OTRAS DISPOSICIONES

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

1437

RESOLUCIÓN de 8 de mayo de 2008, del Viceconsejero de Medio Ambiente, por la que se concede autorización ambiental integrada para la actividad de fabricación de margarinas, mahonesas y salsas y refino de aceites y grasas vegetales, promovida por Unilever Foods España, S.A. en el término municipal de Leioa (Bizkaia).

ANTECEDENTES DE HECHO

Con fecha 21 de diciembre de 2006 Unilever Foods España, S.A. solicitó ante el Departamento de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio del Gobierno Vasco el otorgamiento de la autorización ambiental integrada de conformidad con lo dispuesto en la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrados de la contaminación, para la actividad de fabricación de margarinas, mahonesas y salsas y refino de aceites y grasas vegetales en el municipio de Leioa (Bizkaia). La solicitud se acompañaba del Informe Urbanístico favorable del Ayuntamiento de Leioa de 14 de febrero de 2006 y de la siguiente documentación técnica: «Solicitud de la Autorización Ambiental Integrada. Proyecto Técnico y anexos (Tomos 1 y 2)».

En el momento de la solicitud de la autorización de referencia, Unilever Foods España, S.A. tenía, entre otras, licencia de actividad, de fecha 4 de junio de 1947, y posteriores modificaciones y ampliaciones, para la actividad de fabricación de grasas comestibles (margarinas y otras). Asimismo, la empresa promotora disponía de las correspondientes autorizaciones de permiso de vertido a colector de aguas industriales y fecales, de 26 de diciembre de 2006, autorización tierra-mar de aguas de refrigeración, de 8 de enero de 2007 y autorización de productor de residuos peligrosos, de 5 de mayo de 2006 y modificaciones posteriores, de conformidad con lo dispuesto en la normativa vigente en materia de vertidos, residuos o atmósfera, respectivamente.

La Dirección de Calidad Ambiental con fecha 30 de enero de 2007 solicita informes a diversos órganos con intervención en el procedimiento en orden a que por el Órgano Ambiental se acuerde el trámite de información pública del proyecto en concreto se consulta al Ayuntamiento de Leioa, al Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco y al Consorcio de Aguas Bilbao-Bizkaia.

Con fecha 19 de marzo de 2007 y 28 de septiembre de 2007, el Órgano Ambiental requirió al promotor que incorporara documentación adicional, completándose el expediente el 22 de enero de 2008.

Una vez constatada la suficiencia de la documentación aportada, por Resolución de 24 de enero de 2008, del Viceconsejero de Medio Ambiente, se acuerda someter a información pública, por un periodo de 30 días hábiles, el proyecto promovido por Unilever Foods España, S.A. en orden a la presentación de cuantas alegaciones se estimasen oportunas, procediéndose a su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco y en el Boletín Oficial de Bizkaia, ambas con fecha de 11 de febrero de 2008. Igualmente se procede al anuncio pertinente en dos periódicos de la Comunidad Autónoma del País Vasco con fecha de 17 de febrero y a efectuar la oportuna notificación personal a los vecinos colindantes.

Una vez culminado el trámite de información pública se constata que se no se ha presentado alegación alguna.

En aplicación de lo dispuesto en el artículo 17 y 18 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, la Dirección de Calidad Ambiental solicita el 25 de marzo de 2008 informe al Ayuntamiento de Leioa y al Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco y al Consorcio de Aguas Bilbao-Bizkaia, con el resultado que obra en el expediente.

Con fecha 17 de abril de 2008, y en aplicación del artículo 20 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación, el conjunto del expediente es puesto a disposición de Unilever Foods España, S.A. incorporando la Propuesta de Resolución elaborada por el Departamento de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio.

El día 29 de abril de 2008 se recibe comunicación del promotor en el que se formulan diversas consideraciones en relación con la Propuesta de Resolución de Autorización Ambiental Integrada.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 1 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, constituye el objeto de la misma evitar o, cuando ello no sea posible, reducir y controlar la contaminación de la atmósfera, del agua y del suelo, mediante el establecimiento de un sistema de prevención y control integrado de la contaminación, con el fin de alcanzar una elevada protección del medio ambiente en su conjunto.

En consonancia con lo dispuesto en el artículo 3 del Real Decreto 509/2007, de 20 de abril, por el que se aprueba el Reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrados de la contaminación, se integran en la presenta autorización todos los elementos y líneas de producción que aun sin estar enumerados en el anexo 1 de la Ley 16/2002, se desarrollen en el lugar del emplazamiento de las instalaciones cuya actividad motivó su inclusión en el ámbito de aplicación de dicha ley, y guarden relación técnica con dicha actividad.

En aplicación de lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley 16/2002, se somete a autorización ambiental integrada la construcción, montaje, explotación o traslado, así como la modificación sustancial, de las instalaciones en las que se desarrolle alguna de las actividades incluidas en el Anejo 1. La presente autorización mantiene como finalidad básica, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 11, la fijación de todas aquellas condiciones que garanticen el cumplimiento del objeto de la norma por parte de las instalaciones incluidas en su ámbito de aplicación, a través de un procedimiento que asegure la coordinación de las distintas Administraciones Públicas que deben intervenir en la concesión de dicha autorización para agilizar trámites y reducir las cargas administrativas de los particulares, a la par que viene a integrar en un solo acto de intervención administrativa las autorizaciones ambientales previstas en la legislación en vigor. En el caso de Unilever Foods España, S.A. tales autorizaciones se circunscriben a la de producción de residuos peligrosos, inscripción en el registro de productores de residuos no peligrosos, vertido a colector y vertido tierra-mar y, entre otras determinaciones de carácter ambiental, las referidas a la materia de contaminación atmosférica y en materia de prevención y corrección de la contaminación del suelo, constatando la participación en el expediente, a través de la emisión de los preceptivos informes, de otras administraciones y organismos competentes.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley 16/2002, el procedimiento para el otorgamiento de autorización ambiental integrada sustituye al procedimiento para el otorgamiento de la licencia municipal de actividades clasificadas prevista en el Decreto 2414/1961, de 30 de noviembre, sobre actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, salvo en lo referente a la resolución definitiva de la autoridad municipal. A estos efectos la autorización ambiental integrada, será, en su caso, vinculante para la autoridad municipal cuando implique la denegación de

licencias o la imposición de medidas correctoras, así como en lo referente a aspectos medioambientales recogidos en el artículo 22 de la mencionada norma. Afirma el citado artículo 29 que lo anteriormente dispuesto se entiende sin perjuicio de las normas autonómicas sobre actividades clasificadas que en su caso fueran aplicables. En aplicación de las prescripciones transcritas, el procedimiento de autorización ambiental integrada referido a Unilever Foods España, S.A. ha incluido el conjunto de trámites previstos al efecto en la Ley 3/1998, de 27 de febrero, General de Protección de Medio Ambiente del País Vasco, incorporándose, con el resultado que obra en el expediente, los informes del Ayuntamiento de Leioa y del Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco.

Por último, en orden a determinar los valores límites de emisión de las sustancias contaminantes que puedan ser emitidas por la instalación, así como otras condiciones para la explotación de la misma a fin de garantizar una elevada protección del medio ambiente en su conjunto, en la formulación de la presente Resolución se ha tenido en cuenta tanto el uso de las mejores técnicas disponibles como las medidas y condiciones establecidas por la legislación sectorial aplicable. En particular se ha considerado el contenido del documento BREF de Industrias de Alimentación, Bebidas y Leche (Reference Document on Best Available Techniques in the Food, Drink and Milk Industries), de fecha agosto de 2006, de la Comisión Europea, así como el documento «Guía de Mejores Técnicas Disponibles en España del Sector de los Transformados Vegetales», publicado por el Ministerio de Medio Ambiente. Además, en lo que se refiere a las normativas sectoriales, en este caso resulta de aplicación, en especial, el Real Decreto 782/1998, de 30 de abril, por el que se aprueba el Reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases y Residuos de Envases.

Una vez analizados los informes obrantes en el expediente se suscribió Propuesta de Resolución, a la que se incorporaron las condiciones aplicables al proyecto promovido por Unilever Foods España, S.A.

Culminadas, de acuerdo con lo expuesto, las tramitaciones arriba referidas, se ha cumplido el trámite de audiencia contemplado en el artículo 20 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación. En este sentido, debe tenerse en cuenta que por los servicios técnicos adscritos a este órgano se ha procedido al análisis de las consideraciones realizadas por el promotor en este trámite, habiéndose tenido en cuenta las mismas en la elaboración de la presente Resolución.

Considerando la competencia de este órgano para la concesión de la presente autorización ambiental integrada de conformidad con lo previsto en el artículo 13 de la mencionada norma y el artículo 9 del Decreto 340/2005, de 25 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica del Departamento de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio.

Vistos la propuesta de resolución de 16 de abril de 2008 del Departamento de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, la Ley 3/1998, de 27 de febrero, General de Protección del Medio Ambiente del País Vasco, la Ley 16/2002, de 1 de julio, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación, el Real Decreto Legislativo 1302/1986, de 28 de junio, de Evaluación de Impacto Ambiental, modificado por la Ley 6/2001, de 8 de mayo, por la que se modifica el anterior, el Real Decreto 1131/1988, de 30 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento para su ejecución, el Decreto 340/2005, de 25 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica del Departamento de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común y demás normativa de aplicación,

RESUELVO:

Primero.– Conceder a Unilever Foods España, S.A. con domicilio social en la calle Avenida Autonomía, n.º 4 del término municipal de Leioa (Bizkaia) y CIF: A-48974976, Autorización Ambiental Integrada para la actividad de fabricación de margarinas, mahonesas y salsas y refino de aceites y grasas vegetales, en el término municipal de Leioa, con las condiciones establecidas en el apartado Segundo de esta Resolución.

