

III.- RESUMEN NO TÉCNICO.

ÍNDICE.

	<u>Pag.</u>
1.- ANTECEDENTES Y OBJETO.....	1
2.- LOCALIZACIÓN Y DESCRIPCION DE LA PARCELA.	2
3.- DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.....	2
4.- DESCRIPCION DE LAS EDIFICACIONES Y EQUIPAMIENTO	4
5.- CONTENIDO DE LA SOLICITUD DE AUTORIZACION AMBIENTAL.	8
6.- PRESUPUESTO	8

1.- ANTECEDENTES Y OBJETO.

La empresa Matadero Frigorífico Víctor Sánchez, S.L.U. dispone de una industria destinada a la obtención de carne de cerdo y rumiantes en el término municipal de Castuera (Badajoz), la cual constituye el principal centro productor de carnes de la comarca de La Serena para abastecimiento tanto de la industria transformadora como del mercado minorista.

Dicho establecimiento ha de ver actualizada la situación administrativa de autorización medioambiental en lo relativo al cumplimiento de la legislación autonómica vigente, que se concreta 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.

Según se indica en la Disposición transitoria primera del *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, las instalaciones autorizadas a la entrada en vigor de la Ley 5/2010, de 23 de junio, de prevención y calidad ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura que ejerzan alguna de las actividades comprendidas en el Anexo II deberán solicitar la autorización ambiental unificada.*

Sobre la industria objeto y en el momento actual procede la tramitación de la AAU de forma ordinaria, aportando junto a la solicitud toda la documentación e información exigida en el artículo 21 del Decreto 81/2011.

Así pues el objeto del presente proyecto básico consiste en la descripción de las instalaciones, el proceso productivo que se lleva a cabo en ellas y sus repercusiones medioambientales, al nivel de lo exigido en el Anexo VIII del Decreto 81/2011, en el que se establece el contenido del proyecto básico de solicitud de autorización ambiental.

El titular de la explotación industrial es:

- Nombre: MATADERO FRIGORÍFICO VÍCTOR SÁNCHEZ, S.L.U.
- Domicilio: CTRA. EX103 PK 93,600. T.M. DE CASTUERA (BADAJOZ).
- Domicilio a efectos de comunicaciones: C/ARRIBA, 22. 06420 CASTUERA.
- Cif: B-06565360
- Tlf.: +34 924772504

El autor del proyecto básico es:

- Nombre: FRANCISCO TERRÓN LÓPEZ. INGENIERO AGRÓNOMO.
- Domicilio: AVDA. SANTA MARINA, 49-8ºC (BADAJOZ).
- Dni: 08816408W.

2.- LOCALIZACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LA PARCELA.

La industria objeto se encuentra ubicada en la parcela catastral 000600400TH78F0001ZT del término municipal de Castuera (Badajoz), a la cual se accede desde la carretera EX 103 a la altura del pk 93,600 en la margen izquierda en dirección Valencia de las Torres (Badajoz).

Se trata de una parcela de terreno de 2.304 m² de superficie, ubicada en un entorno de suelo rústico a una distancia aproximada en línea recta de 3.960 m. respecto del casco urbano de Castuera.

La parcela es propiedad de la empresa MATADERO FRIGÍRICO LA SERENA, S.A., la cual mantiene suscrito un contrato de arrendamiento con la titular de la actividad en el establecimiento industrial objeto de este proyecto básico. Presenta los siguientes linderos:

- Noroeste : Ctra. EX 103 y parcela 236 del polígono 37 del t.m. de Castuera.
- Suroeste: Parcela 236 del polígono 37 del t.m. de Castuera.
- Noreste: Parcela 236 del polígono 37 del t.m. de Castuera.
- Sureste: Parcela 236 del polígono 37 del t.m. de Castuera.

Las coordenadas UTM (Datum WGS84) de la ubicación del acceso a la parcela son:

X = 274.966 m.

Y = 4.286.312 m.

3.- DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.

3.1.- INTRODUCCIÓN.

El proceso seguido en la industria se basa en la realización de las siguientes actividades fundamentales:

- Sacrificio de animales (ganado porcino, bovino y ovino-caprino) y comercialización de canales.
- Despiece de canales de cerdo y comercialización de carnes despiezadas.

3.2.- CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN.

Los parámetros generales que definen la capacidad de producción de la industria son:

- Días de trabajo al año. 245
- Mano de obra (media). 35 operarios (producción y admon.)

