



## **RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE CALIDAD AMBIENTAL, POR LA QUE SE OTORGA A LA EMPRESA HALCON FOODS S.A.U., AUTORIZACIÓN AMBIENTAL INTEGRADA PARA LA FÁBRICA DE CONSERVAS VEGETALES Y ZUMOS, EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE CAMPOS DEL RÍO (MURCIA)**

Visto el expediente nº 233/07 AU/AI instruido a instancia de Halcon Foods S.A.U., con el fin de obtener la autorización ambiental integrada para una fábrica de conservas vegetales y zumos con domicilio en C/ San Antonio, 2, 30.191, en el término municipal de Campos del Río (Murcia), se emite la presente resolución de conformidad con los siguientes:

### **A) ANTECEDENTES DE HECHO**

**Primero.** Con fecha 28 de diciembre de 2.006, la sociedad Halcon Foods S.A.U. con CIF A-30014401, con domicilio social en C/ San Antonio, 2, 30.191, en el término municipal de Campos del Río (Murcia), representada por D. Rafael Abati, presenta la solicitud de autorización ambiental integrada para la fábrica de conservas vegetales y zumos existente, ubicada en C/ San Antonio, 2, 30.191, en el término municipal de Campos del Río (Murcia).

**Segundo.** Los documentos que se acompañan a dicha solicitud son los establecidos en el artículo 12 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrados de la contaminación. Se solicitaron ampliaciones de datos que han sido respondidas por el interesado. La mercantil dispone de informe de compatibilidad con el planeamiento urbanístico favorable realizado por el Ayuntamiento de Campos del Río de fecha 16 de octubre del 2.006.

**Tercero.** Sometido a información pública, durante un período no inferior a 30 días, de acuerdo con lo establecido en el artículo 16 de la Ley 16/2002, de 1 de julio y en la Ley 27/2006 de 18 de julio, mediante la publicación del correspondiente anuncio en el Boletín Oficial de la Región de Murcia (BORM núm. 154, de 6 de julio de 2.007). Durante este período no se presentaron alegaciones al citado proyecto.

**Cuarto.** En base al artículo 17 de la Ley 16/2002 se remitió la documentación del expediente de solicitud al Ayuntamiento de Campos del Río, el cual, emitió informe en base al artículo 18.

**Quinto.** En base al artículo 17 de la Ley 16/2002 se remitió la documentación del expediente de solicitud al Organismo de Cuenca el cual, emitió informe en base al artículo 19.

**Sexto.** La mercantil dispone de licencia de apertura para la fábrica de jugos y conservas vegetales concedida por el Ayuntamiento de Campos del Río el 7 de febrero de 2.001. Según informe de medición de ruido industrial de fecha 25 de febrero de 2.004, realizado por ASISTENCIA TÉCNICA INDUSTRIAL, SAE-ATISAE, entidad colaboradora de la administración en materia de calidad ambiental, los valores obtenidos no sobrepasan los niveles permitidos, en la legislación vigente, siendo éstos de  $Leq=65$  dBA día y  $Leq=55$  dBA noche, ya que existen viviendas cerca de la industria.

### **B) FUNDAMENTOS DE DERECHO**

**Primero.** Las instalaciones sujetas a esta autorización ambiental integrada están incluidas en el anexo 1 del Real Decreto 509/2007, de 20 de abril, por el que se aprueba el Reglamento para el desarrollo y ejecución de Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrados de la contaminación, en la categoría:



9.1.b.2.) Tratamiento y transformación destinados a la fabricación de productos alimenticios a partir de materia prima vegetal de una capacidad de producción de productos acabados superior a 300 toneladas/día (valor medio trimestral).

**Segundo.** De acuerdo con el artículo 3.h) de la Ley 16/2002, de 1 de julio, el órgano competente en la Región de Murcia para otorgar la autorización ambiental integrada es la Consejería de Desarrollo Sostenible y Ordenación del Territorio, de conformidad con artículo 13 del Decreto 24/2007, del Presidente de la Comunidad Autónoma de 2 de julio, de reorganización de la Administración Regional.

**Tercero.** La tramitación del expediente se ha realizado de acuerdo con la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrado de la contaminación, y la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común en lo no regulado en aquella, así como de conformidad con la Ley 27/2006 de 18 de julio por la que se regulan los derechos de acceso a la información, de participación pública y de acceso a la justicia en materia de medioambiente.

Vistos los informes técnicos y sometido el expediente al dictamen de la Comisión Técnica de Evaluación de Impacto Ambiental.

Vistos los antecedentes mencionados, junto a las informaciones adicionales recogidas durante el proceso de tramitación y de conformidad con el artículo 20.1 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrados de la contaminación y en base a la documentación aportada, se formula la siguiente:

## RESOLUCIÓN

**PRIMERO. Autorización.** Conceder a Halcon Foods S.A.U., autorización ambiental integrada para instalación de la fábrica de conservas vegetales y zumos, ubicada en C/ San Antonio, 2, 30.191, en el término municipal de Campos del Río (Murcia), con las condiciones establecidas en los anexos de Prescripciones Técnicas.

**SEGUNDO. Comprobación e inicio de la actividad.** De acuerdo con lo previsto en el artículo 4.2 del Real Decreto 509/2007, de 20 de abril, por el que se aprueba el Reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley 16/2002, las instalaciones no podrán iniciar su actividad hasta que se compruebe el cumplimiento de las condiciones fijadas en la autorización ambiental integrada.

Esta comprobación se realizará por una entidad acreditada según el Decreto n.º 27/1998, de 14 de mayo, sobre entidades colaboradoras en materia de calidad ambiental, que emitirá un certificado justificativo del cumplimiento de las condiciones impuestas en esta autorización. Este certificado de entidad colaboradora acompañará a la solicitud de inicio de la actividad.

Para las instalaciones existentes, ya en funcionamiento, el certificado de entidad colaboradora acreditará que se han cumplido las prescripciones de la Autorización Ambiental Integrada y otorgará efectividad a la autorización en los términos previstos y plazos en el citado artículo 4.2. del Real Decreto 509/2007.

