



RESOLUCIÓN de 26 de septiembre de 2012, de la Dirección General de Medio Ambiente, por la que se otorga autorización ambiental unificada para la adaptación y ampliación de una bodega destinada a la elaboración de vino base y cava, promovida por López Morena, SL, en el término municipal de Almendralejo. (2012061600)

ANTECEDENTES DE HECHO

Primero. Con fecha 30 de marzo de 2012 tiene entrada en el Registro Único de la Junta de Extremadura, la solicitud de Autorización Ambiental Unificada (AAU) para la instalación y puesta en marcha de un proyecto de bodega de elaboración de vino base y cava, en el término municipal de Almendralejo (Badajoz), con CIF: B06120737.

Segundo. Esta actividad está incluida en el ámbito de aplicación de la Ley 5/2010, de 23 de junio, de prevención y calidad ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura y 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, en particular en la 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 prima vegetal de una capacidad de producción de productos acabados igual o inferior a 300 toneladas por día y superior a 4 toneladas al día".

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

Tercero. En cumplimiento de lo establecido en el artículo 57 de la Ley 5/2010, de 23 de junio, y en el artículo 23 del Decreto 81/2011, la solicitud de AAU fue sometida al trámite de información pública, mediante Anuncio de 14 de mayo de 2012 que se publicó en el DOE n.º 118, de 20 de junio de 2012. Dentro del periodo de información pública no se ha recibido alegación alguna.

Cuarto. Mediante escrito de 14 de mayo de 2012, la Dirección General de Medio Ambiente (DGMA) remitió al Ayuntamiento de Almendralejo copia de la solicitud de AAU con objeto de que este Ayuntamiento promoviera la participación real y efectiva de las personas interesadas en el procedimiento de concesión de esta AAU mediante notificación por escrito a las mismas y, en su caso, recepción de las correspondientes alegaciones. Asimismo, en el mismo escrito, la DGMA solicitó informe a ese Ayuntamiento sobre la adecuación de las instalaciones descritas en la solicitud de AAU a todos aquellos aspectos que fueran de su competencia según lo estipulado en el artículo 57.5 de la Ley 5/2010 y el artículo 24 del Decreto 81/2011.

Quinto. La instalación cuenta con informe de compatibilidad urbanística emitido por el Ayuntamiento de Almendralejo con fecha de 27 de marzo de 2012.

Sexto. Para dar cumplimiento al artículo 57.6 de la Ley 5/2010 y al artículo 84 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, esta DGMA se dirigió mediante escritos de 7 de septiembre de 2012 a López Morena, SL y al Ayuntamiento de Almendralejo con objeto de proceder al trámite de audiencia a los interesados. Durante este periodo no se ha presentado alegación alguna.



FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. La Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía es el órgano competente para la resolución del presente expediente en virtud de lo dispuesto en el artículo 56 de la Ley 5/2010, de 23 de junio, de prevención y calidad ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura, y según el artículo 6 del Decreto 209/2011, de 5 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía.

Segundo. Esta actividad está incluida en el ámbito de aplicación de la Ley 5/2010, de 23 de junio, de prevención y calidad ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura y 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, en particular en la 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 prima vegetal de una capacidad de producción de productos acabados igual o inferior a 300 toneladas por día y superior a 4 toneladas al día".

Tercero. Conforme a lo establecido en el artículo 55 de la Ley 5/2010 y en el artículo 2 del Decreto 81/2011, se somete a autorización ambiental unificada la construcción, montaje, explotación, traslado o modificación sustancial de las instalaciones en las que se desarrolle alguna de las actividades que se incluyen en el Anexo II del citado Decreto.

A la vista de los anteriores antecedentes de hecho y fundamentos de derecho, y una vez finalizados los trámites reglamentarios para el expediente de referencia, por la presente,

SE RESUELVE:

Otorgar la autorización ambiental unificada a favor de López Morena, SL, para el proyecto de adaptación y ampliación de una bodega destinada a la elaboración de vino base y cava referida en el Anexo I, en el término municipal de Almendralejo (Badajoz), a los efectos recogidos en la Ley 5/2010, de 23 de junio, de prevención y calidad ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura y 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, señalando que en el ejercicio de la actividad se deberá cumplir el condicionado fijado a continuación y el recogido en la documentación técnica entregada, excepto en lo que ésta contradiga a la presente autorización, sin perjuicio de las prescripciones de cuanta normativa sea de aplicación a la actividad de referencia en cada momento. El n.º de expediente de la instalación es el AAU 12/076.

