii enumerați mai sus acoperă peste 99% din consumul berii în Romania. Majoritatea berilor propuse sunt beri standardizate, multe dintre ele fiind de o calitate medie, nediferențindu-se una de de alta.

În contrapondere la marii producători de bere, au început să apară mici producători de bere, ce produc așa numită „bere artizanală”. Berea se produce, astfel, după rețete tradiționale, care exclud din start enzimele și care au ca ingrediente doar apă, malț, hamei și drojdie.

Conform unei statistici realizate de Asociația Berarilor din Europa, în 2013 existau doar doi producători independenți de bere în țară, în timp ce în Marea Britanie existau 1440. Din 24 de state incluse în statistică, România se află pe penultimul loc, depășind doar statul maltez, care nu avea niciun producător. În același timp, România este al optulea mare producător de bere și al șaptelea consumator de bere pe cap de locuitor din Europa.

Situația din 2013 s-a schimbat totuși. **Clinica de Bere, Zăganu, Ground Zero, Csiki Sor Sikaru, Bere Nemțeană, Sara Bere de Casă** și alți câțiva sunt producători autohtoni, dar cantitățile fabricate de ei sunt mult mai mici față de cele puse pe piață de multinaționale. Produsele acestora se deosebesc însă de cele ale marilor producători prin calitate, prin folosirea ingredientelor sus-menționate și printr-o fermentare lentă a berii. De aici, rezultă și prețul mai ridicat.

Piața berii artizanale este în expansiune, atât în Europa și SUA, cât și în România. De pildă se preconizează că în 2-3 ani piața berii artizanale din SUA o va egala pe cea a berii produsă de marii producători, organizați în multinaționale. Consumatorul devine din ce în ce mai exigent și preferă calitatea în detrimentul cantității. Berea nu mai este văzută doar ca un aliment ce ține de sete, dimpotrivă, varietatea gusturilor berii artizanale provoacă consumatorul.

Așadar, berea artizanală sau berea de casă este produsă în cantități mici, prin fermentație naturală și cu ingrediente naturale. Denumită și bere craft (*craft beer*), ea urmează rețete și metode tradiționale de producere și nu conține ingrediente folosite în procesul industrial de producere a berii (conservanți, aditivi etc.).

Spre deosebire de cea clasică și industrială, berea artizanală are un gust mai puternic, este mai aromată și are mai puțin acid. În ceea ce privește alcoolemia, ea este asemănătoare - berile artizanale, la fel ca și cele industriale, au, în general, în jur de 5 și 7% alcool.

O produc firmele mici, de obicei cu 2-3 asociați, mari iubitori de bere, ce propun rețete de bere mai puțin cunoscute. Este produsă în micro-berării (*microbrewery*), aceasta fiind însăși definiția ei. Sunt berării de capacități reduse sau chiar instalații de bere folosite pentru uz propriu. În aceste mici fabrici de bere, gustul primează în fața cantității, iar procesul de fabricare este lăsat să-și urmeze cursul natural, fără aditivi și conservanți.

Una dintre deficiențele întâlnite în această ramură este dată de procesul de autorizare, identic cu cel destinat marilor companii producătoare. Nu există proceduri speciale pentru berile artizanale. Autorizările necesare sunt, de principiu: autorizare sanitară, autorizare sanitar-veterinară, aviz de funcționare de la Primărie pentru spațiu, autorizare SSM, autorizare ISU.

O altă provocare a acestor berării este pătrunderea în meniurile restaurantelor și hotelurilor. Marii producători joacă dur și de multe ori obțin exclusivitate în restaurante și puburi.

Pe de altă parte, comercializarea berii artizanale se face la fel ca la orice alt produs. Ele se găsesc în magazinele online de băuturi, dar și în magazinele staționare specializate în comercializarea băuturilor alcoolice, cât și în unele supermarketuri. În ultimii ani, astfel de beri se găsesc cu ușurință și în restaurante și baruri, la târguri de produse tradiționale sau festivaluri.

Mai trebuie subliniat faptul că berea artizanală nu este o bere filtrată sau pasteurizată, precum berile industriale. Odată cu filtrarea și pasteurizarea, berea este golită de drojdie, enzime, proteine și o mulțime de alte componente benefice care îi și conferă o anumită aromă, consistență și culoare. Spre deosebire de producătorii industriali, producătorii de bere artizanală își permit să se joace cu diverse arome, să caute și să încerce rețete noi de bere. Berea artizanală poate fi făcută și în casă, însă pentru consum propriu (și fără plata de accize).

Berile artizanale, la fel ca și cele industriale, sunt de mai multe tipuri și mulțumesc toate gusturile. Cele mai cunoscute și răspândite tipuri de bere artizanală sunt:

Berea artizanală Ale

Ale este o bere de fermentație înaltă (la o temperatură de 14-25 de grade Celsius) cu un gust mai complex față de alte tipuri. La rândul ei, berea Ale poate fi *India Pale Ale* (IPA), *American Pale Ale* (APA), *Red Ale*, *Imperial Stout*, *Strong Ale*, *Dubbel*, *Tripel*, *Quadruppel*, *Belgian Ale*, *Hefeweizen*, *Scotch Ale*, *English Bitter* (ESB).

Berea artizanală Lager

Este berea de fermentație joasă - obținută prin fermentarea drojdiei la o temperatură cuprinsă între 5 și 13 grade în prima săptămână și în perioada următoare la o temperatură mai scăzută, cuprinsă între 0 și 2 grade. Berea *Pilsner*, tipul de bere cel mai consumat în lume, este o bere Lager.

Berea artizanală Stout

Este o bere neagră, ce se produce cu malț prăjit, motiv pentru care are și o aromă deosebită. Este o bere mai tare decât Ale, de pildă.

Berea artizanală Porter

Berea Porter este o bere neagră, cu un gust ușor dulce. Este o bere mai tare decât Ale, la fel ca și Stout. În ambele cazuri - Porter și Stout - se folosește malț prăjit.

Berea artizanală este un tip de bere specială, concepută pentru iubitorii de bere adevărată și pură. Gustul ei nu este comparabil cu cel al berii industriale, iar atenția pe care o acordă micii producători fiecărei sticle de bere nu poate fi comparată cu cea a marilor fabrici.

Proiectul propune realizarea unei micro-fabrici de bere artizanală ce va realiza produse de o calitate superioară pe o pieță dominată, încă, de marii producători de bere.

- *planșe reprezentând limitele amplasamentului proiectului inclusiv orice suprafață de teren solicitată pentru a fi folosită temporar (planuri de situație și amplasamente)*

Atașate se regăsesc planuri de situație și amplasament. Aceste planșe au fost, totodată, depuse și o dată cu notificarea inițială.

- *formele fizice ale proiectului (planuri, clădiri, alte structuri, materiale de construcție etc.)*

Spațiul de producție este parte a unui spațiu comercial mai amplu și este conform planului anexat. Clădirea este construită parțial din cărămidă și parțial din panouri prefabricate cu geamuri/profile pvc și acoperiș din tablă. Nu prezintă elemente particulare sau specifice, iar producția berii nu iese în evidență față de producția altor produse alimentare.

Producția se va desfășura într-un spațiu amenajat, situat în intravilanul localității Bistrița, pe strada Clujului, nr. 2.

Spațiul, închiriat de solicitant pentru o perioadă de 12 ani, Conform Contractului de închiriere nr. 1 din 06.11.2017, autentificat de Biroul Individual Notarial Săsărman Claudia-Mihaela, sub Încheierea nr. 19/2019, este proprietatea lui Ferchi George și Ferchi Silvia și face parte dintr-un corp de clădire mai amplu, înscris în Cartea funciară nr. 81272 a Municipiului Bistrița.

