


 <p>AGROINGAS GESTION AGRICOLA C/ Salsipuedes, 2 - Tlf y Fax: 924 367 659 06830 La Zarza (Badajoz) www.ogroingas.es -- info@ogroingas.es</p>	RESUMEN NO TÉCNICO	FECHA: 22/03/2019
	Solicitud Autorización Ambiental Unificada	AMPLIACIÓN Y MODERNIZACIÓN DE ALMAZARA PROPIEDAD DE SDAD. COOP. LTDA. DEL CAMPO SANTA QUITERIA EN EL T.M. DE LA NAVA DE SANTIAGO (BADAJOZ)

RESUMEN NO TÉCNICO


SOLICITUD DE AAU PARA AMPLIACIÓN Y MODERNIZACIÓN DE ALMAZARA PROPIEDAD DE SDAD. COOP. LTDA. DEL CAMPO SANTA QUITERIA EN EL T.M. DE LA NAVA DE SANTIAGO (BADAJOZ).

MARZO 2019

 <p>AGROINGAS GESTIÓN AGRÍCOLA C/ Salsipuedes, 2 - Tlf y Fax: 924 367 659 06830 La Zarza (Bodejoz) www.ogroingas.es -- info@ogroingas.es</p>	RESUMEN NO TÉCNICO	FECHA: 22/03/2019
	Solicitud Autorización Ambiental Unificada	PAGINA: Página 1 de 15

ÍNDICE

<u>1.</u>	<u>OBJETO</u>	<u>2</u>
<u>2.</u>	<u>UBICACIÓN.</u>	<u>2</u>
<u>3.</u>	<u>ACTIVIDAD, PRODUCTOS Y CAPACIDADES.</u>	<u>3</u>
3.1.	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.	3
3.2.	DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES Y EDIFICACIONES EXISTENTES. .	4
3.3.	RELACIÓN DE EQUIPOS.	4
3.4.	DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS EXISTENTES.	5
3.5.	PRODUCTOS Y CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN.	11
<u>4.</u>	<u>MATERIAS PRIMAS, AGUA Y ENERGÍA CONSUMIDA.</u>	<u>12</u>
4.1.	CONSUMO DE MATERIA PRIMA Y AUXILIARES.	12
4.2.	CONSUMO DE AGUA.	13
4.3.	CONSUMO DE COMBUSTIBLES.....	13
4.4.	CONSUMO DE ENERGÍA.....	13
4.5.	BALANCE DE MATERIA (INCLUYE BALANCE DE AGUA).....	14
<u>5.</u>	<u>RESIDUOS.....</u>	<u>15</u>

 <p>AGROINGAS GESTIÓN AGRÍCOLA C/ Salsipuedes, 2 - Tlf y Fax: 924 367 659 06830 La Zarza (Badajoz) www.ogroingas.es -- info@ogroingas.es</p>	RESUMEN NO TÉCNICO	FECHA: 22/03/2019
	Solicitud Autorización Ambiental Unificada	PAGINA: Página 2 de 15

1. OBJETO

Se redacta el presente documento a petición de:

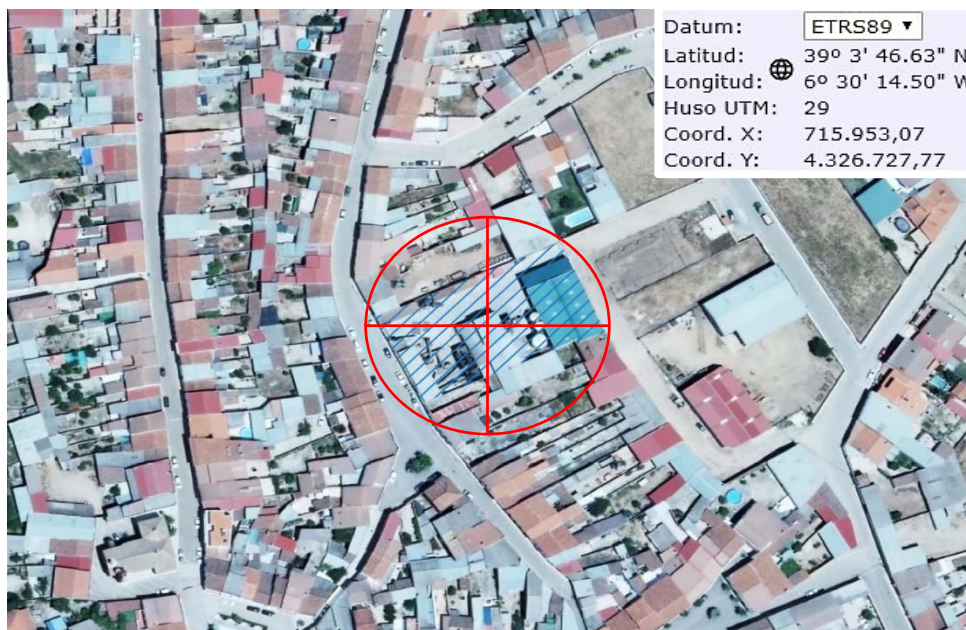
- ✚ Ángel Vizcaíno Quintana
- ✚ D.N.I.: 76.251.703-X
- ✚ En representación de:
- ✚ Razón Social: **SDAD. COOP. LTDA. DEL CAMPO SANTA QUITERIA**
- ✚ C.I.F. de la empresa: F-06007223
- ✚ Domicilio Social: C/ Pozo nuevo nº 28 La Nava de Santiago (Badajoz)
- ✚ Termino municipal de industria: La Nava de Santiago.
- ✚ Provincia: Badajoz

