



RESOLUCIÓN 873/2013, de 30 de octubre, del Director General de Medio Ambiente y Agua, por la que se modifica la autorización ambiental integrada de la instalación de fabricación de conservas vegetales, en término municipal de Falces, cuyo titular es UNION DE FABRICANTES DE CONSERVAS S.A. (UNFASA), con objeto de adecuarla a la nueva configuración de la instalación tras la modificación solicitada.

Tipo de expediente: Autorización ambiental integrada (modificación significativa)
Código de expediente: 0136/05
Norma de aplicación: Ley Foral 4/2005, de intervención para la protección ambiental
Anejo y Epígrafe: 2A. 2
Instalación: Fabricación de conservas vegetales
Titular: Unión de fabricantes de conservas S.A.
Número de centro (NIMA): 3110401192
Emplazamiento: Pol. Ind. Falces
Coordenadas UTM (Huso 30N, Datum ED50): X = 601.222; Y = 4.963.903
Municipio: Falces
Proyecto: Nueva línea de mermeladas y salsas
Fecha de solicitud: 10/01/13

Esta instalación está incluida en el Anejo 2A, epígrafe 2, "Instalaciones industriales para el envasado y enlatado de productos animales y vegetales. Instalaciones cuya materia prima sea animal, exceptuada la leche, con una capacidad de producción superior a 75 toneladas por día de productos acabados, e instalaciones cuya materia prima sea vegetal con una capacidad de producción superior a 300 toneladas por día de productos acabados (valores medios trimestrales)", de la Ley Foral 4/2005, de 22 de marzo, de intervención para la protección ambiental; y en consecuencia, está sometida al régimen de Autorización ambiental integrada.

Asimismo, esta instalación está incluida en el Anejo 1, epígrafe 9.1. b). ii), "Instalaciones para tratamiento y transformación, diferente del mero envasado, de materias primas, tratadas o no previamente, destinadas a la fabricación de productos alimenticios a partir de materia prima vegetal de una capacidad de producción de productos acabados superior a 300 toneladas por día o 600 toneladas por día en caso de que la instalación funcione durante un período no superior a 90 días consecutivos en un año cualquiera", de la Ley 5/2013, de 11 de junio, por la que se modifican la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrados de la contaminación y la Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados; y en el grupo 4, apartado j), del Anexo I del Real Decreto Legislativo 1/2008, de 11 de enero, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Evaluación de Impacto Ambiental de proyectos.

Mediante la ORDEN FORAL 439, de 27 de noviembre de 2006, del Consejero de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Vivienda, se concedió Autorización Ambiental Integrada a la instalación de fabricación de conservas vegetales, cuyo titular es UNION DE FABRICANTES DE CONSERVAS S.A. (UNFASA), en término municipal de Falces.

Posteriormente, mediante la Resolución 0058/2012, de 17 de enero, del Director General de Medio Ambiente y Agua se llevó a cabo la última modificación de la mencionada autorización ambiental integrada.

Con fecha 10 de enero de 2013, el titular solicitó llevar a cabo una modificación consistente en la instalación de una nueva línea de fabricación de mermeladas y salsa de tomate, que fue considerada por el Servicio de Calidad Ambiental como modificación no sustancial, de acuerdo a los criterios establecidos en el artículo 25 del Reglamento de desarrollo de la Ley 4/2005, de 22 de marzo, de intervención para la protección ambiental, aprobado mediante el Decreto Foral 93/2006, de 28 de diciembre, por lo que no es preciso otorgar una nueva autorización ambiental integrada.

No obstante, la modificación sí es significativa, puesto que da lugar a cambios importantes en las condiciones de funcionamiento de la instalación, que deben ser contemplados en la autorización ambiental integrada que ya dispone, de forma que es preciso modificar ésta.

De acuerdo con lo indicado en el artículo 6 del Real Decreto 815/2013, de 18 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de emisiones industriales y de desarrollo de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrados de la contaminación, se incluyen en la presente Autorización todos los elementos y líneas de producción que, sin estar enumerados en los anexos 1 de las Leyes 5/2013 y 16/2002, que se realicen en la instalación, y aquellas otras actividades que se desarrollen en el lugar del emplazamiento de la instalación, que guarden una relación de índole técnica con la actividad y que puedan tener repercusiones sobre las emisiones y la contaminación que se vaya a ocasionar.

Los artículos 105 y 106 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común establecen que las Administraciones Públicas podrán modificar sus actos siempre que la modificación no sea contraria al ordenamiento jurídico, como ocurre en el presente caso en el que, además, la modificación se produce a instancia del titular de la Autorización ambiental integrada.

El expediente ha sido tramitado conforme al procedimiento simplificado previsto en el artículo 29 del Reglamento de desarrollo de la Ley 4/2005, de 22 de marzo, de intervención para la protección ambiental.

En el Anejo IV de la presente Resolución se incluye un resumen de la tramitación administrativa que se ha llevado a cabo, y en el Anejo V una relación de las alegaciones presentadas en el trámite de audiencia y la respuesta a las mismas.

Visto el precepto jurídico citado y en uso de las facultades que tengo conferidas por el Decreto Foral 70/2012, de 25 de julio, por el que se desconcentran en el Director General de Medio Ambiente y Agua, la titularidad y el ejercicio de las competencias administrativas que, en materia de intervención para la protección ambiental, la normativa vigente atribuye al Consejero de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local,

RESUELVO:

1º.- Modificar la Autorización Ambiental Integrada para la instalación de fabricación de conservas vegetales, cuyo titular es FABRICANTES DE CONSERVAS S.A. (UNFASA), ubicada en término municipal de Falces, y que fue concedida mediante



la ORDEN FORAL 439, de 27 de noviembre de 2006, del Consejero de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Vivienda, con objeto de adecuarla a la nueva configuración de la instalación tras la modificación solicitada por el titular con fecha 10 de enero de 2013.

2º.- La modificación consiste en la inclusión de cambios en los Anejos de la ORDEN FORAL 439, de 27 de noviembre de 2006, del Consejero de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Vivienda, por la que se concedió la Autorización ambiental integrada a esta instalación, los cuales quedarán sustituidos por los Anejos de la presente Resolución, en los que se establecen las condiciones de funcionamiento que deben observarse en el desarrollo de la actividad industrial.

3º.- Para la entrada en funcionamiento de la modificación proyectada no será necesaria la obtención de nueva autorización de apertura para la instalación modificada.

4º.- Publicar la presente Resolución en el Boletín Oficial de Navarra

5º.- Contra esta Resolución, que no agota la vía administrativa, los interesados en el expediente que no sean Administraciones Públicas podrán interponer recurso de alzada ante el Gobierno de Navarra en el plazo de un mes. Las Administraciones Públicas podrán interponer recurso contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses, ante la Sala de lo Contencioso-administrativo del Tribunal superior de Justicia de Navarra, sin perjuicio de poder efectuar el requerimiento previo ante el Gobierno de Navarra en la forma y plazo determinados en el artículo 44 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa. Los plazos serán contados desde el día siguiente a la práctica de la notificación de la presente Resolución.

7º.- Notificar la presente Resolución al titular, al Ayuntamiento de Funes y al Servicio de Calidad Ambiental, a los efectos oportunos.

