




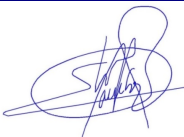
Plantilla de Firmas Electrónicas del Ilustre
Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos
Industriales de Córdoba

RESUMEN DE FIRMAS DEL DOCUMENTO

COLEGIADO01

 Firmado digitalmente por GIL
LEON SANTIAGO -
50610418E

COLEGIADO02

 Firmado digitalmente por GIL
SANCHEZ SANTIAGO -
80111509W

COLEGIADO03

COLEGIO

FIRMA ELECTRÓNICA

Firmado por: COPITI CÓRDOBA Expediente CO2022003139100
FECHA FIRMA: martes, 2 de agosto de 2022 01:35:38 p.m.



COLEGIO

OTROS

OTROS

ANEXO I AL PROYECTO CON Nº DE VISADO E-02548-21 DE FECHA 27/07/2021 PROYECTO TÉCNICO Y ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL PARA IMPLANTACIÓN DE INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN DE ÁCIDOS GRASOS VEGETALES PARA USOS INDUSTRIALES, SOMETIDA A TRÁMITE DE AUTORIZACIÓN AMBIENTAL INTEGRADA, SITA EN C/ LA CASUALIDAD Nº 43 Y 44 DEL POLÍGONO INDUSTRIAL SAN PANCRACIO DE PUENTE GENIL (CÓRDOBA).

PROMOTOR: KASSANDRA ESENCIASOL, S.L.

ANEXO I

ANTECEDENTES

Se redacta el presente Anexo al Proyecto Técnico por encargo de KASSANDRA ESENCIASOL, S.L. constituida originariamente como KASSANDRA ESENCIAOLIVA, S.L. con C.I.F. B-90071515 y domicilio en C/ Casualidad nº 43 del Pol. Ind. San Pancraccio de Puente Genil (Córdoba) actuando como promotor de la actividad proyectada.

OBJETO

El objeto del presente Anexo I es la mejora de la solicitud de la autorización ambiental integrada en trámite con referencia **AAI/CO/103/N/21**.

Se cumplimentarán las prescripciones comunicadas por la Delegación Territorial de Desarrollo Sostenible en Córdoba.

DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA

Se aporta el documento de representación identificando claramente la persona en quien se pretende delegar firmado por el titular de forma válida.

Se aporta solicitud en modelo oficial firmada por el titular de forma válida.

ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RESIDUOS NO PELIGROSOS

En el escrito remitido por la Delegación Territorial de Desarrollo Sostenible y para mejora de la solicitud de la AAI/CO/103N/N/21 se solicita aclaraciones sobre la consideración de los ácidos grasos como subproducto en los siguientes términos:

En relación a las actividades de gestión de residuos no peligrosos: La materia prima utilizada por la entidad en su proceso, proviene de los ácidos grasos desechados en el proceso de refinado de los aceites vegetales. Por regla general, estas sustancias, se consideran residuos, por lo que el proceso desarrollado en las instalaciones de KASSANDRA ESENCIASOL, S.L., sería considerado una valorización de residuos no peligrosos. Por tanto, y salvo que se demuestre de forma inequívoca y fehaciente que las materias primas a utilizar son subproductos y no residuos, generalmente porque una Orden Ministerial así lo ha establecido en función de lo especificado en el artículo 4 de la Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados, debe considerarse la operación descrita como una gestión de residuos no peligrosos. En este caso, se considera necesario que se aporte la documentación descrita en el artículo 29 del Decreto 73/2012, de 20 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de residuos de Andalucía, que se incorporará al procedimiento de la Autorización Ambiental Integrada solicitada

En contestación a lo anterior los técnicos que suscriben y tras un estudio minucioso del sector, tienen a bien plantear las siguientes consideraciones que le llevan a la conclusión de que no es necesario considerar la actividad planteada como una actividad de gestión de residuos.

No obstante, antes queremos incidir en el propio texto del escrito de mejora de solicitud, remarcado párrafos arriba, en el que se dice que por regla general estas sustancias se consideran residuos y que salvo que se demuestre de forma inequívoca y fehaciente que las materias primas a utilizar son subproductos y no residuos, generalmente porque una Orden Ministerial así lo ha establecido.

ANEXO I

NTRA. REF. 2267/21

SANTIAGO GIL SANCHEZ		11/08/2022 12:59	PÁGINA 2/29
VERIFICACIÓN	PEGVE6VTX9NJYSBYV6QXTDL49WYMU	https://ws050.juntadeandalucia.es:443/verificarFirma/	
			

A esto hay que decir que no existe una Orden que avale que los ácidos grasos procedentes del refino de aceites vegetales, (y decimos procedentes y no desechados, porque las propias refinerías obtienen cuantiosos beneficios tras la comercialización de los mismos, considerándose por ellas como un subproducto, como se verá más adelante cuando se haga referencia al contenido de las AAI de las refinerías), pero tampoco la *Orden APM/189/2018, de 20 de febrero, por la que se determina cuando los residuos de producción procedentes de la industria agroalimentaria destinados a alimentación animal, son subproductos con arreglo a la Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados* excluye que los ácidos grasos no puedan tener consideración de subproducto cuando se destinen a usos industriales como los que se reseñan en la tabla que se expone a continuación:

Aplicación	C ₂₂	C ₂₂ - C ₂₀	C ₁₈	C ₁₈	C ₁₆	C ₁₄	C ₁₂	C ₁₀	C ₈
Jabones y tensoactivos			X	X	X	X	X		
Cosméticos. Productos farmacéuticos			X	X	X	X	X	X	X
Productos textiles (suavizantes y tensoactivos)		X	X		X	X			
Pinturas y barnices		X	X	X	X			X	X
Caucho			X	X		X		X	X
Velas y ceras	X		X	X					
Desinfectantes e insecticidas				X				X	X
Plásticos (resinas alquídicas)		X	X	X			X	X	X
Papelaría			X	X					
Lubricantes			X	X					
Emulgentes, agentes de flotación		X	X	X	X		X	X	X

Tabla 3_ Aplicaciones de los ácidos grasos (Lurgi).

Como se ve en la tabla que se presenta procedente de la revista Ingeniería Química nº 383, "Técnica de destilación de ácidos grasos", pág. 177-181 son muchos los sectores los que utilizan en sus procesos los ácidos grasos y sería de todo punto no deseable, por su repercusión, que sectores industriales tan amplios se conviertan en gestores de residuos, no digamos ya la repercusión que tendría para nuestras refinerías de aceite, que lo que siempre han considerado como un subproducto de repente se convierta en un residuo, punto en el que abundaremos más adelante.

Amparándonos en ello y en el literal del escrito que dice que "...generalmente porque una Orden Ministerial así lo ha establecido..." Trataremos de demostrar fehacientemente y sin ningún género de dudas que los ácidos grasos provenientes del refino de aceites no son residuos. Nos acogeremos, por tanto, a la excepcionalidad que se nos brinda al utilizarse el término "generalmente", ya que eso abre la puerta a que puedan existir otros medios de demostrarlo.

DE LOS ÁCIDOS GRASOS

Como su propio nombre indica, los ácidos grasos son una materia grasa, que se presenta en la naturaleza como componente de los tejidos biológicos, estando presente en todos los seres vivos. En el caso concreto del sector de la grasa, estamos en condiciones de decir que el uso de los ácidos grasos en procedimientos industriales es tan antiguo como la existencia de las propias refinerías.

Como ejemplo, decir que, en pueblos como Andújar, Osuna o el mismo Puente Genil desde la implantación del ferrocarril, surgieron industrias de jabones, destilados de ácidos grasos y otras aplicaciones industriales que vienen desarrollando este tipo de actividades desde hace más de un siglo: Foret, Espuny y El Carmen fueron fábricas en Puente Genil que se dedicaron desde la primera década del pasado siglo al destilado de ácidos grasos y al aprovechamiento de los mismos.

Todo ello posibilitado porque desde sus orígenes el ácido graso no ha tenido consideración de desecho, todo lo contrario, como grasa que es tiene valor comercial (actualmente entre 1,5 y 2,5 euros por kg). Cabe más considerarlos como un producto secundario del refino de aceite que un subproducto o no digamos ya un residuo con la carga "peyorativa" que el uso de la palabra denota de elemento no deseado.

Y como bien se está explicando el ácido graso es un producto deseado, al generar en las empresas beneficios cuando se destinan a usos industriales: un kg de escualeno puede alcanzar en el mercado un valor de 30 euros y un kg de tocoferol (obtenido de los ácidos grasos del refino de aceite de girasol) puede alcanzar un valor de hasta 75 euros. No tiene por tanto sentido decir que es un desecho, cuando del mismo se pueden obtener y se obtienen tales beneficios.

La revista Mercacei, referente del sector de la grasa, hace valoraciones en todos sus números de las cotizaciones de las distintas grasas y entre ellas aparecen recurrentemente recurrentemente los ácidos grasos. Se insertan a continuación imágenes de dicha revista, concretamente del número 1.165 de 9/15 de diciembre de 2019:

ANEXO I

NTRA. REF. 2267/21

SANTIAGO GIL SANCHEZ		11/08/2022 12:59	PÁGINA 4/29
VERIFICACIÓN	PEGVE6VTX9NJYSBYV6QXTDL49WYMU	https://ws050.juntadeandalucia.es:443/verificarFirma/	
			



información | aove | olivar

Mercacei

semanal

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

El Ismea prevé que la producción italiana de aceite de oliva aumente un 83,8% esta campaña
pág.4

Identifican bacterias en la aceituna de mesa que secuestran metales tóxicos durante la digestión
pág.5

EXPERIENCIA VACACIONAL
Periodistas británicos, alemanes y españoles viajan a Córdoba para conocer más sobre la cultura de los AOVes
pág.11

Estudian la comercialización del primer hongo para el control biológico de la mosca del olivo
pág.15

La UE fija en 0,83 euros/t. y día el importe máximo de ayuda de la primera licitación del almacenamiento privado
pág.22

Aclimatándonos

La pasada semana Madrid acogió la Cumbre del Clima, probablemente el evento más importante celebrado en nuestro país en la última década. Y, para celebrarlo, hicimos huelga. De metro, de autobuses, de trenes... Vamos, que la activista medioambiental sueca de 16 años Greta Thunberg tuvo que venir en catamarán. Bueno, la verdad es que lo hizo a modo de crítica sobre la contaminación que generan los medios de transporte aéreos, pero la conclusión es la misma: nos gusta autosabotearnos.