CONDICIONADO DE LA AUTORIZACIÓN AMBIENTAL UNIFICADA

- a - Medidas relativas a la prevención, minimización, almacenamiento, gestión y control de los residuos generados en la actividad

1. Los residuos generados por la actividad de la instalación industrial son los siguientes:



RESIDUO	ORIGEN	CÓDIGO LER ⁽¹⁾
Residuos de tejidos de vegetales	Operaciones de proceso de uva	02 01 03
Envases	Suministro de materias primas o auxiliares a la planta industrial	15 01 ⁽²⁾

(1) LER: Lista Europea de Residuos publicada por la Orden MAM/304/2002, de 8 de febrero.

(2) Se incluyen todos los envases del grupo 15 01 distintos de los identificados como 15 01 10 y 15 01 11.

- Atendiendo a su caracterización y composición de los residuos conformados por tejidos vegetales con código LER 020103, estos residuos serán prioritariamente utilizados como subproducto de alcoholera, extractores de tártaros, fabricantes de tartratos, tratados de orujos frescos o agotados, etc, o en su defecto por gestor autorizado.
- La generación de cualquier otro residuo no mencionado en la presente resolución, deberá ser comunicado a la DGMA, con objeto de evaluarse la gestión más adecuada que deberá llevar a cabo el titular de la instalación industrial y, en su caso, autorizar la producción del mismo.
- Junto con la memoria referida en el apartado d) de esta resolución, el titular de la instalación industrial deberá indicar y acreditar a la DGMA qué tipo de gestión y qué gestores autorizados se harán cargo de los residuos generados por la actividad con el fin último de su valorización o eliminación, incluyendo los residuos asimilables a urbanos. Éstos deberán estar registrados como Gestores de Residuos en la Comunidad Autónoma de Extremadura, según corresponda.
- Queda expresamente prohibida la mezcla de los residuos generados entre sí o con otros residuos. Los residuos deberán segregarse desde su origen, disponiéndose de los medios de recogida y almacenamiento intermedio adecuados para evitar dichas mezclas.
- Deberán habilitarse las correspondientes áreas de almacenamiento de los residuos en función de su tipología, clasificación y compatibilidad.
- Los residuos no peligrosos generados en el complejo industrial podrán depositarse temporalmente en las instalaciones, con carácter previo a su eliminación o valorización, por tiempo inferior a 2 años y, siempre que sea posible, mediante contenedores específicos para cada tipo de residuo. Sin embargo, si el destino final de estos residuos es la eliminación mediante vertido en vertedero, el tiempo permitido no podrá sobrepasar el año, según lo dispuesto en el Real Decreto 1481/2001, de 27 de diciembre, por el que se regula la eliminación de residuos mediante depósito en vertedero.
- El titular de la instalación industrial deberá llevar un registro de la gestión de todos los residuos generados: cantidad, naturaleza, identificación del residuo, origen y destino de los mismos.



- b - Medidas de protección y control de las aguas, del suelo y de las aguas subterráneas

1. Las aguas residuales generadas en el complejo industrial deberán ser vertidas a la red de saneamiento del Ayuntamiento de Almendralejo. Estos vertidos deberán contar con Autorización del Ayuntamiento de Almendralejo, previamente a las obras de ejecución.

- c - Medidas de protección y control de la contaminación acústica

1. Las principales fuentes de emisión de ruidos del complejo industrial se indican en la siguiente tabla. En la misma, también se muestran los niveles de emisión de ruidos previstos.

Fuente sonora	Nivel de emisión, dB(A)
Actividad	80

2. La actividad desarrollada no superará los objetivos de calidad acústica ni los niveles de ruido establecidos como valores límite en el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas. El proyecto presentado justifica un nivel de recepción en la linde más desfavorable de 58,78 dB(A), de la actividad por el día.
3. En la instalación industrial, no se permitirá el funcionamiento de ninguna fuente sonora que provoque un nivel sonoro equivalente que sobrepase, a límite de propiedad, los siguientes valores máximos.

Periodo de funcionamiento	Nivel de ruido máximo, dB(A)
Periodo día	70
Periodo tarde	70
Periodo noche	55

El nivel de ruido de cada periodo se determinará de conformidad con lo establecido en la normativa vigente, el cual deberá acreditarse mediante medición autorizada previa a su puesta en funcionamiento.