Pamplona, a 30 de octubre de 2013.-

**EL DIRECTOR GENERAL
DE MEDIO AMBIENTE Y AGUA**

Andrés Eciolaza Carballo



ANEXO I

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

- **Breve descripción del proyecto:**

El proyecto incluye la actual fábrica de elaboración de conservas vegetales y mermeladas ubicada en la parcela nº 6 del Polígono 12 de Falces, en una parcela de 38.976 m², de los cuales 22.303 m² son de superficie construida.

La producción comprende principalmente tomate (cubitos, triturado, concentrado, frito), verduras, pimientos rellenos, mermeladas y salsas. La capacidad de producción actual es del orden de 40.000 t/año de tomate (agosto-octubre), 200 t/año de pimientos rellenos (enero-febrero y junio-julio) y 2.500 t/año de mermeladas y 2.500 t/año de salsas de tomate.

La plantilla es de unas 42 personas, llegando a un máximo de 130 en época de campaña de tomate. La potencia instalada es de 1.055 Kw.

Durante la época de producción de tomate la actividad en la fábrica se desarrolla 24 horas al día todos los días de la semana. El resto del año la previsión es que se trabaje cinco días a la semana en dos turnos de 8 horas al día, frente al turno actual. Se estiman unos 120-140 días de trabajo al año.

- **Edificaciones, recintos, instalaciones y equipos más relevantes:**

- Edificio de fabricación existente donde se ubica la maquinaria
- Línea de tomate
 - Dos canales de descarga de tomate y balsa de alimentación
 - Dos calibradores
 - Dos selectores de color de tomate entero
 - Una lavadora para tomate entero y una lavadora para tomate triturado
 - Un triturador
 - Una peladora termo-física
 - Tres quita-pieles.
 - Cinco sinfines
 - Un selector de color para tomate entero pelado
 - Dos cortadoras de tomate para formar cubitos
 - Dos eliminadores de semillas y jugo de tomate
 - Un selector de color para cubitos de tomate
 - Un detector de metales
 - Una llenadora volumétrica para cubitos y tomate entero
 - Un grupo compacto para dosificación de zumo bajo vacío y cerradora
 - Un esterilizador de latas de tomate en continuo tipo Giretti
 - Un separador rotativo de zumo
 - Dos turbo-pasadoras para eliminar pieles y semillas
 - Un grupo de Hot-break para tomate
 - Un tanque con bomba para zumo de tomate y uno para triturado/pulpa
 - Un tanque/bola para zumo concentrado de tomate
 - Un concentrador doble con dos turbinas y doble efecto
- Preparación de zumos.
 - Un depósito de 2.500 litros.
 - Dos depósitos de 1.000 litros.



- Un depósito de 800 litros.
- Un depósito de 800 litros envío concentrados.
- Una bomba centrífuga para cubos.
- Un batidor de mezcla o de homogenizador.
- Aséptico.
 - Planta de tratamiento y llenado de bidones aséptico.
- Nave de cocinados y rellenos.
 - Un grupo de frío de las cámaras de refrigeración.
 - Tres cámaras de refrigeración de producto.
 - Sala refrigerada de manipulación.
 - Dos marmitas para cocina de productos.
 - Seis dosificadoras de masa para relleno de piquillo
 - Un transporte de envases llenos con precalentador
 - Un dosificador de salsas
 - Un tanque de lavado de latas con serpentín de vapor
 - Un termo de agua caliente para fregado
 - Un equipo de desinfección por gas para la nave
- Nave de esterilizadores y almacén de bote vacío
- Línea de mermeladas y salsas:
 - Un alimentador de bidones y vaciado de producto
 - Tres depósitos de aditivos de 500 l (pectinas, jarabe y corrector de pH)
 - Dos soal de mezclado con camisa de vapor
 - Tres bolas de cocinado y evaporación por vacío con condensadores y agitadores
 - Tres bombas de vacío de anillo líquido
 - Un depósito con camisa de vapor para regulación del producto elaborado
 - Un intercambiador multitubular
 - Un enfriador lineal mediante duchas
 - Un sistema automatizado de calentamiento de agua
 - Cuatro depósitos de 400 l para recuperación de las aguas de enfriado
- Cuatro equipos de limpieza CIP
- Almacén de aditivos
- Vestuarios
- Laboratorio
- Oficinas
- Almacén producto terminado 1, 2, 3 y 4
- Almacén cartón
- Centro de transformación. Dos transformadores 13800/230 V.G.
- Almacén de productos químicos
- Sala de caldera. Una caldera de vapor Mingazzini de 12,4 Mw, un grupo de alimentación y recogida de condensados y un depósito de alimentación de agua de 25m³.
- Cinco torres de refrigeración
- Un equipo de ósmosis inversa con dos grupos de membranas.
- Un equipo de descalcificación de agua con dos juegos de resinas de intercambio



- Equipo de aire comprimido
 - Un compresor Compai-Holman y un compresor Atlas-Copco
 - Un refrigerador de aire
 - Un separador de aceite
- Taller mecánico
- Instalación de tratamiento de agua de proceso
 - Decantador tipo pulsator
 - Tres filtros de lecho de arena
 - Depósito de agua bruta de 80 m³
 - Dos depósitos de agua tratada de 400 m³.
 - Grupo compresor de aire
 - Cuadro general de mandos automáticos
- Instalación de tratamiento de aguas residuales
 - Pozo de recogida de vertidos y bombeos.
 - Separador estático de sólidos de 1 mm y una balsa de decantación de arenas de 20 m³.
 - Balsa de homogenización de 650 m³ de capacidad útil con un tiempo de retención de 1,3 días.
 - Reactor biológico de lecho soportado móvil de 350 m³ de capacidad útil con un tiempo de retención de 17 horas.
 - Medidor electromagnético de caudal que permite la medida de caudal instantáneo y total.
 - Arqueta toma-muestras.
 - Bombeo a colector. (Dos grupos de dos bombas: dos bombas de gravedad y dos de presión)

• **Capacidad de producción:**

Capacidad de producción	Cantidad	Unidades
Tomate	40.000/44.000	t/año
Pimientos rellenos	200	t/año
Mermeladas	2.500	t/año
Salsas de tomate	2.500	t/año

• **Consumos de materias primas y auxiliares**

Materia	Cantidad	Unidad
Tomate	44.000	t/año
Pimiento piquillo	200	t/año
Hidróxido sódico	15.000	Litros/año
Hipoclorito sódico	15.000	Litros/año
Frutas	2.000	t/año
Azúcares, glucosa...	1.000	t/año
Salsas de tomate (aceite, almidón...)	150	t/año

• **Consumos anuales de energía y combustibles:**

Energía/Combustible	Cantidad	Unidad	Uso/Proceso
Gas licuado de petróleo	850.000	m ³ /año	Caldera vapor
Gas licuado de petróleo	50	t/año	Carretillas
Gas-oil	50	T/año	Carretillas / Vehículos Empresa
Energía eléctrica	1.650.000	Kwh/año	Iluminación y proceso



- **Consumos de agua:**

	Cantidad	Unidad	Uso/Proceso
Total	90.000	m ³ /año	Lavado, escaldado enfriado
Tomate(agosto-octubre)	60.000	m ³ /año	
	1,50	m ³ /Ton	
Otros productos (resto año)	30.000	m ³ /año	