Somos un país que lo tiene todo. Lideramos los rankings de trasplantes, energía eólica, biotecnología, desalinizadoras, turismo vacacional o incluso los índices de longevidad, por nombrar algunos. Sin embargo, nos empeñamos en hacer lo posible para ensuciar nuestra imagen y ocultar todo el potencial que tenemos. España es el mayor productor de aceite de oliva del mundo y, aun así, transmitimos la imagen de un sector siempre al borde de la crisis. Al igual que nuestro país.

Recientemente, se daba a conocer el Manifiesto de Zafra para el Futuro de la Cocina Rural, un documento firmado por 40 cocineros en el que solicitan medidas para impulsar la comercialización de los productos de campo y un pacto de Estado en defensa del medio rural. El documento parte del "orgullo de las tradiciones y culturas culinarias propias de nuestros territorios. Nuestra identidad gastronómica es fiel reflejo de las mismas y de los pueblos en los que vivimos y trabajamos", aseguran sus promotores. Por ello, reconocen el valor de los pequeños productores y elaboradores como pieza fundamental y se comprometen a mejorar su labor para que puedan ganarse la vida con humildad. Siempre

sin perder de vista el respeto por la estacionalidad de los productos y ofreciendo información precisa y cierta de lo que utilizan.

Porque hoy en día parece que la cocina de proximidad está de moda, pero en realidad cuando vamos a comer a un restaurante exigimos comer boletus durante todo el año. Nos creemos sostenibles por tener en casa cuatro contenedores para los residuos pero pedimos por Amazon una barra de labios envuelta en un packaging de plástico, que a su vez viene protegido por un envoltorio de papel, que además cuenta con una bolsa con el logotipo de la marca. Por no hablar de la contaminación que ha generado el transporte de ese cosmético hasta que la furgoneta de mensajería lo ha dejado en la puerta de tu casa para que no tengas que desplazarte hasta la droguería más cercana que, probablemente, esté en la esquina de enfrente. Y así con todo.

España está cambiando su geografía, y es que desde 2010 se han cerrado en nuestro país 2.400 bares al año. Hay casi 20.000 locales de barra menos en la última década, mientras que la creación de restaurantes ha marcado máximos, una evolución del sector que obedece más a factores demográficos que económicos, según la asociación de Hosteleros de España. Tradiciones vs. postureo, diría yo. Decla el canciller Otto Von Bismarck que "España es el país más fuerte del mundo: los españoles llevan siglos intentado destruirlo y no lo han conseguido". Espero que no sólo no lo logremos nunca, sino que le demos la vuelta y nos concentremos en aunar toda esa energía y fortaleza para demostrar al mundo nuestro liderazgo en los aspectos clave del futuro: medio ambiente, economía sostenible y, ya puestos, más bares y AOVE en todas sus mesas. Por pedir que no quede.



La nueva era del batido se llama Protoreattore® PIERALISI

Alta Calidad
Máxima Eficiencia
Mínima Inversión

GRUPPO PIERALISI
www.pieralisi.com

▼ "Patrocina la Noticia de la Semana"

"El Gobierno de EEUU amenaza con incrementar los aranceles"

pág.14

SANTIAGO GIL SANCHEZ		11/08/2022 12:59	PÁGINA 5/29
VERIFICACIÓN	PEGVE6VTX9NJYSBYV6QXTDL49WYMU	https://ws050.juntadeandalucia.es:443/verificarFirma/	
			

MERCADO		Precios diarios en origen en Club Mercacei www.mercacei.com		
Aceites de oliva		EUROS/T. SEMANA 2/8 diciembre '19 (Cierre día 27 nov. '19)	EUROS/T. SEMANA 9/15 diciembre '19 (Cierre día 4 dic. '19)	
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.	Pts/kg
	Lampante, base 1º	1.850	1.850	308
	Virgen	1.900	1.900	316
	Virgen extra	2.000	1.950/2.000	324/333
	Refinado	1.850/1.900	1.850/1.900	308/316
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	1.850/1.870	1.800	299
	Virgen	1.900	1.850	308
	Virgen extra	1.950/2.000	1.950/2.000	324/333
	Refinado	1.900	1.888	314
SEVILLA	Lampante, base 1º	1.900	1.850	308
	Virgen	1.920	1.900	316
	Virgen extra	2.200/2.400	2.200/2.400	366/399
	Refinado	1.900	1.850/1.880	308/313
GRANADA	Lampante, base 1º	1.850	1.850	308
	Virgen	1.900	1.900	316
	Virgen extra	2.000	1.950/2.000	324/333
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	1.900	316
	Virgen extra	Sin oper.	2.000	333
ARAGÓN	ARAGÓN			
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA			
	Virgen	1.800/1.900	1.850/1.900	308/316
	Virgen extra	1.900/2.000	1.900/2.000	316/333
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	Sin oper.	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	Sin oper.	Sin oper.	Sin oper.
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	Sin oper.	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	Sin oper.	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA			
	Lampante, base 1º	1.850	1.850	308
	Virgen	1.900	1.900	316
	Virgen extra	2.000	2.000	333
BADAJOZ	Refinado	1.800	1.900	316
	EXTREMADURA			
	Lampante, base 1º	1.850/1.900	1.800/1.850	299/308
	Virgen	1.950/2.000	1.900/1.950	316/324
	Virgen extra	2.200/2.500	2.200/2.500	366/416

* Estos precios son orientativos.
Mercacei no se responsabiliza del uso que los
lectores hagan de los mismos.

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

Grupo AGROISA

INMECAL ITB

CDTI

FITTE INNOVADORA

AGROISA.COM

agrisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto

6 | MERCACEI SEMANAL • 9/15 DICIEMBRE 2019

ANEXO I

NTRA. REF. 2267/21

SANTIAGO GIL SANCHEZ		11/08/2022 12:59	PÁGINA 6/29
VERIFICACIÓN	PEGVE6VTX9NJYSBYV6QXTDL49WMYMU	https://ws050.juntadeandalucia.es:443/verificarFirma/	
			

MERCADO

Aceites de orujo

EUROS/T.
SEMANA
2/8 diciembre '19
(Cierre día 27 nov. '19)

EUROS/T.
SEMANA
9/15 diciembre '19
(Cierre día 4 dic. '19)

SEVILLA

ANDALUCÍA

€/t.

€/t. Pts/kg

Refinable, base 10º

700/750

700/750

116/125

Refinado, winterizado, a granel, sobre origen

1.050

1.050

175

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL
(Sobre origen a granel)

Crudo

720

720

120

Refinado

800

800

133

ACEITE DE SOJA
(Sobre origen cisternas)

Crudo

716

716

119

Refinado

780

780

130

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

800

800

133

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

450/460

450/460

75/76

Oleínas de orujo

500/550

500/550

83/91

Ácidos grasos de oliva

850/890

850/890

141/148

(de refino físico)

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios

€/t. * Aceite de oliva (Virgen)

Month	1st	11th	21st
2018	2,484	2,511	2,514
2019	1,900	1,885	1,910

€/t. * Aceite de girasol (refinado)

Month	1st	11th	21st
2018	780	795	800
2019	780	790	800

EVOLEUM
WORLD'S TOP100
EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

¿TODAVÍA NO TIENES ENTRE TUS MANOS
LOS 100 MEJORES AOVES DEL MUNDO?
COMPRA TU GUÍA EVOOLEUM 2020

www.evooleum.com/guia

(* Media ponderada a nivel nacional).

MERCACEI SEMANAL • 9/15 DICIEMBRE 2019

7

MERCADO

Aceites de orujo

EUROS/T.
SEMANA
2/8 diciembre '19
(Cierre día 27 nov. '19)

EUROS/T.
SEMANA
9/15 diciembre '19
(Cierre día 4 dic. '19)

SEVILLA

ANDALUCÍA

€/t.

€/t. Pts/kg

Refinable, base 10º

700/750

700/750

116/125

Refinado, winterizado, a granel, sobre origen

1.050

1.050

175

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL
(Sobre origen a granel)

Crudo

720

720

120

Refinado

800

800

133

ACEITE DE SOJA
(Sobre origen cisternas)

Crudo

716

716

119

Refinado

780

780

130

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

800

800

133

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

450/460

450/460

75/76

Oleínas de orujo

500/550

500/550

83/91

Ácidos grasos de oliva

850/890

850/890

141/148

(de refino físico)

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios

€/t. • Aceite de oliva (Virgen)

Semana	Precio (€/t.)
1ª semana de noviembre	2.484
1ª semana de diciembre	2.511
1ª semana de diciembre	2.514
2ª semana de diciembre	2.492

€/t. • Aceite de girasol (refinado)

Semana	Precio (€/t.)
1ª semana de noviembre	785
1ª semana de diciembre	794
1ª semana de diciembre	800
2ª semana de diciembre	800

EVOLEUM

WORLD'S TOP100

EXTRA VIRGIN
OLIVE OILS

¿TODAVÍA NO TIENES ENTRE TUS MANOS
LOS 100 MEJORES AOVES DEL MUNDO?
COMPRA TU GUÍA EVOOLEUM 2020

www.evooleum.com/guia

(* Media ponderada a nivel nacional).