Junto con el Certificado de Entidad Colaboradora se aportará un Plan de Vigilancia que incluya las obligaciones periódicas de la empresa en cuanto a gestión y controles periódicos, mantenimiento de los sistemas correctores y suministro periódico de información a la administración.



**TERCERO. Operador Ambiental.** La empresa designará un operador ambiental. Sus funciones serán las previstas en el artículo 56.1 de la Ley 1/1995, de 8 de marzo, de protección del medio ambiente de la Región de Murcia.

**CUARTO. Salvaguarda de derechos y exigencia de otras licencias.** Esta autorización se otorga salvando el derecho a la propiedad, sin perjuicio de terceros y no exime de los demás permisos y licencias que sean preceptivas para el ejercicio de la actividad de conformidad con la legislación vigente.

**QUINTO. Renovación de la autorización.** La autorización ambiental integrada se otorga por un plazo máximo de ocho años, transcurrido el cual deberá ser renovada en los términos del artículo 25 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, y, en su caso, actualizada por períodos sucesivos. A tal efecto, con una antelación mínima de diez meses antes del vencimiento del plazo de vigencia de la autorización ambiental integrada, el titular solicitará su renovación. Igualmente se modificará la autorización de oficio si se incurre en alguno de los supuestos recogidos en el artículo 26 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrado de la contaminación.

**SEXTO. Modificaciones en la instalación.** El titular de la instalación, deberá informar al órgano ambiental para conceder la autorización ambiental integrada de cualquier modificación que se proponga realizar, indicando razonadamente, en base a los criterios del artículo 10 de la Ley 16/2002, si considera que se trata de una modificación sustancial o no sustancial. Dicha comunicación se acompañará de la documentación justificativa de las razones expuestas.

**SÉPTIMO. Suspensión cautelar de la autorización.** Esta autorización podrá ser revocada, sin derecho a indemnización alguna y en cualquier momento si se comprobara incumplimiento de la misma y contravención de lo establecido legalmente, tras el oportuno expediente.

**OCTAVO. Asistencia y colaboración.** El titular de la instalación estará obligado a prestar la asistencia y colaboración necesarias a quienes realicen las actuaciones de vigilancia, inspección y control.

**NOVENO. Transmisión de la propiedad o de la titularidad de la actividad.** Cuando el titular decida transmitir la propiedad o la titularidad de la presente actividad, deberá comunicarlo al órgano ambiental. Si se produjera la transmisión sin efectuar la correspondiente comunicación, el antiguo y el nuevo titular quedan sujetos, de forma solidaria, a todas las responsabilidades y obligaciones derivadas del incumplimiento de dicha obligación. Una vez producida la transmisión, el nuevo titular se subroga en los derechos, las obligaciones y responsabilidades del antiguo titular.

**DÉCIMO. Legislación sectorial aplicable.**

En general, para todo lo no especificado en esta Resolución se estará a todas y cada una de las condiciones estipuladas por la normativa sectorial vigente en materia de residuos, vertidos o contaminación atmosférica, así como de ruido o suelos y cualquier otra que pueda dictar la administración en el desarrollo de sus competencias en materia de protección ambiental.

En particular, de acuerdo con las excepciones previstas en la Disposición Derogatoria, 2 final de la Ley 16/2002, es de aplicación la legislación sectorial vigente en materia de obligaciones periódicas de suministro de información y cualquier otra medida establecida en dicha legislación sectorial, distinta de la exigencia de obtener alguna de las autorizaciones específicas que aquí se integran.

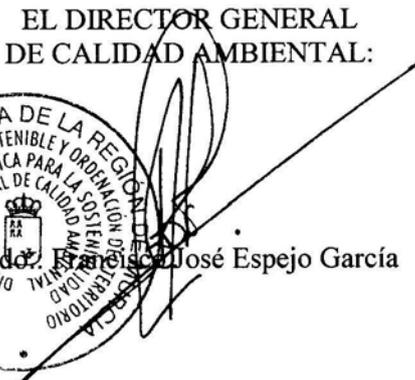
**UNDÉCIMO.** Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada ante el Excmo. Consejero de Desarrollo Sostenible y Ordenación del Territorio en el plazo de un mes desde el día siguiente a la recepción de la notificación de la



presente autorización, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 114, 115 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

**Murcia, 29 de mayo de 2008**

**EL DIRECTOR GENERAL  
DE CALIDAD AMBIENTAL:**

  
Fdo. Francisco José Espejo García



ANEXO I

**PRESCRIPCIONES TÉCNICAS A LA AUTORIZACIÓN AMBIENTAL INTEGRADA PARA LA INSTALACIÓN DE UNA FÁBRICA DE CONSERVAS DE CONSERVAS VEGETALES Y ZUMOS, EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE CAMPOS DEL RÍO (MURCIA), A SOLICITUD DE HALCON FOODS S.A.U.**

**1.- DATOS DEL PROYECTO**

**1.1.- UBICACIÓN Y CALIFICACIÓN URBANÍSTICA.**

<b>Situación:</b> Ubicada en C/ San Antonio, 2, 30.191, en el término municipal de Campos del Río (Murcia).			<b>Clasificación del suelo:</b> Suelo urbano/industrial aislado.	
<b>Coordenadas geográficas:</b> X: 644165,04, Y: 4.211.635,3.	<b>CIF:</b> A-30014401	<b>CNAE:</b> 1.433	<b>Horas de funcionamiento al año:</b> 5.328 h/año	<b>Superficie de suelo total:</b> 42.335 m <sup>2</sup> <b>Superficie construida:</b> 29.256 m <sup>2</sup>
<b>Acceso:</b> Se accede por la Autovía del Noroeste de la Región de Murcia, junto a la carretera regional de Alguazas a Albuente MU-531.				

**1.2.- PROCESO PRODUCTIVO.**

La mercantil tiene un proceso productivo organizado en campañas de diferentes frutas y hortalizas, según se suceden a lo largo del año.