- **Producción de residuos**

Residuo	Código LER	Cantidad (t)	Uso/Proceso
Residuos no peligrosos			
Cartón	15 01 01	20	Embalaje
Envases metálicos	15 01 04	120	Embalaje
Chatarra metálica	17 04 05	15	Proceso
Lodos de la clarificación del agua	19 09 02	5	Tratamiento de agua de proceso
Cartón	20 01 01	5	Proceso
Envases vidrio	20 01 02	3	Fabricación mermelada
Bidones metálicos	20 01 04	3,6	Envases pulpas de fruta
Palets de madera	20 01 38	60	Embalaje
Plásticos	20 01 39	27	Embalaje
Bolsas de PE	20 03 01	14	Envases pulpas de fruta
Residuos asimilables a urbanos	20 03 01	50	Proceso
Residuos peligrosos			
Tóner impresoras	08 03 12*	0,02	Oficinas
Aceites usados	13 02 05*	1	Proceso
Disolventes de limpieza	14 06 03*	0,2	Taller
Material contaminado	15 02 02*	0,2	Taller
Filtros de aceite	16 01 07*	0,2	Taller

- **Subproductos**

Descripción	Código LER	Cantidad kg/año	Uso/Proceso
Subproductos orgánicos	02 02 03	1.840.000	Proceso
Tomate		1.700.000	Producción tomate
Verduras		300.000	Producción verduras

- **Almacenamiento de productos químicos**

Producto	Característica de peligrosidad	Tipo contenedor	Núm	Vol (m ³)
Zona almacén productos químicos:				
Hipoclorito sódico	Corrosivo	Bidón	1	1
Sosa cáustica	Corrosivo	Bidón	1	1
Zona planta tratamiento de agua:				
Coagulante	Irritante	Bidón	1	0,2
Floculante	-	Garrafa	1	0,025
Hipoclorito sódico	Corrosivo	Bidón	1	1
Zona calderas:				
Antiincrustante	Corrosivo	Garrafa	4	0,025
Zona torres de refrigeración:				
Biocida	Nocivo	Garrafa	3	0,025
Antioxidante	Irritante	Garrafa	3	0,025
Antiincrustante	Irritante	Garrafa	3	0,025

- **Informe Preliminar de Situación del Suelo**

- La actividad desarrollada no se encuentra incluida dentro de las actividades citadas en el anejo I del Real Decreto 9/2005, de 14 de enero, por el que se establece la relación de actividades



potencialmente contaminantes del suelo y los criterios y estándares para la declaración de suelos contaminados.

- **Medidas de minimización del consumo de agua y/o de los vertidos**

Las principales medidas de minimización del consumo de agua y/o de los vertidos son las siguientes:

- Recirculación y filtración de las aguas de lavado.
- Aguas de lavado en descarga de tomate proceden del lavado final del tomate
- Aguas del lavado final del tomate proceden del rechazo de la ósmosis inversa y de las refrigeraciones de las bombas y turbinas del concentrador.
- Aguas de las duchas de lavado de las latas de tomate disponen de sistema de recirculación mediante bombeo para aumentar caudal y presión con un mínimo de consumo de agua
- Aguas de limpieza incluyen aguas de refrigeración del selector óptico y refrigeración de centrales hidráulicas del aséptico.
- Todas las aguas utilizadas en la refrigeración de los sistemas de enfriado de los diferentes procesos disponen de recuperación en circuito cerrado y refrigeración continua mediante cinco torres de refrigeración.

- **Medidas de minimización del consumo de energía**

Las principales medidas de minimización del consumo de energía son las siguientes:

- Aislamiento térmico de superficies calientes y frías
- Medición y control del consumo de energía en las principales áreas de la instalación
- Optimización de la eficiencia en motores y bombas

- **Medidas de minimización de las emisiones a la atmósfera**

Las principales medidas de minimización de las emisiones son las siguientes:

- Utilización de combustibles de bajo contenido en azufre
- Programa de mantenimiento y control de calderas

- **Medidas de minimización de los residuos**

Las principales medidas de minimización de los residuos son las siguientes:

- Tratar los derrames de sustancias semisólidas y sólidas (resto de materias primas, etc.) como residuo sólido antes que retirarlo con agua con destino al colector
- Implantación de un plan de minimización de residuos

- **Descripción del proceso productivo:**

1. Producción de tomate

- Lavado en descarga mediante flujo en canal y duchas en elevador de rodillos, eliminando piedras, tierra y residuos vegetales y lavado en balsa de alimentación y eliminación de residuos sólidos.
- Selección de color mediante selectores electrónicos, lavado, pelado termofísico y eliminación de pieles y nueva selección por color
- Cubeteado de los tomates.
- Selección de color de los cubitos por selector de color.
- Calentamiento en intercambiador de calor, enfriado y envasado. Al tomate en cubitos se le añade una pequeña cantidad de tomate triturado.



1.1. Producción de tomate triturado

- Mediante una turbo pasadora se eliminan las semillas y las pieles, obteniéndose zumo de tomate natural.
- El triturado se envía a un depósito de regulación y de ahí a la sala de preparación y mezcla para tomate. En dos depósitos de 2.000 litros se mezcla el tomate con un regulador de pH (ácido cítrico) y sal común.
- La mezcla pasa por un intercambiador de calor y mediante vapor se eleva la temperatura a 100° C. Una vez esterilizado el producto se envía a la dosificadora-cerradora.

1.2. Producción de concentrado de tomate

- El proceso comienza con la obtención de zumo de tomate natural mediante una turbo pasadora.
- El tomate obtenido se envía a un evaporador.
- El tomate obtenido se envía a un depósito de regulación como base para la producción de tomate frito y salsas

1.3. Preparación de tomate frito y salsas

- El zumo concentrado se envía a un depósito de regulación y de ahí a la sala de preparación y mezcla para tomate frito y salsas.
- En dos depósitos de 2.000 litros se mezcla el tomate con aceite vegetal, almidón, glucosa, sal y cebolla en polvo.
- La mezcla pasa por un intercambiador de calor y mediante vapor se eleva la temperatura a > 100° C. Una vez esterilizado el producto se envía a la dosificadora-cerradora.
- Envasado y cerrado, esterilización de los envases metálicos en esterilizadores hidrostáticos, paletización y almacenamiento

2. Producción de pimientos rellenos

- Mezcla y homogenización de los ingredientes de la masa de relleno
- Cocinado mediante camisa de vapor y relleno semiautomático de los pimientos
- Envasado y cerrado
- Paletización y almacenamiento

3. Producción de mermeladas

- Los ingredientes se reciben en la planta ya tratados para su preparación. En concreto las pulpas de fruta se reciben en bolsas, por lo que la generación de residuos de pulpa es mínima.
- Cocción y evaporación de los ingredientes de las mermeladas en tres unidades independientes formadas por una bola de concentración en vacío. Se dispone de un condensador para los evaporados de la fruta refrigerado con agua que se enfría en una torre de refrigeración
- Esterilización por tratamiento térmico en un intercambiador multitubular mediante agua sobrecalentada
- Envasado, cerrado enfriado en duchas, etiquetado y paletizado.

4. Tratamiento de agua de proceso.

4.1. Tratamiento general

- Captación desde el río Arga mediante dos bombas y almacenamiento en depósito seguida de cloración hasta llegar a >0.5 ppm de cloro residual libre
- Trasvase a un depósito donde se añade floculante y coagulante y se deja decantar.