MERCACEI SEMANAL • 9/15 DICIEMBRE 2019

7

MERCADO

Mercado internacional

EUROS/KG.
SEMANA
2/8 diciembre '19
(Cierre día 27 nov. '19)

EUROS/KG.
SEMANA
9/15 diciembre '19
(Cierre día 4 dic. '19)

ITALIA

IMPERIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,90/4,90	3,40/4,40
ACEITE DE OLIVA refinado	2,00/2,10	1,95/2,05
ACEITE DE ORUJO refinado	s/c	s/c
ACEITE DE CACAHUETE refinado	s/c	s/c
ACEITE DE GIRASOL refinado	s/c	s/c
ACEITE DE MAÍZ refinado	s/c	s/c
ACEITE DE SOJA refinado	s/c	s/c

(Precios por cisternas completas, pago contado, excluidos portes e IVA en la C. Comercio de Imperia)

NORTE DE PUGLIA & CALABRIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,20/3,50	3,20/3,50
ACEITE DE OLIVA refinado	2,03	2,03
ACEITE DE ORUJO refinado	1,10	1,10
ACEITE DE GIRASOL refinado	0,84	0,84
ACEITE DE MAÍZ refinado	0,81	0,81
ACEITE DE SOJA refinado	0,78	0,78
ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,52	1,58

SUR DE PUGLIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,40	3,30
ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	1,70/1,80	1,70/1,80

TÚNEZ

MARRUECOS

TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	s/c	2,10/2,25
------------------------------	-----	-----------

ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,40/2,50	2,40/2,50
------------------------------	-----------	-----------

ACEITE DE OLIVA refinado	1,78/1,80	1,78/1,80
--------------------------	-----------	-----------

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	2,50/2,55	2,50/2,55
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	s/c	s/c

(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)

PRECIOS DEL SEGURO DE CAMBIO (4 de diciembre de 2019)

(Prima que se paga sobre el cambio del día)

	1 mes		2 meses		3 meses		6 meses	
	Compra	Venta	Compra	Venta	Compra	Venta	Compra	Venta
Corona noruega	168,47	218,57	346,87	386,07	538,67	613,17	1.103,87	1.218,37
Dólar canadiense	25,01	32,91	48,41	56,71	79,61	88,21	162,11	175,11
Dólar EEUU	23,40	26,70	43,50	46,90	71,70	75,20	133,30	140,30
Franco suizo	-5,18	0,98	-8,08	-3,58	-13,28	-8,38	-24,58	-15,98
Libra esterlina	6,20	12,70	15,20	20,60	26,10	31,90	53,10	62,20
Yen japonés	-0,95	7,29	0,41	8,84	-1,29	7,45	-0,37	12,78

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florin	2,204
Dólar	1,113
Dólar Canadá	1,458
Yen japonés	120,87
Corona sueca	10,730
Corona checa	25,57
Libra esterlina	0,860
Franco suizo	1,100

MERCADERES SEMANAL • 9/15 DICIEMBRE 2019 9

MERCADO SEMANAL • 9/15 DICIEMBRE 2019

ANEXO I

NTRA. REF. 2267/21

SANTIAGO GIL SANCHEZ		11/08/2022 12:59	PÁGINA 9/29
VERIFICACIÓN	PEGVE6VTX9NJYSBYV6QXTDL49WYMU	https://ws050.juntadeandalucia.es:443/verificarFirma/	



Como se puede constatar el sector de la grasa considera al ácido grado como un producto y además bastante cotizado, por lo que no parece lo más indicado que tantos sectores industriales implicados modifiquen sus estructuras para convertirse en gestores de residuos.

DE LAS REFINERÍAS

España es el principal productor mundial de aceite de oliva, lo cual ha determinado que la mayoría de las refinerías de aceite se concentren en el territorio nacional, salvo contadas excepciones, tanto es así que refinan casi la totalidad del aceite de oliva y de otras semillas producidos en la Unión Europea. Esta concentración hace que la Comunidad Autónoma de Andalucía sea la que más refinerías tenga implantadas, lo cual nos hace ser líder de un sector estratégico en la industria alimentaria y por tanto "mimado" por las administraciones, siendo presentado, tanto por el Ministerio de Agricultura, como por la Consejería de Agricultura como un sector "limpio" y escasamente contaminante. No tendría sentido, por tanto, que lo que las refinerías consideran un subproducto, se convierta en un residuo. Analicemos las razones:

1. Casi el total de ácidos grasos obtenidos en el refino, por su potencial económico en su destilado, se destinan a la industria y no a la alimentación animal, y así lo podemos ver reflejado en sus autorizaciones ambientales, donde se indica claramente cuáles van a ser los destinos de los ácidos grasos.
2. Si cogemos al azar cualquiera de las refinerías de nuestra provincia vemos que tienen línea de refino de al menos 500 tn/día. Ello supone, en el mejor de los casos, es decir cuando destilan aceites lampantes con una acidez 2º o lo que es lo mismo del 2%, que de las 500 toneladas refinadas se obtengan 10 toneladas de ácidos grasos. No obstante, no todos los lampantes tienen esa escasa acidez pudiendo llegar a quintuplicarla. Eso supondría que las refinerías pasarían a producir anualmente una cantidad ingente de residuos, y eso chocaría con la estrategia del ministerio y de la consejería en cuanto a la consideración del sector como un sector limpio y no contaminante, porque la producción de residuos, lo queramos o no, rápidamente se vincula y se asocia con la contaminación del medio ambiente.
3. A modo de ejemplo insertamos capturas de pantalla de lo recogido en las AAI de dos refinerías asentadas en nuestra provincia en la que se deja meridianamente claro que sus ácidos grasos se destinan a usos industriales. Dichas AAI no han sido modificadas en este aspecto ni en las ampliaciones, modificaciones y actualizaciones que han sufrido:



SUBPRODUCTOS (t)	PRODUCCIÓN 2.005	DESTINO
Pastas y jabones	7.086.093 kg	Planta de Andújar
Ácidos grasos	1.513.490 Kg	Planta de Andújar
Grasas	233.987 Kg	Industrial
Tierras filtrantes	137,08 Tm	Extractoras de aceite

Página 10 de 50

Tomás de Aquino, s/n. - Edif. de Servicios Múltiples, 7ª Planta. 14071 Córdoba
Teléfono 957 00 13 00. Fax 957 00 12 62

En esta captura de pantalla se puede constatar que esta refinería destina todos sus subproductos a uso industrial. La planta de esta refinería en Andújar se dedica a la destilación de ácidos grasos entre otras cosas.

SANTIAGO GIL SANCHEZ		11/08/2022 12:59	PÁGINA 10/29
VERIFICACIÓN	PEGVE6VTX9NJYSBYV6QXTDL49WMYMU	https://ws050.juntadeandalucia.es:443/verificarFirma/	
			

SUBPRODUCTOS (t)	2.003	2.004	2.005
Ácidos grasos destilados	290	310	270

*** Principales afecciones ambientales:**

Según la documentación aportada por la empresa, durante el ejercicio de la actividad pueden destacarse las siguientes afecciones ambientales:

Emisiones:

- En relación con las **emisiones a la atmósfera**, existen en la industria 3 focos canalizados de emisiones a la atmósfera, que se corresponden con:

Página 10 de 48

Tomás de Aquino, s/n. - Edif. de Servicios Múltiples, 7 º Planta. 14071 Córdoba
Teléfono 957 00 13 00. Fax 957 00 12 62



Esta otra refinería es más explícita y ya deja indicado que su subproducto son ácidos grasos destilados.

Puesto que así está recogido en sus autorizaciones ambientales integradas y que no han sido modificadas en este aspecto, se considera que no tiene sentido, que un pequeño industrial como Kassandra Esenciasol, S.L. para obtener su AAI deba en sus relaciones comerciales con las grandes empresas del sector, conminarlas a una modificación sustancial de sus autorizaciones.

Sería más lógico que de oficio, que al igual que el literal de la solicitud de AAI de Kassandra ha sido modificado por la Delegación Territorial de INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN DE ACIDOS GRASOS VEGETALES PARA USOS INDUSTRIALES a TRATAMIENTO DE ACIDOS GRASOS PROCEDENTES DEL REFINO DE ACITES VEGETALES PARA OBTENER LA FRACCIÓN INSAPONIFICABLE CONTENIDA EN LOS MISMOS, que también de oficio se considerara que las refinerías son INDUSTRIAS DEL REFINO DE ACITES VEGETALES Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA GRASA.

Con ello se deja claro que en estos procesos se obtiene un producto primario, que es el aceite refinado, y por otro lado una serie de productos secundarios que son los derivados grasos, que en su totalidad se destinan a usos industriales, como se ha demostrado. Esto conlleva a que de ninguna manera se conculquen las directrices de la Unión Europea en materia de residuos, ni el ordenamiento jurídico español en materia de medio ambiente.

Se considera que ha quedado demostrado fehacientemente que los ácidos grasos son grasas utilizadas como materia prima en un amplio espectro de industrias, que lejos de ser residuos son productos secundarios provenientes del refino de aceites vegetales altamente estimados por su valor económico y por su capacidad de generar valores añadidos en el sector del aceite, estratégico en la Comunidad Autónoma de Andalucía y en España.

PLANO DE LA ZONA DE ALMACENAMIENTO DE LOS RESIDUOS PELIGROSOS

En el proyecto se adjuntaba en varios planos la ubicación de la zona donde se almacenarán los residuos peligrosos, aunque según se desprende de lo solicitado en el escrito de la Delegación Territorial mencionado en el apartado anterior, los planos aparecen cortados, por lo que se vuelven a aportar todos los planos en su integridad.

MATERIA DE SUELOS

Tal y como ha quedado justificado con anterioridad la entidad solicitante para el desarrollo de su actividad no necesita ser gestor de residuos por lo que no será necesario aportar informe preliminar de suelos.

