

RESUMEN NO TÉCNICO

1 OBJETO DEL PROYECTO

El objeto del proyecto es la obtención de la autorización ambiental unificada para una Almazara en Lobón (Badajoz).

1.1 Peticionario y encargo.

Se redacta la AUTORIZACIÓN AMBIENTAL UNIFICADA PARA UNA ALMAZARA EN LOBÓN (BADAJOZ), a petición de D. Pedro Gonzalez Bordallo, con D.N.I. 1.375.273-B actuando en representación de Mercograin S.L.U. con C.I.F. B06320410 y domicilio social en Avda. de Madrid 63, 06400 Don Benito (Badajoz).

El encargo se realiza a la empresa ASESORES EN SOLUCIONES EMPRESARIALES DE GESTIÓN Y OPTIMIZACIÓN, S.L., con domicilio C/ Zurbarán, nº 11 – 2º, 06002 Badajoz y C.I.F. B-06625826 actuando en representación de ésta el Ingeniero que suscribe, D. Fco. Javier Carbonell Espín, Ingeniero Agrónomo, colegiado nº 279 en el Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Extremadura con N.I.F. 8.805.397-P.

1.1 Emplazamiento de la instalación industrial.

La ubicación de las inversiones se realizará en la C/ Don Benito nº22 del P.I. de Lobón.

Se ubicará en las parcelas con referencia catastral 6517602QD0061N0001DW.

Las parcelas donde se ubicará la actividad productiva tienen carácter urbano y su uso es industrial.



2 ACTIVIDAD, INSTALACIONES, PROCESOS Y PRODUCTOS.

2.1 Descripción detallada y alcance de la actividad.

2.1.1 Clasificación de la actividad.

- Clasificación conforme a la Ley 16/2015 de protección ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

La actividad (almazara) y tiene una capacidad de producción diaria teórica de 176,6 Tm/día, siendo las centrífugas verticales de las líneas de molturación los equipos limitantes (con una capacidad teórica de procesado total de 8.000 l/h). Por tanto, la actividad puede clasificarse dentro del Anexo II, Punto 3.2.b (Industria alimentaria: instalaciones para tratamiento y transformación destinados a la fabricación de productos alimenticios a partir de Materiales de origen vegetal, sean frescos, congelados, conservados, precocinados, deshidratados o completamente elaborados, con una capacidad de producción de productos acabados igual o inferior a 300 toneladas por día y superior a 20 toneladas por día.

La instalación se desarrollará en suelo urbano y según el Grupo 2 Industrias de productos alimenticios apartado a) Instalaciones industriales para la elaboración de grasas y aceites vegetales y animales del Real Decreto 445/2023 de 13 de Junio por el que se modifican los anexos I II II de la Ley 21/2013 de 9 de diciembre de evaluación ambiental. por lo que es susceptible de ser sometida a evaluación ambiental simplificada.

- Clasificación conforme a Ley 34/2007, de 15 de noviembre, de calidad del aire y protección de la atmósfera, modificada en su Anexo IV por el Real Decreto 1042/2017, de 22 de diciembre

Según el catálogo de actividades potencialmente contaminantes de la atmósfera la actividad queda clasificada, según los distintos focos de emisión existentes, de la siguiente manera:

FOCO	Descripción y proceso asociado	Combustible	Tipo de foco	Clasificación	
1	Caldera de Agua Caliente de 349 KWt	Biomasa	Sistemático. Canalizado	C	03 01 03 04

2.1.2 Descripción de las actividades.

La actividad consiste en la molturación de aceituna para la obtención de aceite virgen con un sistema de extracción a 2 fases con repaso de alperujo en continuo.

Los efluentes procedentes de almazara (aguas de lavado, aguas pluviales potencialmente contaminadas de patio, escurrido de tolvas de alperujos, y aguas de lavado de aceite en la centrífuga vertical) son recogidos en un foso de hormigón desde donde se bombea a las tolvas de alperujo para su expedición como subproducto

2.2 Descripción detallada y alcance de las instalaciones.

2.2.1 Relación y descripción técnica de las edificaciones.

El proyecto consistirá en la construcción de almazara en una zona del terreno que se encuentra en desuso. de 2.800m². Además, tiene una zona de oficinas de 250m² y unos 2.800m² de urbanización.

- Zona de Oficinas, laboratorio y sala de catas. La zona administrativa tendrá dos plantas en el interior de la propia nave existente:
 - Planta baja con una superficie de 265,00m²
 - Planta primera con una superficie de 265,00m²
- Sala de caldera: ocupará una superficie de 135 m²
- Sala de elaboración: ocupará una superficie de 382m²
- Sala de aclaradores: ocupará una superficie de 95,91m²
- Almacén general: ocupará una superficie de 350 m²
- Bodega de aceite: ocupará una superficie de 408m²
- Zona de envasado: ocupará una superficie de 84.81 m²
- Zona de patio de limpieza: ocupará una superficie de 928m²

2.2.2 Equipamiento

- 2 líneas de recepción y acondicionamiento y lavado de capacidad teórica unitaria de 80Tn/h, constituidas por:
- 8 tolvas aceitunas de 50 Tm de capacidad unitaria fabricadas en chapa de acero de 3 mm de espesor
- 2 LÍNEAS DE MOLTURACIÓN DE ACEITUNA PARA PRODUCCION CONTINUA DE ACEITE DE OLIVA HILLER GMBH. CAPACIDAD DE MOLTURACIÓN DE 550-650 TM/DÍA CADA UNA DE LAS 2 LÍNEAS.
- 1 LÍNEA PARA REPASO DE ALPERUJO EN CONTINUO HILLER GMBH. CAPACIDAD DE MOLTURACIÓN 300-350 TM/DÍA.

- Filtro
- Envasadora dos grifos AUTELEC
- 2 dosificadores de talco
- 2 Separadoras pulpa/hueso 75cv
- 6 tolva alperujos de 50 Tm de capacidad unitaria fabricadas en chapa de acero de 3 mm de espesor
- Decantadores 3 x 5000 l
- 20 Depósitos para aceite de 100 tm de capacidad unitaria fabricados en acero inoxidable
- Tuberías transporte producto
- Transporte interior
- Báscula
- Caldera de agua caliente de 349KWt modelo SINCAL WAR o similar

2.3 Descripción detallada y alcance del proceso productivo.

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 - Separación de fases en el decánter integral de funcionamiento a 2 fases (1º Centrifugación) – limpieza de aceite en centrifuga vertical-Repaso de alperujo en continuo- Almacenamiento temporal de alperujos.