

## Sección III. Otras disposiciones y actos administrativos

### ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE, AGRICULTURA Y PESCA

**6122**

*Anuncio del Acuerdo del Pleno de la Comisión de Medio Ambiente de las Illes Balears sobre la construcción de bodega y almacén agrícola, promovido por LOS LJS 2012 SLU, en la parcela 91 del polígono 5, Consell. (87A/15)*

En relación con el asunto de referencia, y de acuerdo con el artículo 25.3 de la Ley 21/2013, de 9 de diciembre, de evaluación ambiental, se publica el Acuerdo del Pleno de la CMAIB, en sesión de 5 de mayo de 2016,

#### "DECLARACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL

El proyecto objeto del presente informe está incluido en la letra b) del grupo 6 del anexo I de la Ley 11/2006, de 14 de septiembre, de evaluaciones de impacto ambiental y evaluaciones ambientales estratégicas en las Illes Balears (BOIB núm. 133 de 21-09-2006), por lo que, después de haber sido sometida a evaluación de impacto ambiental ordinaria, según lo determinado por la letra c del punto 1 del apartado tercero de la circular del consejero de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca sobre tramitación de las evaluaciones ambientales de fecha 4 de noviembre de 2015, con carácter previo a su autorización administrativa, procede formular su declaración de impacto ambiental de acuerdo con el artículo 41 de la Ley 21/2013, de 9 de diciembre, de evaluaciones ambientales.

#### 1. Antecedentes

El proyecto se desarrolla en una finca agrícola de secano donde previamente se llevaron a cabo las tareas necesarias para habilitar el terreno para la plantación de viña y se sembraron 4 hectáreas de este cultivo. Las variedades que se sembraron fueron Mantonegro y Prensall Blanc. Se prevé que la plantación empiece a producir en un plazo de tres años.

La parcela limita por la parte norte con la autovía Palma-Inca (MA-13) y con un camino de servicio denominado Camí des Molí. Por el lado del este, el sur y el oeste, la finca limita con otras parcelas agrícolas (con cultivos de viña, algarrobos o cereales), donde hay algunas viviendas diseminadas.

La explotación agraria dispone además de 0,5 hectáreas de cultivo de frutales para autoconsumo.

En la parcela hay una vivienda existente de 387,25 m<sup>2</sup>.

#### 2. Información del proyecto

El promotor del proyecto es LOS LJS 2012 SLU.

El proyecto se desarrolla en la parcela 91 del polígono 5 del TM de Consell. La superficie de la parcela es de 55.650 m<sup>2</sup>. El acceso se realiza desde el Camí des Molí. La finca limita con la autovía MA-13.

El proyecto consiste en la construcción de una bodega que se destinará a la elaboración, la crianza y el embotellado del vino producido con uva que se obtendrá de la misma finca. La bodega se ha dimensionado para poder asumir la producción máxima de la plantación de viña existente en la parcela.

Esta plantación tiene una superficie de 4 hectáreas y la producción máxima prevista es de 36 toneladas de uva. El rendimiento del proceso de vinificación es del 70%, por lo tanto se prevé una producción de 25.200 litros de vino. La mitad de la producción se destinará a crianza (6 meses en barrica y 18 meses en botella) y la otra a reserva (2 años en barrica y 3 en botella).

Las características de la edificación proyectada se adaptan a la tipología tradicional de la zona, con colores ocres, teja árabe, persiana mallorquina etc. Se hace constar que el proyecto se ha diseñado teniendo en cuenta la normativa del PTI de Mallorca, y en especial de acuerdo con la norma 22 "Condiciones de integración paisajística", 42 "Medidas bioclimáticas en la edificación" y 44 "contaminación lumínica" del mencionado Plan territorial.

El edificio está proyectado en planta baja y sótano. La planta baja tendrá una superficie de 653,63 m<sup>2</sup> que se distribuirá de la siguiente manera: la bodega (que incluye zona de fermentación y embotellado, zona de exposición y degustación, el laboratorio, un vestuario y dos





baños) tendrá un total de 303,27 m<sup>2</sup>, un almacén agrícola de 75 m<sup>2</sup>, un porche para el acceso de los clientes y salida del producto de 129,75 m<sup>2</sup> y dos porches más que se utilizarán para la recepción de la uva, el lavado de las cajas y el tránsito de las barricas de vino desde la sala de fermentación hasta el sótano. Estos dos últimos porches tendrán un total de 145,61 m<sup>2</sup>. La planta sótano tendrá una superficie total de 675,5 m<sup>2</sup>. En el sótano se almacenarán las botas de vino, el producto terminado, los envases vacíos y las cajas. También se ubicarán dos aljibes; uno para el agua potable de pozo y el otro para las pluviales que se recojan en la cubierta del edificio y la maquinaria de bombeo de ambos aljibes.