- Filtración en filtro de arena y almacenamiento y suministro de agua de proceso, con una segunda cloración

4.2. Agua de calderas

- Una parte del agua de proceso que se va a emplear en las calderas de vapor se hace pasar por un filtro de sílex y antracita, se le añade un secuestrante de cloro, un antiincrustante y NaOH para regular el pH, pasa por un filtro de seguridad y un equipo de ósmosis inversa con dos grupos de membranas.
- El caudal de agua que se aporta es de 9 m³/h de los cuales se aprovechan 6 m³/h y los otros 3 m³/h se reutilizan como agua de lavado de fruto o de limpieza.
- La empresa dispone de dos resinas de descalcificación de agua para emergencias.

5. Limpieza de equipos e instalaciones

- La empresa dispone de cuatro equipos de limpieza CIP. Además otra parte de la maquinaria y las instalaciones se limpian mediante mangueras. Previamente al comienzo de la limpieza se lleva a cabo limpieza en seco.

6. Planta de tratamiento de aguas residuales.

- Las aguas residuales se recogen mediante sumideros a lo largo de toda la fábrica y se envían al pozo de bombeo, pasan por un tamiz estático de 1 mm de luz y por una balsa de decantación de arenas de 20 m³.
- A continuación pasa a un depósito de homogenización con aireación de 650 m³ seguido de tratamiento biológico de lecho móvil en depósito de 350 m³ con una parrilla de tubos perforados que distribuye aire de manera uniforme con deflectores que impiden la entrada del relleno plástico.

• **Documentación aportada por el titular:**

- Proyecto Básico para Autorización Ambiental Integrada, con visado número 000880 del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco, de fecha 18.05.05. , que se compone de cuatro documentos:
 - Tomo I: Memoria, Presupuesto y Planos
 - Tomo II: Separata incendios
- Anejo 1 al Proyecto Básico, con visado número 002224 del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco, de fecha 17.11.05
- Anejo 2 al Proyecto Básico, con visado número 000868 del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco, de fecha 28.03.06
- Anejo 3 al Proyecto Básico, con visado número 001316 del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco, de fecha 07.07.06
- Proyecto Técnico de modificación de la Autorización ambiental integrada por nueva línea de mermelada y salsas., con visado número 1333/12/E del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco, de fecha 27.12.12.



ANEXO II

CONTENIDO DE LA AUTORIZACIÓN AMBIENTAL INTEGRADA

1. Valores límite de emisión. Sistemas y procedimientos para el tratamiento de emisiones y residuos y para el control de emisiones y residuos, con especificación de metodología de su medición, su frecuencia y los procedimientos para evaluar las mediciones

1.1. Emisiones a la atmósfera

- En la instalación existirá un foco emisor de contaminantes a la atmósfera que, en general, cumplirá con los valores límite de emisión establecidos en el Anejo 3 del Decreto Foral 6/2002, de 14 de enero y, además, con las limitaciones particulares que se establecen en la tabla.
- El foco de emisión se clasifica según el Catálogo de actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera (CAPCA-2010), actualizado por Real Decreto 100/2011, de 28 de enero, por el que se actualiza el catálogo de actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera y se establecen las disposiciones básicas para su aplicación, de la forma que se indica en la tabla.

Nº	Foco emisor	Potencia Mwt	Coordenadas UTM	Grupo Real Decreto 100/2011	Código Real Decreto 100/2011	Informe de EIA	VALORES LÍMITE	
							CO mg/Nm ³	NO _x (mg/Nm ³ como NO ₂)
1	Caldera de vapor Mingazzini	12,4	X: 601.173 Y: 4.693.608	B	03 01 03 02	5 años	100	200

- Los valores límite de los parámetros CO y NO_x serán expresados como mg/Nm³, y estarán referidos a un contenido volumétrico de oxígeno del 3%.
- No procede establecer valor límite de emisión para el parámetro SO_x (óxidos de azufre) dado que su concentración en los gases de combustión emitidos viene determinada, exclusivamente, por el bajo contenido en azufre del gas natural empleado como combustible.
- Los gases de combustión de la caldera de vapor será evacuados mediante una chimenea de al menos 6 metros de altura sobre el nivel del suelo.
- Se establecen las siguientes medidas de control y vigilancia en los focos emisores: cada cinco años se realizará una revisión por parte de una Entidad de inspección acreditada que incluirá medición de NO_x y CO
- **Metodología de medición y toma de muestras:** de acuerdo con lo indicado en el artículo 7 del Real Decreto 100/2011, las mediciones de las emisiones y los informes resultantes se realizarán de acuerdo con la norma UNE-EN 15259:2008, para lo que las instalaciones deberán disponer de sitios y secciones de medición conforme a la citada norma.
- De acuerdo con la Orden Foral 465/2007, de 29 de octubre, de la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente por la que se establecen los métodos específicos para la determinación de emisiones a la atmósfera de gases de combustión en determinados procesos industriales, el muestreo y análisis de dichas sustancias contaminantes se realizará de manera prioritaria de acuerdo con los métodos basados en la norma ASTM D-6522 (células electroquímicas), sin perjuicio de que puedan usarse también procedimientos con arreglo a normas europeas EN.
- **Sistema de registro:**



- Los resultados del autocontrol deberán quedar registrados en formato adecuado y soporte informático, y encontrarse a disposición de los inspectores oficiales.
 - La empresa deberá remitir en un plazo máximo de dos meses después de la toma de muestras o actuación realizada, el informe realizado por un Entidad de Inspección Acreditada que certifique el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente Anejo relativas a las emisiones a la atmósfera.
- **Procedimiento de evaluación:** se considerarán respetados los valores límite de emisión fijados si los resultados de cada una de las mediciones no sobrepasan los valores límite de emisión sin considerar la incertidumbre de la medida.

1.2. Vertidos de aguas

- Los efluentes que se vierten al colector de aguas residuales del emisario de Falces a la EDAR de Funes son los siguientes:
 - Aguas residuales del proceso de producción
 - Efluente del separador de agua-aceite de los compresores
 - Aguas de lavado de los filtros de arena-antracita de la planta de tratamiento de agua de abastecimiento a fábrica
- Las aguas residuales fecales de aseos y servicios se vierten directamente al colector de fecales del polígono industrial para ser conducidas a la correspondiente planta municipal de tratamiento de aguas residuales urbanas. En general, este vertido cumplirá los valores límites de emisión establecidos en el Anejo 3 del Decreto Foral 12/2006, de 20 de febrero.
- La actividad de la empresa está clasificada en el catálogo de actividades potencialmente contaminantes de las aguas, Anejo 1 del Decreto Foral 12/2006, de 20 de febrero, por el que se establecen las condiciones aplicables a la implantación y funcionamiento de las actividades susceptibles de realizar vertidos de aguas a colectores públicos de saneamiento, en el grupo A, epígrafe 10. 10.2. Instalaciones industriales para la fabricación de productos alimenticios mediante tratamiento y/o transformación de materia prima animal, exceptuada la leche, con una capacidad de producción superior a 75 toneladas por día de productos acabados; o de materia prima vegetal, con una capacidad de producción superior a 300 toneladas por día de productos acabados (valores medios trimestrales).
- El efluente del proceso industrial tratado en la EDARI se vierte al colector del polígono industrial. En general, este vertido cumplirá con los valores límites de emisión establecidos en el Anejo 3 del Decreto Foral 12/2006, de 20 de febrero y, además, con los límites específicos que se indican en las Tablas.
- **Autocontrol:** el titular deberá desarrollar el programa de autocontrol del efluente vertido al colector mediante la medición de los siguientes parámetros en las siguientes épocas del año con la periodicidad que se indica:
 - Durante la campaña de tomate