PLANOS APORTADOS

Según se especifica en el escrito de la Delegación Territorial los planos aportados aparecen cortados, por lo que se vuelven a aportar.

ANEXO I

NTRA. REF. 2267/21

SANTIAGO GIL SANCHEZ		11/08/2022 12:59	PÁGINA 11/29
VERIFICACIÓN	PEGVE6VTX9NJYSBYV6QXTDL49WYMU	https://ws050.juntadeandalucia.es:443/verificarFirma/	
			

CONSUMO ANUAL DE AGUA

En el proyecto, en el capítulo destinado a la Instalación de Fontanería se dice que la planta dispondrá de dos acometidas de agua, una para los usos sanitarios y otra para reposición de las aguas de refrigeración que se estima a efectos de cálculo de la acometida en 6.250 l/día.

Dicho caudal de 6.250 l/día se estima solo a efectos del cálculo de la acometida, ya que la refrigeración se realiza mediante un circuito cerrado que solo necesita aportes puntuales en verano, ya que el resto del año el enfriador de que se dispone, unidas a las bajas temperaturas no es necesario aportar aguas para su refresco. Se estima que durante los meses de mayo, junio, julio, agosto y septiembre es necesario aportar al circuito de refrigeración 24.000 litros/semana, lo que hace un total de 432 m³/año. A esto hay que añadirle un consumo de aguas sanitarias de 240 m³/año.

El consumo total de agua será de 672 m³/año.

DOCUMENTACION TECNICA PARA DETERMINAR LAS CODICIONES DE EXPLOTACIÓN EN SITUACIONES DISTINTAS A LAS NORMALES**PLAN DE ACTUACION**

En este apartado se pretende definir un Plan de Actuación que describa las medidas que se adoptarán cuando se alcance condiciones de actividad distintas a las normales que puedan afectar al medio ambiente.

Se identifican situaciones distintas a las del funcionamiento normal de la instalación, susceptibles de generar impactos ambientales y, en su caso, las medidas de minimización de dichos impactos ambientales. Así, se identifican, por un lado, las situaciones genéricas de la actividad proyectada y por otro, aquellas situaciones específicas que puedan surgir en el día a día.

El personal que opera en la instalación conoce el Plan de Actuación y dispone de la formación y competencia suficiente para poder ejecutarlo, en cualquiera de las situaciones previstas de funcionamiento anómalo.

El titular de la instalación deberá comunicar a la Delegación Territorial de Desarrollo Sostenible en Córdoba, tan pronto como sea posible, la activación del Plan de Actuación por haberse alcanzado alguno de los escenarios previstos de funcionamiento anómalo de la actividad.

SITUACIONES ANOMALAS GNÉRICAS

Estas situaciones anómalas pueden ser:

- Incendio:

Existen múltiples causas por las que se puede ocasionar un incendio en las instalaciones, pudiendo producir daños a maquinaria, equipos e infraestructuras, produciendo la emisión de contaminantes a la atmósfera, y pudiendo afectar a la flora y fauna del entorno próximo, así como al resto de instalaciones industriales del entorno.

Las instalaciones cuentan con un sistema de protección contra incendios requerido en función de su nivel de riesgo intrínseco, según ha quedado estudiado en el Proyecto. Estos sistemas de protección estarán compuestos por bocas de incendio equipadas, extintores, pulsadores, alarmas sonoras, etc.

En el caso de que fuera necesario y no se pudiese controlar el incendio, se llamará de inmediato al teléfono de emergencias 112.

- Fallo maquinaria e instalaciones

Una de las posibles situaciones de funcionamiento anómalo es que se produzca un fallo en la maquinaria o en las instalaciones, que altere el proceso productivo.

Como medida preventiva para evitar esta situación, la instalación contará con un plan de mantenimiento y seguridad cuyo objetivo será mantener en buen estado las instalaciones.

En este plan se recogerán el número de revisiones que son necesarias realizar, su periodicidad y el procedimiento a seguir durante las mismas. Además, recogerá quien será el responsable de su correcta ejecución.

ANEXO I

NTRA. REF. 2267/21

SANTIAGO GIL SANCHEZ		11/08/2022 12:59	PÁGINA 12/29
VERIFICACIÓN	PEGVE6VTX9NJYSBYV6QXTDL49WYMU	https://ws050.juntadeandalucia.es:443/verificarFirma/	
			

En caso de detectar un fallo o anomalía en la instalación, se emplearán todas las medidas disponibles para intentar solucionarlo en el menor plazo posible, llegando incluso a parar la producción si fuese necesario por existir un riesgo elevado tanto para el medio ambiente como para las personas.

SITUACIONES ANOMALAS ESPECÍFICAS

Debido a la especificidad de los procesos productivos, existen situaciones anómalas específicas de cada una de ellas. Estas situaciones son:

- Vertido de materias primas:

Durante el proceso productivo de destilación, en caso de accidente, puede producirse un vertido de ácidos grasos. Como medida preventiva a esta situación, la zona de almacenamiento de las materias primas dispone de cubetos de retención poder contener el vertido, evitando así que entre en contacto con el suelo y llegue a los cauces fluviales.

Una vez detectado el vertido, se procederá a delimitar y desalojar la zona afectada. Y si es posible acceder a la fuente del mismo, se intentará cerrar o taponar para evitar que se siga produciendo. Tras ello, se bombeará la materia prima derramada a otros depósitos para su posterior reutilización. Las paredes y suelos de los cubetos están debidamente impermeabilizados de forma que no se produzcan fugas.

Si es posible controlar el vertido, se bombearán las materias primas para su utilización. En caso de que esto no tenga efecto, se llamará de inmediato al teléfono de emergencias 112.

- Vertidos de productos intermedios y finales:

Los productos intermedios se almacenan en el exterior y los finales en el interior de la nave. En caso de accidente los vertidos de estos productos se controlarán mediante productos absorbentes.

En caso de detectarse un vertido, en primer lugar es necesario desalojar la zona y eliminar cualquier fuente de ignición. Además, en la medida de lo posible, se recogerá el líquido que se esté derramando y el ya derramado en recipientes herméticos, intentando, a su vez, cerrar o taponar la fuente del vertido para evitar que se siga produciendo.

Para recoger el líquido residual se empleará arena u otro absorbente inerte. Esta mezcla será recogida por gestor autorizado para su tratamiento. En caso de que no sea posible gestionar el vertido eficazmente, se llamará de inmediato al teléfono de emergencias 112.

PLAN DE ACTUACIÓN EN CASO DE ACCIDENTES

- En caso de cualquier incidente o accidente que afecte de forma significativa al medio ambiente, el titular de la instalación deberá comunicar al Centro de Emergencia de La Junta de Andalucía, de forma inmediata, llamando al teléfono de emergencia 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 necesaria. Incluso, si fuera necesario, podrá decidirse la suspensión cautelar del funcionamiento de la instalación.

- En el plazo máximo de siete días tras la comunicación, el titular deberá remitir a la Delegación Territorial de Desarrollo Sostenible un informe con el siguiente contenido mínimo:

- Descripción del incidente o accidente
- La hora en la que se produjo y su duración
- Las causas que lo produjeron
- Las características de las emisiones producidas, en su caso.
- Las medidas adoptadas tanto para corregir la situación como para prevenir su repetición.

- Cabe destacar que en caso de que se produzca algún accidente que afecte a la salud o seguridad de los trabajadores, las instalaciones se han distribuido de forma que cualquier vehículo de emergencia pueda acceder a cualquier parte de la instalación.

SANTIAGO GIL SANCHEZ		11/08/2022 12:59	PÁGINA 13/29
VERIFICACIÓN	PEGVE6VTX9NJYSBYV6QXTDL49WMYMU	https://ws050.juntadeandalucia.es:443/verificarFirma/	
			

CONCLUSIÓN

Por cuanto se ha expuesto a lo largo del presente Anexo I se estima justificado el alcance del mismo y se espera que por parte de la delegación Territorial de Desarrollo Sostenible en Córdoba sea considerada la Mejora de Solicitud AAI/CO/103/N/21.

PUENTE GENIL, JULIO DE 2022

LOS PROYECTISTAS

EL INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL

EL INGENIERO TECNICO INDUSTRIAL



FDO. SANTIAGO GIL SÁNCHEZ
Colegiado 826 COPITICO



FDO. SANTIAGO GIL LEÓN
Colegiado 2822 COPITICO

ANEXO I

NTRA. REF. 2267/21

SANTIAGO GIL SANCHEZ		11/08/2022 12:59	PÁGINA 14/29
VERIFICACIÓN	PEGVE6VTX9NJYSBYV6QXTDL49WMYMU	https://ws050.juntadeandalucia.es:443/verificarFirma/	
			

ANEXO I AL PROYECTO CON Nº DE VISADO E-02548-21 DE FECHA 2702/2021 PROYECTO TÉCNICO Y ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL PARA IMPLANTACIÓN DE INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN DE ÁCIDOS GRASOS VEGETALES PARA USOS INDUSTRIALES, SOMETIDA A TRÁMITE DE AUTORIZACIÓN AMBIENTAL INTEGRADA, SITA EN C/ LA CASUALIDAD Nº 43 Y 44 DEL POLÍGONO INDUSTRIAL SAN PANCRACIO DE PUENTE GENIL (CÓRDOBA).

PROMOTOR: KASSANDRA ESENCIASOL, S.L.