Nº del proceso	Denominación del proceso.	NOSE-P	Operaciones básicas que integran cada proceso
1	Fabricación de Satsuma en almíbar	101.01	1. Descarga de materia prima (mandarina). 2. Almacenamiento en cámaras de refrigeración para posterior alimentación a línea o alimentación a línea directamente. 3. Calibración y lavado. 4. Escaldado y pellicado. 5. Descorazonado y desgajado. 6. Pelado y calibración. 7. Selección manual. 8. Envasado, llenado, adición de líquido de gobierno y control automático de peso. 9. Cerrado. 10. Esterilización de envases, enfriamiento y desinfección. 11. Codificado y paletizado de los botes. 12. Carga.
2	Fabricación de albaricoque		1. Descarga de materia prima. 2. Almacenamiento en cámaras de refrigeración para posterior alimentación a línea. 3. Lavado en silos. 4. Cortado y eliminación del hueso. 5. Selección mediante máquina de visión artificial. 6. Pelado químico. 7. Lavado y calibración de mitades. 8. Inspección visual y eliminación manual de defectos. 9. Envasado, control de peso y llenado. 10. Cerrado. 11. Esterilización de envases, enfriamiento y desinfección. 12. Codificado, paletizado y etiquetado de los botes. 13. Carga.
3	Fabricación de ciruela pasa		1. Descarga de materia prima. 2. Almacenamiento en cámaras de refrigeración para posterior alimentación a línea. 3. Lavado en silos. 4. Inspección visual y eliminación manual de defectos. 5. Llenado y adición de líquido de



			<p>gobierno. 6. Cerrado. 7. Esterilización de envases, enfriamiento y desinfección. 8. Paletizado y etiquetado de los botes. 9. Carga.</p>
4	Fabricación de melocotón		<p>1. Descarga de materia prima. 2. Alimentación a línea directamente. 3. Lavado en silos. 4. Calibración. 5. Cortado y eliminación del hueso. 6. Pelado químico y lavado. 7. Inspección visual y selección. 8. Si el melocotón es empleado en la fabricación de pulpas: escaldado, llenado y control de peso. 9. Si es empleado en la fabricación de melocotón en almíbar: calibración, separación en diferentes tamaños, una parte es envasado y otra se transforma en cubitos para fabricar cóctail (siguen el proceso 8). 10. Cerrado. 11. Esterilización de envases, enfriamiento y desinfección. 12. Paletizado y etiquetado de los botes. 13. Carga.</p>
5	Fabricación de alcachofa		<p>1. Descarga de materia prima en silos. 2. Calibración, escaldado y enfriado. 3. Pelado mecánico. 4. Deshojado. 5. Selección y eliminación manual de defectos. 6. Llenado, adición de líquido de gobierno y control de pesos. 7. Cerrado. 8. Esterilización de envases y enfriamiento. 9. Codificado, paletizado y etiquetado de los botes. 10. Carga.</p>
6	Fabricación de fresa		<p>1. Descarga de materia prima. 2. Almacenamiento en cámaras de refrigeración para posterior alimentación a línea. 3. Previa tría y lavado en silos. 4. Selección manual y calibrado. 5. Llenado, adición de líquido de gobierno y control de peso. 6. Esterilización de envases y enfriamiento. 9. Codificado, paletizado y etiquetado de los botes. 10. Carga.</p>
7	Fabricación de pera		<p>1. Descarga de materia prima. 2. Almacenamiento en cámaras de refrigeración para posterior alimentación a línea. 3. Calibrado por tamaños y lavado en balsas. 4. Pelado mecánico, cortado en mitades y eliminación del corazón. 5. Inspección visual y calibración de mitades. 6. Las mitades destinadas a su envasado directo: llenado, adición de líquido de gobierno y control de peso. 7. Las mitades destinadas a la obtención de cubitos para fabricar</p>



			10. Codificado, paletizado y etiquetado de los botes. 11. Carga.
8	Fabricación de cocktail de frutas		1. Descarga de cereza embotada, apertura, lavado en silo y descarga a tolva de alimentación. 2. Descarga de piña y uva embotada, apertura y descarga en tolva de alimentación. 3. Traslado de frutas a la coctelera. 4. Introducción de melocotón y pera en la coctelera. 5. Llenado, adición de líquido de gobierno y control de peso. 6. Cerrado. 7. Esterilización, enfriamiento y desinfección. 8. Codificado, paletizado y etiquetado de los botes. 9. Carga.
9	Fabricación de compota y mermelada		1. Introducción de pulpa de fruta fresca obtenida en los procesos anteriores. 2. Inspección visual y eliminación manual de defectos. 3. Adición de azúcar y del resto de ingredientes (espesantes, acidulantes... 4. Confitación en tanques de doble fondo. 5. Desaireación y almacenamiento. 6. Pasteurización. 7. Llenado, control de pesos y cerrado. 8. Esterilización y enfriamiento. 9. Codificado, paletizado y etiquetado de los botes. 10. Carga.
10	Fabricación de néctares		1. Descarga de fruta fresca. 2. Selección y lavado. 3. Cocido, deshuesado y colado; o deshuesado, triturado y cocido. 4. Adición de almíbar. 5. Homogeneización de la mezcla. 6. Desaireación. 7. Pasteurización. 8. Llenado en caliente de los envases. 9. Cerrado. 10. Enfriamiento. 11. Etiquetado de los botes. 12. Carga.

### 1.3.- MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS.

MATERIAS PRIMAS	PUNTOS DE CONSUMO	CANTIDAD CONSUMIDA (TM/AÑO)
Concentrado de frutas	Alimentación a línea	419,97
Frutas	Alimentación a línea	38.065,15
Hortalizas	Alimentación a línea	7.386,32
Pulpas	Alimentación a línea	329,43
Frutas semielaboradas	Alimentación a línea	144
Azúcar	Aditivo producción	4.827
Sal	Aditivo producción	34
Ácido cítrico	Aditivo producción	77
Ácido clorhídrico	Pelado químico/Depuradora (ajuste pH)	63
Potasa	Pelado químico/Depuradora (ajuste pH)	469
Antiespumante	Depuradora	9,2
Floculante	Depuradora	5,2
Hipoclorito sódico	Cloración agua alimentación/Tratamiento terciario de depuradora	279
Glucosa	Aditivo producción	403
Fructosa	Aditivo producción	158



1.4.- INSTALACIONES.

