

RESUMEN DEL PROYECTO BÁSICO DE SOLICITUD
DE AUTORIZACIÓN AMBIENTAL UNIFICADA

-- 0 --

QUESOS DEL CASAR S.L.

Proyecto de ampliación de instalaciones que se acomete:

QUESOS DEL CASAR S.L. va a acometer un proyecto en el que pretende ampliar sus instalaciones de fabricación y almacenamiento de quesos, mediante la construcción de una nave industrial de 1.500 m² adosada a la que actualmente posee para conseguir una superficie total de fábrica de 3.000 m² y la dotación de nueva maquinaria basada en las últimas tecnologías de forma que consiga una capacidad de producción que doble la que actualmente tiene, controlada con los más modernos sistemas de gestión integrada automatizada.

Se pretende con ello abastecer la demanda que reclaman sus clientes y que las actuales instalaciones le impiden atender, y afianzar la creciente presencia en el mercado exterior de todos sus productos y muy especialmente de su producto estrella la TORTA DEL CASAR (DOP).

La inversión que se acomete se acerca a los dos millones y medio de euros, de los cuales las tres cuartas parte lo constituye la maquinaria e instalaciones, siendo la otra cuarta parte la obra de construcción.

El emplazamiento de estas instalaciones se realizará, como se ha dicho anteriormente, junto a las instalaciones actuales, en el término municipal del Casar de Cáceres. Carretera de Casar de Cáceres a Arroyo de la Luz, a unos 500 m del núcleo urbano del Casar.

Proyecto de Solicitud de Autorización Ambiental Unificada:

El proyecto que se presenta obedece a lo establecido en el Decreto 81/2011 de 20 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de autorizaciones y comunicación ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura, al determinar que la ampliación proyectada supone una modificación sustancial de la instalación (para instalaciones de tratamiento y transformación de leche, con cantidad de leche recibida superiora 1 tonelada por día).

El contenido de este proyecto sigue fielmente el guión que se establece en el Anexo VIII de este Decreto.

Se establecen los antecedentes, se describe detalladamente la actividad, instalaciones, procesos y productos, se constata el estado ambiental del entorno, se

enumeran las materias primas y auxiliares y los consumos de agua y energía, se determinan las emisiones contaminantes al medio ambiente y se enumeran las mejores técnicas disponibles (MTD), aplicadas y no aplicadas del listado de estas técnicas publicado por el Ministerio de Medio Ambiente en 2.005 bajo el título de "Guía de Mejores Técnicas Disponibles en España del sector lácteo", para terminar con un presupuesto de la inversión a realizar y los planos correspondientes.

Resumen del proyecto:

Atendiendo al impacto ambiental de las instalaciones a realizar, y por ende al conjunto total de las instalaciones que constituirán la fábrica de quesos de QUESOS DEL CASAR S.L. una vez realizada la ampliación, el proyecto detecta diferentes emisiones, vertidos, y residuos que se producirán en su proceso de producción; evalúa su magnitud y establece su tratamiento. Resumiremos a continuación todos ellos:

1. Emisiones contaminantes atmosféricas: Solo se detecta un foco de emisión de contaminación atmosférica, en la chimenea de humos de una caldera de gasóleo de una potencia de 1.470 Kw. Las emisiones que se producen son insignificantes y mejoran las emisiones actuales al sustituirse la caldera antigua por una nueva con mejor tecnología mayor rendimiento y menor emisión de humos, bastando para su prevención con la aplicación de un plan que la empresa tiene implantado de mantenimiento de caldera y control periódico de emisiones.
2. Emisiones contaminantes acústicas y lumínicas: No se han detectado focos de emisiones significativas de tipo acústico ni lumínico, la maquinaria que se utiliza es en su mayor parte silenciosa o , caso del compresor o los aparatos de aire, están isonorizados con carcassas aislantes.
3. Contaminación del suelo, aguas superficiales y subterráneas: Las soleras de las naves están todas ellas dotadas de pavimentos especiales con un sistema muy bien estudiado de desagües de las máquinas y pendientes, canaletas y sumideros perfectamente sellados en los suelos que garantizan la impermeabilidad y la recogida de las aguas derramadas en los procesos de fabricación, todo ello recogido en una red diferenciada de aguas residuales totalmente independiente de la red de aguas pluviales. Con esta medida se garantiza la no contaminación de suelos y aguas subterráneas a la vez que se evacúan debidamente las aguas pluviales. Los vertidos de aguas residuales se canalizan hasta la red de alcantarillado municipal previo paso por arqueta de desengrasado y arqueta de toma de muestra que nos garantiza que las aguas residuales no superan los niveles permitidos por la empresa municipal para el tratamiento de estas aguas en su depuradora.
4. Residuos: Hemos considerado en el proyecto dos tipos de residuos: no peligrosos y peligrosos. Identificamos como residuos no peligrosos los restos de envases y embalajes, los restos orgánicos del comedor de empleados y los residuos sólidos del material de oficina. Estos residuos, dada su escasa importancia, se gestionan de forma interna dentro del ejercicio normal de la

GRUPOC.

actividad. Los residuos peligrosos son los aceites de máquinas, restos de productos químicos de laboratorio, pilas y baterías agotadas, tubos fluorescentes, tóner y material desechable de reprografía y fundamentalmente el suero procedente del proceso de producción. El suero es recogido mediante una instalación específica, en todos los puntos en que se produce y llevado hasta unos depósitos especialmente diseñados para su almacenaje. Su retirada es realizada (y comprada) por empresas especializadas que lo reutilizan en forma de materia prima para la elaboración de ciertos alimentos de consumo humano, alimentación animal y otros usos de interés. El resto de los residuos peligrosos se colocan en recipientes etiquetados para cada uso y son retirados por empresa homologada y autorizada para su manipulación, según protocolo de frecuencia y cantidad establecido de forma pormenorizada en el proyecto de actividad.

En cuanto a los consumos energéticos y de agua, cabe señalar que todas las máquinas están elegidas con los dispositivos más avanzados para conseguir minimizar los consumos eléctricos, utilizando variadores de frecuencia en los motores, o los consumos térmicos, mediante sistemas de recuperación de calor y aislamiento de superficies calientes y frías. La regulación y minimización en los consumos de agua se realiza mediante el aprovechamiento del agua procedente del proceso para la primera limpieza de tanques, también se utiliza en las salmueras un tratamiento de filtración y enfriamiento que nos permite alargar su vida útil y por tanto economizar en el consumo de agua.

En definitiva podemos concluir afirmando que el proceso de fabricación de quesos que se plantea constituye una actividad muy escasamente contaminante y que para la realización de este proyecto se han tenido en cuenta todas las medidas que nos ha sido posible contemplar en relación con la conservación del medio ambiente el aprovechamiento energético, que por otra parte supone un beneficio para la empresa, y la minimización en el consumo de agua.

En Casar de Cáceres a 24 de abril de 2.013

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Manuel', enclosed within a large, loopy blue circle.

Fdo: Manuel de la Morena Valenzuela
Ingeniero Industrial