ANEXO I

EL INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL



FDO: SANTIAGO GIL SÁNCHEZ
Colegiado 826 COPITICO

PUENTE GENIL, JULIO DE 2022
EL INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL

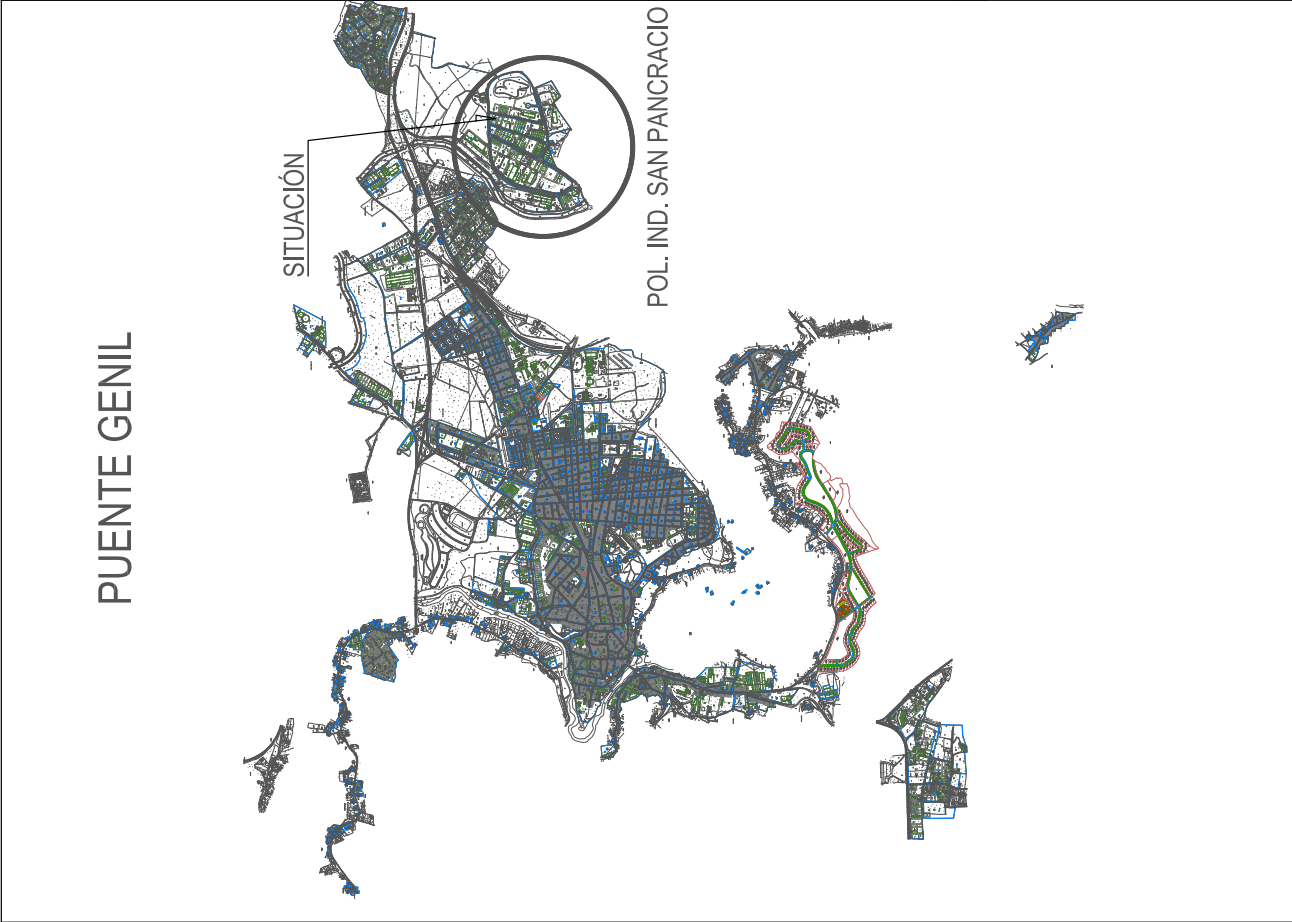


FDO: SANTIAGO GIL LEÓN
Colegiado 2822 COPITICO

ANEXO I

NTRA. REF. 2267/21

SANTIAGO GIL SANCHEZ		11/08/2022 12:59	PÁGINA 15/29
VERIFICACIÓN	PEGVE6VTX9NJYSBYV6QXTDL49WYMU	https://ws050.juntadeandalucia.es:443/verificarFirma/	
			

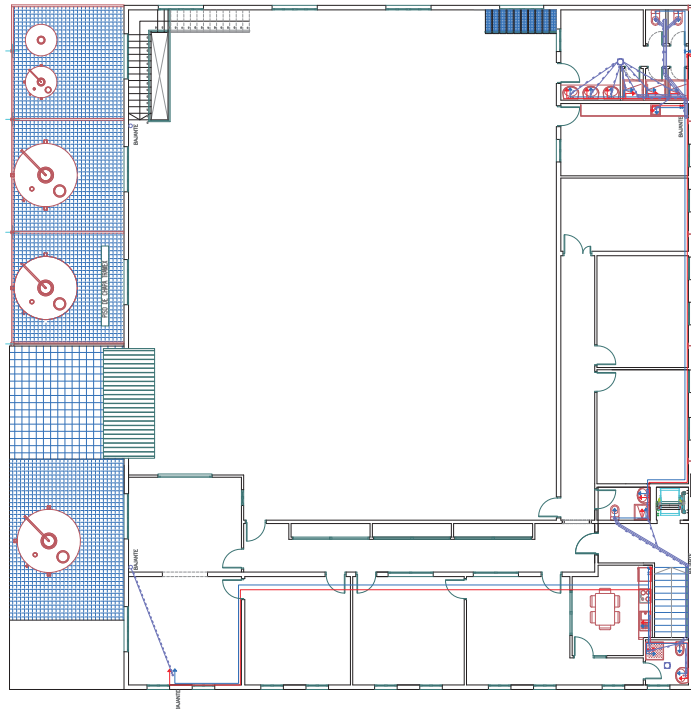
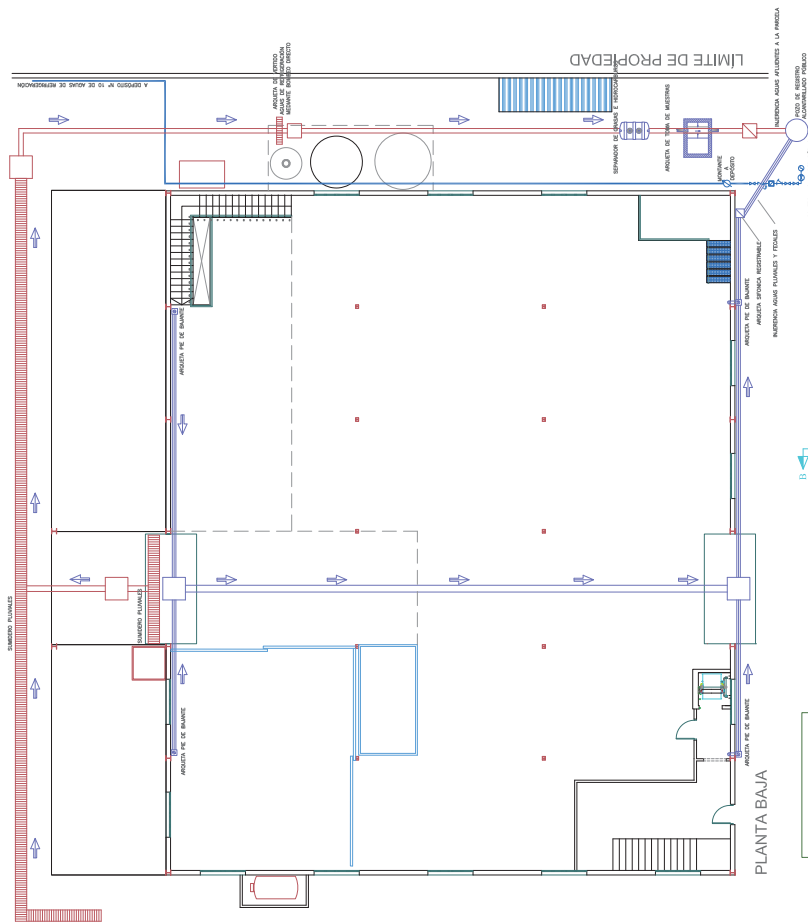


		GABINETE DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA DE ANDALUCÍA C/ JOSE ARZA 4732 - 14500 PUENTE GENIL (CÓRDOBA) Teléfono 957 603 268 - Móvil 607 555 021 email: gabhele@giyacconsulting.es		Nº REF. 2267121	
PROYECTO TÉCNICO Y ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL PARA IMPLANTACIÓN DE INDUSTRIAS DE TRANSFORMACIÓN DE ÁCIDOS GRASOS VEGETALES PARA USOS INDUSTRIALES, SOMETIDA A TRÁMITE DE AUTORIZACIÓN AMBIENTAL INTEGRADA, SITIO EN C/ LA CASUALIDAD Nº 43 Y 44 DEL POLIGONO INDUSTRIAL SAN PANCRACTIO DE PUENTE GENIL (CÓRDOBA).				PLANO DE SITUACIÓN	
				Escala Nº Plano 1: 1.000 1	
INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL 				INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL PROMOTOR	
Dibujado por: S.G.L.				KASSANDRA ESQUIVOSO, S.L.	
Fecha: JULIO DE 2021				SANTIAGO GIL SÁNCHEZ	

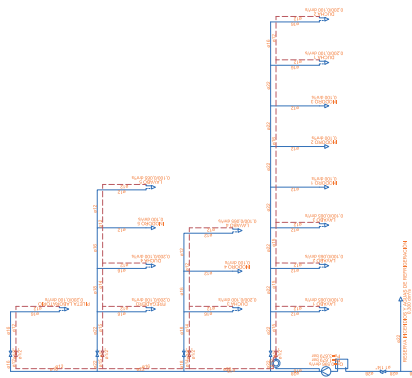


LEYENDA INSTALACION DE BAJA TENSION	
	CAJA GRAL. DE PROTECCION
	CONTADOR
	EMBARRADO PRINCIPAL
	CUADRO DE PROTECCION Y MANDOS
	INTERRUPTOR
	CONJUNTAJADOR Y CRUCE
	B. ENCHUFE MONOF. + T.T.
	B. ENCHUFE TRIFASICA + T.T.

