

RESUMEN NO TECNICO DE LA INFORMACION APORTADA

Se ha redactado Proyecto Básico de Solicitud de Autorización Ambiental Unificada de “Ampliación de Industria Cárnica para Creación de Fábrica de Manteca y otros productos, Línea de Envasado en Fresco y Complemento de Equipamiento”, por el Ingeniero Agrónomo, Ezequiel Bravo Moreno, Colegiado nº 2225 del COIAA.

El objeto de dicho Proyecto Básico, es solicitar la Autorización Ambiental Unificada para la actividad de Fábrica de Manteca y otros productos, y Línea de Envasado en Fresco, a implantar en parcela sita en Ctra. Nacional 435, Km. 97, de la localidad de Higuera la Real (Badajoz), y cuyo Promotor es ORO GRASO S.L., con C.I.F. B-06557664

Para ello, el citado Proyecto se presentará ante el Excmo. Ayuntamiento de Higuera la Real (Badajoz), así como ante la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Extremadura.

La industria a la que se le adosará la presente Ampliación, es ejecutada conforme al Proyecto de Sala de Despiece, Fábrica de Embutidos, Salazón y Secadero de Jamones, Paletas y Embutidos y el Proyecto Básico de Autorización Ambiental Unificada de Sala de Despiece, Fábrica de Embutidos, Salazón y Secadero de Jamones, Paletas y Embutidos, ambos visados por el Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Andalucía con nº 1300584 y fecha 21 de Mayo de 2013, siendo su actividad de sala de despiece, fábrica de embutidos, salazón y secadero de jamones, paletas y embutidos, encontrándose incluida en el Decreto 81/2011, Anexo II (Actividades sometidas a Autorización Ambiental Unificada), Grupo 3. Industria Alimentaria, apartado 3.1. Instalaciones para el despiece de animales con una capacidad de producción de canales igual o inferior a 50 Tm por día, así como apartado 3.2. Instalaciones para tratamiento y transformación destinados a la fabricación de productos alimenticios a partir de: a) Materia prima animal (que no sea la leche) de una capacidad de producción de productos acabados igual o inferior a 75 toneladas por día y superior a 1 tonelada por día.

El presente Proyecto de Ampliación de Industria Cárnica para Creación de Fábrica de Manteca y otros productos, Línea de Envasado en Fresco y Complemento de Equipamiento, tiene como actividad fábrica de manteca y otros productos y línea de envasado en Fresco, encontrándose incluida en el Decreto 81/2011, en el mismo Anexo, grupo y apartados, esto es, Anexo II (Actividades sometidas a Autorización Ambiental Unificada), Grupo 3. Industria Alimentaria, apartado 3.1. Instalaciones para el despiece de animales con una capacidad de producción de canales igual o inferior a 50 Tm por día, así como apartado 3.2. Instalaciones para tratamiento y transformación destinados a la fabricación de productos alimenticios a partir de: a) Materia prima animal (que no sea la leche) de una capacidad de producción de productos acabados igual o inferior a 75 toneladas por día y superior a 1 tonelada por día.

Resaltar la sencillez del proceso productivo. Para el global de la Industria, y de forma resumida, las canales son despiezadas, dando lugar a jamones, paletas, lomos, magros para embutidos y resto del despiece (huesos y grasas) que llamaremos productos frescos. Estos productos frescos se transformarán por un lado en manteca y otros productos, se podrán envasar en film transparente mediante termoformado o termosellado, o bien se podrán expedirán en fresco sin transformación alguna, todos ellos para el consumo humano. De otro lado, los jamones y paletas pasaran a salazón, posteriormente a secadero de postsalado y como fase última a secadero natural. Los lomos y magros para embutidos pasaran a obrador para la fabricación de los correspondientes lomos y embutidos, desde donde serán conducidos a secaderos artificiales y como fase última a secadero natural. Tanto los jamonés, paletas, lomos y embutidos, una vez han finalizado su proceso de curación son conducidos a expediciones para su venta.

Resaltar que todos los restos orgánicos derivados tanto del despiece de las canales, de la fabricación de mantecas y otros productos, del perfilado de jamones y paletas, y del deshuese de jamones y paletas, todos ellos son destinados al consumo humano y por consiguiente, no se genera ningún tipo de producto Sandach.

En líneas generales, la relación de equipos que constituyen focos de ruido con la presente Ampliación de Industria Cárnica son los siguientes:

• **MAQUINARIA**

Maquinaria fabricación manteca

- 1 Ud Sinfín de carga – 2 CV – 20 dB (A)
- 1 Ud Caldera a vapor (sin emisión acústica)
- 1 Ud Precolador (sin emisión acústica)
- 1 Ud Decantador (sin emisión acústica)
- 3 Ud Bombas de trasiego – 0.5 CV – 20 dB(A)
- 1 Ud Batidora – 2 CV – 20 dB(A)

Maquinaria fabricación caldillo, paté y sobrasada

- 1 Ud Picadora (incl. elevador): 10 Kw – 30 dB(A)
- 1 Ud Amasadora (incl. elevador): 3.75 Kw – 30 dB(A)
- 1 Ud Embutidora (incl. elevador): 5.00 Kw – 30 dB(A)
- 1 Ud Marmita 400 l (sin emisión acústica)
- 1 Ud Dosificador de pasta (sin emisión acústica)

Línea de envasado de carnes

- 1 Ud Prensa (sin emisión acústica)
- 1 Ud Cortadora de carnes – 30 dB(A)

Maquinaria de packaging

- 1 Ud Termoformadora – 40 dB(A)
- 1 Ud Termoselladora – 30 dB(A)

• **INSTALACIÓN FRIGORÍFICA**

- Cámara de mantecas compresor 3,50 CV - 50 dB(A)
- Expedición de mantecas compresor 2 CV - 50 dB(A)
- Ampliación Sala de despiece compresor 10 CV - 65 dB(A)

Con el Proyecto Básico se ha analizado la actividad en su contexto, comprobando que se cumple la legislación vigente en materia ambiental, encontrándose integrado en un plan de ordenación existente, ocupando superficies catalogadas como suelo de uso industrial. Asimismo, se han identificado los puntos más relevantes de la actividad, con el fin de evaluar su incidencia ambiental.

Una vez evaluada la incidencia de la actuación, se ha podido comprobar que no se producen impactos significativos sobre el medio, y con las medidas correctoras planteadas, las pequeñas incidencias quedan totalmente corregidas y subsanadas.

Y para que conste, firmo la presente en Higuera la Real, Febrero de 2014.

Fdo.: Ezequiel Bravo Moreno
INGENIERO AGRONOMO
Colegiado nº 2225 del COIAA