



Intercontrol

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

Controles Reglamentarios FABRICACIÓN DE CERVEZA (Epígrafe 9.1b2)

MEDIO AMBIENTE

Autorizaciones Ambientales Integradas (AAI)

FABRICACIÓN DE CERVEZA (Epígrafe 9.1b2)

Líneas de control	Objetivo del control	Actuación / control	Periodicidad
Emisiones Atmosféricas <i>RD 102/2011 (N)</i>	Focos	NO _x , SO ₂ , CO Opacidad, Partículas	Controles por ECMCA trienal, bienal o anual (función del volumen de producción)
Ruido <i>Ley 7/2002 (CV) RD 266/2004 (CV)</i>	Ruido	Auditoría acústica	Cada 5 años
Olores <i>UNE-EN 13725</i>	Entorno de la instalación	Estudio preliminar	
Vertidos	Vertidos a red de saneamiento previa depuración	pH, Conductividad, SS, DBO, DQO, NKT, Aceites y grasas, Sólidos sedimentables y sólidos gruesos, Boro, Cloruros, Sulfatos, Fósforo total, Amoníaco, Nitrógeno total, Detergentes, Color y Temperatura	12 análisis anuales por laboratorio acreditado
Suelo y aguas subterráneas <i>RD 9/2005 (N)</i>	Vertidos a cauce, suelos o subsuelos	Estudio preliminar	
Residuos <i>Ley 10/2000 (CV) Ley 10/1998 (N)</i>	Vidrio Plásticos y madera Residuos de tejidos vegetales	Gestor autorizado	Declaración anual de productor de RPs. Cada 4 años: Plan de Prevención y Reducción de Residuos

Descripción: 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).

Fuentes: Heineken SA