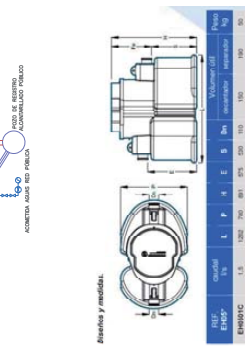
[illegible]



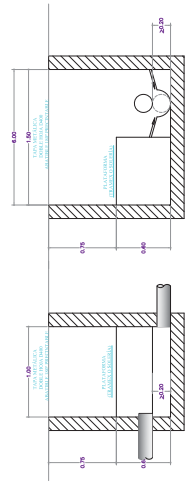
PLANTA ALTA



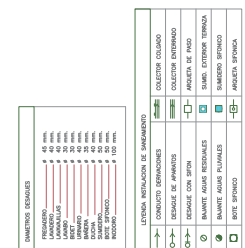
ALTILLO: INSTALACIONES

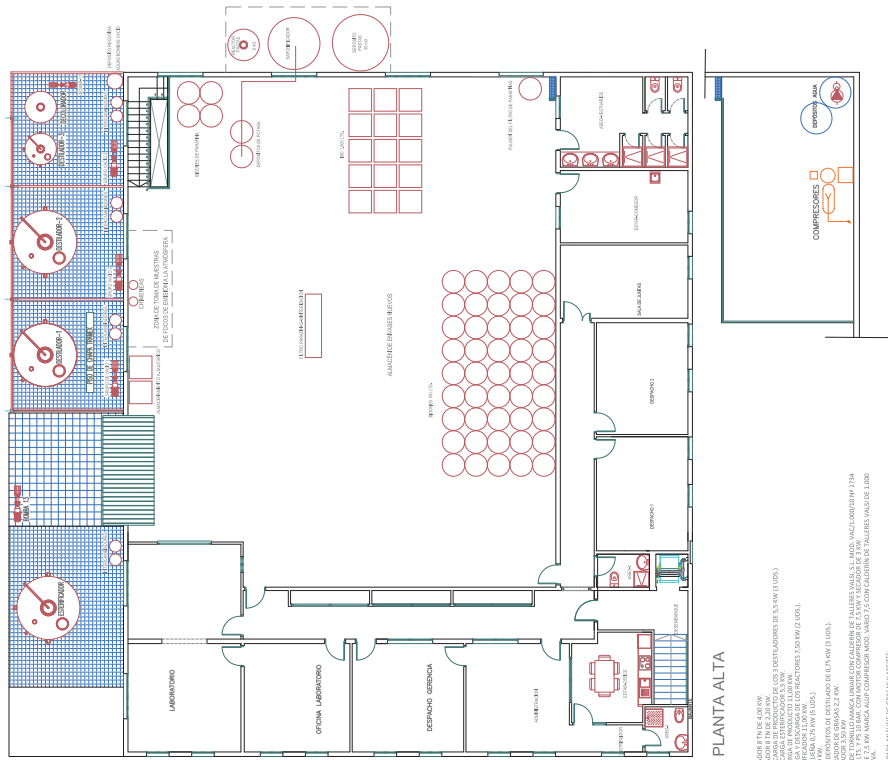
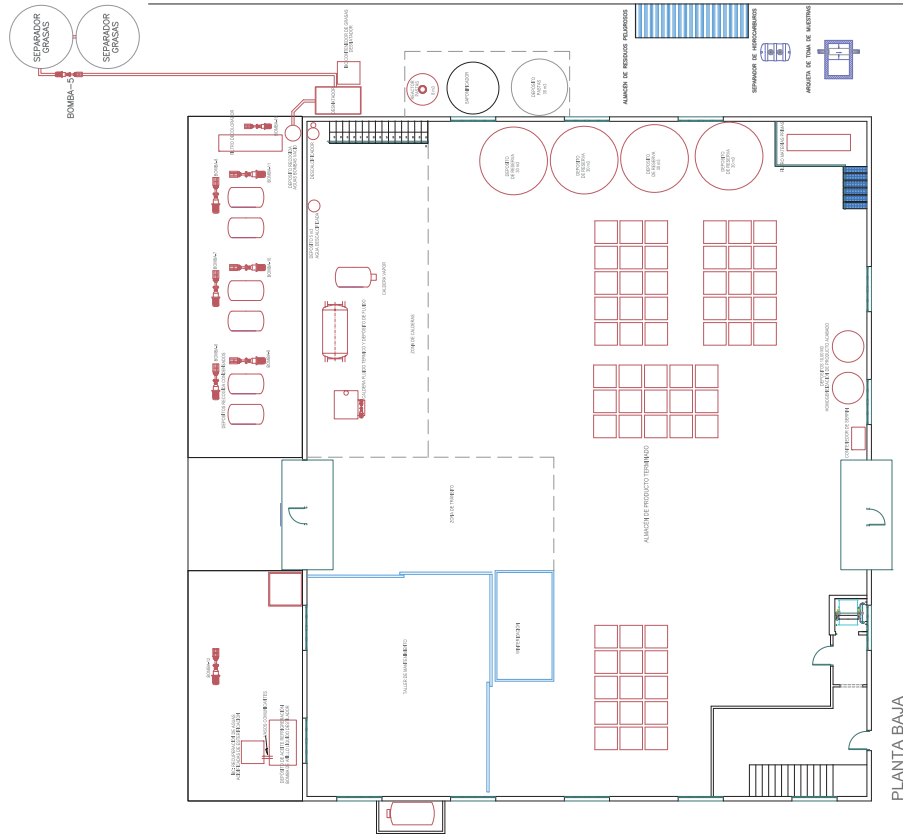


SEPARADOR DE GRASAS E HIDROCARBUROS



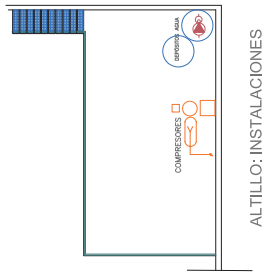
TA DE TOMA DE MUESTRAS
ESCALA 1:25

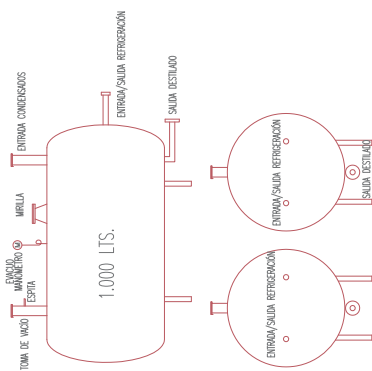




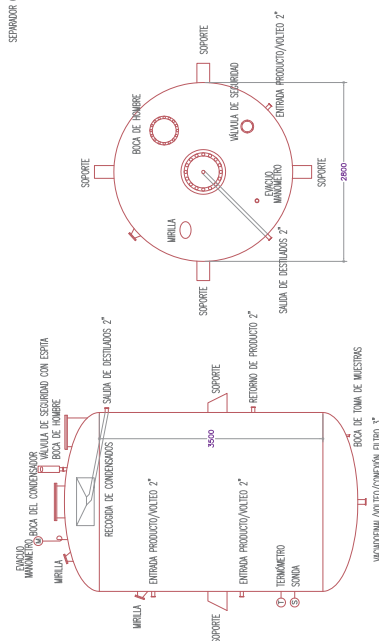
ALTILLO: INSTALACIONES

[illegible]