Această clădire deservește ateliere de producție și depozite comerciale. Imobilul nu prezintă constrângeri, servituți sau alte limitări care ar avea potențial de restrângere a activității propuse.

Spațiul închiriat este format dintr-un spațiu de producție în suprafață de 106 mp, un spațiu de depozitare în suprafață de 7.5 mp, o baie cu WC și vestiar separat în suprafață de 3.6 mp, precum și un birou și magazin de prezentare în suprafață de 18 mp. Intrarea în spațiu este una generoasă, realizându-se prin mai multe puncte, fiind asigurat și un flux corespunzător al producției

Activitatea principală se va desfășura în spațiul de producție, iar depozitarea materiei prime și a berii se va realiza în spații speciale amenajate, după cum rezultă și din planșele desenate.

Imobilul este prevăzut cu curent electric, racord apă-canal și încălzire pe gaz.

Fabricarea berii nu necesită resurse suplimentare, astfel încât accesul la utilitățile sus-menționate este suficient pentru desfășurarea în bune condiții a proceselor de producție.

Se prezintă elementele specifice caracteristice proiectului propus:

- *profilul și capacitățile de producție;*

Solicitantul își propune să producă bere artizanală, un produs neagrícola rezultat din activitățile economice menționate în Anexa 4 la Ghidul solicitantului, iar în acest sens va folosi materie primă care se regăsește în Anexa I la Tratatul de Instituire al Comunității Europene, Capitolul 11 – *Produse ale industriei morăritului; malț; amidoane și fecule; gluten; inulină.*

Acesta va folosi tehnologii noi și moderne pentru a asigura un produs proaspăt și de calitate, la un preț accesibil, asigurând competitivitatea întreprinderii pe piața locală și zonală.

Victoria Brewery va produce bere artizanală. Vor fi folosite tehnologii moderne, care vor asigura un produs proaspăt de calitate, ce va respecta întru totul normele igienico-sanitare.

Tehnologia folosită va fi una nouă pentru microfabricile de bere din România. Inițial va fi achiziționat un echipament cu o capacitate de 500 L, care îi va asigura procesul de producere a berii un mediu controlat de computer. Controlul complet și automat al dispozitivului va permite prepararea unor rețete personalizate de bere, trecând prin toate fazele de fabricație, cu timpi și temperaturi exacte. Ulterior, în faza de dezvoltare a proiectului se va achiziționa un al doilea echipament de producere a berii cu o capacitate de 200 L.

Echipamentul este mobil și ușor de mutat, iar cerința de spațiu este minimă. Acest lucru îl face ideal pentru microberării. Costul scăzut al achiziției și costurile de producție pe litru reduse, asigură o rapidă recuperare a investiției.

Fermentarea se va realiza în tancuri speciale din inox în formă de con. Aceste tancuri vor fi reglate prin computer, temperatura mustului de bere fiind tot timpul controlată. Se va cunoaște astfel, cu precizie, când berea va fi fermentată și pregătită pentru a fi transferată în butoaie și sticle.

Instalația va conține și un dispozitiv de spălare și igienizare a butoaielor de bere și a sticlelor. Echipamentul vor fi semi-automat, greșeala factorului uman va fi redusă la minim.

În faza de dezvoltare se va achiziționa și o stație de umplere și capsare a berii la cutii, prin care se urmărește diversificarea produselor.

Berea va conține doar ingredientele de bază (apă, malț, hamei și drojdie), fără aditivi alimentari, potențatori de gust sau enzime care să grăbească fermentarea. Gustul va fi dat exclusiv de folosirea malțului (în proporție de peste 90%) și a hameiului pur, conform unor rețete tradiționale.

Se va produce, cu precădere, o bere de tip *ale*, un sortiment foarte puțin răspândit printre marii producători de bere. De altfel, singura bere care încearcă să imite stilul *ale*, produsă de marii producători este berea Silva Romanian Pale Ale.

Berea *ale* este o bere de fermentație superioară, la temperaturi înalte. Aceasta se realizează printr-o fermentare mai îndelungată, dar și printr-o variație mare a rețetelor și gusturilor. Marii producători produc doar bere de tip lager sau pilsner. Aceste beri sunt de fermentație inferioară, la temperaturi joase. Folosirea intensivă a enzimelor grăbește fermentarea, dar scade calitatea gustului.

- *descrierea instalației și a fluxurilor tehnologice existente pe amplasament (după caz);*

Pentru faza INVESTIȚIE ÎNȚĂLĂ PE SCHEMA GBER (4.2) PRIVIND ÎNFIINȚAREA UNEI UNITĂȚI DE PRODUCȚIE DE BERE ARTIZANALĂ vor fi achiziționate următoarele echipamente care vor asigura în totalitatea producția berii, de la recepția materiei prime achiziționate și până la îmbutelierea produsului în sticle sau butoaie (keg-uri).

Nr. crt.	Denumire/ tip utilaj/ echipament	Nr. buc.	Valoarea din buget în euro	Denumirea ofertantului și valoarea oferită în euro	Montaj	Nr. din Legenda Plan tehnologic	
UTILAJE/ ECHIPAMENTE cu montaj > 15.000 euro și ≤ 15.000 euro							
-	-	-	-	-	-	-	
TOTAL linia 4.3 din buget							
TOTAL linia 4.2 din buget							
UTILAJE /ECHIPAMENTE fara montaj si Mijloace de transport > 15.000 euro și ≤15.000 euro							
1.	Echipament pentru producerea berii, 500 L	1	23.800	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	23.800	-	1
2.	Manșon termic	1	350	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	350	-	2
3.	Tavă din oțel inoxidabil pe roți	1	330	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	330	-	3
4.	Moară pentru malț	1	2.550	Speidel Tank- und Behälterbau GmbH, Germania	2.550	-	4
5.	Set de furtunuri	1	600	Czech Brewery System s.r.o., Republica Cehă	600	-	5
6.	Unitate de răcire	1	6.650	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	6.650	-	6
7.	Rezervor de presiune	8	29.600	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	29.600	-	7
8.	Manșon suplimentar pe rezervor	1	110	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	110	-	8
9.	Conexiune de siguranță	1	248	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	248	-	9
10.	Dispozitiv pentru măsurarea temperaturii	1	25	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	25	-	10
11.	Accesoriu eșantionare bere	1	38	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	38	-	11
12.	Accesorii pentru priză, supapă cu bilă	2	98	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	98	-	12
13.	Accesorii pentru conexiunea la CO2	1	17	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	17	-	13
14.	CIP și capac de umplere pentru	1	426	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH,	426	-	14