El encargo se realiza a la empresa **AGROINGAS GESTIÓN AGRÍCOLA, S.L.** con domicilio en la calle Salsipuedes nº 2 de La Zarza (Badajoz) y C.I.F.: B-06547053 actuando en representación de ésta el Ingeniero Agrónomo que suscribe, D. **Francisco Gil Castuera**, Ingeniero Agrónomo, colegiado nº 509 en el Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Extremadura con N.I.F 09.201.151-R.


Con el objeto de obtener, de conformidad con los términos establecidos en la Ley 16/2015, de 23 de abril, de Protección Ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura, Autorización Ambiental Unificada para ampliación y modernización de la almazara.

2. UBICACIÓN.

La almazara está ubicada en una parcela de unos 2.592 m² situada en el casco urbano de La Nava de Santiago, en la C/ Pozo Nuevo nº 28, en la provincia de Badajoz. El acceso a las instalaciones puede realizarse a través de la propia calle Pozo Nuevo o por la avenida de La Laguna.



La clasificación del suelo ocupado es Urbano de uso principal Industrial.

 <p>AGROINGAS GESTIÓN AGRÍCOLA C/ Salsipuedes, 2 - Tlf y Fax: 924 367 659 06830 La Zarza (Bodejoz) www.ogroingas.es -- info@ogroingas.es</p>	RESUMEN NO TÉCNICO	FECHA: 22/03/2019
	Solicitud Autorización Ambiental Unificada	PAGINA: Página 3 de 15

3. ACTIVIDAD, PRODUCTOS Y CAPACIDADES.

Clasificación de la actividad conforme a la Ley 16/2015 de protección ambiental de la comunidad autónoma de Extremadura:

La actividad principal puede clasificarse dentro del grupo 3.2.b. del Anexo II “Instalaciones para tratamiento y transformación, diferente al mero envasado, de las siguientes materias primas, tratadas o no previamente, destinadas a la fabricación de productos alimenticios o piensos a partir de Material prima vegetal, sea fresca, congelada, conservada, precocinada, deshidratada o completamente elaborada, de una capacidad de producción de productos acabados igual o inferior a 300 toneladas por día o 600 toneladas por día en caso de que la instalación funcione durante un periodo no superior a 90 días consecutivos en un año cualquiera, y superior a 20 toneladas por día”.

En cuanto a evaluación de impacto ambiental, La actividad, por su ubicación (suelo urbano de uso industrial) y dimensiones (ocupa menos de 1 ha), no es susceptible de ser sometida a evaluación de impacto ambiental.


La Planta cuenta con un equipo de combustión de 284 KWt (220.000 Kcal/h). Se trata de una caldera de agua caliente para suministro de calor a las termobatidoras que emplea huesillo como combustible.

A modo de resumen, la actividad desarrollada tendrá la siguiente codificación:

CLASIFICACIÓN	CÓDIGO / APTDO.	DESCRIPCIÓN
C.N.A.E. 2009	1043	Fabricación de aceite de oliva.
C.N.A.E. 93	15411	Obtención de aceite de oliva sin refinar.
I.A.E.	411.1	Fabricación y envasado de aceite de oliva
RAMINP	S/D	Actividad molesta por la generación de ruidos en el funcionamiento de los equipos de producción.
I.P.P.C	S/C	Industria alimentaria de obtención de aceite de oliva
N.O.S.E.-P	S/C	Industria alimentaria de obtención de aceite de oliva
CAPCA-2010	03 01 03 03	Proceso industrial con combustión con una caldera de P.t.m. ≤ 70 kW y ≥2,3 MW (Grupo C)
C.O.V.'S.	S/C	No existen emisiones
Ley 16/2015	Anexo VI. Grupo 3 Epígrafe 3.2.b	Material prima vegetal, sea fresca, congelada, conservada, precocinada, deshidratada o completamente elaborada, de una capacidad de producción de productos acabados igual o inferior a 300 toneladas por día o 600 toneladas por día en caso de que la instalación funcione durante un periodo no superior a 90 días consecutivos en un año cualquiera, y superior a 20 toneladas por día.

3.1. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.

La actividad consiste básicamente en la descarga de la aceituna previamente recolectada, su limpieza y pesada y, finalmente, la molturación de aceituna para la obtención de aceite virgen con un sistema de extracción multifases. Así, la molturación se realiza a 2-2,5 fases (en torno al 60 % de la aceituna se moltura a 2 fases y el resto a 3 fases).