Se ha previsto una rampa de acceso al sótano de 83,6 m<sup>2</sup> y una solera de 90,45 m<sup>2</sup>. Parte de esta solera se encuentra adyacente a la rampa de acceso y el resto a cada lado de la parte posterior de la edificación. La superficie total de la edificación proyectada es de 855,35 m<sup>2</sup> y la altura máxima de 6,7 m. Además, existe actualmente en la parcela una vivienda de 387,25 m<sup>2</sup>. Por lo tanto, una vez ejecutado el proyecto, la superficie total ocupada será de 1.242,60 m<sup>2</sup>. Para la actividad se utilizará la maquinaria y equipos siguientes:

- Tabla de selección de la uva
- Despalilladora
- Bomba de vendimia
- Prensa neumática
- Equipo refrigerador de depósitos
- Filtro de placas
- Depósitos de acero inoxidable
- Barricas
- Embotelladora, capsuladora y etiquetadora
- Material de laboratorio

Se ha previsto la instalación de dos depuradoras prefabricadas de tres cámaras, con tratamiento biológico. Una de las depuradoras tratará las aguas residuales generadas por la actividad de producción del vino y la otra, las aguas sanitarias de los baños. La depuradora que gestionará las aguas residuales de la actividad se ha dimensionado considerando que durante el periodo máximo de actividad (que corresponde a los dos meses de la época de vendimia) se generarán 0.56 m<sup>3</sup> de aguas residuales / día. Se instalará una depuradora con capacidad de tratamiento de 3,5 m<sup>3</sup> / día, para poder tratar las aguas en caso de que se produjeran circunstancias imprevistas. Se prevé utilizar las aguas depuradas de la actividad para riego, mediante autorización previa de la Dirección General de Recursos Hídricos. En cuanto a los elementos no degradables se gestionarán por empresas autorizadas.

La depuradora que gestionará las aguas residuales de los baños se ha dimensionado para 4 personas. Las aguas residuales serán gestionadas por gestor autorizado.

Los alrededores de la edificación se ajardinarán con plantas autóctonas.

El agua potable para la actividad se extraerá de un pozo de la finca (CAS\_1925). Este pozo tiene un caudal máximo instantáneo de 3.000 l / h y un volumen máximo anual de 5.500 m<sup>3</sup>. Actualmente tiene autorización para uso de regadío y doméstico (y no para la actividad industrial).

En la documentación consta que, de acuerdo con la metodología prevista en la normativa vigente sobre calidad de aguas potables, se realizará una analítica del agua del pozo cada tres meses.

La parcela dispone de conexión a la red eléctrica. El consumo eléctrico será de unos 35 KW.

En las instalaciones se producirá vino blanco, rosado y negro.

Vino blanco: una vez prensada la uva se llevará a cabo el desfangado y se adicionará la levadura. La fermentación se realizará en depósitos de acero inoxidable a una temperatura entre 16 - 18°C. Después de la fermentación se lleva a cabo la clarificación y posteriormente el embotellado.

Vino rosado: una vez despalillada la uva se deja macerar en frío (a unos 10 ° C) durante un período de tiempo que se encuentra en función de la variedad de la uva, madurez, etc. Se separan los hollejos y se extrae el mosto. Posteriormente, se lleva a cabo el prensado, se clarifica y fermenta el vino de la misma forma que se ha descrito para el proceso productivo del vino blanco.

Vino tinto: tras despalillar la uva, se introduce en un depósito donde se producirá la maceración y posteriormente, la fermentación. Durante la fermentación se realizan una serie de tareas mecánicas para conseguir las características organolépticas propias del vino. La fermentación se llevará a cabo a una temperatura entre 25 - 30 °C. Posteriormente, habrá una segunda fase de maceración y se prensará la pasta separando el vino. Por último, se llevará a cabo la fermentación maloláctica y la clarificación y se embotellará el producto.



### 3. Elementos ambientales significativos del entorno del proyecto

3.1. Diagnóstico territorial: El proyecto se ubica en suelo rústico general. Parte de la parcela se encuentra en APT de carreteras. La vulnerabilidad a la contaminación de acuíferos de la zona es moderada. La parcela se encuentra en una zona donde la masa de agua se encuentra calificada como vulnerable a la contaminación por nitratos (Decreto 116/2010, de 19 de noviembre). De acuerdo con el PTI de Mallorca la parcela no se encuentra afectada por ningún tipo de APR.

3.2. Diagnóstico ambiental: Se trata de una parcela plana que limita con la autovía Palma -Inca. La finca es de secano con almendros y algarrobos y con una zona de viña. En el límite de la parcela que se encuentra al lado de la Ma-13 se ha construido una pantalla acústica para minimizar la contaminación acústica que genera el tráfico de vehículos.

### 4. Resumen del proceso de evaluación

La tramitación se inició con fecha 18 de mayo de 2015, mediante oficio del ayuntamiento de Consell donde se solicitaba información en relación a la necesidad de someter el proyecto a trámite ambiental.