- d - Plan de ejecución

1. En el caso de que el proyecto, instalación o actividad no comenzara a ejecutarse o desarrollarse en el plazo de cuatro años, a partir de la fecha de otorgamiento de la AAU, la DGMA, previa audiencia del titular, acordará la caducidad de la AAU, conforme a lo establecido en el artículo 63 de la Ley 5/2010, de 23 de junio.
2. Dentro del plazo de cuatro años indicado en el apartado anterior, el titular de la instalación deberá remitir a la DGMA solicitud de inicio de la actividad según lo dispuesto en el artículo 64 de la Ley 5/2010, de 23 de junio, y aportar memoria, suscrita por técnico competente, que certifique que las obras e instalaciones se han ejecutado conforme a lo establecido en la documentación presentada y a las condiciones de la AAU.



3. El inicio de la actividad estará condicionada a las comprobaciones previas establecidas en el artículo 34 del Decreto 81/2011, de 20 de mayo.
4. En particular y sin perjuicio de lo que se considere necesario, la memoria referida en el apartado anterior deberá acompañarse de:
 - a) La documentación que indique y acredite qué tipo de gestión y qué gestores autorizados se harán cargo de los residuos generados por la actividad con el fin último de su valorización o eliminación.
 - b) El certificado de cumplimiento de los requisitos de ruidos establecido en el artículo 26 del Decreto 19/1997, de 4 de febrero, de reglamentación de ruidos y vibraciones.
 - c) Autorización de vertidos del Ayuntamiento de Almendralejo.
5. A fin de realizar las mediciones referidas en el punto anterior, que deberán ser representativas del funcionamiento de la instalación, el titular de la instalación industrial podrá requerir a la DGMA permiso para iniciar un periodo de pruebas antes del inicio de la actividad. En dicho caso, el titular de la instalación deberá solicitarlo dentro del plazo de cuatro años indicado en el apartado d.1 y con una antelación mínima de un mes antes del comienzo previsto de las pruebas. Junto con esta solicitud, deberá indicar el tiempo necesario para el desarrollo de las pruebas y la previsión temporal del inicio de la actividad, quedando a juicio de la DGMA la duración máxima del periodo de pruebas.

- e - Vigilancia y seguimiento

Residuos producidos:

1. El titular de la instalación industrial deberá llevar un registro de la gestión de todos los residuos generados:
 - a) Entre el contenido del registro de residuos no peligrosos deberá constar la cantidad, naturaleza, identificación del residuo, origen y destino de los mismos.
 - b) El contenido del registro, en lo referente a residuos peligrosos, deberá ajustarse a lo establecido en el artículo 17 del Real Decreto 833/1988, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución de la Ley 20/1986, Básica de Residuos Tóxicos y Peligrosos.
2. En su caso, antes de dar traslado de los residuos peligrosos a una instalación para su valorización o eliminación deberá solicitar la admisión de los residuos y contar con el documento de aceptación de los mismos por parte del gestor destinatario de los residuos.
3. Asimismo, el titular de la instalación deberá registrar y conservar los documentos de aceptación de los residuos peligrosos en las instalaciones de tratamiento, valorización o eliminación y los ejemplares de los documentos de control y seguimiento de origen y destino de los residuos por un periodo de cinco años.

- f - Medidas a aplicar en situaciones anormales de explotación

1. En caso de incumplirse alguno de los requisitos establecidos en esta resolución, el titular de la instalación industrial deberá:



- a) Comunicarlo a la DGMA en el menor tiempo posible mediante los medios más eficaces a su alcance, sin perjuicio de la correspondiente comunicación por escrito adicional.
 - b) Adoptar las medidas necesarias para volver a la situación de cumplimiento en el plazo más breve posible y, cuando exista un peligro inminente para la salud de las personas o el medio ambiente, suspender el funcionamiento de la instalación hasta eliminar la situación de riesgo.
2. El titular de la instalación industrial dispondrá de un plan específico de actuaciones y medidas para las situaciones referidas en el apartado f.1).

