



ANUNCIO de 10 de marzo de 2022 por el que se pone a disposición del público la información relativa al procedimiento de solicitud de modificación sustancial de autorización ambiental unificada, del proyecto de industria de transformados cárnicos promovido por Roler Extremadura, SLU, en el término municipal de Peraleda de la Mata. (2022080334)

Para dar cumplimiento al artículo 16, punto 5 de la Ley 16/2015, de 23 de abril, de protección ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura, modificado por el Decreto-ley 3/2021, de 3 de marzo, de medidas urgentes para la modernización de la Administración Pública y para la ejecución del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, se comunica al público en general que la solicitud de Autorización Ambiental Unificada (AAU) del proyecto de industria de transformados cárnicos, promovido por Roler Extremadura, SLU, en el término municipal de Peraleda de la Mata (Cáceres), podrá ser examinada, 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 Sostenibilidad de la Consejería para la Transición Ecológica y Sostenibilidad, previa cita solicitada a través del correo electrónico exp.sostenibilidad@juntaex.es.

Por otra parte, simultáneamente al periodo de información pública, la solicitud de AAU será remitida por la Dirección General de Sostenibilidad al correspondiente Ayuntamiento, a fin de solicitarle el informe técnico sobre la adecuación de la instalación analizada a todos aquellos aspectos que sean de su competencia, en virtud de lo dispuesto en el artículo 16, punto 6 de la Ley 16/2015, de 23 de abril, modificado por el Decreto-ley 3/2021, de 3 de marzo.

Es Órgano competente para el otorgamiento de la AAU la Dirección General de Sostenibilidad de la Consejería para la Transición Ecológica y Sostenibilidad de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4.1 d) y e) del Decreto 170/2019, de 29 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería para la Transición Ecológica y Sostenibilidad.

Esta figura administrativa autoriza y condiciona la ejecución y puesta en funcionamiento de la actividad desde el punto de vista ambiental. Conforme al artículo 14.3 de la Ley 16/2015, la AAU precederá, en su caso, a las demás autorizaciones sectoriales o licencias que sean obligatorias, entre otras, a las autorizaciones sustantivas de las industrias y a las licencias urbanísticas.

Los datos generales del proyecto son:

- Categoría Ley 16/2015:

Esta actividad está incluida en el ámbito de aplicación de la Ley 16/2015, de 23 de abril, de protección ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura, en particular en la

categoría 3.2.a) del anexo II de la Ley 16/2015, de 23 de abril, relativa a "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: materia prima animal (que no sea leche) de una capacidad de producción de productos acabados igual o inferior a 75 toneladas/día y superior a 10 toneladas/día", por lo tanto debe contar con AAU para ejercer la actividad.

- Actividad:

El proyecto consiste en la ampliación de una industria de transformados cárnicos.

- Ubicación:

La instalación industrial se ubica en la parcela 1 del polígono industrial "Puerta de Extremadura" de Peraleda de la Mata. Las coordenadas UTM son X=805.270; Y=4.422.020; HUSO: 29; datum: ETRS89.

- Capacidades y consumos:

Dispone de una capacidad de producción de 74,054 Tn/día.

- Infraestructuras previas a la ampliación:

- Planta baja:

Zona de producción (6.714,83 m²).

Zona de administración (428,82 m²).

Total planta baja (7.143,65 m²).

- Entreplanta:

Zona de administración (410,28 m²).

Total entreplanta (410,28 m²).

- Total de edificios y construcciones previos a la ampliación (7.553,93 m²).

- Infraestructuras correspondientes a la ampliación:

- Planta baja:

Zona de producción (6.024,36 m²).

Total planta baja (6.024,36 m²).



- Entreplanta:
 - Zona de producción (110,89 m²).
 - Zona de administración (303,12 m²).
 - Total entreplanta (414,01 m²).
- Total de edificios y construcciones correspondientes a la ampliación (6.438,37 m²).
- Total de edificios y construcciones de todas las instalaciones (13.992,30 m²).
- Equipos principales previos a la ampliación:
 - Línea mecanizada canales.
 - Robot recepción vacuno.
 - Báscula aérea vacuno.
 - Báscula de suelo vacuno.
 - Ordenador de recepción vacuno.
 - Báscula de suelo porcino.
 - Ordenador recepción porcino.
 - Báscula de suelo ave.
 - Carrillería vacuno.
 - Líneas de despiece (porcino y vacuno).
 - Bandas despiece vacuno
 - Mesa giratoria.
 - Dos sierras cortar falda.
 - Sierra de cortar mer.
 - Envasadora al vacío.
 - Túnel retráctil.