En cuanto a la capacidad potencial de sacrificio de cada línea:

- Porcino : 80 can/hora.
- Bovino : 6 can/hora.
- Ovino-caprino: 35 can/hora.

Otro parámetro que caracteriza la capacidad de producción de carne despiezada es el rendimiento de la línea de despiece que alcanza los 20 canales/hora.

A continuación se cuantifica el volumen de producción de la industria para las diferentes actividades.

VOLUMEN DE PRODUCCIÓN

En los siguientes cuadros se cuantifica el volumen de producción *actual* y aproximado de carne canal. Se han tenido en cuenta valores medios para todo el año.

VOLUMEN DE SACRIFICIO					
Tipo de ganado	Can/día	Días/año	Can/año	Peso/canal	Kg./año
	(ud)		(ud)	(kg.)	
Porcino tronco ibérico.	360	175	63.000	126	7.938.000
Porcino capa blanca.	140	175	24.500	88	2.156.000
Bovino.	6	20	120	250	30.000
Ovino-caprino.	38	48	1.824	14	25.536
				TOTAL	10.149.536

El matadero se encuentra al 100% de su capacidad productiva y el valor medio diario es de **41,42 tm./día.**

4.- DESCRIPCIÓN DE LAS EDIFICACIONES Y EQUIPAMIENTOS DISPONIBLES.**4.1.- EDIFICIOS.**

La industria está compuesta, en cuanto a instalaciones, por varios edificios, conexos o inconexos entre sí.

El edificio principal tiene varios edificios secundarios que a modo de cuerpos conexos se destinan a las siguientes fases del proceso cada uno de ellos:

- Edificio corrales I (nivel 0). (27,78x20,09 m.).
- Edificio corrales II anexo a anterior (nivel 0). (25,17x14,97 m.).
- Edificio sala de sacrificio (nivel 0 y nivel -1). (20,21x19,89 m.)
- Edificio cámaras, sala despiece, expedición, vestuarios y sala de máquinas, con oficinas en nivel +1 (nivel 0 y nivel +1). (25,00x24,97 m).

De forma independiente el conjunto industrial también cuenta con:

- Nave lavado camiones zona limpia. (14,82x5,07 m.).
- Nave lavado camiones zona sucia. (14,86x4,93 m.).
- Estación depuradora de aguas residuales.
- Estercolero.

RELACIÓN DE DEPENDENCIAS
<i>EDIFICIO CORRALES</i>
Corrales porcino.
Corrales bovino.
Corrales ovino-caprino.
Aseo vestuario.
Inspección veterinaria.
Lazaretos.
<i>EDIFICIO SALA DE SACRIFICIO. NIVEL 0</i>
Sala de sacrificio de porcino.
Sala de sacrificio de bovino.
Sala de sacrificio de ovino caprino.
Sala de faenado de porcino.
Cámara de consinga.
Oficina de control.
Inspección veterinaria.
Sala de lavado de útiles
Sala de máquinas.
<i>EDIFICIO SALA DE SACRIFICIO. NIVEL -1</i>
Sala de máquinas.

Expedición despojos rojos.
Almacén.
Oficina control.
Aseos.
Pieles, pelos y decomisos.
Cámara despojos rojos I. 0°C.
Cámara despojos rojos II. -20°C.
Cámara despojos blancos. 0°C
Envasado despojos rojos.
Almacén de envases.
Lavado de útiles.
Tripería I.
Tripería II.
Limpieza y clasificación despojos rojos.
EDIFICIO CÁMARAS, SALA DE DESPIECE Y OTROS. NIVEL 0.
Cámara de óreo de canales.
Cámara de conservación de canales.
Cámara de carne despiezada.
Sala de despiece y perfilado.
Almacén de envases.
Vestuarios.
Aseos.
Oficina de control de expedición.
Sala de expediciones.
Almacén de envases despiece
Pasillos.
Comedor.
Recepción.
Sala de máquinas.
EDIFICIO CÁMARAS. NIVEL ENTREPLANTA 0.
Sala de reuniones.
Despacho I.
Despacho II
Aseos.
Sala de visitas.

TABLA RESUMEN SUPERFICIES CONSTRUIDAS	
	SUP. CONSTRUIDA (m².)
NIVEL -1	363,62
NIVEL 0	2.014,15
NIVEL ENTREPLANTA.	91,68
TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA	2.469,45

4.2.- OBRA CIVIL-EDAR.

Se incluye en este documento el plano nº5.- “EDAR”, donde se refleja gráficamente de la estación depuradora.