	rezervoarele de fermentare			Germania			
15.	Cilindru staționar pentru măsurarea berii, 100 mL	1	6,50	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	6,50	-	15
16.	Hidrometru	1	16	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	16	-	16
17.	Set de curățare	1	45	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	45	-	17
18.	Modul wireless pentru supravegherea fabricării berii	1	110	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	110	-	18
19.	Dispozitiv pentru controlul temperaturii în tancuri de fermentare	1	2.600	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	2.600	-	19
20.	Stație de curățare și dezinfectare, 2 x 50 L	8	3.450	Czech Brewery System s.r.o., Republica Cehă	3.450	-	20
21.	Mașină manuală de spălat butoaie (keg-uri)	1	4.400	Czech Brewery System s.r.o., Republica Cehă	4.400	-	21
22.	Generator electric de aburi, 7 kg/ oră	1	1.991	Czech Brewery System s.r.o., Republica Cehă	1.991	-	22
23.	Echipament pentru umplerea manuală a sticlelor, 300-500 buc./ oră		2.400	Czech Brewery System s.r.o., Republica Cehă	2.400	-	23
24.	Mașină de capsare manuală a sticlelor	1	995	Czech Brewery System s.r.o., Republica Cehă	995	-	24
25.	Cap de rezervă suplimentar, 26 x 29 mm	1	99	Czech Brewery System s.r.o., Republica Cehă	99		25
26.	Mașină manuală de spălat și suflat pentru sticle	1	2.319	Czech Brewery System s.r.o., Republica Cehă	2.319	-	26
27.	Robinet de reducere RVA-CO2 pentru sticlele de presiune cu gaz CO2	1	71	Czech Brewery System s.r.o., Republica Cehă	71	-	27
28.	Mașină de etichetat	1	610	Russo Tecno Service, Italia	610	-	28
29.	Kit pentru etichetare	1	250	Russo Tecno Service, Italia	250	-	29
30.	Butoaie de bere, 20 L	1	3.402	Schafer Werke, GmbH Germania	3.402	-	30
31.	Răcitor cu 3 serpentine și 3	51	5.505	Banu Top Trading SRL, România	5.505	-	31

	robineți						
32.	Reductor de presiune CO2	3	354	Banu Top Trading SRL, România	354	-	32
33.	Cuplă	3	360	Banu Top Trading SRL, România	360	-	33
34.	Furtun alimentare, 100 m	10	65	Banu Top Trading SRL, România	65	-	34
35.	Cooler de unică folosință din oțel inoxidabil	1	35	Banu Top Trading SRL, România	35	-	35
36.	Tanc pentru igienizarea circuitelor de bere, 9 L	100	140	Banu Top Trading SRL, România	140	-	36
37.	Fiting pentru Tancul de igienizare	1	41	Banu Top Trading SRL, România	41	-	37
38.	Sistem Desktop	1	691	Ypsilon Calculatoare, România	691	-	38
39.	Monitor, 19"	1	79,50	Ypsilon Calculatoare, România	79,50	-	39
40.	Kit tastatura + mouse	1	42	Ypsilon Calculatoare, România	42	-	40
41.	UPS	1	60,50	Ypsilon Calculatoare, România	60,50	-	41
42.	Multifuncțională laser	1	391,25	Ypsilon Calculatoare, România	391,25	-	42
43.	Laptop	1	1.243,25	Ypsilon Calculatoare, România	1.243,25	-	43
TOTAL linia 4.4 din buget			96.614				
DOTARI > 15.000 euro si ≤15.000 euro							
-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL DOTARI linia 4.5							
ACTIVE NECORPORALE > 15.000 euro si ≤15.000 euro							
1.	Design de marcă de fabrică	1	549	Greenhead Media SRL, România	549	-	-
2.	Design de marcă al produselor	1	998	Greenhead Media SRL, România	998	-	-
3.	Design de ambalaj	1	998	Greenhead Media SRL, România	998	-	-
4.	Website de prezentare și comercializare	1	1.041	Greenhead Media SRL, România	1.041	-	-
TOTAL DOTARI linia 4.6			3.586				

Pentru faza DEZVOLTAREA UNEI UNITĂȚI DE PRODUCȚIE DE BERE ARTIZANALĂ PE SCHEMA GBER (4.2) vor fi achiziționate următoarele echipamente, care vor mări și vor diversifica capacitatea de producție:

Nr. crt.	Denumire/ tip utilaj/ echipament	Nr. buc.	Valoarea din buget în euro	Denumirea ofertantului și valoarea oferată în euro	Montaj	Nr. din Legenda Plan tehnologic	
UTILAJE/ ECHIPAMENTE cu montaj > 15.000 euro și ≤ 15.000 euro							
-	-	-	-	-	-	-	
TOTAL linia 4.3 din buget							
TOTAL linia 4.2 din buget							
UTILAJE /ECHIPAMENTE fara montaj si Mijloace de transport > 15.000 euro și ≤15.000 euro							
1.	Echipament pentru producerea berii, 200 L	1	10.900	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	10.900	-	I
2.	Rezervor de presiune	8	29.600	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	29.600	-	II
3.	Modul wireless pentru supravegherea fabricării berii	8	2.144,88	Speidel Tank - und Behälterbau GmbH, Germania	2.144,88	-	III
4.	Stație de umplere și capsare a berii la cutii	1	21.000	Rizzolio equipments S.r.l., Italia	21.000	-	IV
5.	Stație semiautomată de clătire, umplere și capsare a berii la sticlă	1	33.180	Rizzolio equipments S.r.l., Italia	33.180	-	V
6.	Aparat de etichetare a sticlelor cu kit de printare a etichetelor	1	8.440	Czech Brewery System s.r.o., Republica Cehă	8.440	-	VI
7.	Răcitor cu 3 serpentine și 3 robinete	5	9.175	Banu Top Trading S.R.L., România	9.175	-	-
8.	Reductor de presiune CO2	5	590	Banu Top Trading S.R.L., România	590	-	-
9.	Autouizotermă	1	21.990	Baza de date AFIR Cod CPV: 34221000-2	21.990	-	-
10.	Rulotă comercială	1	12.400	Baza de date AFIR Cod CPV: 34221000-2	12.400	-	-
TOTAL linia 4.4 din buget			149.419,88				

Trebuie menționat faptul că echipamentul prevăzute în faza de dezvoltare a unității vor putea produce bere în mod independent, însă, prin integrarea lor în fluxul tehnologic din investiția inițială, se va majora capacitatea de producție, dar se va și diversifica prin fabricarea berii la cutie.

Materia primă pentru producerea berii este reprezentată de malț (din orz sau grâu), hamei, drojdie și apă. În viitor, solicitantul își va putea diversifica produsele, introducând tipuri noi de bere care vor avea ca ingrediente arome de fructe de pădure, căpșuni, vișine, ciocolată sau vanilie. Aceste beri vor fi produse ocazional și în cantități limitate.

Malțul va fi achiziționat în saci și depozitat pe podea, în hala de producție. Hameiul și drojdia (câteva sute de grame pentru fiecare șarjă de bere) vor necesita spații minime de depozitare, ferite de lumina soarelui sau umezeală.

Malțul va fi introdus în fabrica pe ușa din dreapta a spațiului de producție. Aici va fi măcinat. Malțul măcinat va fi transportat către echipamentul pentru producerea berii, care va face mustul de bere. Mustul de bere, prin furtunuri atașate, va fi transportat în rezervoarele de presiune.

După ce berea va fi gata fermentată, o parte a acesteia va fi transportată către stația de umplere de butoaie, iar o altă parte va fi îmbuteliată de mașina manuală de umplere a sticlelor. În prealabil sticlele vor fi igienizate de mașina manuală de igienizat sticle. După îmbutelierea sticlelor, acestea vor fi capsate și etichetate. Sticlele și butoaiile vor fi transportate spre depozitare în spațiul de depozitare aflat partea laterală stânga a spațiului de producție. De aici vor fi transportate către clienți.

Procedeul va fi identic și în fază de dezvoltare, cu mențiunea că o parte din bere va fi îmbuteliată la cutie.

- *descrierea proceselor de producție ale proiectului propus, în funcție de specificul investiției, produse și subproduse obținute, mărimea, capacitatea;*

1. Măcinarea malțului

Reprezintă un proces de mărunțire mecanică, necesar pentru a permite solubilizarea componentelor utili în procesul de plămădire. Cu cât măcinișul este mai fin, crește randamentul de extract. La unele tehnici de filtrare a plămăzii se folosește ca pat filtrant coajă, astfel încât, măcinarea trebuie efectuată în condiții de menajare a acesteia.