VOLÚMENES	VALOR LIMITE	UNIDAD	AUTOCONTROL Y VIGILANCIA	
			Tipo 1 (1)	Tipo 2 (2)
Caudal máximo diario	600	m ³ /día	Continuo	--
Caudal anual	50.000	m ³ /año	Continuo	--
Caudal específico máximo	1,25	m ³ /ton producto final	Continuo	--

PARÁMETROS	CONCENTRACIÓN MAXIMA (mg/l)	CARGA MAXIMA DIARIA (kg/día)	AUTOCONTROL Y VIGILANCIA	
			Tipo 1 (1)	Tipo 2 (2)
pH	entre 5.5-9.5		Diario	Quincenal
Conductividad	5.000		Diario	Quincenal



PARÁMETROS	CONCENTRACIÓN MÁXIMA (mg/l)	CARGA MÁXIMA DIARIA (kg/día)	AUTOCONTROL Y VIGILANCIA	
			Tipo 1 (1)	Tipo 2 (2)
MeS	3.500	2.013	Diario	Quincenal
DBO ₅ /DQO	>0,3		Diario	Quincenal
DQO	3.500	2.013	--	Trimestral
DQO decantada	1.200	690	--	Mensual
N-NH ₃	35	20,1	--	Mensual
NTK	175	100,6	--	Mensual
Fósforo total	45	25,9	--	Mensual

(1) Autocontrol: los análisis y mediciones serán realizados por el titular de la instalación.

(2) Control: los análisis se realizarán en un Laboratorio externo acreditado por ENAC como laboratorio de ensayo.

(3) El pH sin unidades y la conductividad se expresa en $\mu\text{S}/\text{cm}$

- Durante el resto del año:

VOLUMENES	VALOR LIMITE	UNIDAD	AUTOCONTROL Y VIGILANCIA	
			Tipo 1 (1)	Tipo 2 (2)
Caudal máximo diario	180	$\text{m}^3/\text{día}$	Continuo	--
Volumen anual	40.000	$\text{m}^3/\text{año}$	Continuo	--

PARÁMETROS	CONCENTRACIÓN MÁXIMA (mg/l)	CARGA MÁXIMA DIARIA (kg/día)	AUTOCONTROL Y VIGILANCIA	
			Tipo 1 (1)	Tipo 2 (2)
pH	entre 5.5-9.5		Diario	Trimestral
Conductividad	5.000		Quincenal	Trimestral
MeS	2.000	360	Quincenal	Trimestral
DBO ₅ /DQO	>0,3		Quincenal	Trimestral
DQO	2.000	360	--	Trimestral
DQO decantada	1.200	216	--	Trimestral
N-NH ₃	35	6,3	--	Trimestral
NTK	50	9,0	--	Trimestral
Fósforo total	20	3,6	--	Trimestral

(1) Autocontrol: los análisis y mediciones serán realizados por el titular de la instalación.

(2) Control: los análisis se realizarán en un Laboratorio externo acreditado por ENAC como laboratorio de ensayo.

(3) El pH sin unidades y la conductividad se expresa en $\mu\text{S}/\text{cm}$

- Las aguas residuales del proceso de producción y las aguas de lavado de los filtros de arena son tratadas mediante una planta depuradora (EDARI) que consta de:
 - Pozo de recogida de vertidos y bombeos.
 - Separador estático de sólidos de 1 mm y una balsa de decantación de arenas de 20 m³
 - Balsa de homogenización de 650 m³ de capacidad útil con un tiempo de retención de 1,3 días.
 - Reactor biológico de lecho soportado móvil de 350 m³ de capacidad útil con un tiempo de retención de 17 horas.
 - Medidor electromagnético de caudal, instantáneo y total.
 - Arqueta toma-muestras.
 - Bombeo a colector.
- Si el funcionamiento de las instalaciones de tratamiento de las aguas residuales no fuera adecuado, podrán imponerse las correcciones oportunas para alcanzar una eficiente depuración.
- Las purgas de los compresores son tratadas en separadores aceite-agua específicos
- La depuradora dispone de un volumen suficiente para conseguir un régimen de vertido constante, y además para retener el caudal de aguas generadas sin verter durante al menos 4 horas en caso de tormenta en la zona
- El efluente del separador agua-aceite que trata los condensados de compresores será vertido al colector del polígono y deberá cumplir los siguientes valores límite de emisión:



PARÁMETROS	CONCENTRACIÓN MÁXIMA
Aceites y grasas	20 mg/l

- Las aguas pluviales y aguas limpias se verterán directamente al canal de riego adyacente a la instalación.
- Dispositivos para el control de los vertidos**
 - Dispositivo de toma de muestras.
 - Caudalímetro de tipo ultrasónico que permita la medida y el registro del valor instantáneo y acumulado en cualquier momento.
- El muestreo y análisis de las sustancias contaminantes a cargo de laboratorio acreditado se realizará con arreglo a las normas UNE-EN que se indican, o actualización de las mismas:

Contaminante	Norma	Título
DBO ₅	UNE-EN 1899-1:1998	Calidad del agua. Determinación de la demanda bioquímica de oxígeno después de n días (DBOn). Parte 1: Método de dilución y siembra con adición de alil tiourea
	UNE-EN 1899-2:1998	Calidad del agua. Determinación de la demanda bioquímica de oxígeno después de n días (DBOn). Parte 2: Método para muestras no diluidas
	UNE-EN ISO 9408:2000	Calidad del agua. Evaluación de la biodegradabilidad aerobia final de los compuestos orgánicos en medio acuoso mediante la determinación de la demanda de oxígeno en un respirómetro cerrado. (ISO 9408:1999).
	UNE-EN ISO 10707:1998	Calidad del agua. Evaluación en medio acuoso de la biodegradabilidad aerobia "final" de compuestos orgánicos. Método por análisis de la demanda bioquímica de oxígeno (ensayo en recipientes cerrados). (ISO 10707:1994).
DQO	UNE 77004:2002	Calidad del agua. Determinación de la demanda química de oxígeno (DQO). Método del dicromato
N-NH ₃	UNE 77028:2002	Calidad del agua. Determinación de nitrógeno amoniacal. Método por destilación y valoración o colorimetría.
	UNE-EN ISO 11732:2005	Calidad del agua. Determinación del nitrógeno amoniacal. Método por análisis en flujo (CFA y FIA) y detección espectrométrica (ISO 11732:2005)
NTK	UNE-EN 25663:1994	Calidad del agua. Determinación del nitrógeno kjeldahl. Método de mineralización con selenio. (ISO 5663:1984). (Versión oficial EN 25663:1993).
P total	UNE-EN ISO 6878:2005	Calidad del agua. Determinación del fósforo. Método espectrométrico de molibdato de amonio. (ISO 6878:2004)
	UNE-EN ISO 15681-1:2005	Calidad del agua. Determinación de ortofosfato y fósforo total por análisis en flujo (FIA y CFA). Parte 1: Método por análisis de inyección en flujo (FIA) (ISO 15681-1:2003)
	UNE-EN ISO 15681-2:2005	Calidad del agua. Determinación de ortofosfato y fósforo total por análisis en flujo (FIA y CFA). Parte 2: Método por análisis en flujo continuo (CFA). (ISO 15681-2:2003)
Aceites y grasas	UNE 77037:1983	Método de análisis de agua en vertidos industriales. Determinación de aceite y grasa total recuperable. Método de extracción de soxhlet
	UNE 77038:1983	Método de análisis de agua en vertidos industriales. Determinación de aceite y grasa total recuperable. Método de extracción con embudo de separación

- La instalación y el funcionamiento adecuados de los medidores de caudal del vertido a colector estarán sujetos a control de acuerdo con alguna de las Normas UNE que se indican:

Parámetro	Norma	Título
Caudal	UNE-EN ISO 6817:1996	Medida del caudal de líquidos en conductos cerrados. Método por caudalímetros electromagnéticos. (ISO 6817:1992).
	UNE-EN 29104:1996	Medida del caudal de los fluidos en conductos cerrados. Método para la evaluación del funcionamiento de caudalímetros electromagnéticos para líquidos. (ISO 9104:1991).