La estación depuradora cuenta con una capacidad de tratamiento de 100 m³/día., la cual supera las necesidades actuales de aproximadamente 81 m³/día (20.000 m³/año/245 días/año).

4.3.- EQUIPAMIENTO.

En cuanto a la instalación frigorífica nos encontramos 1 central y varios equipos autónomos independientes que trabajan en todo caso mediante fluido frigorífico R-507 en expansión directa. La cantidad total de gas refrigerante en la instalación es de unos 320 kg.

En cuanto a la maquinaria de proceso y otro equipamiento se cuenta con:

- 1 ud. Instalación de caldera y red de vapor compuesta por generador pirotubular ATTSU RL400/8,4 de 400 kg vapor/h de potencia y presión de diseño a 8,4 kg/cm² de presión.

- 1 ud. Estación depuradora de aguas residuales compuesta por tanque de homogeneización, separador de grasas, reactor biológico, tanque de decantación y bombas de trasiego.

- 1 ud. Línea de sacrificio y faenado de ganado porcino compuesta por sistema anestesiador mediante CO₂, mesa de sangrado, elevadora a línea de lavado-depilado, descensor a cuba de escalde, elevador a depiladora, descensor a mesa de repaso, elevador a línea de chamuscado-depilado, línea de faenado con carrusel de vísceras, todo ello para un rendimiento de 80 cerdos/hora.

- 1 ud. Línea de sacrificio y faenado de ganado bovino compuesta por cepo, plataformas de transición, desollado, corte de patas y faenado todo ello para un rendimiento de 6 bovinos/hora.

- 1 ud. Línea de sacrificio y faenado de ganado ovino-caprino compuesta por corral de aturrido, elevador a vía aérea para desollado, corte de patas y faenado, desollado y faenado todo ello para un rendimiento de 35 ovinos /hora.

- 1 Línea de transporte aéreo de canales hasta muelle de expedición de canales y a cámaras de oreo y sala de despiece.

- Mesas de despiece primario construida en acero inoxidable con polipastos descendores, con superficie en polietileno blanco de 40 mm. de grosor.
- Abrigos retráctiles con perfil de aluminio anodizado en su color, forrados con lamas de PVC y medidas 3.400x3.400 mm.
- Equipos exterminadores de insectos voladores, en acero inoxidable, una reja captadora.
- Equipos compuestos por dispensador de papel continuo con bobina incluida, para instalar junto a lavamanos, papelera y dosificador de jabón.
- Unidades de equipo desinfectadores de cuchillos construido en acero inoxidable.
- Básculas de pesaje aéreas.
- Taquillas de personal.
- Mobiliario y equipamiento de oficina.

En el plano nº2.- "PLANTA GENERAL" se especifican las ubicaciones de los dos tipos de depósitos de almacenamiento de combustibles con que cuenta la industria:

- GAS PROPANO.- Se trata de un depósito aéreo de chapa de acero con capacidad para 15.000 kg. de producto.

Las operaciones de chamuscado de los cerdos ya sacrificados, sangrados, escaldados y depilados, se realizan con un horno de 1.500 kW de potencia térmica nominal alimentado con gas propano, con un consumo medio aproximado de 130 g/cerdo (Gas propano).

Teniendo en cuenta que el volumen sacrificio se cifra en 87.500 uds/año., se tiene un consumo aproximado de gas propano por parte del horno chamuscador de 11.375 kg/año.

Los fluidos refrigerantes empleados en la instalación frigorífica de cada circuito y la cantidad de los mismos se especifica en la siguiente tabla:

CIRCUITO	REFRIGERANTE	CANTIDAD (KG).
Central 1 (central frigorífica)	R507	200
Compresores 1 y 2 apoyo cámaras oreo y conservación.	R507	80
Compresores 3-4-5 zona despojos..	R507	50

5.- CONTENIDO DE LA SOLICITUD DE AUTORIZACION AMBIENTAL.

De acuerdo con 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, la solicitud de autorización ambiental contiene:

a) Documentación que identifica y acredita la titularidad de la instalación concretada en escrituras de propiedad del terreno o contrato de arrendamiento y NIF del titular.

b) Resumen no técnico de todas las indicaciones especificadas en los apartados anteriores.

6.- PRESUPUESTO DEL PROYECTO.

Las inversiones llevadas a cabo durante los últimos 5 años en la industria con carácter medioambiental (mejoras en EDAR) han alcanzado los 5.000 €.