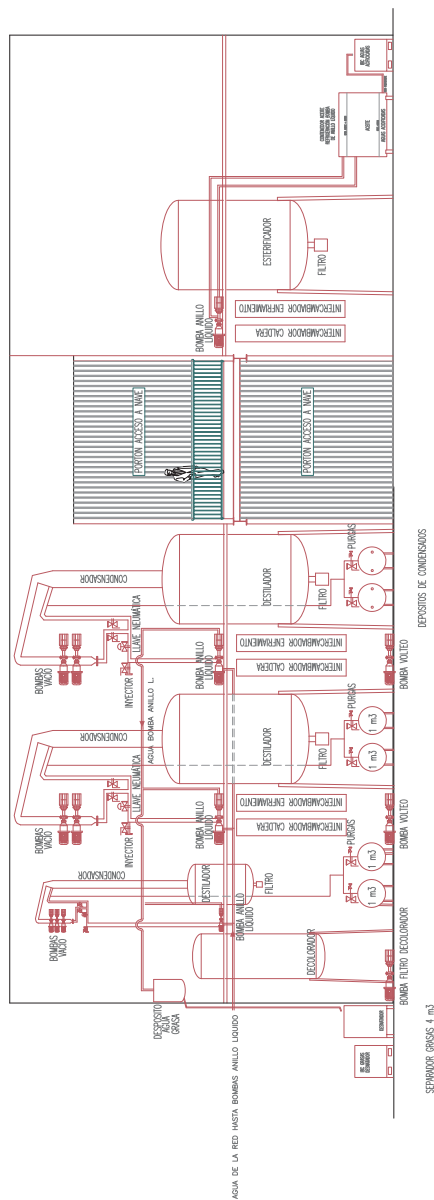




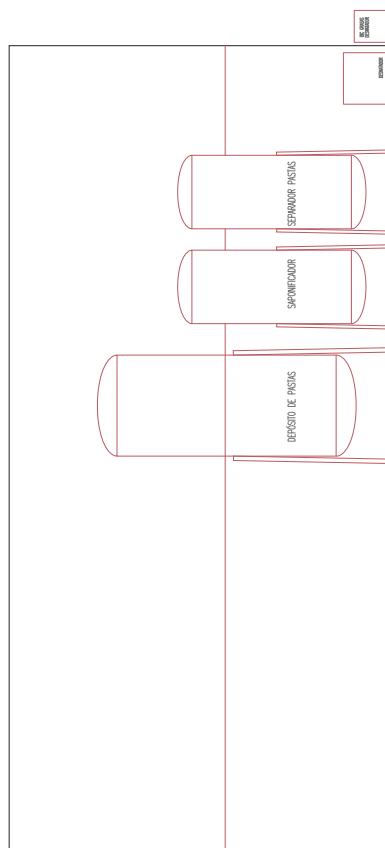
DEPOSITO CONDENSADOS E= 1:25



DESTILADOR/ESTERIFICADOR E=1:50

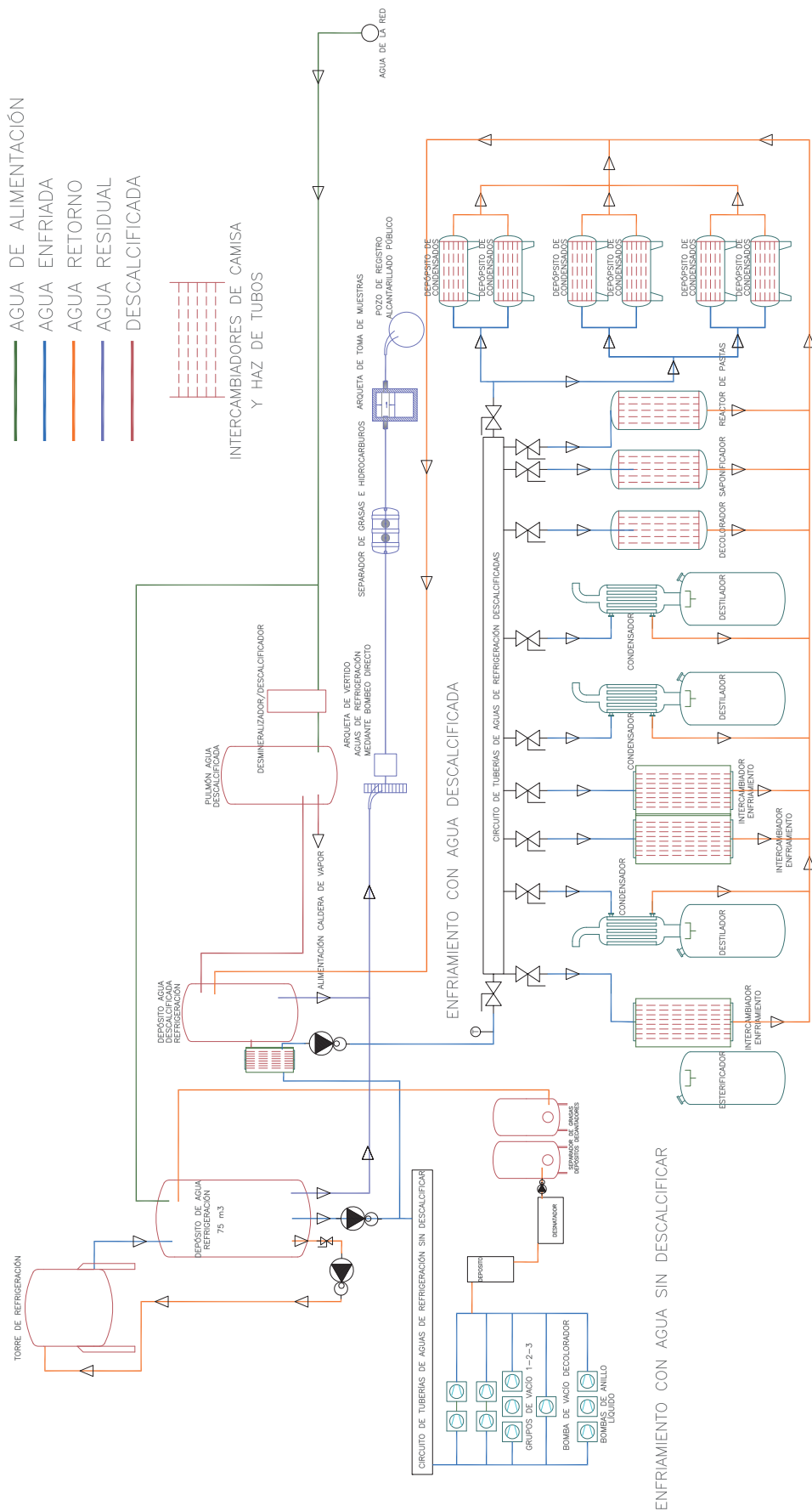






ALZADO FRONTAL: ESTERIFICACIÓN – DESTILACIÓN – DECOLORACIÓN



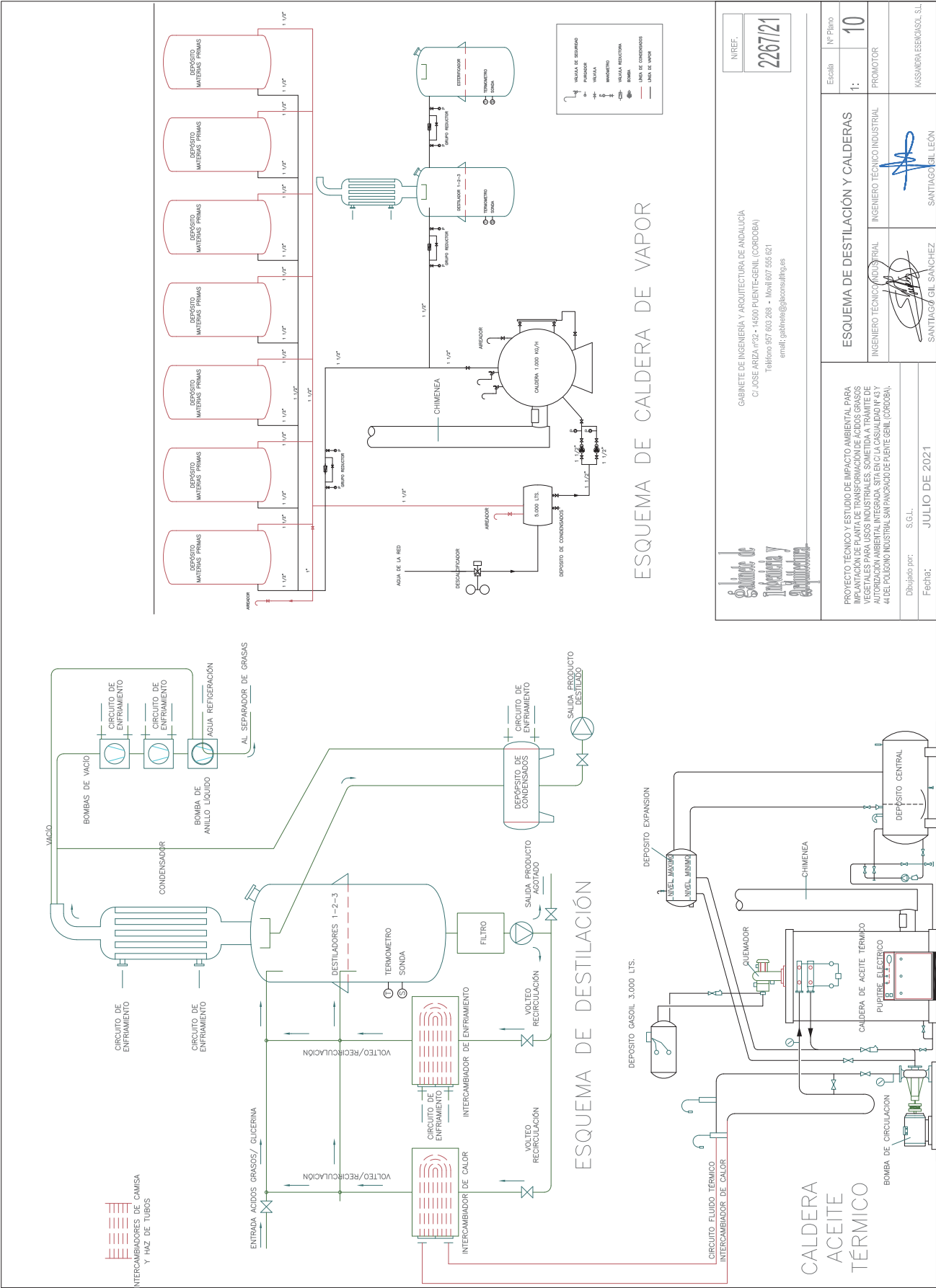
ALZADO LATERAL: SAPONIFICACIÓN-SEPARACIÓN DE PASTAS

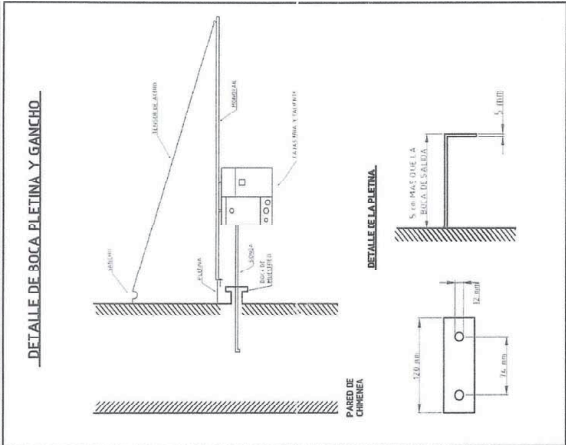
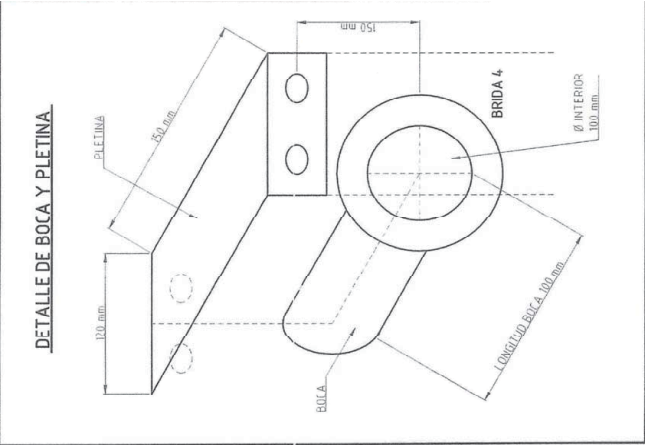
[illegible]