La actividad se encuentra incluida en las categorías 9.1.b.2 «Instalaciones para el tratamiento y transformación destinados a la fabricación de productos alimenticios a partir de materia prima vegetal de una capacidad de producción de productos acabados superior a 300 toneladas/día (valor medio trimestral)» del anexo 1 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación.

La actividad desarrollada por Unilever Foods España, S.A. consiste en la fabricación de margarinas, mahonesas y salsas y refino de aceites y grasas vegetales. Sus instalaciones se ubican en el área de Lamiako, en el municipio de Leioa, limitando al norte con la estación de Lamiako del Metro de Bilbao, al sur con la ría Nervión-Ibaizabal, al este con la vega de Lamiako, lugar donde se ubica la nueva estación de bombeo de aguas residuales del Consorcio de Aguas Bilbao Bizkaia, y al oeste con la empresa Faes Farma. La superficie total ocupada es de 72.548 m^2, de los cuales 40.000 m^2 corresponden a la superficie edificada. Las coordenadas U.T.M. correspondientes a la planta son: X: 499787,42; Y: 479641418,67.

Unilever Foods España, S.A. presenta una capacidad de producción de 237.099 t/año. Los consumos totales referidos al ejercicio 2005 son 77.375 t/año de materias primas y auxiliares (fundamentalmente aceites, grasas, huevo e ingredientes minoritarios) y 1.595.212 m^3 de agua (69,4% procedente de captación propia, para usos de refrigeración y sistemas de protección contra incendios; y 30,6% procedente de la red de abastecimiento del Consorcio de Aguas Bilbao Bizkaia; destinada a procesos industriales, limpiezas, uso sanitario e incorporación al propio producto).

El consumo energético total es de 53.454.900 kwh y las fuentes de suministro de energía son la electricidad (28,4%; empleada en los diversos equipos y maquinaria, iluminación y oficinas), el gas natural (69,9%; empleado en calderas Loos y Geka) y el gasóleo (1,7%; empleado en caldera Steambloc).

La empresa dispone de tres grandes líneas productivas definidas por la tipología del producto final fabricado:

● Línea de refino: asociada a la producción de ácidos grasos, desodorizados y mezclas de desodorizados como materias primas para la elaboración de otros productos. Las principales etapas del proceso de refino son las siguientes: recepción y almacenamiento de materias primas, refino de aceites (neutralización mediante adición de productos químicos, blanqueo por absorción, recuperación y almacenamiento de ácidos grasos), operaciones adicionales (hidrogenación, interesterificación y descerado), mezclado de aceites, desodorización (eliminación de compuestos orgánicos volátiles por destilación y de partículas por filtración) y almacenamiento en tanques.

● Línea de margarina: asociada a la fabricación de margarinas y grasas. Dicho proceso cuenta con las siguientes etapas productivas: preparación de la fase acuosa (preparación de los ingredientes por disolución en agua y tratamiento térmico, mezclado y almacenamiento), preparación de la fase grasa (preparación de los ingredientes por disolución en aceite y almacenamiento con agitación), fabricación de margarina (mezclado de ambas fases, pasteurización, cristalización y filtración), envasado y etiquetado.

● Línea de mahonesa: asociada a la fabricación de mahonesas y salsas. Las principales etapas productivas asociadas son las siguientes: preparación de la fase acuosa (disolución de los ingredientes en agua, pasteurización, enfriamiento y filtración), almacenamiento y estabilización del huevo, filtrado y atemperado de aceite refinado, preemulsión y emulsión de productos emulsionados y mezclado de fases en productos no emulsionados, envasado y almacenamiento final.

La actividad desarrollada en las instalaciones de Unilever Foods España, S.A. origina emisiones confinadas procedentes de tres calderas (caldera Loos, caldera Geka y caldera Stambloc), las dos primeras consumidoras de gas natural y la última, consumidora de gasóleo. Adicionalmente, la actividad origina emisiones difusas procedentes del departamento de refinería y los silos de almacenamiento de materiales pulvurulentos (1 silo de azúcar y 2 silos de tierras) y el sistema de extracción de la cocina. Los silos de almacenamiento disponen de filtros de mangas para la retención de emisiones particuladas y el departamento de refinería cuenta con lavadores de gases a contracorriente para la eliminación de olores generados durante el tratamiento de los aceites).

Entre las aguas residuales generadas en la instalación, se encuentran las aguas de proceso que, tras ser depuradas en un sistema de tratamiento físico-químico son evacuadas a la red de saneamiento del Consorcio de Aguas Bilbao Bizkaia, por un único punto de vertido. Junto con las aguas de proceso, se vierten, por el mismo punto de vertido, la mayor parte de las aguas sanitarias generadas en la instalación, así como las purgas de calderas y aguas de regeneración de resinas. El resto de las aguas sanitarias son evacuadas a la red de saneamiento del Consorcio de Aguas Bilbao Bizkaia mediante dos puntos adicionales.

Por otro lado, para los procesos de refrigeración y condensación, se emplea agua salada que, tras utilizarla en los procesos que así lo requieren es devuelta a la Ría del Nervión, tras su paso por un decantador.

Por último, las aguas pluviales de la instalación no son susceptibles de arrastrar contaminación, por lo que son conducidas a la ría Nervión, sin tratamiento previo.

Los residuos peligrosos generados en la instalación proceden del proceso de refino, fabricación de margarinas y grasas, fabricación de mahonesas y salsas, tratamiento de aguas residuales y actividades diversas (mantenimiento, limpieza, laboratorio o servicio médico), englobadas dentro del proceso denominado servicios generales. Por otro lado, entre los residuos no peligrosos generados se encuentran las tierras y los lodos.

Unilever Foods España, S.A. tiene implantadas MTD´s y medidas equivalentes, tanto de carácter general (sistema de gestión ambiental, formación de personal, diseño, selección y mantenimiento de equipos, prevención y minimización de consumos, emisiones, vertidos y residuos, optimización de parámetros de proceso o conducción separada de efluentes), como de carácter específico para el sector agroalimentario: compra a granel de materiales, sistema CIP de limpieza, depuradora con tratamiento físico-químico para el tratamiento de aguas residuales, sistemas de llenado automáticos, detectores de sobrellenado, aislamiento térmico de equipos, selección de agentes de limpieza o intercambiadores de placas, entre otras. Asimismo, entre las MTDs específicas para el subsector de aceites y grasas vegetales, destaca el sistema de desodorización. Todas ellas se consideran MTD´s en el «Documento de Referencia para las Mejores Técnicas Disponibles de Industrias de Alimentación, Bebidas y Leche» (Reference Document on Best Available Techniques in the Food, Drink and Milk Industries), de fecha agosto de 2006, de la Comisión Europea.

Segundo.– Imponer las siguientes condiciones y requisitos para la explotación de la actividad de fabricación de margarinas, mahonesas y salsas y refinación de aceites y grasas vegetales comestibles, promovido por Unilever Foods España, S.A. en el término municipal de Leioa.

A) A tenor de lo dispuesto en el artículo 88.4 de la Ley 22/1988, de 28 de julio, de Costas, una vez haya sido establecido el canon de vertido al que se refiere el apartado C.1.2.5 de esta Resolución, conforme a los criterios fijados en el artículo 85 de la mencionada ley y la normativa de desarrollo que se apruebe, el Departamento de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio del Gobierno Vasco podrá exigir a Unilever Foods España, S.A. la constitución de una fianza para responder del cumplimiento de las condiciones de vertido impuestas.

B) Unilever Foods España, S.A. notificará a la Viceconsejería de Medio Ambiente la identidad del responsable de las relaciones con la Administración en materia de medio ambiente así como cualquier modificación posterior de los datos facilitados.

C) Las medidas protectoras y correctoras se ejecutarán de acuerdo con lo previsto en la documentación presentada por el promotor ante esta Viceconsejería de Medio Ambiente, de acuerdo a la normativa vigente y con lo establecido en los apartados siguientes:

C.1.– Condiciones generales para el funcionamiento de la instalación.

C.1.1.– Condiciones para la protección de la calidad del aire.

C.1.1.1.– Condiciones generales.

La planta Unilever Foods España, S.A. se explotará de modo que, en las emisiones a la atmósfera, no se superen los valores límite de emisión establecidos en esta Resolución.

Toda emisión de contaminantes a la atmósfera generada en el proceso deberá ser captada y evacuada al exterior por medio de conductos apropiados previo paso, en su caso, por un sistema de depuración de gases diseñado conforme a las características de dichas emisiones. Podrán exceptuarse de esta norma general aquellas emisiones no confinadas cuya captación sea técnica y/o económicamente inviable o bien cuando se demuestre la escasa incidencia de las mismas en el medio.

Se tomarán las disposiciones apropiadas para reducir la probabilidad de emisiones accidentales y para que los efluentes correspondientes no presenten peligro para la salud humana y seguridad pública. Las instalaciones de tratamiento de los efluentes gaseosos deberán ser explotadas y mantenidas de forma que hagan frente eficazmente a las variaciones debidas a la temperatura y composición de los efluentes. Asimismo se deberán reducir al mínimo la duración de los periodos de disfuncionamiento e indisponibilidad.

C.1.1.2.– Identificación de los focos. Catalogación.

