



- Infraestructuras, instalaciones y equipos principales:
 - Nave almacén: La explotación contará con una nave para almacén de estiércol y criba de humus de 360 m².
 - Balsa de lixiviados: La explotación contará con una balsa de lixiviados.
 - Lechos de lombrices: Los lechos ocuparán una superficie de 120 m², dividida en 60 lechos.
 - Vestuarios.
- Impacto ambiental: La actividad cuenta con evaluación de impacto ambiental en trámite.

Las personas interesadas en este proyecto, podrán presentar sus sugerencias y alegaciones a la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía, durante el plazo indicado en el párrafo primero de este anuncio, en el Registro único de la Junta de Extremadura; o por cualquiera de las formas previstas en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Finalizado el trámite de información pública, recabadas las alegaciones y recibido informe del Ayuntamiento o, en su defecto, transcurridos los plazos establecidos, conforme al artículo 57 de la Ley 5/2010, se dará trámite de audiencia a los interesados. La Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía dictará resolución en el plazo máximo de seis meses desde la solicitud de AAU.

Lo que se comunica a los efectos oportunos y para el general conocimiento.

Mérida, a 9 de mayo de 2012. El Director General de Medio Ambiente, ENRIQUE JULIÁN FUENTES.

• • •

ANUNCIO de 14 de mayo de 2012 por el que se somete a información pública la solicitud de autorización ambiental unificada de un proyecto de bodega de elaboración de vino base y cava, promovido por López Morena, SL, en el término municipal de Almendralejo. (2012081867)

Para dar cumplimiento al artículo 23 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, que desarrolla la Ley 5/2010, de 23 de junio, de prevención y calidad ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura, se comunica al público en general que la solicitud de Autorización Ambiental Unificada (AAU) de un proyecto de bodega de elaboración de vino base y cava, promovida por López Morena, SL, en el término municipal de Almendralejo (Badajoz), podrá ser examinado, durante 20 días hábiles, a contar desde el día siguiente al de la publicación del presente anuncio en el Diario Oficial de Extremadura, en las dependencias de la Dirección General de Medio Ambiente (DGMA) de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía, Avenida de Luis Ramallo, s/n. de Mérida.



Por otra parte, la solicitud de AAU ha sido remitida por esta DGMA al correspondiente Ayuntamiento, al cual se le ha solicitado que promueva la participación de los interesados en este procedimiento.

De acuerdo con lo dispuesto en el punto 31 del artículo 5 de la Ley 5/2010, de 23 de junio, de prevención y calidad ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura, el órgano competente para la resolución de la presente solicitud es la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía de la Junta de Extremadura.

Esta figura administrativa autoriza y condiciona la ejecución y puesta en funcionamiento de la actividad desde el punto de vista ambiental. Conforme al artículo 54.3 de la Ley 5/2010, la AAU es anterior a las demás autorizaciones sectoriales o licencias que sean obligatorias, entre otras, a la licencia urbanística.

Los datos generales del proyecto son:

— Categoría Ley 5/2010:

Categoría 3.2.b. del Anexo VI, relativa a "Instalaciones para tratamiento y transformación destinados a la fabricación de productos alimenticios a partir de materia 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".

— Categoría Decreto 81/2011:

Categoría 3.2.b. del Anexo II del Decreto 81/2011, relativa a "Instalaciones para tratamiento y transformación destinados a la fabricación de productos alimenticios a partir de materia 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 4 toneladas por día".

— Actividad:

El proyecto consiste en una bodega de elaboración de vino base y cava. La capacidad de producción anual es de 600.000 litros de vino base. En relación con la capacidad de rima, la superficie destinada a ella permite albergar 7.143 bandejas apilables de 42 botellas cada una, que supone en total 300.006 botellas, y 600 contenedores de 504 botellas cada uno que hace un total de 302.400 botellas.

Elaboración de vino base:

- Recepción de uva. A la recepción de la uva se tomarán muestras para determinar su grado, su estado sanitario y su calidad, para a continuación ser descargada en una tolva de acero inoxidable de 25 m³ siendo arrastrada por un tornillo sinfín hasta la despalilladora trituradora.
- Despalillado y triturado. Una vez en la trituradora la uva, se produce la separación del raspón y el grano. El raspón es expulsado para su destrucción y el grano, ya triturado es impulsado hacia la prensa.