	GABINETE DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA DE INGENIERIA C. JOSÉ FERRAZ 474 - 15000 PUERTO RICO, GUAYAMA Teléfono: (787) 341-1111 e-mail: gabinetes@ingenieros.net		NÚMERO: 2267/21
	ESQUEMA DE ENFRIAMIENTO		
PROYECTO TÉCNICO Y ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UN COMPLEJO INDUSTRIAL DE ALIMENTACIÓN, MATERIA PRIMA, PRODUCTOS Y AUTOMOTRIZ, AMBIENTE, RESERVA, SPINOS Y CASAMORADO Y SUS VECINOS NATURALES, SUPERFICIES DE TIPO DE ESPERANZA,	INGENIERO TECNICO INDUSTRIAL 	INGENIERO TECNICO INDUSTRIAL 	NÚMERO DE LICENCIA: S.L. 
Emitido por: S.G.L.	Fecha: 01 DE JULIO DE 2021		

SANTIAGO GIL SANCHEZ		11/08/2022 12:59	PÁGINA 24/29
VERIFICACIÓN	PEGVE6VTX9NJYSBYV6QXTDL49WMYMU	https://ws050.juntadeandalucia.es:443/verificarFirma/	
			



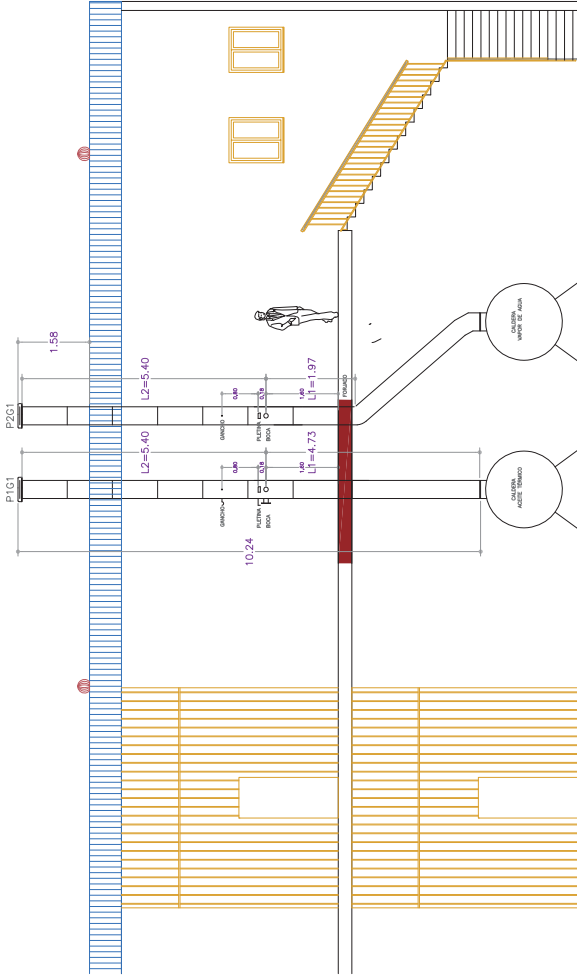


La boca de muestreo será de tubo industrial de 100 mm de longitud y 100 mm (o 4 pulgadas) de diámetro, rosca o sin rosca, según se indique en el proyecto. La boca se colocará en el suelo de la plataforma.

Para instalar el equipo de medida se colocará una pletina a 0,1 m del suelo, de un lado de la boca, y se colocará el equipo situado a unos 0,8 m por encima de la pletina (ver planos en el punto 7).

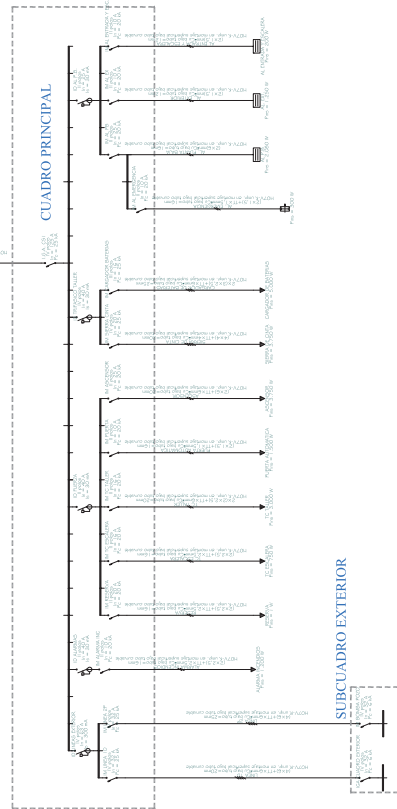
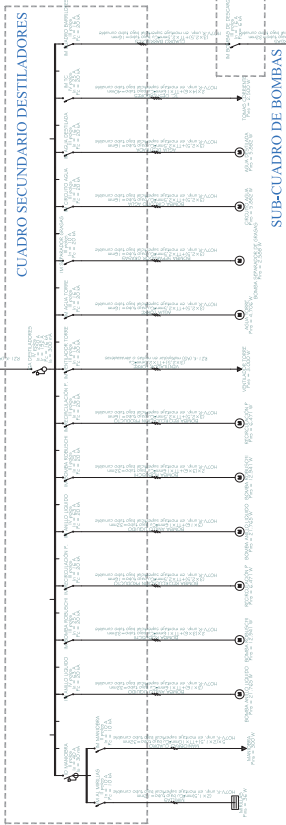
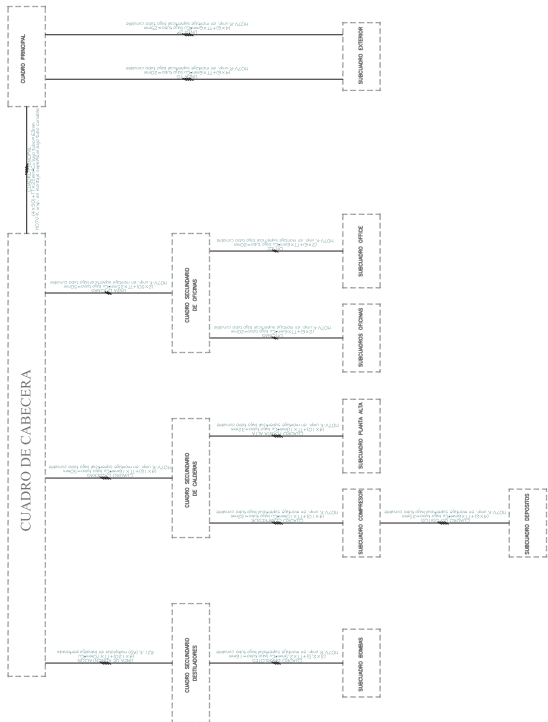
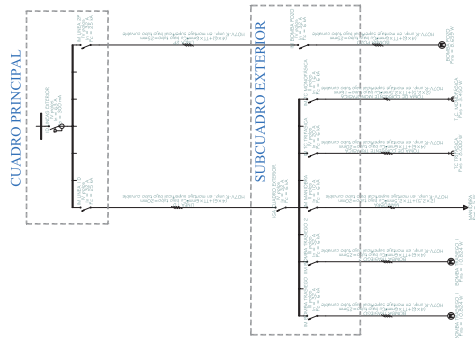
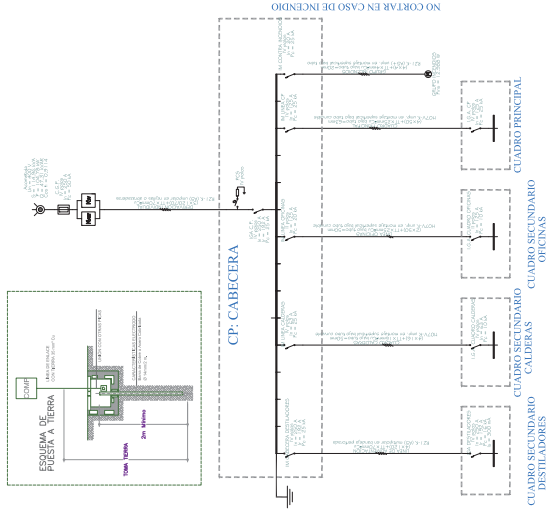
Las sondas de muestreo de las bocas de muestreo se colocarán a los brillos, la boca de muestreo con total libertad, así como la entrada y retirada de las sondas de muestreo del interior del conducto.

SECCIÓN DE CALDERAS Y CHIMENEA



	N.º REF.	2267121
	GABINETE DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA DE ANDALUCÍA C/JOSE ARIZA nº32 • 14500 PUENTE-GENIL (CÓRDOBA) Teléfono 857 603 288 • Móvil 607 555 021 email: gabinete@deconsulleg.es	
Proyecto Técnico y Estudio de Impacto Ambiental para la Implantación de Planta de Transformación de Ácidos Grasos Vegetales para Usos Industriales, sometida a trámite de autorización ambiental simplificada en el expediente 4406/2021, Polígono Industrial San Pascual de Puente Genil (Córdoba).		ADECUACIÓN DE FOCOS DE EMISIÓN A LA ATMÓSFERA
INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL		INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL
Dibujado por: S.C.L.		SANTIAGO GIL SÁNCHEZ
Fecha: JULIO DE 2021		SANTIAGO GIL LEÓN

DETALLE DE BOCA PLETINA Y GANCHO

[illegible]