La instalación de Unilever Foods España, S.A. cuenta con los siguientes focos, catalogados de acuerdo a la normativa vigente:

N.º foco	Denominación en el libro registro	Denominación foco de emisión	Altura	Diámetro interior	Catalogación	Coordenadas	
					Grupo	X	Y
01	48-3420-01	Generador de vapor Loos (fabricación de margarinas y grasas y fabricación de mahonesas y salsas)	20	0.8	B	499.810	4.796.582
02	48-3420-02	Generador de vapor Geka (refino)	20	0.45	C	499.756	4.796.478

N.º foco	Denominación en el libro registro	Denominación foco de emisión	Altura	Diámetro interior	Catalogación	Coordenadas	
					Grupo	X	Y
03-D	48-3420-03	Generador de vapor Steambloc (fabricación de margarinas y grasas y fabricación de mahonesas y salsas)	27	0.9	Foco no sistemático	499.807	4.796.587
04-D	48-3420-04	Departamento Refinería (refino)	-	-	Foco no contaminante	-	-
05-D	48-3420-05	Evacuación filtro Silo de Tierras 1 y 2 (refino)	-	-	Foco no sistemático	499.781	4.796.511
06-D	48-3420-06	Evacuación filtro Silo Azúcar (refino, fabricación de margarinas y grasas y fabricación de mahonesas y salsas)	-	-	Foco no sistemático	499.882	4.796.624
07-D	48-3420-07	Extracción Cocina	-	-	Foco no sistemático	-	-

Se deberán indicar las alturas y diámetros de las chimeneas de los focos 05-D y 06-D, así como las coordenadas UTM del foco 07-D.

La legalización del foco 1 (caldera «Loos»), deberá realizarse a través de la presentación de un nuevo proyecto que incluya una memoria justificativa del cálculo de la altura de las chimeneas con el fin de garantizar el cumplimiento de los valores límites de inmisión establecidos en el «Real Decreto 1073/2002, de de 18 de octubre, sobre evaluación y gestión de la calidad del aire ambiente en relación con el dióxido de azufre, dióxido de nitrógeno, óxidos de nitrógeno, partículas, plomo, benceno y monóxido de carbono», teniendo en cuenta los valores actuales de contaminación de fondo.

C.1.1.3.– Valores límite de emisión.

La planta se explotará de modo que, en las emisiones a la atmósfera, no se superen los siguientes valores límite de emisión:

Foco(s)	Sustancias	Valores Limite Emisión
Foco n.º 1 - Generador de vapor Loos	Monóxido de carbono (CO)	500 ppm
	Óxidos de nitrógeno (NO_x)	300 ppm
Foco n.º 2 - Generador de vapor Geka	Monóxido de carbono (CO)	500 ppm
	Óxidos de nitrógeno (NO_x)	300 ppm

Dichos valores están referenciados a las siguientes condiciones: 273 K de temperatura, 101,3 kPa de presión y gas seco.

Los parámetros medidos no superarán los valores límite de emisión en inspecciones periódicas reglamentarias (tres medidas de una hora cada una, como mínimo) medidos a lo largo de ocho horas. Se admitirá como tolerancia de medición que puedan superar en el 25% de los casos en una cuantía que no exceda del 40%. De rebasarse esta tolerancia, el periodo de mediciones se prolongará durante una semana, admitiéndose, como tolerancia global de este periodo, que puedan

superarse los niveles máximos admisibles en el 6% de los casos en una cuantía que no exceda el 25%. Estas tolerancias se entienden sin perjuicio de que en ningún momento los niveles de inmisión en la zona de influencia del foco emisor superen los valores higiénicamente admisibles.

C.1.1.4.– Sistemas de captación y evacuación de gases.

Las chimeneas de evacuación de los gases residuales de los focos alcanzarán una cota de coronación, no inferior a la establecida en el apartado C.1.1.2 Las chimeneas dispondrán de los medios necesarios para el cumplimiento de las condiciones exigidas en la Orden del Ministerio de Industria, de 18 de octubre de 1976, sobre prevención y corrección de la contaminación atmosférica de origen industrial permitiendo, entre otros, accesos seguros y fáciles a los puntos de toma de muestras.

En particular, en lo que se refiere a la localización y características de los orificios previstos para la toma de muestras, las distancias del punto de muestreo a cualquier perturbación del flujo gaseoso antes del punto de medida según la dirección del flujo y dirección contraria (parámetros L1 y L2) deberán ajustarse a lo dispuesto en el Anejo III de la Orden de 18 de octubre de 1976.

Para los focos en los no se cumplan las distancias de L1 ≥ 8D y L2 ≥ 2D, nunca se admitirán valores de L1 < 2D Y L2 < 0,5D. En estos casos se exigirá que en el informe de mediciones se justifique validez del plano de muestreo.

Con objeto de minimizar las emisiones difusas todo silo de almacenamiento de materiales pulvurulentos deberá contar con filtros que eviten la emisión de partículas a la atmósfera. Toda cinta u dispositivo de transporte de materias pulvurulentas deberá permanecer debidamente cubierta o estanca.

C.1.2.– Condiciones para el vertido.

C.1.2.1.– Clasificación, origen, medio receptor y localización de los vertidos.

Tipo de actividad principal generadora del vertido: fabricación de aceites y grasas refinadas, Fabricación de margarina y grasas comestibles similares y Elaboración de especias, salsas y condimentos

Grupo de actividad: Alimentación.

Clase-grupo-CNAE: 1-3-15.42/15.43/15.87.

Punto de Vertido	Tipo de aguas residuales	Procedencia del vertido	Medio receptor	Coordenadas UTM del punto de vertido
1	Industriales	Aguas de neutralización, descerado y desodorización, purgas de calderas, condensadores evaporativos y aguas de limpieza de filtros y regeneración de resinas	Colector Consorcio de Aguas Bilbao Bizkaia	X: 499.710 Y: 4.796.391
2	Refrigeración	Procesos de refrigeración y condensación	Ría Nervión / Ibaizabal	X: 499.708 Y: 4.796.397

C.1.2.2.– Caudales y volúmenes máximos de vertido.

a) Vertido 1: Aguas industriales.

Volumen máximo anual	262.137 m^3/año

b) Vertido 2: Aguas de refrigeración.

Volumen máximo anual	1.500.000 m^3/año

C.1.2.3.– Valores límite de emisión.

a) Vertido 1: Aguas industriales

El vertido final deberá cumplir los límites y condiciones que figuran en el Reglamento de vertidos a colector del Consorcio de Aguas Bilbao Bizkaia, con las precisiones, modificaciones o salvedades que dicho Organismo pueda considerar.

b) Vertido 2: aguas de refrigeración.

Los parámetros característicos de contaminación del vertido a mar serán, exclusivamente, los que se relacionan a continuación, con los límites máximos que se especifican para cada uno de ellos:

Parámetros	Valores Limite de Emisión
pH	6 – 9
Sólidos en Suspensión Totales (SST)	80 mg/l
Aceites y grasas (A. y G.)	20 mg/l
Incremento temperatura a 50 m del punto de vertido	< 3 ºC

No podrán utilizarse técnicas de dilución para alcanzar los valores límites de emisión.

C.1.2.4.– Instalaciones de depuración y evacuación.

Las instalaciones de depuración o medidas correctoras de las aguas residuales generadas por Unilever Foods España, S.A. constan de las siguientes actuaciones:

Actuaciones realizadas:

a) Vertido 1: aguas industriales.

Implantación de un sistema de tratamiento físico químico de 20 m^3/h de capacidad que consta de las siguientes etapas:

1.– Homogeneización: soplado continuo de aire y agitación con el fin de conseguir que el agua bruta presente en cualquier punto las mismas características.

2.– Desengrasado: eliminación de la mayor parte de grasas por flotación mediante aporte de aire. Dichas grasas se almacenan para su recuperación como ácido graso y comercialización como subproducto.

3.– Coagulación y floculación: elevación del pH mediante adición de sosa, adición de coagulantes para eliminar la afinidad de las partículas con el agua y trasvase posterior a la cámara de floculación donde se le adicionan los floculantes.

4.– Flotación: mediante un nuevo aporte de aire, se consigue separar la fase sólida y líquida transportando a la superficie los sólidos en suspensión. El equipo dispone de un barrido de superficie (recogida de flotantes) y barrido y purga de fondo (recogida de partículas densas).

5.– Deshidratación de fangos: adición de floculante, paso por centrifugadora horizontal, de 4 m^3/h de capacidad de tratamiento. Los fangos deshidratados se vierten a un saco y el escurrido se devuelve a la cámara de floculación.

6.– Neutralización: se dispone de dos cámaras en las que se realiza un seguimiento en continuo del pH y se corrige el valor del mismo mediante adición de productos alcalinos.

b) Vertido 2: Aguas de refrigeración: se dispone de un decantador circular fat-trap para retención de grasas y aceites mediante decantación simple.

Actuaciones pendientes:

a) Vertido 1: aguas industriales.

● Ampliación de línea de tratamiento mediante instalación de una nueva línea DAF de flotación para condicionar el efluente industrial, a la que se desviará el flujo de la refinería así como el vertido procedente de los cubetos de contención de los tanques de aceites y grasas y descarga de cisternas.

b) Vertido 2: Aguas de refrigeración.

● Deberá remitirse a lo largo del 2008 un estudio de alternativas de tratamiento que aborde al menos los siguientes aspectos: alternativas, valoración económica de alternativas, justificación de alternativa adoptada, rendimiento previsto, diseño-proyecto básico para su ejecución y plazos de ejecución.

Si se comprobase la insuficiencia de las medidas correctoras adoptadas, Unilever Foods España, S.A. deberá ejecutar las modificaciones precisas en las instalaciones de depuración a fin de ajustar el vertido a las características autorizadas, previa comunicación a la Administración y, si procede, solicitará la correspondiente modificación de la autorización.

De acuerdo con la documentación presentada, se dispondrá una arqueta de control para cada tipo de agua residual autorizada, que deberá reunir las características necesarias para poder obtener muestras representativas de los vertidos. Las arquetas estarán situadas en lugar de acceso directo para su inspección, cuando se estime oportuno. En este caso será obligatorio disponer de los siguientes elementos para el control del efluente:

a) Vertido 1: Aguas industriales.

● Tomador de muestras automático.

● 5 pHmetros en continuo con registro gráfico.

● Dos caudalímetros: uno en la salida del Homogeneizador y otro en la red de aguas fecales + efluente industrial.

b) Vertido 2: Aguas de refrigeración.