Báscula de suelo huesos.

Dos esterilizadores de cuchillos.

Desinfectador de cuchillos.

Afiladora de cuchillos.

– Útiles de trabajo (logística general).

Lavadora de rejillas.

Lavadora de bañeras.

– Picadoras.

Picadora mixta supergrinder.

Tres picadoras – amasadoras.

Tres elevadores fijos.

Extractor de gases y analizador atmósfera.

– Línea de picadas.

Embutidora con cabezal picado.

Cinta de conexión a porcionadores de carne.

Dos porcionadores carne picada.

Posicionador automático de carne.

Báscula de control de peso.

Desapilador de bandejas con pulmón.

Cinta de salida a desapilador.

Cargador de carne.

Controlador de peso.

Tres termoselladoras picadas.



Tres cintas salida cerradoras

Un envasador de carne picada en bandeja preformada.

Dos etiquetadoras doble cabezal.

– Línea de hamburguesas.

Elevador.

Formadora HSE.

Desapilador de bandejas con pulmón.

Cinta de salida de desapilador.

Cinta de distribución.

Alimentador Bandejas.

Cintas anteriores a termoselladora.

Dos elevadores de columna.

Dos termoselladoras hamburguesas.

Dos etiquetadoras de doble cabezal.

Un envasador de hamburguesas en bandeja preformada.

– Línea de salchichas.

Embutidora de carne.

Embutidora de tripa vegetal.

Sistema solidificación tripa.

Cortadora de salchichas.

Desapiladora de bandejas.

Sistema posicionador de salchichas

Termoselladora salchichas.



- Línea de carpacho.

Maquina loncheadora.

Máquina de disposición de lámina de film entre láminas de carpacho.

Termoselladora mixta.

Cintas.

Bombo de masaje.

- Línea de pinchos.

Carro dispensador automático de pinchos.

- Línea de brochetas.

Formadora de brochetas.

- Línea de extrafinos.

Tres cortadoras.

Termoselladora.

- Línea de etiquetado.

Tres formadoras de cajas.

Una formadora de cajas para bandejas.

Una termoselladora de bandejas preformadas.

Bucle de expedición.

Acondicionador con cinta.

Termoselladora.

Nueve etiquetadoras.

Filmadora.

Cuatro trenes de etiquetado bandejas.



Cuatro detectores metal.

Dos formadoras de cajas.

Envasadora flow de bandejas.

Dos etiquetadoras - pesadoras automáticas.

– Equipos auxiliares

Enfardadora.

Lavasuelas.

Lavador de botas.

Esterilizador de manos con barrera.

Mezcladora de gases de alimentación.

• Equipos principales de la ampliación:

– Muelles de descarga y dependencias anexas:

Cinco abrigo, cuatro de ellos para los muelles de descarga, uno por materia prima (vacuno, porcino, aves y otras materias primas) y uno para el almacén de consumibles.

Nueve elevadores para los muelles, cuatro de ellos vinculados a los muelles de cada uno de los tipos de materias primas (vaca, huesos, ave y cerdo), otro de ellos para las operaciones en el almacén, tres restantes para los muelles de expedición y el último de ellos en la zona de picado.

Once básculas, cinco de ellas vinculadas a los muelles (vacuno, cerdo, ave y otras materias primas), además de una específica para el pesaje de huesos, dos para las salas de amasado y tres para las salas de picado.

Tres etiquetadoras (muelle vacuno, cerdo y aves).

Un robot descolgador de carne para el muelle de vacuno.

– Zonas de proceso:

Cuatro amasadoras, tres de ellas con función de picado, para zonas de picado ("Burger meat").



Un cabezal picador para zona de picados.

Dos picadoras de carne (líneas picadas).

Dos porcionadores (líneas de picadas).

Un analizador de grasa por rayos X, para la zona de picadas.

Cuatro bombos masajeadores, tres de ellos para la zona de bombos y una de ellas para la línea de carpacho.

Nueve elevadores de carros: cuatro de ellos para los picadores, dos para zona de pinchos, dos para la zona de hamburguesas y uno para los bombos de masaje.

Cuatro cortadoras, tres de ellas para hacer dados (despiece de cerdo, elaborado manual y fajitas) y una de ellas para la línea de brochetas.

Seis embutidoras, cuatro de ellas en zona de formación de hamburguesas (baja presión) y dos de ellas para la zona de picadas.

Un enmallador para la línea de rellenos.