- Deberá comunicarse a la empresa encargada de la explotación de la EDAR del Bajo Arga la puesta en marcha de la actividad en época de campaña de tomate.



- La empresa deberá disponer de un sistema de registro de autocontrol. Los resultados del autocontrol deberán quedar registrados en formato adecuado y soporte informático.
- Otras medidas de control de los vertidos:
 - Todos los resultados y mediciones del autocontrol deberán estar disponibles para su examen por los servicios de inspección del Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local.
 - El titular queda obligado a mantener los colectores e instalaciones de depuración en perfecto estado de funcionamiento, debiendo designar una persona encargada de tales obligaciones, a la que suministrará normas estrictas y medios necesarios para el cuidado y funcionamiento de las instalaciones.
- **Inspección y vigilancia:**
 - El Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local podrá efectuar cuantos análisis e inspecciones estime convenientes para comprobar las características del vertido y contrastar, en su caso, la validez de los resultados obtenidos en el autocontrol por la empresa.
 - Si el funcionamiento de las instalaciones de tratamiento de las aguas residuales no fuera adecuado, podrán imponerse las correcciones oportunas para alcanzar una eficiente depuración.
- Procedimiento de evaluación:
 - para las medidas puntuales se considerarán respetados los valores límite de emisión fijados si los resultados de cada una de las mediciones no sobrepasan los valores límite de emisión sin considerar la incertidumbre de la medida.
 - Para las medidas en continuo, se considerarán respetados los valores límite de emisión si el 97% de los valores medios semihorarios no sobrepasa el 120% del valor límite de vertido aplicable y si la totalidad de los valores medios semihorarios no sobrepasa el 200% del valor límite de vertido aplicable.

1.3. Ruidos

- La instalación deberá cumplir los valores límite de inmisión de ruido establecidos en el Anexo III, del Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas, expresados en dBA, y que en este caso se concreta en el cumplimiento de los siguientes índices de ruido:

ZONAS ACÚSTICAS	ÍNDICES DE RUIDO		
	$L_{k,d}$	$L_{k,e}$	$L_{k,n}$
Parcela ocupada por la instalación de Unfasa (suelo urbano de uso industrial)	65	65	55

- Los índices utilizados corresponden a los índices de ruido continuo equivalente corregido promedio a largo plazo, para los periodos temporales de día (7.00 a 19:00 horas), tarde (19:00 a 23:00 horas) y noche (23:00 a 7:00 horas), respectivamente, tal y como se definen en el Anexo I del Real Decreto 1367/2007.
- El titular deberá realizar cada cinco años un control del cumplimiento de los valores límite de inmisión de ruido, de acuerdo a los métodos y procedimientos establecidos en el Anexo IV-A del Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas.
- Procedimiento de evaluación: se considerará que la instalación cumple los valores límite de inmisión de ruido cuando los valores de los índices acústicos evaluados conforme a los procedimientos establecidos en el anexo IV del Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre,



por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas, cumplan lo especificado en el artículo 25 del Real Decreto.

2. Protección del suelo y las aguas subterráneas

Con objeto de evitar las emisiones al suelo y a las aguas subterráneas que pudieran ocasionar su contaminación por las sustancias peligrosas relevantes que se encuentran en la instalación, el titular deberá adoptar las siguientes medidas para la protección del suelo y las aguas subterráneas.

2.1. Medidas de protección

- Los almacenamientos de combustibles, productos químicos y de residuos peligrosos, dispondrán de cubeto estanco de seguridad que cumplirá las siguientes condiciones:
 - Su capacidad de retención será, al menos, igual al volumen máximo del mayor de los depósitos o al 30% del volumen total de todos los depósitos.
 - Serán impermeables y resistentes al producto a retener.
 - No tendrán ningún tipo de salida y drenarán a una arqueta estanca.
 - No serán atravesados por tuberías o conductos.
- Los derrames de aceites o combustibles de vehículos y maquinaria serán recogidos mediante materiales absorbentes.

2. Procedimientos y métodos de gestión de residuos

2.1. Residuos producidos

- Los residuos que se producirán y el procedimiento de gestión a seguir en cada caso serán los especificados en el Anejo III de esta autorización ambiental integrada.

2.2. Almacenamiento de residuos

- Se dispondrán las siguientes áreas de almacenamientos de residuos, las cuales deberán disponer de sus correspondientes medidas de contención para la protección del suelo y las aguas subterráneas y, en su caso, de protección eficaz frente a la lluvia y el viento:
 - Almacenamiento de asimilables a urbanos, ubicado en contenedor en la zona de recepción de producto.
 - Almacenamiento de lodos de tratamiento de aguas de proceso en el propio decantador.
 - Almacenamiento de cartón en un recinto específico, ubicado en la zona de depuración
 - Almacenamiento de plásticos, en contenedor ubicado al lado de la nave de producción frente al depósito de gas-oil.
 - Almacenamiento de diversos residuos peligrosos (aceites usados, disolvente de limpieza, material contaminado y envases contaminados) en un recinto cubierto y cerrado, adosado a la nave de producción en frente del almacén de productos químicos.



2.3. Envases y residuos de envases

- La empresa cumple con sus obligaciones como empresa que pone envases en el mercado, participando en un sistema integrado de gestión a través del cual elabora el Plan Empresarial de Residuos de Envases y los informes de seguimiento de dicho plan.
- Por otro lado la empresa realiza las comunicaciones referidas a los residuos de envases que en el ejercicio de su actividad genera.