- g - Prescripciones finales

1. La AAU objeto de la presente resolución tendrá una vigencia indefinida, sin perjuicio de lo establecido en los artículos 59 y 61 de la Ley 5/2010 y 30 y 31 del Decreto 81/2011.
2. Se dispondrá de una copia de la presente resolución en el mismo centro a disposición de los agentes de la autoridad que lo requieran.
3. El incumplimiento de las condiciones de la resolución constituye una infracción que irá de leve a grave, según el artículo 153 de la Ley 5/2010, de prevención y calidad ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura, sancionable con multas de hasta 200.000 euros.
4. Contra la presente resolución, que agota la vía administrativa, podrá interponer el interesado recurso potestativo de reposición ante el Consejero de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía, en el plazo de un mes, a partir del día siguiente a aquel en que se lleve a efecto su notificación, o ser impugnada directamente ante el orden jurisdiccional contencioso-administrativo.

Transcurrido dicho plazo, únicamente podrá interponerse recurso contencioso-administrativo, sin perjuicio, en su caso, de la procedencia del recurso extraordinario de revisión.

No se podrá interponer recurso contencioso-administrativo hasta que sea resuelto expresamente o se haya producido la desestimación presunta del recurso de reposición interpuesto.

Mérida, a 26 de septiembre de 2012.

El Director General de Medio Ambiente
(PD Resolución del Consejero de 8 de agosto de 2011,
DOE n.º 162 de 23 de agosto),
ENRIQUE JULIÁN FUENTES

ANEXO I

RESUMEN DEL PROYECTO

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:

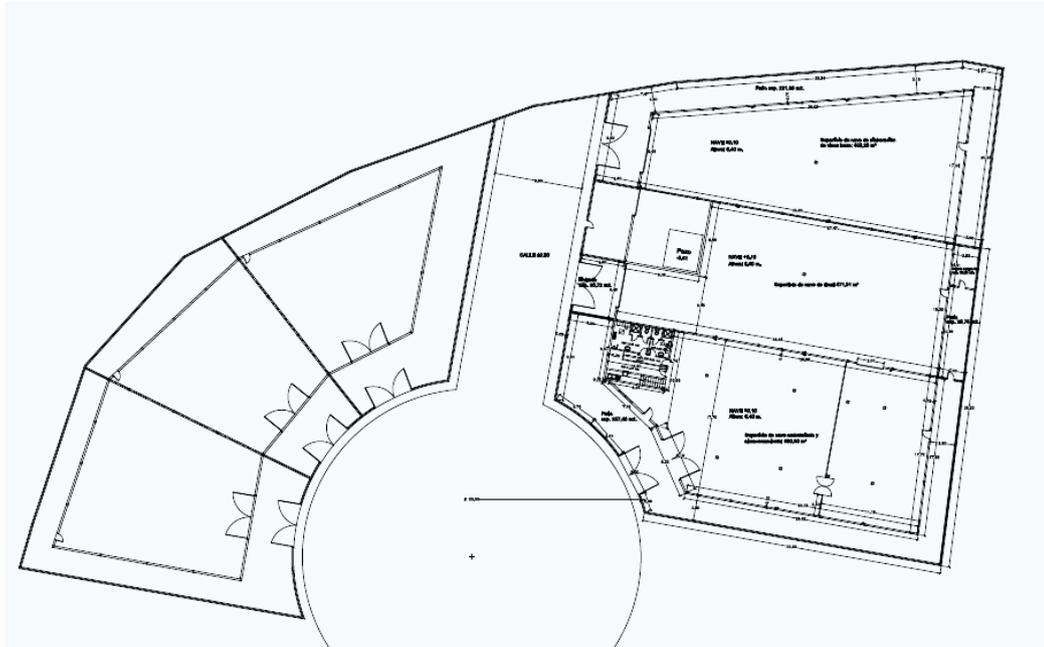
- Recepción de uva. A la recepción de la uva se tomarán muestras para determinar su grado, su estado sanitario y su calidad, para a continuación ser descargada en una tolva de acero inoxidable de 25 m³ siendo arrastrada por un tornillo sinfín hasta la despalladora trituradora.
- Despallado y triturado. 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 orujos. 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, atrayendo 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 mercado.



- 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 2cv.
 - 2 depósitos isotermos de vinificación de 50.000 litros de capacidad, realizado en acero inoxidable.
 - Un depósito de almacenamiento de vino de 50.000 litros de capacidad, realizado en acero inoxidable.

ANEXO II**PLANO INSTALACIÓN**

• • •