Pentru măcinarea malțului se va folosi o **moară electrică**. Această moară va măcina malțul necesar pentru o șarjă în aproximativ o oră. Este o moară care se folosește din picioare, ușor de manevrat și reglabilă, foarte rezistentă la uzură.

După ce malțul este măcinat, se va putea trece la fabricarea propriu-zisă a berii.

2. Programarea electronică a echipamentului

Principala achiziție propusă prin proiect va fi **echipamentul pentru producerea berii**. Acest utilaj automatizat va efectua toate procesele de fabricare a berii până la fermentare. Permite fabricarea a 500 litri pentru fiecare șarjă de bere. Prin achiziționarea ulterioară a unui echipament de producere a berii se va mări capacitatea de producție a berii la șarje de câte 700 litri.

În funcție de rețeta urmărită, echipamentul va putea fi programat computerizat, cu timpii potriviți și necesari pentru făurirea berii. Procesul de fabricare a berii debutează prin comutarea pe modul automat. Va fi introdusă rețeta dorită, iar utilajul va realiza berea, conform instrucțiunilor de pe rețetă. Computerul utilajului ghidează utilizatorul și execută cele patru faze de fabricație în mod automat.

3. Plămădirea

Termenul folosit în industria berii pentru această operațiune este de „*mashing*”.

Operația se execută în scopul obținerii mustului de malț. La brasaj, cea mai mare parte a substanței uscate a malțului, care este insolubilă, trebuie să devină cât mai solubilă. Substanțele care trec în soluție la brasaj formează extractul mustului.

Pentru realizarea brasajului este necesară amestecarea intensă a măcinișului cu apă, în vederea dispersării avansate a uruielii și încălzirea corespunzătoare, pentru a permite desfășurarea optimă a reacțiilor enzimatice de descompunere a amidonului și de scindare a proteinelor insolubile în componenți solubili mai simpli.

Sistemul automat de control al **echipamentului pentru producerea berii** va prelua prepararea rețelor reglate individual, trecându-le prin toate fazele de fabricație, cu timpi și temperaturi exacte.

„*Lautering*” (filtrarea mustului pur din boabe de malț de repaus) se va face ușor și rapid prin ridicarea sitei de malț cu ajutorul unui dispozitiv de ridicare. În acest mod, procesul de filtrare se va executa rapid și fără dezordine. În plus, dispozitivul este mobil, cerința de spațiu fiind minimă.

În funcție de rețetă și de metodă, apa se va turna în cuvă și va fi încălzită până la 38° C. Apoi, conducta de malț cu inserțiile de sită va fi pusă în poziția de lucru necesară. Malțul va fi vărsat între inserțiile de sită iar țeava de malț va fi fixată cu suportul și bara de tracțiune. Dispozitivul va începe să rotească malțul, care apoi va fi descompus.

4. Plămădirea, faza a doua

Pentru a putea explica avantajele sistemului computerizat care se adaptează la rețeta folosită, procesul de plămădire a fost divizat în două faze. În cea de a doua, pompa echipamentului este pornită. Datorită apei și a circulației mustului, amidonul este extras din malț, iar mustul începe să fie limpede.

Cele patru faze de fabricație sunt executate în modul programat, în funcție de rețetă, după cum urmează:

- 1 - *odihnă de proteine*, aproximativ 5 minute la 55 °C;
- 2 - *maltoferastă*, aproximativ 30 de minute la 63° C;
- 3 - *restul de sfințire*, aproximativ 20 de minute la 72° C;
- 4 - *restul de sfințire*, aproximativ 10 minute la 78° C;

La sfârșitul celor patru faze se va auzi un semnal acustic care marchează sfârșitul plămădelii (*mashing*-ului).

5. Filtrarea mustului

Odată plămădeala realizată, se va ridica, cu ajutorul unei pârgii, vasul în care a fost depus malțul. Din această cuvă prevăzută cu sită, mustul de bere va trece într-o cuvă mai mare sau în vasul de fierbere. Se va realiza astfel o separare a resturilor de malț de mustul de bere. Resturile de malț se vor depozita într-o cuvă specială, care va permite mutarea acestora în saci de biodegradabili, în condiții complete de igienă.

6. Fierberea mustului și adăugarea hameiului

Cu capacul deschis, mustul va fi lăsat să fiarbă timp de 80 de minute. În timpul fierberii vor fi adăugate în vas, după rețetă, mai multe tipuri de hamei, la temperaturi și în cantități precise. Apa evaporată va fi înlocuită cu apa de bere proaspătă. Conținutul de zahăr din must va putea fi ajustat prin adăugarea sau scurgerea de apă. Bara de tractare de pe boiler servește ca un contor de nivel. La sfârșitul fazei de fierbere, se va auzi, din nou, un semnal acustic.

7. Răcirea mustului fierbinte

După fierbere, cu ajutorul unui răcitor special, mustul va fi răcit direct în interiorul vasului de fierbere, până la temperatura de fermentare cât mai repede posibil. Se va adăuga drojdia, conform rețetei.

Observații:

Se va fi achiziționa un **manșon termic** special confecționat pentru echipamentul pentru producerea berii. Acesta va fi folosit pentru a izola cazanul și a accelera astfel procesul de fierbere. Termo-manșonul este, de asemenea, recomandat pentru utilizare atunci când vor fi realizate mai multe cicluri de preparare într-o zi.

Pentru curățarea echipamentului de producere a berii, va fi achiziționată o **stație de curățare și dezinfectare**. Cu un volum cumulat de 2 × 50 litri, aceasta va fi utilizată pentru curățarea, salubritatea și sterilizarea vaselor și țevilor din fabricile de bere.

Borhotul (resturile de malț) va fi colectat în saci biodegradabili, urmând a fi predat pentru valorificare fermelor de animale.

8. Fermentarea și maturarea

Prin fermentarea mustului de bere se urmărește transformarea unei părți însemnate a zaharurilor fermentescibile în alcool și bioxid de carbon. Se vor forma, în același timp, și produși secundari de fermentație, care vor interveni în determinarea însușirilor berii.

Viteza de fermentare a zaharurilor este influențată de caracteristicile tulpinilor de drojdie, starea fiziologică a culturii, temperatura de fermentare, compoziția și concentrația în extract a mustului, geometria vasului, etc.

Prin transformarea zaharurilor în alcool, densitatea mustului scade, dinamica fermentației putând fi urmărită prin măsurarea concentrației în extract a mustului cu ajutorul unui zaharometru.

În tehnologia convențională de fermentare a berii, după parametrii de desfășurare a fermentației, după scopul urmărit și după utilajul și locul în care se desfășoară fermentația mustului de bere, fermentația se împarte în două perioade bine definite: fermentarea primară și fermentarea secundară sau maturarea.

În fermentația primară are loc transformarea celei mai mari parti din zaharul fermentescibil în alcool și bioxid de carbon, rezultând o *bere tânără*. În timpul fermentației secundare, se continuă fermentația extractului, iar berea se limpezește, se saturează în bioxid de carbon și își finisează gustul și aroma.

Berea tânără se caracterizează printr-un gust și aromă neplacute, datorită formării unor produse secundare de fermentație - conține o cantitate insuficientă de bioxid de carbon și este mai mult sau mai puțin tulbure, ca urmare a prezenței drojdiei și a altor particole în suspensie.

Din acest motiv, berea este supusă unei fermentații secundare care se desfășoară lent, denumită și maturare sau depozitare.