 <p>AGROINGAS GESTIÓN AGRÍCOLA C/ Salsipuedes, 2 - Tlf y Fax: 924 367 659 06830 La Zarza (Bodejoz) www.ogroingas.es -- info@ogroingas.es</p>	RESUMEN NO TÉCNICO	FECHA: 22/03/2019
	Solicitud Autorización Ambiental Unificada	PAGINA: Página 4 de 15

En la instalación no se realiza repaso de alperujo. Si existe la separación pulpa-hueso para la obtención del combustible para la caldera.

3.2. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES Y EDIFICACIONES EXISTENTES.

La parcela donde se ubica la almazara tiene una superficie aproximada de 2.592 m² y se corresponde con la referencia catastral 6169230QD1266N0001JJ. Es suelo urbanizable y de uso Industrial.

La almazara consta de un patio de recepción con cobertizo, edificios de oficinas, sala de envasado y etiquetado, nave de fabricación y extracción, sala de almacenamiento, dos cobertizos anexos (para orujo seco y para maquinaria), un almacén general con cobertizo, un laboratorio, una sala de caldera, así como de todas las instalaciones necesarias para el funcionamiento de la instalación y varios depósitos no cubiertos.

Así mismo dispone de una balsa de evaporación de aguas oleosas ubicada en la parcela 381 del polígono 6 de La Nava de Santiago. La balsa tiene profundidad de 1,5 m, de base rectangular de 1680 m² de superficie en coronación y 1350 m² de superficie en base, con un volumen máximo de almacenamiento de 2340 m³. Esta instalación es obligatoria y necesaria para el tratamiento de los efluentes oleosos que se generan durante el proceso de fabricación de aceite de oliva y tiene aprobada su propia Autorización Ambiental Unificada desde diciembre de 2014.


3.2.1. Edificio de oficinas.

El edificio de oficinas se encuentra ubicado en el extremo noroeste de la almazara, quedando totalmente separado de la zona de producción por el patio de recepción de productos.

No se prevé actuación alguna sobre las oficinas actuales.

3.3. RELACIÓN DE EQUIPOS.

Suministro de nueva línea de extracción molturación de aceitunas de 250 T/día	
1 Ud. de molino triturador.	1 Ud. de masero para molino.
1 Uds. de bomba de pistón mecánica.	1 Ud. de termobatidora de 18.000 Lt.
1 Ud. de bomba de masa.	1 Ud. de decanter.
1 Uds. de bomba de pistón mecánica.	1 Ud. de tamiz vibratorio.
1 Ud. de cajón para recogida de alperujo bajo el decanter.	1 Ud. de bomba para el trasiego de aceite.
1 Ud. de centrífuga vertical, completa de bancada inox. y kit de automatismo.	1 Ud. de depósito de aceite.
1 Ud. de cuadro eléctrico 400V.	

 <p>AGROINGAS GESTIÓN AGRÍCOLA C/ Salsipuedes, 2 - Tlf y Fax: 924 367 659 06830 La Zarza (Badozoz) www.ogroingas.es -- info@ogroingas.es</p>	RESUMEN NO TÉCNICO	FECHA: 22/03/2019
	Solicitud Autorización Ambiental Unificada	PAGINA: Página 5 de 15

3.4. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS EXISTENTES.

La inversión propuesta no implica modificación alguna de los procesos productivos respecto a los ya instalados, solamente se amplía la capacidad de producción.

El proceso productivo se divide en 2 fases diferenciadas que se realizan en la misma línea de molturación en función de la necesidad.

- Molturación de aceituna a 2 fases
- Molturación de aceituna a 3 fases

Molturación de aceituna a 2 fases

El proceso de fabricación es el concerniente al Sistema Continuo de extracción de aceite de oliva por centrifugación con funcionamiento a 2 fases. A continuación se describe el mismo de manera esquematizada.

Recolección - Transporte a fábrica - Recepción y Pesado - Tolva enterrada de recepción - Cinta transportadora - Despalilladoras - Lavadoras - Tolvas pulmón con separación de aceitunas del suelo y del vuelo - Tolva de espera a molino - Molino -Termobatido - Dilución y homogeneización con agua - Separación de fases en el decanter integral de funcionamiento a 2 fases (1ª Centrifugación)-limpieza de aceite en centrífuga vertical- Almacenamiento temporal de alperujos.

Recepción.


La aceituna se recepciona en el patio y se procede a su limpiado (se elimina hojas, ramas, piedras, etc.) y lavado (sólo si se ha recogido en suelo se somete al lavado con agua de red con objeto de quitarle polvo y la tierra). Una vez debidamente limpiada, lavada y pesada pasa mediante cintas transportadoras a las tolvas pulmón aéreas, pasando de éstas mediante vibrador a las tolvas de espera a molino para su molienda.

Molienda.