2.4. Medidas específicas en relación con los residuos peligrosos

- El titular deberá cumplir con las obligaciones establecidas en los artículos 17 y 18, sobre la producción y posesión inicial de los residuos, en los artículos 25 y 26, sobre traslado de residuos, y en los artículos 40 y 41, información sobre residuos, de la Ley 22/2011, de 28 de julio, de Residuos y suelos contaminados, y con las siguientes secciones del Reglamento para la ejecución de la Ley 20/1986, de 14 de mayo, Básica de Residuos Tóxicos y Peligrosos, aprobado por el Real Decreto 833/1988, de 20 de julio, en tanto en cuanto no se opongan a lo establecido en la Ley 22/2011:
 - Sección 2ª del capítulo II, sobre las obligaciones de los productores de residuos peligrosos.
 - Sección 3ª del capítulo III, sobre las obligaciones relativas al traslado de residuos peligrosos

3. Gestión y control de subproductos

3.1. Valorización de subproductos

- Los subproductos orgánicos producidos en el proceso de producción son restos de pieles, tomates estropeados, peciolas,... que se destinan a la alimentación animal.
- Condiciones generales que deben ser cumplidas en el caso de la valorización de subproductos. El titular de la instalación productora ha acreditado que:
 - La valorización es segura, es decir, el subproducto tiene un uso cierto y no probable como materia prima en un proceso productivo.
 - La valorización se realiza sin transformación previa, es decir, el subproducto entra directamente en un proceso productivo.
 - La valorización se realiza sin solución de continuidad del proceso productivo valorizador, es decir, la instalación valorizadora tiene capacidad suficiente para absorber todo el subproducto generado.
 - La valorización no añade riesgos inaceptables para la salud de las personas y el medio ambiente, con respecto a los de la materia prima que sustituye.
- Para acreditar las mencionadas condiciones generales, productor y valorizador han celebrado un contrato con vigencia anual renovándose automáticamente salvo que una de las partes lo denuncie treinta días antes de su finalización.
- Por todos estos motivos el material constituido por restos de pieles, tomates estropeados, peciolas,... tiene la condición de subproducto.



3.2. Control de subproductos

- El titular deberá comunicar al Departamento de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente cualquier cambio en las materias primas o en el proceso que pueda afectar a la composición del subproducto, al objeto de decidir si procede una nueva caracterización del mismo
- El titular deberá disponer de un sistema de registro de todos los traslados de subproductos producidos en su instalación, en el que se refleje el tipo, cantidad y destino para cada uno de los traslados que realicen con cada uno de ellos
- El titular deberá cumplimentar albaranes u otros documentos acreditativos en los que se refleje el tipo, cantidad y destino para cada uno de los traslados de subproductos que realice, y deberá conservarlos durante un tiempo de, al menos, dos años

4. Medidas a adoptar en situaciones de funcionamiento distintas a las normales que puedan afectar al medio ambiente

- En caso de cualquier incidente o accidente que afecte de forma significativa al medio ambiente, el titular de la instalación deberá informar al Centro de Emergencias del Gobierno de Navarra, de forma inmediata, llamando al teléfono de emergencias 112.
- Asimismo, el titular deberá tomar de inmediato las medidas más adecuadas para limitar las consecuencias medioambientales y evitar otros posibles incidentes o accidentes, con independencia de aquellas otras medidas complementarias que el Departamento considere necesarias.
- Por otro lado, el titular adoptará las siguientes medidas que ha propuesto en el Proyecto básico de autorización, de acuerdo con el Análisis y evaluación de los riesgos medioambientales de la instalación de acuerdo con la Norma UNE 150.008, que contempla situaciones anómalas que pueden afectar al medio ambiente o a la salud de las personas, correspondientes al menos a los siguientes tipos: puesta en marcha de la instalación, fugas y derrames, fallos de funcionamiento, fenómenos naturales, paradas temporales y arranques de equipos, parada definitiva y clausura de la instalación.

4.1. Vertidos accidentales o incumpliendo valores límite de emisión

- Comunicación al Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local y a la empresa encargada de la explotación de la EDAR del Bajo Arga.
- Almacenamiento del efluente en los depósitos de homogenización y aireación.
- Transporte mediante camión cisterna de las aguas residuales a otra instalación de tratamiento de aguas residuales.

4.2. Mal funcionamiento de la EDARI y accidentes

- Comunicación al Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local y a la empresa encargada de la explotación de la EDAR del Bajo Arga y parada de la actividad
- Almacenamiento del efluente en los depósitos de homogenización y aireación.
 - Transporte mediante camión cisterna de las aguas residuales a otra instalación de tratamiento de aguas residuales.



4.3. Imposibilidad de la EDAR del Bajo Arga de tratar los vertidos de la empresa

- Comunicación al Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local y a la empresa encargada de la explotación de la EDAR del Bajo Arga.
- Almacenamiento del efluente en los depósitos de homogenización y aireación.
- Transporte mediante camión cisterna de las aguas residuales a otra instalación de tratamiento de aguas residuales.

4.4. Mantenimiento de la EDARI

- Previamente a la parada de la EDARI para operaciones de mantenimiento las aguas residuales se vaciarán al colector municipal.

5. Cumplimiento de la normativa vigente en el ámbito de protección contra incendios

- En lo relativo al cumplimiento de la normativa en el ámbito de protección contra incendios (R.D. 2267/2004, NBE/CPI-96), se hace constar que sí puede permitirse el ejercicio de la actividad propuesta con las medidas indicadas en el Proyecto de los ingenieros agrónomos Jesús Aramendía y Guillermo Lacarra visado por el COIAN con fecha 18/05/05 y anexos posteriores del mismo de fecha 17/11/05, 28/03/06, 07/06/06, 29/07/08, 14/10/08 y 16/01/09.

6. Otras medidas o condiciones

6.1. Medidas de aseguramiento

- El titular deberá mantener suscrito el seguro de responsabilidad civil medioambiental existente que cubre los costes de reparación de los efectos desfavorables para el medio ambiente o la salud de las personas que pudiera ocasionar el funcionamiento de la instalación.

6.2. Inventario Estatal de Emisiones Contaminantes (PRTR - Navarra).

- De acuerdo a lo establecido en el artículo 65.2 de la Ley Foral 4/2005, de 22 de marzo, de intervención para la protección ambiental, el titular de la instalación deberá notificar una vez al año al Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, los datos sobre las emisiones a la atmósfera, los vertidos de aguas residuales y la producción de residuos.
- La notificación señalada en el punto anterior deberá realizarse antes del 31 de marzo de cada año, a través de la herramienta PRTR-Navarra. Igualmente, antes del 31 de marzo de cada año, se remitirá al Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local un informe justificativo de los datos notificados, que incluirá la referencia a análisis, factores de emisión o estimaciones utilizadas para el cálculo de los datos notificados.
- El titular deberá remitir en un plazo máximo de dos meses después de la toma de muestras o actuación realizada cualquier informe realizado por Entidad de inspección acreditada.



ANEJO III

PRODUCCIÓN DE RESIDUOS

DESCRIPCIÓN DEL RESIDUO	CÓDIGO LER (1)	OPERACIÓN FINAL DE GESTIÓN CÓDIGO ANEJO 1 (2) (3)
Residuos no peligrosos		
Residuos orgánicos	02 02 03	Recuperación mediante gestión externa (R3). (5)
Cartón	15 01 01	Recuperación mediante gestión externa (R3)
Envases metálicos	15 01 04	Recuperación mediante gestión externa (R3)
Chatarra metálica	17 04 05	Recuperación mediante gestión externa (R4)
Lodos procedentes del tratamiento biológico de aguas residuales industriales, que no contienen sustancias peligrosas	19 08 12	Tratamiento de suelos, produciendo un beneficio a la agricultura o una mejora ecológica de los mismos (R10)
Lodos de la clarificación del agua de abastecimiento	19 09 02	Depósito en vertedero (D5)
Cartón	20 01 01	Recuperación mediante gestión externa (R3)
Envases vidrio	20 01 02	Recuperación mediante gestión externa (R4)
Bidones metálicos	20 01 04	Recuperación mediante gestión externa (R4)
Palets de madera	20 01 38	Recuperación mediante gestión externa (R3)
Plásticos	20 01 39	Recuperación mediante gestión externa (R3)
Bolsas de PE	20 03 01	Recuperación mediante gestión externa (R3)
Asimilables a urbanos	20 03 01	Depósito en vertedero (D5)
Residuos peligrosos		
Tóner impresoras	08 03 12*	Recuperación mediante gestión externa (R4)
Aceites usados	13 02 05*	Valorización mediante gestión externa (R9/R1)
Disolventes de limpieza	14 06 03*	Valorización mediante gestor externo (R2/R1)
Material contaminado	15 02 02*	Valorización externa o eliminación (R1/D5)
Filtros de aceite	16 01 07*	Valorización mediante gestión externa (R9/R1)
Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (4)	16 02 20 01 21* 20 01 23* 20 01 35* 20 01 36	Recuperación mediante gestión externa (R4) (5)