Fermentarea primară se poate realiza în vase de fermentare fără presiune, la temperaturi stabilite de rețetă, urmând ca fermentarea secundară sau maturarea să aibă loc în sticle sau butoaie. Acest tip de fermentare are neajunsul că, deși berea va fi de calitate, există riscul ca sedimentele depuse pe fundul sticlelor sau butoaielor să nu atragă consumatorul și să creeze o senzație de disconfort la gustare.

Solicitantul va produce, cu precădere, sortimente de bere *ale*, cu fermentație la temperaturi superioare. Chiar și așa, temperatura trebuie să fie una constantă, fără fluctuații.

Berea va fi realizată inițial în șarje de 500 litri. Fiecare rezervor sau tanc special de presiune are o capacitate de 625 de litri, fiind ideal pentru fermentarea a 500 litri. Cu ajutorul lor, fermentarea, în ambele ei faze, se va realiza la o temperatură controlată automat și sub o presiune este ținută constantă.

În acest sens, se vor achiziționa **8 rezervoare de presiune**, cu o presiune de lucru de 1,2 bar. Special proiectate pentru echipamentul de producție ce se va achiziționa, aceste tancuri conice vor fi utilizate în procesul de fermentare și maturare.

Prin achiziționarea ulterioară, în cadrul proiectului de dezvoltare a unei unități de producție de bere artizanală, a unui echipament de producere a berii de 200 litri și a încă 8 rezervoare de presiune, se va mări capacitatea de producție, însă procesul de fabricare va fi, în esență aceleași.

Odată ce maturarea va fi încheiată, berea va putea fi îmbuteliată în sticle sau în butoaie. Ulterior, în cadrul proiectului de dezvoltare, berea va putea fi îmbuteliată inclus în cutii de bere.

9. Igienizarea/ spălarea sticlelor și butoaielor (keg-uri) de bere.

Anterior îmbutelierii, toate recipientele vor trebui să fie igienizate și spălate. Este absolut necesar ca recipientul unde va fi turnată berea să fie curat, fără bacterii sau alte organisme care ar altera definitiv berea.

Pentru spălarea sticlelor se va achiziționa o **mașină de spălat și suflare manuală pentru sticle**. Deși cu o utilizare manuală, acest echipament este precis și reprezintă soluția ideală pentru microfabrica de bere.

Concomitent, vor fi igienizate și butoaiile de bere cu ajutorul unei **mașini manuale de spălat butoaie** (keguri). Acest echipament spală butoaiile de bere, le clătește, iar apoi le umple.

Sterilizarea interioară a butoaielor și sticlelor se va realiza cu un **generator electric de abur** de 7 kg/ oră.

10. Umplerea sticlelor și a butoaielor cu bere

Pentru umplerea sticlelor se va achiziționa **echipamentul pentru umplerea manuală a sticlelor**, cu o capacitate de 300-500 de sticle pe oră.

Butoaiele vor fi umplute cu dispozitivul descris mai sus, **mașina de spălat manual, clătire și umplere a butoaielor**.

Se vor achiziționa **51 de butoaie** de 20,5 litri, mai ușoare decât clasicele butoaie de 30 de litri, ușor de manipulat și deosebit de rezistente.

11. Capsarea sticlelor de bere

Imediat după umplere, sticlele de bere vor fi capsate cu ajutorul **mașinii de capsare manuală pentru sticle**.

12. Umplerea și capsarea berii la cutii.

Alternativ, după impletirea celui de al doilea proiect, berea va putea fi îmbuteliată în cutii de aluminiu prin intermediul utilajului – Stație de umplere a berii la cutii.

13. Consultanța tehnică

Furnizorul de echipament german Speidel Tank - und Behälterbau GmbH. Postfach 28. 72128 Ofterdingen va furniza trainingul dar și rețetele de bere. Pentru exemplificare se poate urmări site-ul online al acestui furnizor: <https://www.speidels-braumeister.de/en/brewing-recipes.html>. Pe langa rețetele de pe site, Speidel Tank - und Behälterbau GmbH va furniza și rețete de bere personalizate.

Consultanța tehnică dar și cea comercială va fi efectuată de Societatea Banu Top Trading SRL. Această societate furnizează și câteva din echipamente. Directorul general, domnul Emilian Banu are o expertiză îndelungată în domeniu, fiind consultant pentru marile companii de bere autohtone. Recent, a început să ofere consultanță și pentru berăriile artisanale.

- *materiile prime, energia și combustibilii utilizați, cu modul de asigurare a acestora;*

Utilizarea utilajelor și a echipamentelor achiziționate prin proiect va conduce la scăderea costurilor de producție - se vor elimina costurile cu închirierea acestora și vor fi reduse foarte mult costurile cu forța de muncă. Aprovizionarea cu materii prime și materiale se va face pe baza unei strategii specifice. Materia primă principală este : malțul care va fi achiziționat direct de la un producător national. După începerea activității, pe baza unor contracte ferme de achiziții, se vor negocia prețuri competitive, care să permită buna derularea a activității de producție în condiții optime.

Utilajele de producție a berii vor funcționa doar pe baza alimentării cu energie electrică de la rețea.

- *racordarea la rețelele utilitare existente în zonă;*

Alimentarea cu energie electrică se va realiza de la rețeaua electrică aflată în incintă. Obiectivul va fi rcoradat la rețeaua locală de apă și canal (Aquabis SA). Căldura în spațiu va fi realizată de o centrală termică de perete având gazul ca și combustibil. Există, de asemenea, și termostate -- calorifere amplasate în întreg spațiul.

- *descrierea lucrărilor de refacere a amplasamentului în zona afectată de execuția investiției;*
- Nu este cazul.

- *căi noi de acces sau schimbări ale celor existente*
- Nu este cazul

- *resursele naturale folosite în construcție și funcționare*
- Încălzirea spațiului pe gaz și alimentarea la rețeaua de apă-canal.

Producția se realizează fără un consum mare de energie, nefiind necesare precauții sau elemente de siguranță suplimentare.

Racordul la apă va asigura atât necesarul de apă pentru bere cât și pentru igienizarea echipamentelor.

Necesarul de apă pentru o șarjă de bere de aproximativ 500 litri va fi de aproximativ 1.000 litri de apă. 500 litri vor fi folosiți direct în producție, iar aproximativ 500 litri de apă vor fi folosiți pentru igienizarea echipamentelor. Astfel, la producția preconizată de aproximativ 4.000 litri de bere/lună, se vor folosi 8.000 litri de apă provenită din rețeaua locală.

Ulterior, prin implementarea proiectului de dezvoltare, prin achiziționarea a încă 8 rezervoare de presiune și a unui echipament nou de producere a berii, producția preconizată se va dubla, până aproximativ 8.000 litri de bere/lună, la care se vor utiliza 8.000 litri de apă provenită din rețeaua locală.

- *metode folosite în construcție*

Nu este cazul.

- *planul de execuție cuprinzând faza de construcție, punerea în funcțiune, exploatare, refacere și folosire ulterioară,*

Nu este cazul.

- *relația cu alte proiecte existente sau planificate*

Nu este cazul.

- *detalii privind alternativele care au fost luate în considerare*

Nu este cazul.

- *alte activități care pot apărea ca urmare a proiectului (ex. extragerea de agregate, asigurarea unor noi surse de apă, surse sau linii de transport a energiei, creșterea numărului de locuințe, eliminarea apelor uzate și a deșeurilor).*

Nu este cazul

- *alte autorizații cerute pentru proiect.*

Solicitantul a demarat procedurile pentru obținerea unor note de constatare emise de Direcția Sanitar Veterinară și Pentru Siguranța Alimentelor Bistrița-Năsăud și de Direcția de Sănătate Publică Bistrița-Năsăud.