El fruto lavado y recogido en la tolva de espera a molino se lleva mediante un elevador a rosca sinfín el cual transporta la aceituna hasta el molino especialmente diseñado para realizar la molienda de este tipo de fruto. Una estrella formada por cuatro brazos de acero fundido y dotados de una cabeza con pastilla intercambiable de acero al tungsteno, gira a 3.000 r.p.m. machacando la aceituna contra una rejilla o camisa cilíndrica perforada que gira en sentido contrario a la estrella y a una velocidad sustancialmente inferior. La rejilla es intercambiable con el fin de poder seleccionar el diámetro de perforación de los agujeros adecuado al tamaño de molienda deseado.

El diámetro de la perforación de la rejilla es regulable según el tamaño de molienda que se desee obtener. Es accionado por un motor de 60 CV. a 3.000 r.p.m., y un motorreductor de 1,5 CV. para accionamiento del sinfín elevador.

En este punto, en la nueva línea a instalar, se duplica el número de equipos (molino) por decisión expresa de la dirección de la cooperativa.

 <p>AGROINGAS GESTIÓN AGRÍCOLA C/ Salsipuedes, 2 - Tlf y Fax: 924 367 659 06830 La Zarza (Bodejoz) www.ogroingas.es -- info@ogroingas.es</p>	RESUMEN NO TÉCNICO	FECHA: 22/03/2019
	Solicitud Autorización Ambiental Unificada	PAGINA: Página 6 de 15

Batido.

La pasta molida es transportada mediante bomba de masa y tuberías de acero inoxidable a las batidoras.

La pasta de aceituna obtenida cae por gravedad a un conjunto de termobatidoras de forma longitudinal con sistema de palas circulares montadas sobre un eje horizontal que gira a velocidad lenta y que además de realizar el batido o amasado de la pasta, la transporta hasta uno de sus laterales donde se ha dispuesto un rebosadero por donde caerá la masa automáticamente y de forma continua al cuerpo siguiente e inferior, cuando el cuerpo superior esté suficientemente lleno. Toda la batidora compuesta por uno, dos, tres, cuatro o más cuerpos, según capacidad de batido deseada, cuenta con una doble cámara o laberinto de circulación de agua caliente que sirve para caldear la masa a la temperatura necesaria para una buena extracción y calidad del aceite. La última batidora o batidora inferior cuenta con una o dos bocas de salida, en las que se acopla una bomba salomónica cuya misión es la de impulsar la masa hasta el decanter. Asimismo, esta última batidora cuenta con una sonda de nivel de máximo y mínimo cuya misión es ordenar la puesta en marcha o la parada de la molienda.

La batidora está provista de un sistema hidráulico de alimentación de agua que permite adicionarla a la masa de aceituna tanto en el proceso de batido como en la bomba de alimentación al decanter, según el tipo de aceituna o el sistema de trabajo, aconseje.

Las características generales de la nueva batidora de 18.000 litros son:


- Está formada por varias termobatidoras superpuestas construidas en acero inoxidable con cámara de caldeo por la que circula agua caliente a una temperatura entre 25° y 60°, según se desee calentar la masa.
- El agua del caldeo se realiza por medio del circuito de la calefacción haciendo circular ésta a través de la cámara de caldeo en zig-zag, con lo que se asegura un correcto intercambio de calor.

El batido se realiza por unas palas circulares construidas en acero inoxidable y acopladas a un eje horizontal en cada batidora. La masa recorre las batidoras pasando de una a otra por gravedad mediante rebosaderos ó compuertas, según se trabaje de forma automática o manual.

Se pretende que una vez llena la primera batidora, la porción de masa contenida una vez batida a la mitad de sus necesidades, pase a la segunda donde completará el proceso, en la que quedará a la espera de ser bombeada a los decanter.

El batido tiene tres misiones:

- 1° Unificar las pequeñas gotas de aceite en otras más grandes.
- 2° Caldear la masa. En algunos casos, es necesario calentar las masas a temperatura entre 30° y 40°, para conseguir la formación de islas de aceite. Ciertamente, trabajar las masas en frío, hace que se obtenga un aceite de mejor calidad al no alterar ciertos microorganismos que dan al aceite sus características organolépticas, pero hay también que considerar

 <p>AGROINGAS GESTIÓN AGRÍCOLA C/ Salsipuedes, 2 - Tlf y Fax: 924 367 659 06830 La Zarza (Bodejoz) www.ogroingas.es -- info@ogroingas.es</p>	RESUMEN NO TÉCNICO	FECHA: 22/03/2019
	Solicitud Autorización Ambiental Unificada	PAGINA: Página 7 de 15

el importante factor de los rendimientos ya que es generalmente un hecho que trabajando en frío, los agotamientos en los subproductos son inferiores.

- 3º Añadir, si procede, agua suficiente a fin de conseguir la fluidez necesaria para trabajar la masa.

La batidora inferior lleva acoplada en su parte baja una bomba salomónica de velocidad variable para el bombeo de la masa a los decaners horizontales. En su cuerpo la bomba lleva adosado un dispositivo de dosificación de agua cuya misión es:

- Mantener la temperatura de trabajo (para ello el agua añadida deberá tener una temperatura equivalente).
- Crear los porcentajes de sólidos y líquidos necesarios dentro del decanter.
- La cantidad de agua que es necesario añadir en este proceso a dos fases es nula.