- (1) Código del residuo según la Lista de Residuos incluida en el Anejo 2 de la Orden MAM/304/2002, de 8 de febrero, por la que se publican las operaciones de valorización y eliminación de residuos y la lista europea de residuos.
- (2) Código de la operación de gestión según el Anejo 1 de la Orden MAM/304/2002, de 8 de febrero, por la que se publican las operaciones de valorización y eliminación de residuos y la lista europea de residuos.
- (3) En aplicación del principio de jerarquía de residuos, la operación prioritaria se indica en primer lugar. En caso de no realizarse dicha operación, el productor deberá justificar adecuadamente la causa de ello. Se admiten operaciones de gestión intermedia en estaciones de transferencia (D15 ó R13), siempre que la gestión final sea la prevista en esta tabla.
- (4) Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos incluidos en el ámbito de aplicación del Real Decreto 208/2005, de 25 de febrero, deberán ser gestionados de acuerdo con lo dispuesto en esta norma. Los no incluidos deberán ser entregados directamente a gestor autorizado de residuos peligrosos o no peligrosos, en función del código LER del residuo.
- (5) Este residuo, mientras cumpla las condiciones establecidas en el punto 4.1. del Anejo II de esta Resolución podrá ser considerado como subproducto. En caso contrario, deberá ser gestionado de acuerdo con lo especificado en este Anexo III.



ANEJO IV

TRAMITACIÓN ADMINISTRATIVA

- 04.04.05: UNION DE FABRICANTES DE CONSERVAS S.A. (UNFASA) presentó ante el Departamento de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente la solicitud de autorización ambiental integrada para una fábrica de conservas vegetales en Paraje Espartosa, Parcela 6 Polígono 12 de Falces, adjuntando cuatro ejemplares de la documentación denominada Autorización Ambiental Integrada Unfasa.
- 11.04.05: Resolución 661, de 8 de abril de 2005, del Director General de Medio Ambiente por la que se somete el proyecto a información pública
- 20.04.05: La Sección de Evaluación y Restauración Ambiental del Departamento de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente emite informe favorable desde el punto de vista de las solas afecciones al medio natural, de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto Foral 229/1993, de 19 de julio.
- 20.05.05: Inicio del periodo de exposición pública. Se publica en el B.O.N. nº 60 de esta fecha.
- 24.06.05: Fin del periodo de exposición pública. No se presentan alegaciones
- 29.06.05: el Departamento de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente solicita informe al Ayuntamiento de Falces en todas aquellas materias que sean de su competencia. Se le remite copia de la documentación presentada
- 01.06.06: Se emite informe favorable por la Sección de Prevención de la Contaminación del Departamento de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente.
- 11.10.06: Se emite informe favorable por el Servicio de Protección Civil del Gobierno de Navarra, con respecto a las medidas de protección contra incendios.
- 27.10.06: Al objeto de cumplir el trámite de audiencia a los interesados, establecido en el artículo 22.6 de la Ley Foral 4/2005, de 22 de marzo, se remite a UNION DE FABRICANTES DE CONSERVAS S.A. (UNFASA), por correo electrónico, la propuesta de Orden Foral de Autorización ambiental integrada.
- 08.11.06: El promotor envía correo electrónico manifestando los puntos que se quieren aclarar en relación con el contenido de la Orden Foral.
- 09.11.06: Se acuerda entre el promotor y el Departamento de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente la redacción definitiva de la Orden Foral.
- 24.10.11: UNION DE FABRICANTES DE CONSERVAS S.A. (UNFASA) presenta solicitud de modificación de la Autorización ambiental integrada.
- 26.10.11: Se emite informe favorable por la Sección de Prevención de la Contaminación del Departamento de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente.
- 26.10.11: Al objeto de cumplir el trámite de audiencia a los interesados, establecido en el artículo 22.6 de la Ley Foral 4/2005, de 22 de marzo, se remite a UNION DE FABRICANTES DE CONSERVAS S.A. (UNFASA) la propuesta de Autorización ambiental integrada.
- 10.01.13: UNION DE FABRICANTES DE CONSERVAS S.A. (UNFASA) notifica una solicitud de modificación de su Autorización ambiental integrada: Proyecto de nueva línea mermelada y salsas.
- 16.01.13: el Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local emite dictamen por el cual la modificación solicitada para el Proyecto de nueva línea mermelada y salsas se considera no sustancial significativa



- 10.01.13: UNION DE FABRICANTES DE CONSERVAS S.A. (UNFASA) presenta documentación técnica correspondiente a la modificación solicitada.
- 17.01.13: se emite informe favorable por parte del Servicio de Calidad Ambiental del Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local.
- 03.09.13: se emite informe favorable por parte del Servicio de Protección Civil de la Agencia Navarra de Emergencias.
- 14.10.13: Al objeto de cumplir el trámite de audiencia establecido en el artículo 19 del Reglamento de desarrollo de la Ley Foral 4/2005, de 22 de marzo, se remite a Unfasa, la propuesta de Resolución por la que se modifica la Autorización ambiental integrada.
- 25.10.13: La empresa remite las alegaciones que estima convenientes a la propuesta de resolución
- 28.10.13: Se resuelven las alegaciones estimándose las mismas.



ANEJO V.

ALEGACIONES PRESENTADAS POR UNION DE FABRICANTES DE CONSERVAS S.A. (UNFASA) EN EL TRAMITE DE AUDIENCIA DEL PROYECTO DE LINEA DE MERMELADAS.

1. Alegación primera:

- UNION DE FABRICANTES DE CONSERVAS S.A. solicita que el caudal de vertido diario en campaña de fabricación de tomate se aumente de 575 a 600 m³/día.
- **Respuesta:** el caudal propuesto por la empresa supone una modificación respecto al autorizado, teniéndose constancia de que la EDAR de Funes posee capacidad para asumir dicho incremento.
- Señalar asimismo, que el ratio de vertido, la cantidad de agua referida a la cantidad de producto sigue siendo la misma, por lo que el caudal sólo se incrementará si hay un incremento de la producción. El ratio asegura que en la planta se están empleando las MTD.
- Por estos motivos se estima la alegación.

2. Alegación segunda:

- UNION DE FABRICANTES DE CONSERVAS S.A. solicita que se elimine el autocontrol de vertido diario de P durante la campaña de tomate, manteniéndose el autocontrol mensual en laboratorio externo.
- **Respuesta:** el autocontrol propuesto por la empresa es correcto, asegura la calidad del vertido y la seguridad de la EDAR de Funes.
- Por este motivo se acepta la alegación.