Un esterilizador de cuchillos en la sala de despiece de vaca.

Diecinueve etiquetadoras: dos en zona de fileteado, cinco para la zona de picadas, dos en la línea de albóndigas y cuatro en la zona de formación de hamburguesas (baja presión), una en la línea de pinchos y otra en la línea de fajitas.

Siete fileteadoras: cuatro de ellas en la línea de fileteados, una en la línea de rellenos y dos en la de carpacho.

Una formadora de albóndigas para dicha línea.

Seis formadoras de hamburguesas.

Una formadora para la línea de carpacho.

Insertador de palillos para la línea de pinchos.

Dos inyectoras, una para la sala de bombos y otra para la línea de carpacho.

Tres lavabotas distribuidos por la fábrica

Dos lavaplatos industriales para la sala de despiece de vacuno.



Dos limpiadores de carros y cajas en la sala de lavado.

Tres mezcladores de gases para líneas de fileteado y picadas.

Nueve posicionadores de producto: tres para zona de zona de formación de hamburguesas (baja presión), dos para la zona de picadas, uno para la línea de fajitas y tres para la zona de fileteados.

Tres prensas de fileteado: dos de ellas para las líneas de fileteado y una para la línea de fajitas.

Túnel en espiral para la nueva línea de hamburguesas congeladas (-1º a -18ºC).

- Laboratorio:

Incubadora.

- Etiquetado/ensado:

Nueve detectores de metales, siete de ellos en la zona de etiquetado, uno específico para la línea de fajitas y otro para la zona de formación de hamburguesas (baja presión).

Dos envasadoras, una de ellas para la zona de despiece de vacuno y otra para la zona de formación de hamburguesas (baja presión).

Quince etiquetadoras.

Diecisiete termoselladoras para envasado: una para línea de rellenos, tres para zona de baja presión, dos para línea de pinchos, dos para líneas de fileteado, una para albóndigas, una para fajitas, una para caldos, dos para picadas, una para estofados, una para hamburguesas y otra para la línea de carpacho.

- Almacén:

Dos encoladores.

Cinco formadoras de cajas.

Una enfardadora.

- Instalación eléctrica en media y baja tensión.

Cuatro transformadores de 630 kVA cada uno.



Dos grupos electrógenos de reserva de 900 kVA cada uno.

- Instalación de pararrayos.
- Instalación frigorífica.

Dos circuitos de fluido refrigerante R-404-c para las dos cámaras de congelación.

Dos circuitos de refrigerante amoníaco para las dos cámaras de conservación.

- Instalación de agua caliente.

Dos calderas de 150 kW térmicos cada una.

- Instalación de almacenamiento de productos petrolíferos líquidos.

Depósito de 3.000 l.

- Instalación de aire comprimido.
- Instalación contra incendios.
- Instalación de depuración de vertidos (E.D.A.R.I.)

Pozo de bombeo.

Tamiz rotativo.

Balsa de homogeneización.

Aireadores sumergibles.

Bombeo aporte a CAF.

Separador de grasas.

Caudalímetro de salida.

Cuadro eléctrico de control y maniobra.

Las personas físicas o jurídicas podrán presentar sus sugerencias y alegaciones, durante el plazo indicado en el párrafo primero de este anuncio, en cualquiera de los lugares previstos en el artículo 7 Decreto 257/2009, de 18 de diciembre, por el que se implanta un Sistema de Registro Único y se regulan las funciones administrativas del mismo en el ámbito de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura (oficinas que realicen función



de registro de cualesquiera órgano o unidad administrativa de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura y sus organismos públicos vinculados o dependientes, incluidas las Oficinas de Respuesta Personalizada y los Centros de Atención Administrativa, de los órganos de la Administración General del Estado, de los órganos de cualquier otra Administración autonómica, de las entidades que integran la Administración Local que hayan suscrito el correspondiente Convenio con la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura para actuar como registro concertado, a través del Registro Telemático de la Junta de Extremadura, en las oficinas de Correos, de acuerdo con su normativa específica, en las representaciones diplomáticas y oficinas consulares de España en el extranjero, conforme a su normativa o en cualquier otro órgano que indique una norma específica), o en cualquiera de los lugares indicados en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, dirigidas al Servicio de Protección Ambiental de la Dirección General de Sostenibilidad de la Consejería para la Transición Ecológica y Sostenibilidad.

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

Mérida, 10 de marzo de 2022. El Director General de Sostenibilidad, JESÚS MORENO PEREZ.

• • •