Centrifugación horizontal.

Una vez que la masa es homogénea y se encuentra a la temperatura óptima, pasa al **Decanter centrífugo horizontal (FUNCIONANDO A 2 FASES)**.


En este equipo la extracción del aceite se realiza por medios físicos aprovechando la fuerza centrífuga, y realizando la separación a 2 fases de los componentes básicos de la aceituna, fase ligera (aceite), fase pesada (alperujo). La centrífuga decanter, base del sistema, trabaja a 2 fases con lo cual los componentes o productos que se obtienen en el proceso son dos: aceite y alperujo, el cual es una melaza con riqueza grasa compuesta por el orujo y el alpechín, por lo tanto, no se obtendrá alpechín sino que el alperujo se transportará directamente a la tolva de acumulación de alperujo.

En el procedimiento de extracción de aceite de oliva por centrifugación de forma integral a 2 fases, la centrifugación de la pasta, convenientemente batida, separa el aceite de oliva del orujo y el alpechín que salen del decanter, formando una melaza o mezcla en virtud del arrastre que interiormente realiza un sinfín que gira ligeramente retrasado en número de vueltas a la velocidad de régimen del rotor o camisa, mientras que el aceite ha salido al exterior por un orificio tobera situado al lado contrario del rotor y a distancia regulable del eje de giro por medio de unas chapas o pletinas de regulación intercambiables.

Centrifugación vertical.

El aceite extraído es lavado en la centrífuga vertical, sometiendo al mismo a una separación líquido- líquido mediante la adición de agua (aproximadamente 1:1). Una vez obtenido el aceite de oliva virgen, éste se almacenará convenientemente en depósitos para su posterior filtrado y almacenamiento en bodega hasta su expedición a una envasadora externa.

La fase acuosa obtenida como residuo de la lavadora de aceituna y de la descarga de la centrífuga vertical es conducida a un depósito estanco desde donde se transporta a una balsa de evaporación.

 <p>AGROINGAS GESTIÓN AGRICOLA C/ Salsipuedes, 2 - Tlf y Fax: 924 367 659 06830 La Zarza (Bodejoz) www.ogroingas.es -- info@ogroingas.es</p>	RESUMEN NO TÉCNICO	FECHA: 22/03/2019
	Solicitud Autorización Ambiental Unificada	PAGINA: Página 9 de 15