- Prensado. La uva ya triturada se bombea mediante una bomba peristáltica hasta una prensa neumática de 50 t y comienza un proceso de prensado que dura aproximadamente 2,5 horas. La presión hace que se separen los mostos de los brujos. Los mostos son llevados hasta los depósitos de acero inoxidable para su posterior fermentación y los orujos que resultan son evacuados mediante una cinta transportadora para su posterior entrega en alguna industria alcoholera.
- Fermentación. Los mostos, una vez en los depósitos de inoxidable, son fermentados controlando la temperatura de fermentación para así obtener una mejor calidad.
- Filtración. Una vez terminada la fermentación, los vinos se someten a un proceso de filtración y las lías obtenidas son retiradas para su entrega en alguna alcoholera.

Elaboración del cava:

- Estabilización de los vinos. El vino es sometido a temperaturas negativas, durante varios días, para provocar así la decantación de los bitartratos. Posteriormente se filtra.
- Tiraje. Al vino estabilizado y filtrado se le añade el licor de tiraje, taponando después con tapón de corona y provocando una segunda fermentación.
- Removido. Pasados nueve meses desde el momento del tiraje, las botellas son removidas mediante un girapalet, que mediante movimientos de giro y de inclinación simultáneos hacen que las botellas pasen de la posición horizontal a la vertical con el cuello hacia abajo.
- Degüelle. El proceso de degüelle comienza con el congelado del gollete de la botella, atrapando las lías que éste tiene en un tapón de hielo. A continuación quitamos el tapón corona, extrayendo las lías por la propia presión que existe en la propia botella. Se añade licor de expedición, se rellena la merma que se ha producido y tapamos con tapón de corcho y morrión de alambre.
- Expedición. Una vez tapada la botella, se lava y se etiqueta, estando lista para salir al merca.

— Infraestructuras.

- Nave de elaboración de vinos base de 458 m².
- Nave de elaboración de rima de 472 m².
- Nave de embotellado y almacenamiento de 580 m².

— Instalaciones y equipos.

- Tolva de recepción de uva de acero inoxidable de 25 m³.
- Estrujadora-despalilladora de 50 t/h.
- Bomba de vendimia de 50/60 t de paletas.
- Extractor de raspón con motor de 15 cv.
- Instalación de aire comprimido de 20 cv.



- 10 unidades de depósitos de vinificación de 60.000 litros de capacidad.
- Bomba de extracción de líquidos no alimentarios de 1.5 cv.
- Bomba Mohono con motor eléctrico de 5,5 cv.
- Instalación frigorífica para la climatización de la zona de rima.
- 2 unidades Giropalet de dos contenedores de 504 W cada una.
- Congeladora golletes de 80 botellas con compresor de 1,75 cv.
- Cabina de degüelle manual realizada en chapa de acero inoxidable.
- Taponadora bozaladora con motor de 1 cv.
- Lavadora de baño exterior de botellas de acero inoxidable.
- Etiquetadora manual.
- Mesa de expedición de acero inoxidable.
- Giropalet de dos contenedores de 504 b/ud. Con motor de 2 cv.
- 2 depósitos isotermos de vinificación de 50.000 litros de capacidad, realizado en acero inoxidable.
- Un depósitos de almacenamiento de vino de 50.000 litros de capacidad, realizado en acero inoxidable.

Ubicación: La actividad se ubica en el Polígono Industrial Dehesa del Pedregal, actualmente c/ Uva Chardonnay del término municipal de Almendralejo.

Las personas interesadas en este proyecto, podrán presentar sus sugerencias y alegaciones a la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía, durante el plazo indicado en el párrafo primero de este anuncio, en el Registro único de la Junta de Extremadura; o por cualquiera de las formas previstas en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Finalizado el trámite de información pública, recabadas las alegaciones y recibido informe del Ayuntamiento o, en su defecto, transcurridos los plazos establecidos, conforme al artículo 57 de la Ley 5/2010, se dará trámite de audiencia a los interesados. La Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía dictará resolución en el plazo máximo de seis meses desde la solicitud de AAU.

Lo que se comunica a los efectos oportunos y para el general conocimiento.

Mérida, a 14 de mayo de 2012. El Director General de Medio Ambiente, ENRIQUE JULIÁN FUENTES.

• • •