Nº Instalación	Descripción	Superficie (m <sup>2</sup> )	Tipo de instalación
1	Nave de 75x105 m destinada a fabricación	7.875	Proceso
2	Nave de 25x105 m	2.625	Sala de calderas
3			Líquido de gobierno
4			Aseos
5			Fabricación de zumos y néctares
6			Dos cámaras frigoríficas de conservación de producto fresco de 1.237,5 y 825 m <sup>3</sup>
7	Nave de 30x105 m	3.150	Almacenamiento de elaborados
8			Taller
9			Cámara frigorífica de conservación de producto fresco de 2.652 m <sup>3</sup>
10	Nave de almacenamiento de producto terminado de 25x105 m	2.625	Auxiliar
11	Oficinas de 25x10 m en dos plantas	500	Auxiliar
12	Naves de 11 mm de luz	780	Comedores
13			Esterilizado
14			Depósitos de lejía
15			Depósito enterrado de agua
16			Torres de enfriamiento
17	Taller	Auxiliar	
18	Nave de planta irregular	2.890	Torre de satsuma
19			Despaletizado de bote
20			Almacenamiento cartón
21			Almacén de recogida
22			Prealmacenamiento
23	Nave de planta rectangular	2.818	Transformador
24			Almacén de elementos diversos
25	Nave de planta irregular	5.718	Oficina almacén
26			Aire comprimido
27			Maquinaria almacén
28			Almacén de productos terminados
29	Caseta control	25	Auxiliar
30	Estación depuradora de aguas residuales	6.893	Instalaciones de la Estación Depuradora de aguas residuales
			Laboratorio de la depuradora
			Recipiente fijo aéreo de 10.000 litros de ácido clorhídrico
			Recipiente fijo aéreo de 10.000 litros de hidróxido potásico
31	Almacenamiento de productos químicos del patio en recipientes portátiles	333,75	Almacenamiento de productos químicos corrosivos líquidos en recipientes móviles de 1.000 litros
			Almacenamiento de productos químicos en estado sólido
			Almacenamiento de envases vacíos contaminados y residuos peligrosos
32	Almacenamiento de productos químicos del patio en recipientes fijos	--	Dos depósitos fijos aéreos de ácido clorhídrico de 12.000 litros cada uno
			Un depósito fijo aéreo de hidróxido de potasio de



		12.000 litros		
		Un depósito fijo aéreo de hipoclorito sódico de 12.000 litros	--	Auxiliar
33	Dos balsas de almacenamiento del efluente procedente de las instalaciones de depuración de 70.000 m <sup>3</sup> de capacidad		--	Auxiliar

#### 1.5.- SALIDAS DEL PROCESO PRODUCTIVO: productos y subproductos.

Tipo	Descripción	Tm/año	Peligroso (Sí/No)	Tipo envase	Capacidad de producción utilizada (Tm / hora)	Tipo de almacenamiento
Producto	Satsuma en almíbar	46.951	No	Metálico	21,25	--
Producto	Albaricoque		No	Metálico	12,5	--
Producto	Ciruela pasa		No	Metálico	1,68	--
Producto	Melocotón		No	Metálico	18,75	--
Producto	Fresa		No	Metálico	5,75	--
Producto	Pera		No	Metálico	6,5	--
Producto	Cocktail de frutas		No	Metálico	5	--
Producto	Mermeladas	6.353	No	Metálico	0,31	--
Producto	Néctares de frutas	3.086	No	Metálico	1,12	--
Producto	Compota	334	No	Metálico	2,5	--
Producto	Alcachofa	4.488	No	Metálico	15	--
Subproducto	Hueso de albaricoque	166,20	No	--	--	Tolva de recogida de subproductos
Subproducto	Hoja de alcachofa	5.345,02	No	--	--	Tolva de residuos vegetales
Subproducto	Corteza de mandarina	3.388,40	No	--	--	Tolva de residuos vegetales
Subproducto	Hueso de melocotón	1.367,27	No	--	--	Tolva de recogida de subproductos

#### 1.6.- CONSUMOS DEL PROCESO PRODUCTIVO.

##### 1.6.1.- Consumo anual total de energía.

Consumo total (Kwh/año)
5.583,55

##### 1.6.2.- Combustibles.

Descripción	Consumo Tm/año	Almacenamiento
Fuel Oil	1940	Dos depósitos de 50 m <sup>3</sup> cada uno

#### 1.7. MEJORES TÉCNICAS DISPONIBLES APLICADAS EN EL PROCESO PRODUCTIVO.

Lavado de las materias primas:

- Reutilización del agua de lavado previa filtración.

Eliminación de partes:

- Separación de los restos vegetales y gestión o aprovechamiento de residuos vegetales.

Pelado:

- Utilización de reactivos menos contaminantes: En el caso de pelado químico con disolución alcalina la utilización de potasa (KOH) en vez de sosa (Na OH) supone que las aguas residuales generadas presenten una menor concentración de sodio que es más contaminante que el potasio.
- Reutilización de aguas: Las aguas residuales generadas en el lavado que se realiza tras el pelado químico se reutilizan para transporte, tras el filtrado de éstas para retirar los sólidos presentes.
- Neutralización del vertido.

Escaldado y enfriado:

- Reutilización del agua del enfriado: Las aguas residuales generadas en el enfriamiento tienen una temperatura elevada y pueden reciclarse para el mismo uso, tras el enfriamiento de las mismas en torres de refrigeración.

Tratamiento térmico y enfriamiento:

- Reutilización de las aguas de enfriamiento.