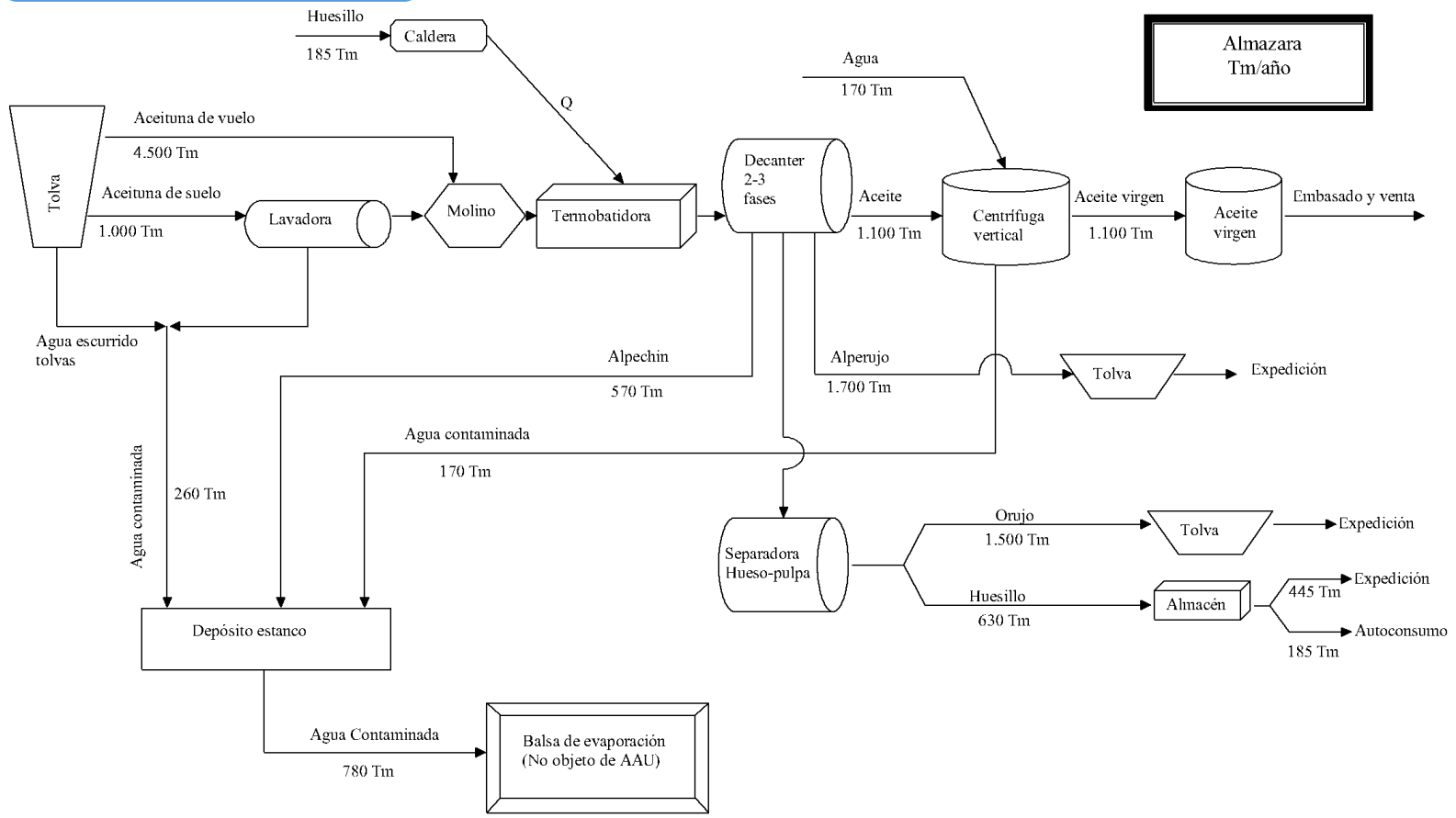
Molturación a 3 fases


El proceso es exactamente igual al descrito anteriormente, pero la masa batida se somete a un decanter horizontal de tres fases, que separa aceite, una fase acuosa (alpechín) y orujo (masa pastosa con una humedad en torno al 52%)

El orujo obtenido como subproducto de la molturación a 3 fases (pulpa de aceituna con bajo contenido graso y en torno a un 52% de humedad), es almacenado en una tolva para su venta a empresas repasadoras.

El alpechín obtenido como residuo del repaso a 3 fases es enviado, junto a las aguas residuales procedentes de la centrifuga vertical, a un depósito estanco desde donde se transporta a una balsa de evaporación.

DIAGRAMA DE PROCESO



 <p>AGROINGAS GESTIÓN AGRÍCOLA C/ Salsipuedes, 2 - Tlf y Fax: 924 367 659 06830 La Zarza (Badozoz) www.ogroingas.es -- info@ogroingas.es</p>	RESUMEN NO TÉCNICO	FECHA: 22/03/2019
	Solicitud Autorización Ambiental Unificada	PAGINA: Página 11 de 15

3.5. PRODUCTOS Y CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN.

3.5.1. Productos y subproductos.

Productos

Tras los distintos procesos extractivos llevados a cabo en la almazara de la Cooperativa Santa Quiteria, se elaborarán dos tipos de aceites en función del tipo de producción de aceituna:

- **Aceite de oliva virgen.** Aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.
- **Aceite de oliva virgen ecológico.** El aceite de oliva elaborado siguiendo el reglamento europeo sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos (Reglamento UE 2018/848).

El envasado que se realiza en la Cooperativa Santa Quiteria para los distintos productos será:

- **Embotellado.**
- **Granel.**

Subproductos

Como consecuencia de los procesos extractivos de aceite llevados a cabo por la Cooperativa Santa Quiteria, se producirán distintos subproductos con una gestión específica para cada uno de ellos.


Códigos LER (Lista Europea de Residuos):

02 Residuos de la agricultura, horticultura, acuicultura, silvicultura, caza y pesca; residuos de la preparación y elaboración de alimentos.

02 03 Residuos de la preparación y elaboración de frutas, hortalizas, cereales, aceites comestibles, cacao, café, té y tabaco; producción de conservas; producción de levadura y extracto de levadura, preparación y fermentación de melazas.

RESIDUO	LER ¹	ORIGEN	GESTIÓN
<i>Residuos especificados en otra categoría.</i>	02 03 99	Alperujo	Transporte a balsa de evaporación (AAU 13/196).
		Orujo	Almacenamiento en tolva y venta a extractoras-repasadoras.
		Alpechín	Transporte a balsa de evaporación (AAU 13/196).
		Huesillo	Combustible para la caldera.

LER¹: Lista Europea de Residuos publicada por la Decisión de la Comisión 2014/955/UE de 18 de diciembre de 2014.

 AGROINGAS GESTIÓN AGRÍCOLA C/ Salsipuedes, 2 - Tlf y Fax: 924 367 659 06830 La Zarza (Badozoz) www.ogroingas.es -- info@ogroingas.es	RESUMEN NO TÉCNICO	FECHA: 22/03/2019
	Solicitud Autorización Ambiental Unificada	PAGINA: Página 12 de 15

La capacidad de producción viene limitada por la capacidad de molturación. La capacidad de molturación ascenderá a 5.500 Tm de aceituna por campaña.