IV. Descrierea lucrărilor de demolare necesare.

Nu există lucrări de demolare prevăzută și nici nu se modifică căile de acces la obiectiv.

V. Descrierea amplasării proiectului

- *distanța față de granițe pentru proiectele care cad sub incidența Convenției privind evaluarea impactului asupra mediului în context transfrontieră, adoptată la Espo la 25 februarie 1991, ratificată prin Legea nr. 22/2001.*

80 de km în linie dreaptă.

- *localizarea amplasamentului în raport cu patrimoniul cultural potrivit Listei monumentelor istorice, actualizată, aprobată prin Ordinul ministrului culturii și cultelor nr. 2.314/2004, cu modificările ulterioare, și Repertoriului arheologic național prevăzut de Ordonanța Guvernului nr.*

43/2000 privind protecția patrimoniului arheologic și declararea unor situri arheologice ca zone de interes național, republicată, cu modificările și completările ulterioare

Amplasamentul proiectului nu este în apropierea niciunui monument istoric conform listei cu monumente istorice.

- hărți, fotografii ale amplasamentului care pot oferi informații privind caracteristicile fizice ale mediului, atât naturale cât și artificiale, și alte informații privind:

- folosințele actuale și planificate ale terenului atât pe amplasament cât și pe zone adiacente acestuia;
- politici de zonare și de folosire a terenului;
- arealele sensibile;
- detalii privind orice variantă de amplasament care a fost luată în considerare.

Nu este cazul. Conform Certificatului de urbanism nr. 2628/12.11.2019, imobilul pe care se amplasează proiectul este încadrat ca teren intravilan, înscris în CF 81272 Bistrița, fiind situat în muncipiul Bistrita, str. Clujului, nr. 2, jud. Bistrița-Năsăud.

- coordonatele geografice ale amplasamentului proiectului, care vor fi prezentate sub formă de vector în format digital cu referință geografică, în sistem de proiecție națională Stereo 1970

Am atașat extras de carte funciară, care include inclusiv coordonatele geografice.

- detalii privind orice variantă de amplasament care a fost luată în considerare

Acesta este singurul amplasament care a fost luat în considerare.

VI. Descrierea tuturor efectelor semnificative posibile asupra mediului ale proiectului, în limita informațiilor disponibile:

A. Surse de poluanți și instalații pentru reținerea, evacuarea și dispersia poluanților în mediu:

a) protecția calității apelor:

- sursele de poluanți pentru ape, locul de evacuare sau emisarul;

- stațiile și instalațiile de epurare sau de preepurare a apelor uzate prevăzute.

Producți artizanală a berii nu este un factor de poluare. Resturile menajere, rezultate după spălarea și igienizarea echipamentelor vor fi preluate de rețeaua de canalizare a orașului.

b) protecția aerului:

- sursele de poluanți pentru aer, poluanți, inclusiv surse de mirosuri;

- instalațiile pentru reținerea și dispersia poluanților în atmosferă;

Nu este cazul. Berea fermentează în recipiente speciale, iar apoi este îmbuteliată direct în sticle, butoaie sau cutii. Nu se va elibera nici un fel de gaz în atmosferă.

c) protecția împotriva zgomotului și vibrațiilor:

- sursele de zgomot și de vibrații;

- amenajările și dotările pentru protecția împotriva zgomotului și vibrațiilor;

Nu este cazul. Utilajele nu produc zgomot sau vibrații.

d) protecția împotriva radiațiilor:

- sursele de radiații;

- amenajările și dotările pentru protecția împotriva radiațiilor;

Nu este cazul.

e) protecția solului și a subsolului:

- sursele de poluanți pentru sol, subsol, ape freatiche și de adâncime;

- lucrările și dotările pentru protecția solului și a subsolului;

Nu este cazul.

f) protecția ecosistemelor terestre și acvatice:

- identificarea arealelor sensibile ce pot fi afectate de proiect;

- lucrările, dotările și măsurile pentru protecția biodiversității, monumentelor naturii și ariilor protejate;

Nu este cazul.

g) protecția așezărilor umane și a altor obiective de interes public:

- identificarea obiectivelor de interes public, distanța față de așezările umane, respectiv față de monumente istorice și de arhitectură, alte zone asupra cărora există instituit un regim de restricție, zone de interes tradițional și altele;

- lucrările, dotările și măsurile pentru protecția așezărilor umane și a obiectivelor protejate și/sau de interes public;

Nu este cazul. Montarea liniei tehnologice de producere de bere artizanală se va efectua într-un spațiu unde a ctivat o spălătorie auto, iar terenul unde va fi localizată această linie are o suprafață generoasă de 3.024 mp. Nu există locuințe în imediata apropiere, zona fiind una preponderent de producție, comerț și alte servicii.

h) prevenirea și gestionarea deșeurilor generate pe amplasament în timpul realizării proiectului/în timpul exploatarei, inclusiv eliminarea:

- lista deșeurilor (clasificate și codificate în conformitate cu prevederile legislației europene și naționale privind deșeurile), cantități de deșeuri generate;

- programul de prevenire și reducere a cantităților de deșeuri generate;

- planul de gestionare a deșeurilor;

Cod 20 03 01 - deșeuri menajere

Echipamentele și utilajele folosite în producție sunt noi, performante și nu poluează.

Mațul, materia primă, provine din sectorul agricol, fiind obținut prin germinarea în condiții industriale controlate a orzului și grâului.

După plămădirea mațului, rezultă mustul de bere, care apoi, prin fermentare, se transformă în bere. Mațul rămas în urmă plămădirii poartă și numele de borhot. Acesta este solid spre vâscos și este un furaj foarte bun pentru animale, în special pentru porcii de fermă. Astfel, aceste resturi vor fi depozitate în saci ecologici și vor fi transportate la fermele de porci, unde vor fi valorificate.

Celelalte deșeuri rezultate în urma fabricării berii, sunt reprezentate de apa care rămâne în urma spălării utilajelor, precum și deșeuri comune, menajere. Apele uzate vor fi eliminate prin sistemul de canalizare existent. Pentru preluarea deșeurilor menajere se va încheia un contract de prestări servicii cu firma de salubritate arondată arondată.

Trebuie subliniat faptul că fabricarea berii nu produce consecințe negative asupra mediului, singurele deșeuri rezultate, pot fi catalogate, cel mult, ca deșeuri menajere.

i) gospodărirea substanțelor și preparatelor chimice periculoase:

- substanțele și preparatele chimice periculoase utilizate și/sau produse;

- modul de gospodărire a substanțelor și preparatelor chimice periculoase și asigurarea condițiilor de protecție a factorilor de mediu și a sănătății populației.

Nu este cazul.

B. Utilizarea resurselor naturale, în special a solului, a terenurilor, a apei și a biodiversității.

Pe durata montajului utilajelor nu vor fi utilizate resurse naturale. În procesul de fabricație a berii se va folosi ca resursă naturală – apa.

VII. Descrierea aspectelor de mediu susceptibile a fi afectate în mod semnificativ de proiect:

- impactul asupra populației, sănătății umane – Nu există un impact negativ asupra populației și sănătății umane;

- biodiversității (acordând o atenție specială speciilor și habitatelor protejate), conservarea habitatelor naturale, a florei și a faunei sălbatice, terenurilor, solului, folosințelor, bunurilor materiale, calității și regimului cantitativ al apei, calității aerului, climei (de exemplu, natura și amploarea emisiilor de gaze cu efect de seră) – Nu există un impact negativ, utilajele vor fi aduse pe autoutilitare și vor fi montate direct în hala de producție; producția berii se realizează într-un mediu controlat, neexistând în

procesul de fabricație surse de poluare; apa care va fi utilizată la curățarea și igienizare utilajelor va fi preluată de sistemul de canalizare; borhotul rămas după producerea berii va fi ambalat în saci ecologici și transportat la ferme de animale, fiind o sursă bogată de hrană furajeră.