● Caudalímetro registrador-totalizador.

C.1.2.5.– Canon de Control de Vertidos.

A tenor de lo establecido en el artículo 85 de la Ley 22/1988, de 28 de julio, de Costas, el vertido autorizado que lleve a cabo la empresa Unilever Foods España, S.A., fabricación de margarinas, mahonesas y salsas y refino de aceites y grasas vegetales estará gravado con un canon que será liquidado por la Dirección de Aguas, una vez se haya determinado su cuantía de acuerdo con los criterios fijados en dicho artículo y la normativa de desarrollo que se apruebe.

C.1.3.– Condiciones para garantizar la correcta gestión de los residuos producidos en la planta.

Todos los residuos generados en las instalaciones se gestionarán de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 10/1998, de 21 de abril, de Residuos y normativas específicas que les sean de aplicación, debiendo ser, en su caso, caracterizados con objeto de determinar su naturaleza y destino más adecuado.

Queda expresamente prohibida la mezcla de las distintas tipologías de residuos generados entre sí o con otros residuos o efluentes, segregándose los mismos desde su origen y disponiéndose de los medios de recogida y almacenamiento adecuados para evitar dichas mezclas.

En atención a los principios jerárquicos sobre gestión de residuos, todo residuo deberá ser destinado a valorización mediante su entrega a valorizador autorizado. Los residuos únicamente podrán destinarse a eliminación si previamente queda debidamente justificado que su valorización no resulta técnica, económica o medioambientalmente viable. Se priorizará la regeneración-reutilización frente a otras formas de valorización ya sea material o energética.

Asimismo, aquellos residuos para los que se disponga de instalaciones de tratamiento autorizadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco deberán ser prioritariamente destinados a dichas instalaciones en atención a los principios de autosuficiencia y proximidad.

Para aquellos residuos cuyo destino final previsto sea la eliminación en vertedero autorizado, la caracterización se efectuará de conformidad con lo señalado en la Decisión del Consejo 2003/33/CE, de 19 de diciembre de 2002, por la que se establecen los criterios y procedimientos de admisión de residuos en vertederos y, en su caso, las directrices que como desarrollo de la mencionada Decisión se aprueben para el País Vasco.

El área o áreas de almacenamiento de residuos dispondrán de suelos estancos. Para aquellos residuos que, por su estado físico líquido o pastoso, o por su grado de impregnación, puedan dar lugar a vertidos o generar lixiviados se dispondrá de cubetos o sistemas de recogida adecuados a fin de evitar el vertido al exterior de eventuales derrames. En el caso de residuos pulverulentos, se evitará el contacto de los residuos con el agua de lluvia o su arrastre por el viento, procediendo, en caso necesario, a su cubrición.

En caso de desaparición, pérdida o escape de residuos deberá comunicarse de forma inmediata esta circunstancia a esta Viceconsejería de Medio Ambiente y al Ayuntamiento de Leioa.

C.1.3.1.– Residuos Peligrosos.

Los residuos peligrosos declarados por el promotor son los siguientes:

● Proceso 1: «Tratamiento de aguas residuales».

○ Residuo 1: «Aguas grasas».

– Identificación: A48974976/483420/1/1.

– Código del residuo: Q8//R9//L9//C51//H14//A113//B0006.

– LER: 190813.

– Cantidad anual generada: 61.500 kilogramos cada 3 años.

Se generan en la limpieza del depósito decantador de condensados del proceso de generación de vacío; contiene aceites y grasas. Es retirado directamente desde el punto de generación para su entrega a gestor autorizado.

● Proceso 2: «Servicios generales».

○ Residuo 1: « Aceites usados».

– Identificación: A48974976/483420/2/1.

– Código del residuo: Q8//R9//L8//C51//H5/6//A113//B0019.

– LER: 130205.

– Cantidad anual generada: 1.500 kilogramos/año.

Se generan en operaciones de reposición de aceite en equipos e instalaciones en el subproceso Mantenimiento General; consiste en aceites minerales usados. Son recogidos en bidón identificado para dicho residuo en el almacén de residuos.

○ Residuo 2: «Baterías, pilas y acumuladores».

– Identificación: A48974976/4803420/2/2.

– Código del residuo: Q6//R13//S37//C11/16//H6//A113//B0019.

– LER: 200133.

– Cantidad anual generada: 100 kilogramos/año.

Se generan en operaciones de reposición de pilas agotadas provenientes de móviles, portátiles, etc., que por operativa se recogen agrupadas; consiste en pilas que contienen metales como mercurio, cadmio y otros óxidos metálicos. Se recogen en contenedor identificado para dicho residuo depositado en zona específica para el mismo.

○ Residuo 3: «Tubos fluorescentes y lámparas de vapor de mercurio».

– Identificación: A48974976/483420/2/3.

– Código del residuo: Q6//R13//S40//C16//H6//A113//B0019.

– LER: 200121.

– Cantidad anual generada: 200 kilogramos/año.

Se generan en operaciones de reposición de lámparas en el subproceso Mantenimiento General; consiste en lámparas usadas conteniendo mercurio. Es recogido en contenedor identificado para dicho residuo en el almacén de residuos peligrosos.

○ Residuo 4: «Equipos eléctricos y electrónicos».

– Identificación: A48974976/483420/2/4.

– Código del residuo: Q14//R4//S40//C6/18//H6/14//A113//B0019.

– LER: 160213.

– Cantidad anual generada: 380 kilogramos/año.

Se generan en operaciones de reposición de equipos eléctricos y/o electrónicos; consiste en equipos ofimáticos desechados. Es recogido en zona identificada para dicho residuo.

○ Residuo 5: «Transformadores con PCB».

– Identificación: A48974976/483420/2/5.

– Código del residuo: Q12//D13//S-L10//C32//H6/7//A802//B0019.

– LER: 160209.

– Cantidad anual generada: residuo puntual.

Se genera como residuo del subproceso Mantenimiento General. Es retirado directamente para su entrega a gestor autorizado.

○ Residuo 6: «Emulsiones y disoluciones de mecanizado sin halógenos».

– Identificación: A48974976/483420/2/6.

– Código del residuo: Q8//R9//L9//C51//H5//A113//B0019.

– LER: 120109.

– Cantidad anual generada: 255 kilogramos/año.

Se genera como residuo del uso de taladrina para las operaciones de mecanización del subproceso Taller; consiste en una emulsión aceite-agua. Es recogido en bidón identificado para dicho residuo en el almacén de residuos.

○ Residuo 7: «Disolvente orgánico no halogenado».

– Identificación: A48974976/483420/2/7.

– Código del residuo: Q7//R13//L5//C41//H3b/5//A113//B0019.

– LER: 140603.

– Cantidad anual generada: 105 kilogramos/año.

Se generan en la utilización de disolventes orgánicos no halogenados en operaciones de limpieza de piezas en el subproceso Taller; consiste en disolventes orgánicos no halogenados. Es retirado directamente desde el punto de generación para su entrega a gestor autorizado.

○ Residuo 8: «Envases de vidrio que han contenido RP´s».

– Identificación: A48974976/483420/2/8.

– Código del residuo: Q5//R13//S36//C43/51//H6//A113//B0019.

– LER: 150110.

– Cantidad anual generada: 50 kilogramos/año.

Se generan como consecuencia de la utilización de reactivos en el subproceso Laboratorio; consiste en envases de vidrio que han contenido hidrocarburos y compuestos aromáticos. Es recogido en contenedor identificado para dicho residuo en el almacén de residuos.

○ Residuo 9: «Disolvente no halogenado».

– Identificación: A48974976/483420/2/9.

– Código del residuo: Q7//R13//L5//C41/43//H3b//A113//B0019.

– LER: 070604.

– Cantidad anual generada: 770 kilogramos/año.

Se generan la utilización de disolventes orgánicos no halogenados en el subproceso Laboratorio; consiste en disolventes orgánicos no halogenados. Es recogido en bidón identificado para dicho residuo en el almacén de residuos.

○ Residuo 10: «Residuos de laboratorio de la determinación de DQO».

– Identificación: A48974976/483420/2/10.

– Código del residuo: Q7//D13//L27//C3/23//H6/8//A113//B0019.

– LER: 160507.

– Cantidad anual generada: 180 kilogramos/año.

Se genera como consecuencia de la determinación de la DQO en el subproceso Laboratorio; consiste en soluciones ácidas y cromo hexavalente. Es recogido en botes en una caja identificada para dicho residuo junto al puesto o puestos en que se genera, el cual una vez lleno se lleva al almacén de residuos.

○ Residuo 11: «Residuos biosanitarios tipo II».

– Identificación: A48974976/483420/2/11.

– Código del residuo: Q16//D15//S1//C35//H9//A113//B0019.

– LER: 180103.

– Cantidad anual generada: 4 kilogramos/año.

Se genera en el subproceso Servicio Médico; consiste en residuos cortantes y punzantes. Es recogido en contenedor hermético en el botiquín; de este contenedor es retirado directamente para su entrega a gestor autorizado.

○ Residuo 12: «Envases de papel-plástico».

– Identificación: A48974976/483420/2/12.

– Código del residuo: Q5//R13//S36//C23//H4//A113//B0019.

– LER: 150110.

– Cantidad anual generada: 46 kilogramos/año.

Se generan en la recogida de envases vacíos; consiste en bolsas y sacos que han contenido ácidos orgánicos (cítrico, sórbico, ...). Son recogidos en caja identificada para dicho residuo en el almacén de residuos.

○ Residuo 13: «Envases de plástico que han contenido RP´s».

– Identificación: A48974976/483420/2/13.

– Código del residuo: Q5//R13//S36//C43/51//H5//A113//B0019.

– LER: 150110.

– Cantidad anual generada: 3.200 kilogramos/año.