3.5.2. Sistema de almacenamiento y expedición.


	Designación	Antes de la inversión		Después de la inversión	
		Tm/año	Tm/día	Tm/año	Tm/día
Entrada de materias primas	Aceitunas de vuelo	2.700	90	4.000	142
	Aceitunas de suelo	700		1.000	
	Aceitunas ecológicas	-		500	
Salida de productos finales	Aceite oliva virgen	700	18	1.000	28
	Aceite oliva virgen ecológico	-		100	
Salida de subproductos	Orujo (50% humedad)	920	23	1.500	37
	Alperujo	1.050	26	1.700	42
	Huesillo	400	10	630	16

Productos	Sistema de almacenamiento	Sistema de expedición
Aceite oliva virgen	Depósitos inox	Embotellado y granel
Aceite oliva virgen ecológico	Depósitos inox	Embotellado y granel
Orujo (50% humedad)	Tolva aérea	Camión
Alperujo	Depósito enterrado	Camión cisterna. Balsa evaporación
Huesillo	Sala en nave	Autoconsumo y camión

4. MATERIAS PRIMAS, AGUA Y ENERGÍA CONSUMIDA.

4.1. CONSUMO DE MATERIA PRIMA Y AUXILIARES.

La única materia prima empleada en el proceso son las propias aceitunas. El consumo de aceituna pasará de los 3.400 Tm/año actuales a 5.500 Tm/año tras la modificación recogida en la presente memoria.

 <p>AGROINGAS GESTIÓN AGRÍCOLA C/ Salsipuedes, 2 - Tlf y Fax: 924 367 659 06830 La Zarza (Bodejoz) www.ogroingas.es -- info@ogroingas.es</p>	RESUMEN NO TÉCNICO	FECHA: 22/03/2019
	Solicitud Autorización Ambiental Unificada	PAGINA: Página 13 de 15

4.2. CONSUMO DE AGUA.

El consumo de agua anual asciende a 580 m³.

	m ³ /año	%
Lavado aceituna	260,00	44,83
Centrífugas verticales (molturación aceitunas)	170,00	29,31
Aporte caldera	40,00	6,90
Limpieza general	80,00	13,79
Aseos y servicios	30,00	5,17
Total	580,00	100,00

4.3. CONSUMO DE COMBUSTIBLES.

En la actividad, el único combustible usado es hueso de aceituna adquirido la separación pulpa-hueso previa a la entrada en la tolva. La cantidad de hueso de aceituna consumida pasará de 110 Tm/año a 185 Tm/año tras la modificación planteada en la presente memoria.

4.4. CONSUMO DE ENERGÍA.

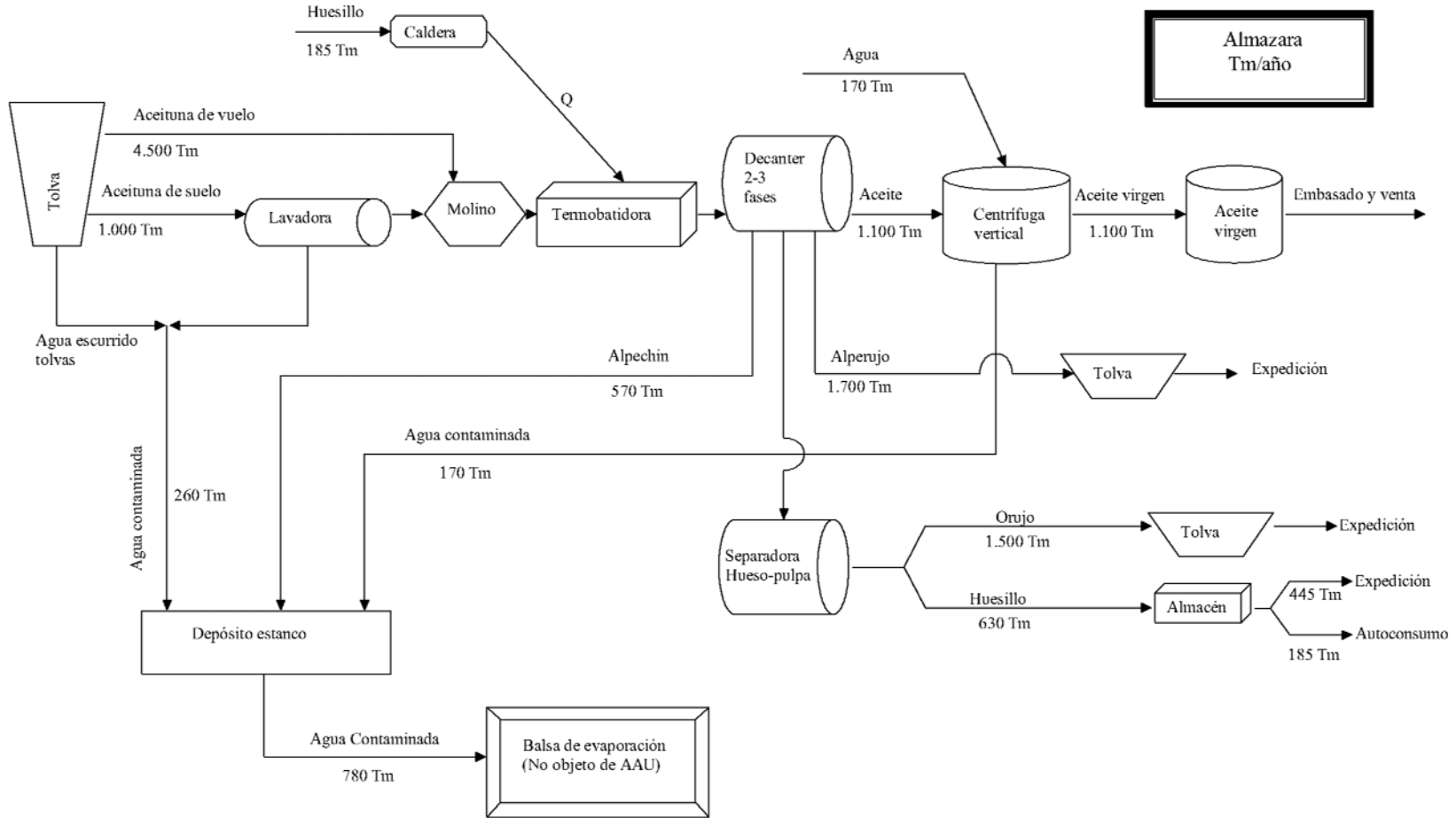
En la siguiente tabla se muestran los datos de la potencia eléctrica instalada en la Planta.