- *zgomotelor și vibrațiilor* – Va fi un impact redus și se va limita doar la momentul în care vor fi descărcate utilajele; producerea berii nu va produce vibrații, iar zgomotul va fi unul redus și va fi limitat la interiorul halei de producție.

- *peisajului și mediului vizual* – Fără impact;

- *patrimoniului istoric și cultural și asupra interacțiunilor dintre aceste elemente.* – Fără impact, deoarece în zonă nu există și nu au fost identificate obiective ale patrimoniului istoric și cultural;

- *Natura impactului (adică impactul direct, indirect, secundar, cumulativ, pe termen scurt, mediu și lung, permanent și temporar, pozitiv și negativ)*: - Impact indirect, minim pe termen scurt și temporar.

- *extinderea impactului (zona geografică, numărul populației/habitatelor/speciilor afectate)*; Nu se preconizează o extindere a impactului asupra zonei geografice, populației, din zonă și localitățile învecinate, asupra habitatelor sau anumitor specii, impactul general fiind unul nesemnificativ. Impactul produs asupra mediului de implementarea proiectului va fi unul redus, cu un caracter strict local (eventual zgomot la descărcarea utilajelor), fără extindere și afectare a zonelor învecinate.

- *magnitudinea și complexitatea impactului* – Impact general nesemnificativ;

- *probabilitatea impactului* – Redusă;

- *durata, frecvența și reversibilitatea impactului* – impact redus numai pe perioada de descărcare și montare a utilajelor – aproximativ 4-6 ore de cel mult trei ori; odată cu încetarea activității de descărcare și montare a utilajelor, singurul impact se va reduce la descărcarea materiilor prime și la încărcarea produselor finite în autoutilitare de dimensiuni reduse; datorită faptului că zona este preponderent comercială (există în aceeași clădire un depozit de curierat), iar casele de locuit sunt la o distanță considerabilă, apreciem că acțiunile curente descrise mai sus vor avea un impact nesemnificativ asupra mediului.

- *măsurile de evitare, reducere sau ameliorare a impactului semnificativ asupra mediului* – Implementarea proiectului nu produce efecte negative asupra mediului; se va urmări ca descărcarea și montarea utilajelor să se realizeze în timpul programului de lucru normal; identic se va proceda și cu descărcarea materiei prime (malț și sticle) și cu încărcarea produselor (bere la sticlă și butoi) în autoutilitare; se va urmări ca procesul de producție a berii să se realizeze într-un mediu controlat, cu ușile de la hală închise; precizăm că în procesul de fermentare a berii nu sunt emise gaze (neutre sau nocive), rezervoare de presiune fiind sigilate; la finalul procesului de fermentare, berea va fi îmbuteliată direct din aceste rezervoare, fără a exista un contact cu mediul înconjurător;

- *natura transfrontalieră a impactului* – Nu e cazul.

VIII. Prevederi pentru monitorizarea mediului

- *dotări și măsuri prevăzute pentru controlul emisiilor de poluanți în mediu, inclusiv pentru conformarea la cerințele privind monitorizarea emisiilor prevăzute de concluziile celor mai bune tehnici disponibile aplicabile. Se va avea în vedere ca implementarea proiectului să nu influențeze negativ calitatea aerului în zonă.*

Periodic și ori de câte ori situația o va impune, vor fi realizate instruirii din punct de vedere al protecției mediului. Titularul va institui un regulament de exploatare și întreținere al obiectivului și un plan de prevenire și combatere a poluărilor accidentale. În timpul exploatării se vor efectua analize de mediu la intervale stabilite conform cerințelor legale.

IX. Legătura cu alte acte normative și/sau planuri/programe/strategii/documente de planificare:

A. Justificarea încadrării proiectului, după caz, în prevederile altor acte normative naționale care transpun legislația Uniunii Europene: Directiva 2010/75/UE (IED) a Parlamentului European și a Consiliului din 24 noiembrie 2010 privind emisiile industriale (prevenirea și controlul integrat al poluării),

Directiva 2012/18/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 4 iulie 2012 privind controlul pericolelor de accidente majore care implică substanțe periculoase, de modificare și ulterior de abrogare a Directivei 96/82/CE a Consiliului, Directiva 2000/60/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 23 octombrie 2000 de stabilire a unui cadru de politică comunitară în domeniul apei, Directiva-cadru aer 2008/50/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 21 mai 2008 privind calitatea aerului înconjurător și un aer mai curat pentru Europa, Directiva 2008/98/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 19 noiembrie 2008 privind deșeurile și de abrogare a anumitor directive, și altele).

Data fiind amplasarea obiectivului, amenajările și dotările sunt concepute de așa manieră încât să respecte convențiile internaționale cu privire la impactul asupra mediului înconjurător.

B. Se va menționa planul/programul/strategia/documentul de programare/planificare din care face proiectul, cu indicarea actului normativ prin care a fost aprobat.

BBBBBBBB

X. Lucrări necesare organizării de șantier:

- descrierea lucrărilor necesare organizării de șantier;
- localizarea organizării de șantier;
- descrierea impactului asupra mediului a lucrărilor organizării de șantier;
- surse de poluanți și instalații pentru reținerea, evacuarea și dispersia poluanților în mediu în timpul organizării de șantier;
- dotări și măsuri prevăzute pentru controlul emisiilor de poluanți în mediu.

Nu este cazul.

XI. Lucrări de refacere a amplasamentului la finalizarea investiției, în caz de accidente și/sau la încetarea activității, în măsura în care aceste informații sunt disponibile:

- lucrările propuse pentru refacerea amplasamentului la finalizarea investiției, în caz de accidente și/sau la încetarea activității;
- aspecte referitoare la prevenirea și modul de răspuns pentru cazuri de poluări accidentale;
- aspecte referitoare la închiderea/dezafectarea/demolarea instalației;
- modalități de refacere a stării inițiale/reabilitare în vederea utilizării ulterioare a terenului.

Nu sunt necesare lucrări pentru refacerea mediului. În cazul producerii, în mod accidental, a unor efecte negative asupra factorilor de mediu sau intervine o situație de urgență, societatea va acționa imediat, utilizând forța umană, mijloacele tehnice și dotările pentru înlăturarea cauzelor și reconstrucția ecologică a zonei afectate.

IX. Anexe - piese desenate

1. Plan de amplasare în zonă (1:5000)
2. Plan de amplasament și delimitare a imobilului (1:500)
3. Plan Relevu.
4. extras de carte funciară cu coordonate geografice.

Schemele-flux pentru:

- procesul tehnologic și fazele activității, cu instalațiile de depoluare;
- 1. Schiță proces tehnologic (planșa A – investiție inițială, planșa B – dezvoltare capacitate de producție, Planșa C – ambele investiții sunt integrate în procesul tehnologic).
- schema flux a gestionării deșeurilor.

Așa cum am arătat, procesul de fabricare a berii va produce doar deșeuri menajere, uzuale care vor fi manageriate corespunzător de către societate, în condițiile legii.