- Recirculación de las aguas de enfriamiento: Las aguas son enfriadas en las torres de refrigeración y recirculadas para el mismo uso.

## 2.- EMISIONES A LA ATMÓSFERA.

### 2.1. CATALOGACIÓN DE LA ACTIVIDAD.

<b>GRUPO B</b>		Anexo IV de la Ley 34/2007, de calidad del aire y protección de la atmósfera.
<b>Catalogación</b>	030103	Plantas de combustión < 50 MWt

### 2.2.- IDENTIFICACIÓN DE FOCOS EMISORES.

Los principales focos y contaminantes del aire vinculados a la actividad que desarrolla la mercantil son los siguientes:

Nº Foco	Descripción del foco	Sustancias contaminantes	Altura foco (m)	Tipo de emisión.
1	Caldera de vapor	CO <sub>2</sub> , CO, NOx, SO <sub>2</sub> , Partículas	7	Puntual
2	Caldera de vapor	CO <sub>2</sub> , CO, NOx, SO <sub>2</sub> , Partículas	8	Puntual
3	Caldera de vapor	CO <sub>2</sub> , CO, NOx, SO <sub>2</sub> , Partículas	8	Puntual
4	Torres de refrigeración	Vapor de agua	-	Puntual
5	Estación Depuradora de Aguas Residuales Industriales (EDARI)	H <sub>2</sub> S, CO, HCN y Cl <sub>2</sub>	-	Difusa
6	Almacenamiento restos vegetales	Diversas	-	Difusa

### 2.3.- PARÁMETROS DE HOMOLOGACIÓN DE LOS FOCOS EMISORES (calderas, procesos de combustión...).

Nº Foco	Potencia instalada	Potencia térmica nominal Mw	Combustible utilizado:
	(Termias/h)		Fuel Oil m <sup>3</sup> N/h
1	6.500	6,546	2.554
2	7.800	7,825	3.065
3	1.527	1,541	-

### 2.4.- VALORES LÍMITE DE EMISIÓN.

Nº Foco	Parámetros	Valor límite	Criterio de fijación
1,2,3	Opacidad	4 (Bacharach) 2 (Ringelmann)	Decreto 833/1975, de 6 de febrero, por el que se desarrolla la Ley 38/1972, de 22 de diciembre, de protección del ambiente atmosférico.
	SO <sub>2</sub> mg/m <sup>2</sup> N	1.700	
	CO ppm	1.445	
	NOx (medido como NO <sub>2</sub> ) ppm	300	

### 2.5.- VALORES LÍMITE DE INMISIÓN.

CONTAMINANTE	VALOR LÍMITE		CRITERIO DE FIJACIÓN
SH <sub>2</sub>	100 (microgramos/Nm <sup>3</sup> ) (concentración media en 30 minutos)	40 (microgramos/Nm <sup>3</sup> ) (concentración media en 24 horas)	Decreto 833/1975, de 6 de febrero, por el que se desarrolla la Ley 38/1972, de 22 de diciembre, de protección del ambiente atmosférico.
MATERIA SEDIMENTABLE	300 (mg/m <sup>2</sup> /día) (concentración media en 24 horas)		Decreto 833/1975, de 6 de febrero, por el que se desarrolla la Ley 38/1972, de 22 de diciembre, de protección del ambiente atmosférico.
Cl <sub>2</sub>	300 (microgramos/Nm <sup>3</sup> ) (concentración media en treinta minutos).	50 (microgramos/Nm <sup>3</sup> ) (concentración media en veinticuatro horas).	Decreto 833/1975, de 6 de febrero, por el que se desarrolla la Ley 38/1972, de 22 de diciembre, de protección del ambiente atmosférico.

### 2.6.- MEJORES TÉCNICAS DISPONIBLES APLICADAS.

- Generación de vapor:

- Mantenimiento de calderas: Para evitar un aumento de la contaminación medioambiental de los focos de emisión se realizan limpiezas periódicas del quemador, limpieza periódica de las chimeneas de evacuación de gases.



Mejora de las características del agua de alimentación a las calderas mediante sistemas de descalcificación, osmotización, etc. Minimizando las purgas y por tanto disminuyendo los vertidos, ahorrando combustible y minimizando las emisiones atmosféricas.

- Reutilización de los condensados:

- Los condensados son recuperados y utilizados como agua de alimentación de la caldera, lo que supone además de un ahorro de agua, un ahorro de energía, un menor consumo de combustible y por lo tanto menores emisiones atmosféricas.

### 3.-VERTIDOS LÍQUIDOS.

#### 3.1.-CONSUMO DE AGUA Y PROCEDENCIA.

Procedencia	Volumen Anual consumido (m <sup>3</sup> )
Mancomunidad de Canales del Taibilla	329.000

#### 3.2.- IDENTIFICACIÓN DE LOS EFLUENTES DEL VERTIDO.

Descripción del vertido	Destino	Caudal (m <sup>3</sup> /año)
Aguas residuales industriales	EDARI-riego	327.355
Aguas sanitarias	Red de alcantarillado	
Aguas pluviales	EDARI-riego	

Consta en el expediente autorización de forma provisional y en precario otorgada por la Confederación Hidrográfica del Segura, de fecha 29 de mayo del 2.003, concedida a la Comunidad de Regantes de Campos del Río y Los Rodeos, según el expediente CSR-30/02, para aprovechar hasta un máximo de 2.500 m<sup>3</sup>/día de aguas residuales depuradas procedentes de la factoría Halcon Foods S.A., con destino exclusivo a las zonas regables existentes integradas en dicha Comunidad de Regantes. Dicha autorización provisional se otorga durante un plazo máximo de 6 meses y establece una serie de condiciones.

Según Informe de Confederación Hidrográfica del Segura sobre admisibilidad de vertido en virtud del artículo 19 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrado de la contaminación de fecha 30 de octubre de 2.007, el vertido de aguas residuales industriales es reutilizado en riego, disponiendo de concesión administrativa otorgada por este Organismo con fecha 29 de mayo de 2003 según el expediente CSR-30/02. Por otro lado dicho informe establece que la reutilización total de las aguas residuales en riego no se considera vertido.