Se genera en la recogida de envases vacíos; consiste en envases de plástico que han contenido aromas, ácidos orgánicos y reactivos de laboratorio. Es recogido en big-bags identificados para dicho residuo en el almacén de residuos.

○ Residuo 14: «Envases metálicos que han contenido RP´s».

– Identificación: A48974976/483420/2/14.

– Código del residuo: Q5//R13//S36//C43/51//H5//A113//B0019.

– LER: 150110.

– Cantidad anual generada: 20 kilogramos/año.

Se generan en la recogida de envases vacíos; consiste en envases metálicos que han contenido aromas y ácidos orgánicos. Es recogido en caja identificada para dicho residuo en el almacén de residuos.

○ Residuo 15: « Aerosol técnico».

– Identificación: A48974976/483420/2/15.

– Código del residuo: Q5//R13//S36//C43/51//H3b//A113//B0019.

– LER: 160504.

– Cantidad anual generada: 50 kilogramos/año.

Se generan en la recogida de envases vacíos. Es recogido en bolsa identificada para dicho residuo en el almacén de residuos.

○ Residuo 16: «Material absorbente».

– Identificación: A48974976/483420/2/16.

– Código del residuo: Q5//D15//S40//C51//H5//A113//B0019.

– LER: 150202.

– Cantidad anual generada: 1.500 kilogramos/año.

Se generan en la recogida de absorbentes y textiles; consiste en trapos y material absorbente impregnados de hidrocarburos. Es recogido en bidón identificado para dicho residuo junto al puesto o puestos en que se genera, el cual una vez lleno se lleva al almacén de residuos.

a) Los sistemas de recogida de residuos peligrosos deberán ser independientes para aquellas tipologías de residuos cuya posible mezcla en caso de derrames suponga aumento de su peligrosidad o mayor dificultad de gestión.

b) Los residuos «Residuos Grasos», «Aguas Grasas» y «Disolvente Orgánico no Halogenado» deberán ser recogidos directamente desde los mismos depósitos de la instalación donde se generan, sin que se produzcan envasado ni almacenamientos previos, para su entrega a gestor autorizado.

c) Los recipientes o envases conteniendo residuos peligrosos deberán observar las normas de seguridad establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 833/1988, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución de la Ley 20/1986, de 14 de mayo, Básica de Residuos Tóxicos y Peligrosos, y permanecerán cerrados hasta su entrega a gestor en evitación de cualquier pérdida de contenido por derrame o evaporación.

d) Los recipientes o envases a que se refiere el punto anterior deberán estar etiquetados de forma clara, legible e indeleble y en base a las instrucciones señaladas a tal efecto en el artículo 14 del Real Decreto 833/1988 de 20 de julio.

e) Las condiciones de manipulación, envasado, etiquetado y almacenamiento de los residuos sanitarios específicos (Grupo II) serán las establecidas en el Decreto 76/2002, de 26 de marzo, por el que se regulan las condiciones para la gestión de los residuos sanitarios en la Comunidad Autónoma del País Vasco y posteriores normativas de desarrollo.

f) El tiempo de almacenamiento de los restantes residuos peligrosos no podrá exceder de 6 meses.

g) Previamente al traslado de los residuos hasta las instalaciones del gestor autorizado deberá disponerse, como requisito imprescindible, de compromiso documental de aceptación por parte de dicho gestor autorizado, en el que se fijen las condiciones de ésta, verificando las características del residuo a tratar y la adecuación a su autorización administrativa. Dicho documento se remitirá a la Viceconsejería de Medio Ambiente antes de la primera evacuación del residuo, y en su caso, previamente al envío del mismo a un nuevo gestor de residuos. En caso necesario, deberá realizarse una caracterización detallada, al objeto de acreditar la idoneidad del tratamiento propuesto. En su caso, deberá justificarse que la vía de gestión propuesta se ajusta a los principios jerárquicos sobre gestión de residuos recogidos en la presente Resolución.

h) Con anterioridad al traslado de los residuos peligrosos y una vez efectuada, en su caso, la notificación previa de dicho traslado con la antelación reglamentariamente establecida, deberá procederse a cumplimentar el documento de control y seguimiento, una fracción del cual deberá ser entregada al transportista como acompañamiento de la carga desde su origen al destino previsto. Unilever Foods España, S.A. deberá registrar y conservar en archivo los documentos de aceptación y documentos de control y seguimiento o documento oficial equivalente, durante un periodo no inferior a cinco años.

i) Deberá verificarse que el transporte a utilizar para el traslado de los residuos peligrosos hasta las instalaciones del gestor autorizado reúne los requisitos exigidos por la legislación vigente para el transporte de este tipo de mercancías.

j) Unilever Foods España, S.A. deberá gestionar el aceite usado generado de conformidad con el Real Decreto 679/2006, de 2 de junio, por el que se regula la gestión de los aceites industriales usados.

k) En tanto en cuanto no se proceda a la implantación de un sistema integrado de gestión autorizado en los términos previstos en el mencionado Real Decreto 679/2006, de 2 de junio, Unilever Foods España, S.A. deberá dar cumplimiento a las previsiones contempladas en el Decreto 259/1998, de 29 de septiembre, por el que se regula la gestión del aceite usado en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

l) De conformidad con el mencionado Decreto 259/1998, de 29 de septiembre, Unilever Foods España, S.A. estará obligado a someter los residuos de aceite, que por sus características correspondan al aceite cuya gestión se regula por el Decreto mencionado, a una comprobación de sus características físico-químicas previamente a su entrega al gestor final autorizado para su tratamiento. Dicha comprobación no será obligatoria, conforme a lo establecido en el artículo 20 del citado Decreto, cuando Unilever Foods España, S.A., proceda a entregar dichos residuos de aceite a una estación de transferencia autorizada en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco, en cuyo caso será el titular de dicha estación de transferencia quien asumirá dicha obligación antes del envío del aceite usado al gestor final.

m) Los residuos de equipos eléctricos y electrónicos, entre los que se incluyen los tubos fluorescentes, se gestionarán de conformidad con lo establecido en el Real Decreto 208/2005, de 25 de febrero, sobre aparatos eléctricos y electrónicos y la gestión de sus residuos. En el marco de dicho Real Decreto, aquellos equipos que siendo residuos peligrosos sean entregados a las entidades locales para su gestión conjunta con los residuos urbanos de igual o similar naturaleza quedarán eximidos del cumplimiento de las medidas h) e i).

n) Unilever Foods España, S.A. como poseedor de aparatos que contienen PCB, deberá cumplir los requisitos que para su correcta gestión se señalan en el Real Decreto 1378/1999, de 27 de agosto, por el que se establecen medidas para la eliminación y gestión de los policlorobifeni-

los, policloroterfenilos y aparatos que los contengan, y su posterior modificación mediante Real Decreto 228/2006, de 24 de febrero, y, en tal sentido, remitir la declaración de posesión de PCB correspondiente al último ejercicio. La obligación de presentar con carácter anual la declaración regulada en el mencionado Real Decreto se mantendrá en tanto en cuanto Unilever Foods España, S.A. sea poseedor de aparatos conteniendo PCB.

o) En la medida en que Unilever Foods España, S.A., sea poseedor de las sustancias usadas definidas en el Reglamento (CE) n.º 2037/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de junio de 2000 sobre las sustancias que agotan la capa de ozono, estas se recuperarán para su destrucción por medios técnicos aprobados por las partes o mediante cualquier otro medio técnico de destrucción aceptable desde el punto de vista del medio ambiente, o con fines de reciclado o regeneración durante las operaciones de revisión y mantenimiento de los aparatos o antes de su desmontaje o destrucción.

p) Anualmente Unilever Foods España, S.A. deberá declarar a la Viceconsejería de Medio Ambiente el origen y cantidad de los residuos peligrosos producidos, su destino y la relación de los que se encuentran almacenados temporalmente al final del ejercicio objeto de declaración.

q) Se llevará un registro, en el que se hará constar la cantidad, naturaleza, código de identificación, origen, métodos, y lugares de tratamiento (incluyendo los residuos grasos reutilizados en el proceso para su tratamiento), así como las fechas de generación y cesión de todos los residuos, frecuencia de recogida y medio de transporte en cumplimiento de lo establecido en el artículo 17 del Real Decreto 833/1988, de 20 de julio y su modificación posterior mediante el Real Decreto 952/1997, de 20 de julio. Semestralmente se remitirá a la Viceconsejería de Medio Ambiente copia de este registro de control.

r) A fin de cumplimentar uno de los principios esenciales de la gestión de residuos peligrosos, el cual es la minimización de la producción de dichos residuos, Unilever Foods España, S.A. deberá elaborar y presentar ante esta Viceconsejería de Medio Ambiente con una periodicidad mínima de cuatro años, un Plan de Reducción en la producción de residuos peligrosos mediante la aplicación de medidas preventivas.

s) Los documentos referenciados en los apartados g) y h) (cuando los gestores radiquen en territorio de la CAPV), p) y q) de este apartado serán enviados a la Viceconsejería de Medio Ambiente preferentemente mediante transacción electrónica a través de la versión entidades del Sistema IKS-L03.

t) En caso de detectarse la presencia de residuos que contengan amianto, Unilever Foods España, S.A. deberá dar cumplimiento a las exigencias establecidas en el Real Decreto 108/1991, de 1 de febrero de 1991, para la prevención y reducción de la contaminación del medio ambiente producida por el amianto. Asimismo las operaciones de manipulación para su gestión de los residuos que contengan amianto, se realizarán de acuerdo a las exigencias establecidas en el Real Decreto 396/2006, de 31 de marzo, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud aplicables a los trabajos con riesgo de exposición al amianto.

C.1.3.2.– Residuos no Peligrosos.