XIII. Pentru proiectele care intră sub incidența prevederilor art. 28 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 57/2007 privind regimul ariilor naturale protejate, conservarea habitatelor naturale, a florei și faunei sălbatice, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 49/2011, cu modificările și completările ulterioare, memoriul va fi completat cu următoarele:

- a) descrierea succintă a proiectului și distanța față de aria naturală protejată de interes comunitar, precum și coordonatele geografice (Stereo 70) ale amplasamentului proiectului. Aceste coordonate vor fi prezentate sub formă de vector în format digital cu referință geografică, în sistem de proiecție națională Stereo 1970, sau de tabel în format electronic conținând coordonatele conturului (X, Y) în sistem de proiecție națională Stereo 1970;
- b) numele și codul ariei naturale protejate de interes comunitar;
- c) prezența și efectivele/suprafețele acoperite de specii și habitate de interes comunitar în zona proiectului;
- d) se va preciza dacă proiectul propus nu are legătură directă cu sau nu este necesar pentru managementul conservării ariei naturale protejate de interes comunitar;
- e) se va estima impactul potențial al proiectului asupra speciilor și habitatelor din aria naturală protejată de interes comunitar;
- f) alte informații prevăzute în legislația în vigoare.

Nu este cazul.

XIV. Pentru proiectele care se realizează pe ape sau au legătură cu apele, memoriul va fi completat cu următoarele informații, preluate din Planurile de management bazinale, actualizate:

1. Localizarea proiectului:

- bazinul hidrografic;
- cursul de apă: denumirea și codul cadastral;
- corpul de apă (de suprafață și/sau subteran): denumire și cod.

2. Indicarea stării ecologice/potențialului ecologic și starea chimică a corpului de apă de suprafață; pentru corpul de apă subteran se vor indica starea cantitativă și starea chimică a corpului de apă.

3. Indicarea obiectivului/obiectivelor de mediu pentru fiecare corp de apă identificat, cu precizarea excepțiilor aplicate și a termenelor aferente, după caz.

Nu este cazul.

XV. Criteriile prevăzute în anexa nr. 3 la Legea nr. 292/2018 privind evaluarea impactului anumitor proiecte publice și private asupra mediului se iau în considerare, dacă este cazul, în momentul compilării informațiilor în conformitate cu punctele III-XIV.

1. Caracteristicile proiectului:

a) dimensiunea și concepția întregului proiect;

Se propune implementarea proiectului într-un imobil clădire cu o suprafață totală de 150 mp. Nu sunt necesare modificări ale structurii clădirii, proiectul necesitând doar montajul utilajelor la fata locului

b) cumularea cu alte proiecte existente și/sau aprobate;

Nu se cumulează cu alte proiecte

c) utilizarea resurselor naturale, în special a solului, a terenurilor, a apei și a biodiversității;

Pe durata montajului utilajelor nu vor fi utilizate resurse naturale. În procesul de fabricație a berii se va folosi ca resursă naturală – apa.

d) cantitatea și tipurile de deșeuri generate/gestionate;

Deșeuri menajere. Resturile menajere, rezultate după spălarea și igienizarea echipamentelor vor fi preluate de rețeaua de canalizare a orașului. Pentru preluarea deșeurilor menajere se va încheia un contract de prestări servicii cu firma de salubritate arondată arondată.

e) poluarea și alte efecte negative;

Va fi o poluare fonică redusă la momentul montajului utilajelor.

f) riscurile de accidente majore și/sau dezastre relevante pentru proiectul în cauză, inclusiv cele cauzate de schimbările climatice, conform informațiilor științifice;

Nu identificăm riscuri de accidente relevante pentru proiectul în cauză.

g) riscurile pentru sănătatea umană - de exemplu, din cauza contaminării apei sau a poluării atmosferice.

Prin natura proiectului, nu se identifică riscuri pentru sănătatea umană, resturile menajere, rezultate după spălarea și igienizarea echipamentelor vor fi preluate de rețeaua de canalizare a orașului, aceste resturi nefiind toxice.

2. Amplasarea proiectului:

Sensibilitatea ecologică a zonelor geografice susceptibile de a fi afectate de proiecte trebuie luată în considerare, în special în ceea ce privește:

a) utilizarea actuală și aprobată a terenurilor;

Terenul va fi utilizat conform destinației, fără a aduce atingere mediului.

b) bogăția, disponibilitatea, calitatea și capacitatea de regenerare relative ale resurselor naturale, inclusiv solul, terenurile, apa și biodiversitatea, din zonă și din subteranul acesteia;

Nu este cazul.

c) capacitatea de absorbție a mediului natural, acordându-se o atenție specială următoarelor zone:

1. zone umede, zone riverane, guri ale râurilor;

2. zone costiere și mediul marin;

3. zonele montane și forestiere;

4. arii naturale protejate de interes național, comunitar, internațional;

5. zone clasificate sau protejate conform legislației în vigoare: situri Natura 2000 desemnate în conformitate cu legislația privind regimul ariilor naturale protejate, conservarea habitatelor naturale, a florei și faunei sălbatice; zonele prevăzute de legislația privind aprobarea Planului de amenajare a teritoriului național - Secțiunea a III-a - zone protejate, zonele de protecție instituite conform prevederilor legislației din domeniul apelor, precum și a celei privind caracterul și mărimea zonelor de protecție sanitară și hidrogeologică;

6. zonele în care au existat deja cazuri de nerespectare a standardelor de calitate a mediului prevăzute de legislația națională și la nivelul Uniunii Europene și relevante pentru proiect sau în care se consideră că există astfel de cazuri;

7. zonele cu o densitate mare a populației;

8. peisaje și situri importante din punct de vedere istoric, cultural sau arheologic.

Nu este cazul, nu se aduce atingere zonelor mai susmenționate.

3. Tipurile și caracteristicile impactului potențial

Efectele semnificative pe care le pot avea proiectele asupra mediului trebuie analizate în raport cu criteriile stabilite la pct. 1 și 2, având în vedere impactul proiectului asupra factorilor prevăzuți la art. 7 alin. (2) din prezenta lege, și ținând seama de:

a) importanța și extinderea spațială a impactului - de exemplu, zona geografică și dimensiunea populației care poate fi afectată;

Nu există un impact negativ asupra populației și sănătății umane;

b) natura impactului;

Impact indirect, minim pe termen scurt și temporar

c) natura transfrontalieră a impactului;

Nu este cazul;

d) intensitatea și complexitatea impactului;

Impact general nesemnificativ

e) probabilitatea impactului;

Probabilitate minimă.

f) debutul, durata, frecvența și reversibilitatea preconizate ale impactului;

Impact redus numai pe perioada de descărcare și montare a utilajelor – aproximativ 4-6 ore de cel mult trei ori; odată cu încetarea activității de descărcare și montare a utilajelor, singurul impact se va reduce la descărcarea materiilor prime și la încărcarea produselor finite în autoutilitare de dimensiuni

reduse; datorită faptului că zona este preponderent comercială (există în aceeași clădire un depozit de curierat), iar casele de locuit sunt la o distanță considerabilă, apreciem că acvitațiile curente descrise mai sus vor avea un impact nesemnificativ asupra mediului.

g) cumularea impactului cu impactul altor proiecte existente și/sau aprobate;

Nu este cazul.

h) posibilitatea de reducere efectivă a impactului.

Implementarea proiectului nu produce efecte negative asupra mediului; se va urmări ca descărcarea și montarea utilajelor să se realizeze în timpul programului de lucru normal; identic se va proceda și cu descărcarea materiei prime (malț și sticle) și cu încărcarea produselor (bere la sticlă și butoi) în autoutilitare; se va urmări ca procesul de producție a berii să se realizeze într-un mediu controlat, cu ușile de la hală închise; precizăm că în procesul de fermentare a berii nu sunt emise gaze (neutre sau nocive), rezervoare de presiune fiind sigilate; la finalul procesului de fermentare, berea va fi îmbuteliată direct din aceste rezervoare, fără a exista un contact cu mediul înconjurător;

Semnătură și ștampilă,