Esta propuesta de resolución se realiza bajo el supuesto de que la mercantil Halcon Foods S.A.U. dispone de concesión administrativa definitiva para la reutilización en riego de las aguas residuales depuradas otorgada por el Organismo de Cuenca.

Se cumplirá con lo establecido en la disposición transitoria segunda del Real Decreto 1620/2007, de 7 de diciembre, por el que se establece el régimen jurídico de la reutilización de las aguas depuradas, así como lo establecido en el Informe de Confederación Hidrográfica del Segura sobre admisibilidad de vertido en virtud del artículo 19 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrado de la contaminación de fecha 30 de octubre de 2.007, el cual se adjunta como **ANEXO II** a esta propuesta de resolución.

#### 3.3.- INSTALACIONES DE TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES.

Previamente a la reutilización de las aguas residuales industriales para riego, se realiza un tratamiento de depuración. Las aguas residuales industriales y las aguas pluviales son conducidas hasta una Estación Depuradora de Aguas Residuales Industriales (EDARI), con las siguientes características:

Tipo Instalación	Condiciones de diseño (caudales en m <sup>3</sup> )	Tratamientos			
	Máximo/hora	Pretratamiento	Físico-químico	Biológico	Terciario
EDARI	250	Desbaste de gruesos. Tamizado en tamices rotativos.	Floculación en línea, aereoflotación.	Fangos activos en continuo, decantación secundaria	Desinfección por cloración

#### 3.4.- MEJORES TÉCNICAS DISPONIBLES APLICADAS.

Gestión del agua y limpieza de las instalaciones:

- Realización de control y registro tanto del consumo de agua como del vertido de manera diaria.
- Realización de estudios de caracterización tanto del vertido final como de los distintos vertidos que se generan en las etapas del proceso.
- Implantación de un Sistema de Gestión Ambiental según ISO 14.000.



- Implantación de procedimientos escritos para la realización de las tareas donde se aplica agua.
- Difusión al personal de la importancia del ahorro de agua y del cumplimiento de los procedimientos escritos.
- Realización de mantenimiento preventivo y periódico sobre los equipos y etapas donde el consumo de agua es importante, de forma que se eviten pérdidas, fugas o un incorrecto funcionamiento de la maquinaria.
- Implantación de buenas prácticas de fabricación, en concreto aplicado a la limpieza: barrido y retirada de sólidos del suelo y equipos previo a la limpieza con agua y concienciación del personal.

### 3.5.- MEDIDAS PREVENTIVAS APLICADAS LIGADAS AL TRATAMIENTO DE LAS AGUAS RESIDUALES.

- Segregación de las aguas residuales generadas por su calidad: aguas industriales, aguas sanitarias y aguas pluviales.
- Separación de los sólidos de las aguas residuales lo antes posible.
- Aplicación de sistemas de medida y de control automáticos a los tratamientos realizados a las aguas residuales (caudal, pH, conductividad, etc).

## 4. RESIDUOS.

### 4.1. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS COMO PRODUCTOR DE RESIDUOS.

Todos los residuos producidos por la actividad objeto de Autorización Ambiental Integrada:

- Deben ser envasados, en su caso etiquetados y almacenados de modo separado en fracciones que correspondan, como mínimo según cada uno de los epígrafes de seis dígitos de la Lista Europea de Residuos vigente (LER), de modo que sea posible su recogida selectiva y gestión diferenciada (la utilización de epígrafes en los que se utilice términos asociados al concepto de mezcla o similar, será objeto de justificación específica). No podrán ser almacenados los residuos no peligrosos por un periodo superior a dos años y en el caso de los residuos peligrosos por un periodo superior a seis meses.
- Son considerados valorizables, debiendo ser en todo caso destinados a su reutilización, recuperación de materiales o aprovechamiento energético.

No obstante, la mercantil titular de dicha actividad, podrá destinar a eliminación aquellos residuos que de modo justificado, sean aceptados como no valorizables por la Dirección General de Calidad Ambiental en base a la normativa y planificación vigentes en materia de residuos.

#### 4.1.1. Residuos peligrosos generados.

Halcon Foods S.A.U. está autorizado a producir los siguientes residuos peligrosos, siempre que en su conjunto no superen las 10 Tm:

Nº Residuo	Descripción del residuo	Identificación según LER	Código LER	Cantidad generada (Tm/año)	Destino final
1	Envases que contienen sustancias peligrosas o están contaminados por ellas	Envases que contienen restos sustancias peligrosas o están contaminados por ellas	150110*	0,24	Reutilización
2	Absorbentes, materiales de filtración (incluidos los filtros de aceite no especificados en otra categoría), trapos de limpieza y ropas protectoras contaminados por sustancias peligrosas	Absorbentes, materiales de filtración (incluidos los filtros de aceite no especificados en otra categoría), trapos de limpieza y ropas protectoras contaminados por sustancias peligrosas	150202*	0,786	Valorización
3	Otros disolventes y mezclas de disolventes	Otros disolventes y mezclas de disolventes	140603*	0,578	Valorización energética
4	Residuos de pintura y barniz	Residuos de pintura y barniz que contienen disolventes orgánicos u otras sustancias peligrosas.	080111*	0,13	Valorización energética
5	Residuos que contienen hidrocarburos	Residuos que contienen hidrocarburos	160708*	2,4	Valorización energética
6	Tubos fluorescentes	Tubos fluorescentes y otros residuos que contienen	200121*	0,07	Reciclado(*)



		mercurio.			
7	Baterías de plomo	Baterías de plomo	160601*	0,45	Reutilización
8	Aceites minerales no clorados de motor, de transmisión mecánica y lubricantes	Aceites minerales no clorados de motor, de transmisión mecánica y lubricantes	130205*	0,8	Reciclado
9	Reactivos de laboratorio	Productos químicos de laboratorio que consisten en, o contienen, sustancias peligrosas, incluidas las mezclas de productos químicos de laboratorio	160506*	0,06	Valorización energética (**)
10	Ceras y grasas usadas	Ceras y grasas usadas	120112*	0,64	Valorización energética
11	Emulsiones y disoluciones de mecanizado sin halógenos	Emulsiones y disoluciones de mecanizado sin halógenos	120109*	-	Valorización energética(*)
12	Equipos eléctricos y electrónicos desechados	Equipos eléctricos y electrónicos desechados, distintos de los especificados en los códigos 20 01 21 y 20 01 23, que contienen componentes peligrosos	200135*	0,3	Reutilización

(\*)Establecido en esta autorización (ya que el proyecto básico no especifica el destino final de dichos residuos).