Los residuos no peligrosos declarados por el promotor son los siguientes:

Nombre del Residuo	Código LER	Proceso asociado	Producción estimada
Papel y cartón	200101	Servicios generales	160,84 T
Planchas de cartón	200101	Servicios generales	463,36 T
Fardos plásticos	200139	Servicios generales	41,148 T
Packaging Plástico	200139	Servicios generales	22,24 T
Chatarra	200140	Servicios generales	103,94 T
Madera / Pallets Rotos	200138	Servicios generales	77,74 T
Pallets	200138	Servicios generales	262,86 T
Vidrio	200102	Servicios generales	18,30 T
Escombro	170107	Servicios generales	190,10 T
Catalizador Ni usado	160803	Hidrogenación	19,68 T
Lodos	020305	Depuradora	33,198 T
Tierras	020399	Refino de aceite	772,581 T

a) En el caso del Catalizador de Niquel usado, dado que estos residuos tienen entrada espejo en la lista europea de residuos actualmente en vigor, su consideración de residuos no peligrosos quedará condicionada a una caracterización previa a la primera evacuación de los mismos, cuyos resultados deberán remitirse a la Viceconsejería de Medio Ambiente al objeto de verificar la adecuación de la gestión propuesta. En caso de que se determine que el residuo es peligroso, serán de aplicación las determinaciones contenidas en el apartado C.1.3.1 de esta Resolución.

b) Los envases usados y residuos de envases deberán ser entregados en condiciones adecuadas de separación por materiales a un agente económico (proveedor) para su reutilización en el caso de los envases usados, o a un recuperador, reciclador o valorizador autorizado para el caso de residuos de envases.

c) El periodo de almacenamiento de estos residuos no podrá exceder de 1 año cuando su destino final sea la eliminación o de 2 años cuando su destino final sea la valorización.

d) Con carácter general todo residuo con anterioridad a su evacuación deberá contar con un documento de aceptación emitido por gestor autorizado que detalle las condiciones de dicha aceptación. Se remitirá copia de este documento a la Viceconsejería de Medio Ambiente a fin de comprobar la adecuación de la gestión propuesta y el cumplimiento de lo establecido en los principios generales de esta Resolución. En su caso, deberá justificarse que la vía de gestión propuesta se ajusta a los principios jerárquicos sobre gestión de residuos recogidos en la presente Resolución. Unilever Foods España, S.A. deberá registrar y conservar en archivo los documentos de aceptación, o documento oficial equivalente, cuando éstos resulten preceptivos, durante un periodo no inferior a cinco años.

e) Asimismo, de conformidad con el Decreto 423/1994, de 2 de noviembre, sobre gestión de residuos inertes e inertizados, con anterioridad al traslado de los residuos no peligrosos destinados a su depósito en vertedero autorizado, deberá cumplimentarse el correspondiente documento de seguimiento y control. Dichos documentos deberán conservarse durante un período de cinco años.

f) Se llevará un registro, en el que se hará constar la cantidad, naturaleza, código de identificación, origen, métodos, y lugares de tratamiento, así como las fechas de generación y cesión

de todos los residuos, frecuencia de recogida y medio de transporte. Anualmente se remitirá a la Viceconsejería de Medio Ambiente copia de este registro de control.

g) Los documentos referenciados en los apartados e) y f) (cuando los gestores radiquen en territorio de la CAPV), y g) de este apartado serán enviados a la Viceconsejería de Medio Ambiente preferentemente mediante transacción electrónica a través de la versión entidades del Sistema IKS-L03.

C.1.4.– Condiciones en relación con la protección del suelo.

De conformidad con el informe preliminar de situación del suelo presentado en cumplimiento de las obligaciones establecidas en el Real Decreto 9/2005 de 14 de enero, y la Ley 1/2005, de 4 de febrero y atendiendo a las recomendaciones en él contenidas, Unilever Foods España, S.A., deberá adoptar las medidas necesarias para asegurar la protección del suelo.

C.1.5.– Condiciones en relación con el ruido.

Se instalarán todas las medidas necesarias para que no se superen los siguientes niveles:

a) La actividad se adecuará de modo que el ruido transmitido al interior de las viviendas no deberá superar en ningún momento los 40 dB(A), medido en valor continuo equivalente Leq 60 segundos, entre las 08:00 y 22:00 horas con las ventanas y puertas cerradas, ni los 45 dB(A) en valores máximos.

b) La actividad se adecuará de modo que el ruido transmitido al interior de las viviendas no deberá superar en ningún momento los 30 dB(A), medido en valor continuo equivalente Leq 60 segundos, entre las 22:00 y 08:00 horas, con las puertas y ventanas cerradas, ni los 35 dB(A) en valores máximos.

c) Asimismo, no deberá transmitirse un ruido superior a 60 dB(A) en valor continuo equivalente Leq 60 segundos, medidos en el cierre exterior del recinto industrial.

d) Las actividades de carga y descarga, así como el transporte de materiales en camiones, debe realizarse de manera que el ruido producido no suponga un incremento importante en el nivel ambiental de las zonas de mayor sensibilidad acústica.

C.1.6.– Condiciones en relación con los olores.

Se dispone de lavadores de gases a contracorriente, con el fin de minimizar el olor asociado al tratamiento de aceites que se lleva a cabo en el departamento de refinería.

D) Programa de Vigilancia Ambiental.

El programa de vigilancia ambiental deberá ejecutarse de acuerdo con lo previsto en la documentación presentada por el promotor y con lo establecido en los apartados siguientes:

D.1.– Control de las emisiones a la atmósfera.

a) Unilever Foods España, S.A., deberá realizar el control de las emisiones de acuerdo con la siguiente información:

Foco	Denominación libro registro	Denominación Foco	Parámetros de Medición	Tipo control	Frecuencia de controles
01	48-3420-01	Generador de vapor Loos	Monóxido de carbono (CO) Óxidos de nitrógeno (NO_x), medidos como NO_2	Externo (OCA)	3 años
02	48-3420-02	Generador de vapor Geka	Monóxido de carbono (CO) Óxidos de nitrógeno (NO_x), medidos como NO_2	Externo (OCA)	5 años
04-D	48-3420-04	Departamento refinería	COT	Externo (OCA)	

b) Todas las mediciones señaladas en el apartado anterior deberán ser realizadas por una Organismo de Control Autorizado (OCA) (tres medidas de una hora cada una, como mínimo, medidos a lo largo de ocho horas, y los informes correspondientes a dichas mediciones periódicas deberán ajustarse a lo establecido en el «Informe mínimo de OCA» emitido por esta Viceconsejería de Medio Ambiente. En todo caso, los controles y las condiciones de emisión deberán cumplir con todos los requisitos exigidos en las instrucciones técnicas de la Viceconsejería.

c) Se deberán enviar los informes OCA de las mediciones de todos los parámetros requeridos anteriormente. En el caso de que no se dispongan mediciones de los parámetros o las mediciones de dichos parámetros estén realizadas con una antigüedad superior a la frecuencia de controles establecida en esta resolución se deberán realizar nuevas mediciones. Los consiguientes controles de las emisiones a la atmósfera se realizarán con la frecuencia indicada respecto de la última medición realizada.

D.1.1.– Registro de los resultados obtenidos.

Se llevará a cabo, con documentación actualizada, un registro en soporte informático o, en su defecto, en soporte papel, que recoja el contenido que se establece en el artículo 33 de la Orden de 18 de octubre de 1976, de prevención y corrección de la contaminación atmosférica de origen industrial. En dicho registro se plasmarán los resultados de las mediciones realizadas tanto por el promotor (autocontrol) como por OCA, las operaciones de mantenimiento, limpieza, revisiones periódicas, paradas por avería, comprobaciones, incidencias de cualquier tipo, etc....Esta documentación se mantendrá al día y estará a disposición de los inspectores ambientales.

D.2.– Control de la calidad del agua de vertido.

a) Unilever Foods España, S.A. realizará el control de sus aguas de vertido mediante las siguientes analíticas, independientes a las realizadas por el Consorcio de Aguas Bilbao Bizkaia:

Punto de vertido	Flujo a controlar	Parámetros de Medición	Frecuencia de controles	Tipo de control
1	Aguas Industriales	pH, SS, T, A y G (min), A y G (v y a), sulfuros, Sulfatos, Cianuros, N Agres., N-NH3, As, Cd, Cr, Cu, Fe, Ni, Pb, Zn, Hg, Ag, Fenoles, toxicidad.	Periódico	Externo (CABB)
		pH, Temperatura, caudal, DQO, A y G, SS, Sulfatos	Diario	Autocontrol
2	Aguas de Refrigeración	Volumen de vertido	Mensual	Autocontrol
		pH, Sólidos en suspensión totales (SST), Aceites y grasas (A. y G.), Temperatura (Tª)	Semestral	Externo
		pH, Sólidos en suspensión totales (SST), Aceites y grasas (A. y G.), Temperatura (Tª)	Diario	Autocontrol

b) Cada control externo, tanto la toma de muestras como el posterior análisis, será realizado y certificado por una «Entidad Colaboradora» y se llevará a cabo sobre cada uno de los parámetros mencionados en los puntos anteriores. El promotor deberá de presentar analítica de al menos una muestra reciente de cada uno de los puntos de vertido, muestra que deberá ser compuesta de 24 horas proporcional al caudal, o en su caso muestra puntual representativa.

Los resultados de los controles de los vertidos se remitirán a la Viceconsejería de Medio Ambiente en el plazo de un (1) mes desde la toma de muestras.

c) Los muestreos se realizarán siempre durante el periodo pico de produccion de contaminantes.

d) Se considerará que el vertido cumple los requisitos de la autorización cuando todos los parámetros que figuran en el apartado 0 verifiquen los respectivos límites impuestos.

D.3.– Control de los indicadores de la actividad.