Proceso	Potencia (kW)		
	Actual	Tras modificación	Aumento (%)
Patio de recepción	23,50	23,50	0,00
Molienda y extracción	91,25	176,50	93,40
Alumbrado	8,50	8,50	0,00
Servicios auxiliares (oficinas, aseos, etc...)	5,50	5,50	0,00
Total	128,75	214,00	66,20

En función de las horas de funcionamiento de la Planta, y teniendo en cuenta la simultaneidad de funcionamiento de los diferentes equipos, el consumo anual de electricidad pasará de 69.449,30 kWh a 95.360, 25 kWh.

Por otro lado, existe una caldera de agua caliente con 284 kw de potencia térmica que no sufrirá modificación alguna puesto que la potencia real entregada es regulable en función del caudal de entrada de combustible. El consumo anual de huesillo pasará de 110 Tm a 185 Tm. No existen equipos alimentados por combustibles de origen fósil (gas natural, GLP, gasóleo, etc) en la planta.

4.5. BALANCE DE MATERIA (INCLUYE BALANCE DE AGUA).



 <p>AGROINGAS GESTIÓN AGRÍCOLA C/ Salsipuedes, 2 - Tlf y Fax: 924 367 659 06830 La Zarza (Badozoz) www.ogroingas.es -- info@ogroingas.es</p>	RESUMEN NO TÉCNICO	FECHA: 22/03/2019
	Solicitud Autorización Ambiental Unificada	PAGINA: Página 15 de 15

5. RESIDUOS.

Los residuos no peligrosos generados por la actividad son alperujo y aguas oleosas. Estos residuos son recogidos y transportados mediante cisternas a la balsa de evaporación propiedad de la almazara, cuyo estudio no es objeto del presente análisis. El orujo es expedido a una planta de procesado subcontratada, cuyo análisis no es objeto del presente estudio.

Residuos no peligrosos	Código L.E.R.	Vertido anual (m ³)
Aguas oleosas	02 03 99	Balsa de evaporación
Alperujo	02 03 99	Balsa de evaporación
Orujo	02 03 01	Expedición

En cuanto a los residuos peligrosos generados en la instalación, la gestión y retirada de los mismos se realizará mediante contrato con un gestor autorizado en la Comunidad Autónoma de Extremadura. Esta contratación se hará efectiva en el momento de la puesta en marcha de la ampliación proyectada.

Residuo	Código L.E.R.	Cantidad anual	Almacenamiento	Gestión
Lubricante usado	13 02 05	100 kg	Contenedor 10 l	Gestor autorizado
Envases plásticos contaminados	15 01 10	50 kg	Contenedor 60 l	Gestor autorizado
Material absorbente contaminado	15 02 02	40 kg	Contenedor 60 l	Gestor autorizado

Cada bidón o contenedor para almacenaje de los residuos estará dotado de un etiquetado en el que se incluirán:

- Tipo de almacenamiento
- Centro productor, dirección y teléfono
- Tipo de residuo peligroso con inclusión del código L.E.R. y código Anexo I R.D. 952/97
- Fecha de inicio de envasado.
- Pictogramas de seguridad que correspondan
- Los residuos no podrán estar almacenados más de 6 meses desde la fecha que se indique en la etiqueta.

Se dispone de una zona para su almacenamiento, con diferentes bidones para cada residuo. La zona está impermeabilizada, y bajo techo.

La Zarza, a 22 de marzo de 2019

Fdo.: Francisco Gil Castuera