(\*\*) Establecido en esta autorización (ya que la mercantil no justifica que no pueda destinarse a otro fin distinto al de eliminación).

Nº Residuo	Código según Real Decreto 833/88		Identificación según orden MAM/304/02	Identificación del residuo según Real Decreto 952/97			Identificación según la Ley 10/98
	A	B		R	C	H	
1	A 115 (2)	B 0019	R13	C 41/51	H 05	S 36	Q 05
2	A 115 (2)	B 0019	R 13	C 41/51	H 05/14	S 08/34/3 6	Q 05/06
3	A 115 (2)	B 0019	R 13	C 41	H3B	L05	Q 07
4	-	-	-	-	-	-	-
5	A 115 (2)	B 0019	R 13(*)	C 51	H 14	S 34	Q 05
6	A 115 (2)	B 0019	R 13	C 16	H 5/14	S 40	Q 06
7	A 115 (2)	B 0019	R 13	C 18	H 8	S 37	Q 06
8	A 115 (2)	B 0019	R 09/13	C 51	H 06/14	L 08	Q 07
9	A 115 (2)	B 0019	R 13(*)	C 0	H 06	S,L 14	Q 14
10	-	-	-	-	-	-	-
11	-	-	-	-	-	-	-
12	A 115 (2)	B 0019	R 13	C 06	H 13	S 40	Q 14

(\*)Corregido en concordancia con destino final del residuo.

#### 4.1.2. Residuos no peligrosos generados.

Nº Residuo	Descripción del residuo	Identificación según LER	Código LER	Cantidad (Tm/año)	Destino final
13	Papel y cartón	Papel y cartón	200101	30,87	Reciclado
14	Vidrio	Vidrio	200102	61,40	Reciclado



15	Hierro y acero	Hierro y acero	170405	20,08	Reutilización
16	Cobre, bronce y latón	Cobre, bronce y latón	170401	-	Reutilización(*)
17	Mezcla de residuos municipales	Mezcla de residuos municipales	200301	149,26	Valorización energética
18	Residuos de tejidos vegetales	Lodos de lavado, limpieza, pelado, centrifugado y separación	020301	11.873,71	Reutilización
19	Lodos procedentes del tratamiento biológico de aguas residuales industriales	Lodos procedentes del tratamiento biológico de aguas residuales industriales distintas de las especificadas en el código 190811	190812	1.424,54	Reciclado (*)
20	Envases de plástico	Envases de plástico	150102	5,74	Reutilización
21	Envases metálicos	Envases metálicos	150104	361,18	Reutilización
22	Maderas	Madera distinta de la especificada en el código 20 01 37.	200138	34,54	Valorización
23	Neumáticos fuera de uso	Neumáticos fuera de uso	160103	-	Reciclado(*)
24	Plásticos	Plásticos	200139	42,86	Reciclado
25	Cartuchos de tóner vacíos	Residuos de tóner de impresión distintos de los especificados en el código 080317	080318	0,24	Reciclado
26	Pilas	Pilas alcalinas (excepto las del código 16 06 03).	160604	0,05	Reciclado
27		Otras pilas y acumuladores	160605		

(\*)Establecido en esta autorización (ya que el proyecto básico no especifica el destino final de dichos residuos).

La mercantil dispone de un Plan de minimización de residuos peligrosos por unidad producida, según lo dispuesto en el Real Decreto 952/1997, presentado ante la Dirección General de Calidad Ambiental el 2 de julio de 2.004.

#### 5.- PROTECCIÓN DEL SUELO Y DE LAS AGUAS SUBTERRÁNEAS

Como regla general, en el almacenamiento de sustancias que puedan trasladar constituyentes contaminantes a las aguas o al suelo, será obligado la adopción de un sistema pasivo de control de fugas y derrames. Este sistema constará de:

- Una doble barrera estanca de materiales impermeables y estables física y químicamente para las condiciones de trabajo que le son exigibles (contacto con productos químicos, enterramiento, humedades, corrosión, paso de vehículos, etc).



- Un sistema de detección de las fugas que se puedan producir.

En estas áreas se impedirá la entrada de las precipitaciones atmosféricas. En aquellas áreas donde exista posibilidad de traspasar contaminantes a las aguas o al suelo y que se demuestre la imposibilidad de impedir la entrada de las precipitaciones atmosféricas, se dispondrá de un sistema de detección de fugas y una barrera estanca bajo la solera de dichas áreas.

Las aguas pluviales caídas en zonas susceptibles de contaminación serán recogidas de forma segregada de las aguas pluviales limpias para su tratamiento como efluentes que puedan contener residuos aceitosos.

En las áreas donde se realice la descarga de fuel oil se dispondrá de un suelo impermeable con pendientes hacia una arqueta ciega de recogida de posibles derrames.

#### **6. SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL**

La mercantil pretende implantar un Sistema de Gestión Ambiental certificado según la norma UNE EN ISO 14001:2004, que deberá ajustarse a lo establecido en esta Autorización Ambiental Integrada. Este Sistema de Gestión Ambiental supone una Mejor Técnica Disponible según el BREF de tratamiento y gestión de aguas y gases residuales.