El promotor realizará un seguimiento anual de los siguientes parámetros indicadores del funcionamiento de la actividad en relación con su incidencia en el medio ambiente:

Indicador	Unidad
Consumo materias / producción	t/t
Consumo de agua / producción	l/t
Consumo energía eléctrica / producción	KWh/t
Consumo energético total / producción	KWh/t
Volumen vertido generado / producción	m^3/t
Carga orgánica vertido / producción	Kg DQO/t
Carga sólidos en suspensión vertido / producción	Kg SST/t
Carga aceites y grasas vertido / producción	Kg A. y G./t
Generación de residuos peligrosos / producción	Kg/t
Generación de residuos no peligrosos / producción	t/t
Residuos de envases generados / Cantidad de productos envasados consumidos	Kg/kg

D.4.– Control del ruido.

Unilever Foods España, S.A. llevará a cabo un control de las condiciones acústicas exteriores en las zonas más desfavorables desde el punto de vista de transmisión de ruido, mediante mediciones cada tres años a realizar por el propio personal de la empresa, con el fin de garantizar las medidas técnicas existentes o incorporadas, para atenuar los efectos negativos por ruido asociados a los focos más relevantes señalados en la documentación presentada.

Se controlarán las condiciones acústicas en el exterior de la parcela en la que se desarrolla la actividad, en la zona más desfavorable desde el punto de vista de la transmisión de ruido a las viviendas, con una periodicidad trienal. De acuerdo con los resultados obtenidos durante el primer año de control, en lo sucesivo podrá determinarse una periodicidad anual para las mediciones.

El promotor deberá elaborar una propuesta concreta de mediciones que incluya los métodos detallados de medida. La propuesta se incorporará al documento refundido del programa de vigilancia ambiental al que se refiere el apartado D.6 de esta Resolución.

D.5.– Control y remisión de los resultados.

Los resultados de los diferentes análisis e informes que constituyen el programa de vigilancia ambiental quedarán debidamente registrados y se remitirán a esta Viceconsejería de Medio Ambiente. Dicha remisión se hará con una periodicidad anual, siempre antes del 30 de marzo, y los resultados del programa de vigilancia deberán acompañarse de un informe que englobará el funcionamiento de las medidas correctoras y los distintos sistemas de control de los procesos y de la calidad del medio, análisis de los resultados, con especial mención a las incidencias más relevantes producidas en este período, sus posibles causas y soluciones, así como el detalle de la toma de muestras en los casos en los que no se haya especificado de antemano.

D.6.– Documento refundido del programa de vigilancia ambiental.

El Promotor deberá elaborar un documento refundido del programa de vigilancia ambiental, que recoja el conjunto de obligaciones propuestas en la documentación presentada y las establecidas en la presente Resolución. Este programa deberá concretar los parámetros a controlar, los niveles de referencia para cada parámetro, la frecuencia de los análisis o mediciones, las técnicas de muestreo y análisis, y la localización en detalle de los puntos de muestreo. Deberá incorporar asimismo el correspondiente presupuesto.

Además, el programa de vigilancia ambiental deberá incluir la determinación de los indicadores característicos de la actividad y la sistemática de análisis de dichos indicadores, que permitan la comprobación de la eficacia de las medidas y mecanismos implantados por la propia empresa para asegurar la mejora ambiental (indicadores ambientales).

E) Medidas preventivas y condiciones de funcionamiento en situaciones distintas a las normales.

E.1.– Operaciones de parada y puesta en marcha de la planta y operaciones programadas de mantenimiento.

En lo que se refiere a las operaciones de mantenimiento mensuales, semestrales o anuales programadas, la empresa deberá realizar una estimación de las emisiones y residuos que se pudieran generar, y una propuesta de gestión y tratamiento en su caso.

E.2.– Cese de la actividad.

Dado que la actividad se encuentra en el ámbito de aplicación de la Ley 1/2005, de 4 de febrero, para la prevención y corrección de la contaminación del suelo (Epígrafe 15.4 «Fabricación de grasas y aceites vegetales y animales») y 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 (artículo 3.2 «empresas que producen, manejan o almacenan más de 10 toneladas por año de una o varias de las sustancias incluidas en el Real Decreto 363/1995, de 10 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento sobre notificación de sustancias nuevas y clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas»), Unilever Foods España, S.A., deberá dar inicio al procedimiento para declarar la calidad del suelo en el plazo máximo de dos meses a contar desde el cese definitivo de la actividad de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.4 de la Ley 1/2005 de 4 de febrero.

E.3.– Medidas preventivas y actuaciones en caso de funcionamiento anómalo.

Sin perjuicio de las medidas preventivas y condiciones de funcionamiento en situaciones distintas a las normales de la propuesta contenida en el Proyecto Básico se deberán cumplir las condiciones que se señalan en los siguientes apartados:

a) Se deberá disponer de un manual de mantenimiento preventivo al objeto de garantizar el estado de las instalaciones, en especial respecto a los medios disponibles para evitar la contaminación en caso de derrames o escapes accidentales y a las medidas de seguridad implantadas. Se detallarán las medidas adoptadas que aseguren la protección del suelo en caso de fugas, especificando todo lo referente a los materiales de construcción (impermeabilización), medidas especiales de almacenamiento (sustancias peligrosas), medidas de detección de posibles fugas o bien de sistemas de alarma de sobrellenado, conservación y limpieza de la red de colectores de fábrica (necesidad de limpieza sistemática, frecuencia, tipo de limpieza) y sistemas de recogida de derrames sobre el suelo.

b) El manual indicado en el párrafo anterior deberá incluir un programa de inspección y control que recoja pruebas de estanqueidad, estado de los niveles e indicadores, válvulas, sistema de alivio de presión, estado de las paredes y medición de espesores, inspecciones visuales del interior de tanques (paredes y recubrimientos) y un control periódico y sistemático de los sistemas de detección en cubetos a fin de prevenir cualquier situación que pudiera dar lugar a una contaminación del suelo.

c) En el manual de mantenimiento preventivo mencionado anteriormente, se incluirán medidas con objeto de garantizar un buen estado de los sistemas de prevención y corrección (depuración, minimización, etc) de la contaminación atmosférica.

d) Se dispondrá asimismo de un registro en el que se harán constar las operaciones de mantenimiento y control efectuadas periódicamente, así como las incidencias observadas.

e) Dado que el manejo, entre otros, de aceites, combustibles, materias como ácido fosfórico, ácido sulfúrico, hipoclorito sódico, amoniaco, detergentes, disolventes, productos corrosivos y residuos producidos en la planta, pueden ocasionar riesgos de contaminación del suelo y de las aguas, se mantendrá impermeabilizada la totalidad de las superficies de las parcelas que pudieran verse afectadas por vertidos, derrames o fugas.

f) Las materias primas, combustibles y productos que requiere el proceso se almacenarán en condiciones que impidan la dispersión de los mismos al medio.

g) Para el almacenamiento de productos pulvurulentos se dispondrá de silos cerrados equipados con filtros. Dichos filtros deberán someterse a un mantenimiento preventivo continuo con el fin de detectar posibles disfuncionalidades y, en su caso, emisiones particuladas.

h) Deberá acreditarse que estas instalaciones de almacenamiento cumplen, en cuanto a las distancias de seguridad y medidas de protección, las exigencias impuestas en la normativa vigente relativa al almacenamiento de productos químicos. Dicha acreditación se realizará mediante la presentación ante esta Viceconsejería de Medio Ambiente de las correspondientes certificaciones emitidas por los organismos competentes.

i) Se deberá disponer en cantidad suficiente de todos aquellos materiales necesarios para una actuación inmediata y eficaz en caso de emergencia: contenedores de reserva para reenvasado en caso necesario, productos absorbentes selectivos para la contención de los derrames que puedan producirse, recipientes de seguridad, barreras y elementos de señalización para el aislamiento de las áreas afectadas, así como de los equipos de protección personal correspondientes.

j) Se remitirá a esta Viceconsejería de Medio Ambiente un protocolo o procedimiento documentado que sirva de control operacional de la maniobra de vaciado de cubetos, donde se deberá evitar que se dirijan a la planta de tratamiento los derrames de productos que puedan afectar a su eficacia.

k) Las aguas procedentes de las limpiezas de soleras que se realicen en el interior de las naves se enviarán a la línea de tratamiento.

l) Los sólidos acumulados en fondos de depósitos o balsas, no deberán ser desaguados al cauce durante las labores de limpieza periódica, debiendo ser retirados para su gestión o disposición en vertedero autorizado.

m) Los residuos sólidos y los fangos en exceso originados en el proceso de depuración deberán extraerse con la periodicidad necesaria para garantizar el correcto funcionamiento de la instalación. Se almacenarán, en su caso, en depósitos impermeables que no podrán disponer de desagües de fondo.

n) En ningún caso se depositarán en zonas que, como consecuencia de la escorrentía pluvial, puedan contaminar las aguas del cauce público.

o) Si las instalaciones dispusieran de tratamiento de fangos, el agua escurrida deberá recircularse a la entrada de la instalación de depuración para su tratamiento.

p) En las situaciones de emergencia, se estará a lo dispuesto en la legislación de protección civil, debiendo cumplirse todas y cada una de las exigencias establecidas en la misma.

q) El titular dispondrá de los medios necesarios para explotar correctamente las instalaciones de depuración y mantener operativas las medidas de seguridad que se han adoptado en prevención de vertidos accidentales. En este caso se destacan las siguientes:

Adicionalmente a las actuaciones descritas en el apartado C.1.4 de la presente resolución, se aislarán adecuadamente las instalaciones de almacenamiento y manipulación de gasóleo con el fin de retener los posibles derrames por roturas, reboses accidentales, etc.

Se dispondrá obligatoriamente de un protocolo o manual de explotación de la depuradora elaborado por una empresa especializada, en el que se fijen las labores de revisión y mantenimiento de los equipos electromecánicos, sondas, membranas, dispositivos de dosificación y control, etc.

Se dispondrá asimismo de un registro en el que se harán constar las operaciones de mantenimiento efectuadas periódicamente, así como las incidencias observadas.

No está autorizado el vertido de aguas residuales a través de «by-pass» en las instalaciones de depuración.

r) En caso de producirse una incidencia o anomalía con posibles efectos negativos sobre el medio o sobre el control de la actividad (entre otros, vertido accidental, superación de valores límite, derrames de sustancias peligrosas, incendio o cualquiera que pueda afectar al funcionamiento o integridad de los elementos de protección ambiental) deberá comunicar inmediatamente dicha incidencia o anomalía a la Viceconsejería de Medio Ambiente.

s) Cuando se trate de incidentes o anomalías graves y, en cualquier caso si se trata de un vertido accidental, deberá comunicarse además con carácter inmediato a SOS Deiak y al Ayuntamiento, y posteriormente en el plazo máximo de 48 horas se deberá reportar un informe detallado del accidente a la Viceconsejería de Medio Ambiente en el que deberán figurar, como mínimo los siguientes datos:

- Tipo de incidencia.
- Localización y causas del incidente y hora en que se produjo.
- Duración del mismo.
- En caso de vertido accidental, caudal y materias vertidas.
- En caso de superación de límites, datos de emisiones.
- Estimación de los daños causados.
- Medidas correctoras adoptadas.
- Medidas preventivas para evitar su repetición.
- Plazos previstos para la aplicación efectiva de medidas preventivas.

t) Deberá acreditarse que las instalaciones cumplen las exigencias impuestas en la normativa vigente relativa a la protección contra incendios. Dicha acreditación se realizará mediante la presentación ante esta Viceconsejería de Medio Ambiente de las correspondientes certificaciones emitidas por los organismos competentes.

F) Las medidas protectoras y correctoras, así como el programa de vigilancia ambiental, podrán ser objeto de modificaciones, incluyendo los parámetros que deben ser medidos, la periodicidad de la medida y los límites entre los que deben encontrarse dichos parámetros, cuando la entrada en vigor de nueva normativa o cuando la necesidad de adaptación a nuevos conocimientos significativos sobre la estructura y funcionamiento de los sistemas implicados así lo aconseje. Asimismo, tanto las medidas protectoras y correctoras como el programa de vigilancia ambiental podrán ser objeto de modificaciones a instancias del promotor de la actividad, o bien de oficio a la vista de los resultados obtenidos por el programa de vigilancia ambiental.

G) Con carácter anual, Unilever Foods España, S.A. comunicará a la Viceconsejería de Medio Ambiente los datos sobre las emisiones a la atmósfera y al agua y la generación de todo tipo de residuos, a efectos de la elaboración y actualización del Inventario de Emisiones y Transferencias de Contaminantes E-PRTR-Euskadi, de acuerdo con el Real Decreto 508/2007, de 20 de abril, por el que se regula el suministro de información sobre emisiones del Reglamento E-PRTR y de las autorizaciones ambientales integradas.

La transacción de dicha información se realizará antes del 31 de marzo siguiente al ejercicio al que se refieren los datos transferidos y se hará efectiva a través de la Declaración Medioambiental- DMA, eje de las transacciones electrónicas de información medioambiental entre las entidades externas y el Departamento de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio. La operativa que sustenta la mencionada transacción se fundamenta en la incorporación de los datos técnicos y/o procedimentales medioambientales incorporados a la citada Declaración Medioambiental-DMA mediante la denominada versión entidades del Sistema IKS-L03 (disponible en la web www.eper-euskadi.net), Sistema de Gestión de la Información Medioambiental del Departamento de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio. El conjunto de todos los datos conformará el Registro de Actividades con Incidencia Ambiental de la Comunidad Autónoma del País Vasco, base de las transacciones de información a los Registros de la Agencia Europea de Medio Ambiente (Registro E-PRTR-Europa).

Asimismo, el resto de las transacciones de información previstas en la presente Resolución se efectuará preferentemente a través de la mencionada Declaración Medioambiental.

Dicha información será pública, ajustándose a las previsiones de la Ley 27/2006, de 18 de julio, por la que se regulan los derechos de acceso a la información, de participación pública y de acceso a la justicia en materia de medio ambiente (incorpora las Directivas 2003/4/CE y 2003/2005/CE) y garantizándose en todo momento el cumplimiento de las prescripciones de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, sobre protección de datos de carácter personal.

H) De acuerdo con el artículo 4 apartado 3 del Real Decreto 509/2007, de 21 de abril 2007 en el caso de instalaciones existentes, los titulares de la instalación deberán notificar a la autoridad competente los riesgos potenciales para la salud y el medio ambiente de las sustancias que se utilicen o produzcan en la instalación, identificados durante el proceso de registro y evaluación previsto en el Reglamento CE n.º 1907/2006.

I) Las modificaciones de la instalación sometida a la presente autorización ambiental integrada se ajustarán al régimen de comunicación previsto en el artículo 10.3 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación, requiriendo el otorgamiento de una nueva autorización ambiental integrada cuando aquellas modificaciones revistan carácter sustancial.

En los supuestos de cambios o ampliaciones del proyecto resultará de aplicación lo dispuesto en el artículo 3.2 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, puesto en relación con el epígrafe 9.k) del anexo II de la citada norma.

Tercero.– La efectividad de la presente Resolución queda subordinada a la acreditación documental previa ante la Viceconsejería de Medio Ambiente del cumplimiento de las condiciones impuestas en los siguientes puntos del apartado Segundo de la presente Resolución: B) (Datos de la persona responsable de relaciones con Administración), C.1.1.2 (memoria justificativa de cálculos de chimenea); C.1.2.4 Instalaciones de depuración y evacuación, C.1.3.1.g) (documento de aceptación de residuos peligrosos generados), C.1.3.2.d). (documento de aceptación de no peli-

grosos generados), C.1.3.1.q) (modelo de registro de control de residuos peligrosos generados) y C.1.3.2.f) (modelo de registro de las operaciones de tratamiento de los residuos peligrosos), C.1.4 (Declaración de posesión de PCB), C.1.4 (Caracterización de los residuos con entrada espejo en la LER), C.1.4 (Medidas para la protección del suelo), D.1 (Mediciones a la atmósfera, Informes de OCA) D.1.1 (modelo de registro de emisiones atmosféricas), D.6 (documento refundido del Programa de Vigilancia Ambiental), D.4 (Control del ruido), E.1 (estimación de generación de emisiones y residuos en paradas programadas), E.3.a) y b) (Manual de mantenimiento, Programa de inspección y control), E.3.f) (Acreditación de las certificaciones de almacenamiento), E.3.h) (Relación de materiales disponibles para casos de emergencia), E.3.j) (Protocolo vaciado de cubetos) y E.3.t) (Normativa contra incendios).

Asimismo, la efectividad de la presente autorización quedará supeditada a la verificación, en el transcurso de la visita de inspección a realizar, en su caso, por los servicios técnicos adscritos a este órgano ambiental, de que las instalaciones están construidas y equipadas de conformidad con el proyecto presentado y con lo dispuesto en la presente Resolución. A tal efecto, con anterioridad a la citada visita de inspección, el promotor deberá presentar ante esta Viceconsejería de Medio Ambiente certificado emitido por técnico competente del cumplimiento de tales extremos.

El plazo para la acreditación del cumplimiento de las condiciones a las que se refiere este apartado se establece en 6 meses, a contar desde el día siguiente al de la notificación de la presente Resolución, dictándose por la Viceconsejería de Medio Ambiente Resolución por la que se declare la efectividad de la autorización ambiental integrada.

La acreditación del cumplimiento de los requisitos indicados dará lugar a una resolución por la que se declare la efectividad de la autorización ambiental integrada.

Cuarto.– El plazo de vigencia de la presente autorización ambiental integrada es de 8 años, contados a partir de que la misma se haga efectiva de acuerdo con lo dispuesto en el apartado anterior. Transcurrido dicho plazo deberá ser renovada y, en su caso, actualizada por periodos sucesivos.

Con antelación de diez meses a la fecha límite de vencimiento de la autorización ambiental integrada, el titular de la misma deberá solicitar su renovación, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 25 de la Ley 16/2002, de 1 de julio.

Quinto.– En cualquier caso, la autorización ambiental integrada podrá ser modificada de oficio en los supuestos previstos en el artículo 26 de la Ley 16/2002, de 1 de julio.

Sexto.– Unilever Foods España, S.A. deberá comunicar cualquier transmisión de titularidad que pudiera realizarse respecto a la actividad de «fabricación de margarinas, mahonesas y salsas y refino de aceites y grasas vegetales», objeto de la presente Resolución, en orden a su aprobación por parte de la Viceconsejería de Medio Ambiente.

Séptimo.– Serán consideradas causas de caducidad de la presente autorización las siguientes:

● La no acreditación en plazo del cumplimiento de las condiciones señaladas en el apartado Tercero de la presente Resolución para la efectividad de la autorización ambiental integrada, sin que mediare solicitud de prórroga por el interesado debidamente justificada.

● La extinción de la personalidad jurídica de Unilever Foods España, S.A., en los supuestos previstos en la normativa vigente.

● Las que se dispongan en la Resolución que declare su efectividad.

Octavo.– Comunicar el contenido de la presente Resolución a Unilever Foods España, S.A., al Ayuntamiento de Leioa, a los organismos que han participado en el procedimiento de otorgamiento de la autorización ambiental integrada y al resto de los interesados.

Noveno.– Ordenar la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial del País Vasco.

Décimo.– Contra la presente Resolución, que no agota la vía administrativa, podrá interponerse recurso de alzada ante la Consejera de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente a su notificación, de conformidad con lo señalado en los artículos 114 y siguientes de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

En Vitoria-Gasteiz, a 8 de mayo de 2008.

El Viceconsejero de Medio Ambiente,
IBON GALARRAGA GALLASTEGUI.