#### **7. PROGRAMA DE VIGILANCIA AMBIENTAL.**

El Programa de Vigilancia Ambiental deberá reflejar como mínimo los siguientes aspectos:

1. Obligaciones periódicas de suministro de información a la Administración y planes obligatorios.
2. Controles analíticos y mediciones periódicas marcados por la ley.
3. Frecuencia de las operaciones de gestión ambiental obligatorias (periodicidad de entrega de los residuos a gestor).
4. Frecuencia y periodicidad de la limpieza y mantenimiento de los sistemas e instalaciones correctores.
5. Medidas inmediatas en caso de accidentes. Medios de información a la Administración.
6. Medidas para el cierre, clausura y desmantelamiento.



## ANEXO II

### Extracto del informe vinculante de Confederación Hidrográfica del Segura de fecha 30 de octubre de 2.007 sobre admisibilidad de vertido de una fábrica de conservas vegetales y zumos, propiedad de la mercantil Halcon Foods S.A.U., en el término municipal de Campos del Río (Murcia), según establece la Ley 16/2002.

#### 1. Aguas de proceso de fabricación de frutas y hortalizas.

Como se indica en el proyecto, las aguas industriales son transportadas a través de canales desde el interior de fábrica hasta la estación depuradora de aguas residuales industriales, donde son sometidas a un proceso de depuración biológico de fangos activos en continuo para posterior almacenamiento y uso para riego en agricultura. Disponen de dos embalses de almacenamiento de las aguas depuradas hasta su uso en riego agrícola. Esta previsto la ampliación de la estación depuradora de aguas residuales industriales, sin que esta modificación suponga cambios en el volumen de vertido. Durante la construcción de la ampliación, el vertido generado por la industria será vertido a las actuales instalaciones existentes, por lo que no se va a producir ningún vertido incontrolado. Durante la puesta en marcha y funcionamiento de la misma todos los vertidos son controlados pasando por el proceso depurativo y de allí el efluente es bombeado hasta embalse de riego.

Respecto a este flujo, con fecha 23/08/2007 la Comisaría de Aguas de la Confederación Hidrográfica del Segura resolvió el archivo del expediente RAV (029)-3/87 incoado a la mercantil HALCON FOODS S.A. para tramitar la autorización de vertido y dio de baja el punto de vertido asociado, al apreciar los siguientes hechos:

- **Primero:** Que el expediente referenciado se inició a raíz de la solicitud de autorización de vertido por parte de la mercantil con fecha 26/01/87 (registro de entrada en este Organismo el 30/01/87), de las aguas residuales procedentes de su fábrica de conservas vegetales a la Acequia Mayor o al alcantarillado.
- **Segundo:** Que el vertido procedente de la fábrica de conservas vegetales se autorizó provisionalmente por este Organismo con fecha 13/05/87.
- **Tercero:** Que con fecha 25/01/2003, D. José María Garrido Panes, en representación de HALCON FOODS, S.A., manifestó su renuncia a la autorización de vertido existente, por lo que la autorización quedó revocada.
- **Cuarto:** Que el vertido es reutilizado en riego, disponiendo de concesión administrativa otorgada por este Organismo con fecha 29/05/2003 según el expediente CSR-30/02.
- **Quinto:** Que se realizó tramite de audiencia al interesado mediante oficio de fecha 30/03/2007.
- **Sexto:** Que la reutilización total de las aguas residuales en riego **no se considera vertido** a los efectos de lo previsto en el Reglamento del Dominio Publico Hidráulico aprobado por Real Decreto 849/1986, de 11 de abril, y modificado por Real Decreto 606/2003, de 23 de mayo (artículos 245 y siguientes).

Y apreciarse la siguiente **V ALORACION JURIDICA** de los hechos expuestos:

Que al no producirse vertido al Dominio Publico Hidráulico, el expediente debe darse por concluido.  
Por tanto, este flujo no requiere autorización de vertido de este Organismo.

#### 2. Aguas sanitarias.

Las aguas sanitarias son vertidas al alcantarillado municipal, por lo que al no existir vertido al dominio publico hidráulico, no procede sobre este vertido ningún pronunciamiento del Organismo de cuenca, según artículo 19 de la Ley 16/2002, de 1 de julio de prevención y control integrados de la contaminación. No obstante, se ha observado que en la memoria presentada no aportan ningún documento para justificar este extremo. Puesto que, según el nuevo apartado 2 del artículo 101 del texto refundido de la Ley de Aguas, que introdujo el Real-Decreto Ley 4/2007, de 13 de abril, por el que se modifica el texto refundido de la Ley de Aguas, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2001: "las autorizaciones de vertido corresponderán a la Administración hidráulica competente, salvo en los casos de vertidos efectuados en cualquier punta de la red de alcantarillado o de colectores gestionados por las Administraciones autonómicas o locales o por entidades dependientes de las mismas, en los que la autorización corresponderá al órgano autonómico o local competente", se sugiere que el órgano competente compruebe que, efectivamente, estas aguas cuentan con autorización para su vertido al alcantarillado público.

#### 3. Aguas pluviales.

En el proyecto indican que existe red separativa de pluviales (aunque dicha red no se aprecia en el plano de planta aportado), por lo que dicho vertido, al no ser en principio susceptible de contaminar las aguas continentales, no requiere la autorización de vertido por parte de este Organismo establecida en el artículo 100 del vigente texto refundido de la Ley de Aguas. Sólo si la mercantil previese la existencia de contaminantes en las aguas pluviales (por arrastre de contaminantes en los viales u otras causas), tendría que autorizarse el vertido de dichas aguas, conforme a lo dispuesto en el Reglamento del Dominio Publico Hidráulico (artículos 245 y siguientes) y en la Orden MAM/1873/2004 (BOE núm. 147 de 18/06/2004).

Este informe responde al artículo 19 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrados de la contaminación, por lo que se consideran en él exclusivamente los aspectos de la actividad sometida a autorización ambiental integrada sobre los que, según este artículo, debe pronunciarse el organismo de cuenca: la admisibilidad del vertido al dominio publico hidráulico.