La CMAIB comunicó al Ayuntamiento y al promotor que el proyecto está sujeto a evaluación de impacto ambiental ordinaria, de acuerdo con la Ley 21/2013, de evaluación ambiental. En el oficio se hacía constar que en el caso de que el promotor quisiera que la CMAIB emitiera el documento de alcance, se tenía que presentar el documento inicial del proyecto de acuerdo con el art. 34.2 de la Ley 21/2013 o bien presentar directamente el Estudio de Impacto Ambiental y el Proyecto al órgano sustantivo para realizar el trámite de información pública. Por otra parte, se solicitaba el resguardo del pago de la tasa.

Con fecha 3 de agosto de 2015 tuvo entrada el resguardo de pago de la tasa.

El Proyecto integrado de obras actividades y su Estudio de Impacto Ambiental fueron expuestos al público de acuerdo con el artículo 36 de la ley 21/2013, de 9 de diciembre de evaluación ambiental, durante un plazo de 30 días (BOIB 156, de 27 de octubre de 2015). Se hace constar en el BOIB que el órgano competente para autorizar el proyecto es el ayuntamiento de Consell. La documentación de la información pública tuvo entrada en la CMAIB con fecha 26 de febrero de 2016. Durante el trámite, el Ayuntamiento de Consell consultó al Servicio de Residuos y Suelos Contaminados de la Dirección General de Educación Ambiental, Calidad y Residuos, Departamento de Gestión de Dominio Público Hidráulico de la Dirección General de Recursos Hídricos, Dirección General de Agricultura y Ganadería, Dirección Insular de Urbanismo y Dirección Insular de Carreteras del Departamento de Territorio e Infraestructuras del Consell de Mallorca.

Durante el trámite de información pública no hubo alegaciones.

En la fecha de emisión del presente informe técnico únicamente se ha recibido respuesta del Servicio de Reforma y Desarrollo Agrario y de la Dirección General de Infraestructuras y Movilidad.

El Servicio de Reforma y Desarrollo Agrario informa que "No tiene nada que alegar, por tanto se informa favorablemente el objeto del proyecto desde el punto de vista agrario. Hay que resaltar que con fecha 18 de junio de 2015, este servicio emitió el informe favorable del proyecto de acuerdo con la aplicación de la Ley 12/2014, de 16 de diciembre, agraria de las Illes Balears. "

La Dirección General de Infraestructuras y Movilidad del Consell de Mallorca informa "favorablemente el proyecto de evaluación de impacto ambiental en cuanto al cumplimiento de la Ley 5/1990 de Carreteras de la CAIB (...)". Con el informe se adjunta una copia de la autorización de las obras de construcción de bodega y almacén agrícola en la Ma-13, polígono 5, parcela 91 en el término municipal de Consell por parte del Departamento de Urbanismo y Territorio.

### 5. Integración de la evaluación

5.1. Análisis ambiental para la selección de alternativas: Únicamente se ha tenido en cuenta la alternativa cero (que se descarta por el hecho de que supondría el abandono de la actividad agrícola de la finca) frente a la alternativa del proyecto. En la documentación presentada, se ha considerado que existe una única alternativa tanto en la ubicación de la bodega como en relación al diseño de la misma y a los materiales utilizados. Esto se justifica por el hecho de que se trata de una parcela ubicada en suelo rústico general, apta para el cultivo de vid y que tiene las dimensiones necesarias para construir una bodega con la capacidad productiva que se necesita. En relación a las características constructivas, se indica que se ha proyectado un diseño tradicional que supondrá la máxima integración con el medio mediante la construcción de una edificación de planta rectangular, porches laterales y acabados dentro de la gama de los ocres y con cubierta de teja árabe. La carpintería exterior será metálica con acabado de imitación a la madera. Finalmente se hace constar que el emplazamiento de la bodega es el adecuado para aprovechar al máximo el espacio de cultivo de la finca.

5.2. Principales impactos de la alternativa escogida y su corrección: de acuerdo con el Estudio de Impacto Ambiental presentado, los principales impactos son los siguientes:





5.2.1. Impacto sobre la atmósfera: En cuanto a la generación de ruidos, en la documentación presentada indica que dado que la actividad se desarrolla en un entorno agrícola, lejos de los núcleos de población, no se superarán los límites permitidos. Se destaca el hecho de que la parcela limita con la autovía, la cual supone una importante fuente emisora de ruido. Hay que tener en cuenta que se ha instalado una pantalla acústica junto a la Ma-12, con el fin de reducir el impacto de las emisiones sonoras en el entorno de la finca. Como medida preventiva del ruido durante la fase de obra, se propone la adecuada gestión de la maquinaria pesada. La generación de olores, en la documentación se valora como de poca consideración.

5.2.2. Impacto sobre el agua, suelo y subsuelo: Se generarán aguas residuales procedentes de las tareas de limpieza de las instalaciones que deberán ser tratadas correctamente para minimizar la posibilidad de contaminación. Se ha previsto la instalación de una depuradora para gestionar adecuadamente esta agua residual. El agua tratada se utilizará para el riego de la finca, mediante autorización previa de la Dirección General de Recursos Hídricos. Por otra parte, la actividad también generará residuos orgánicos del prensado y el despalillado de la uva, así como residuos de papel, cartón y cristales de botellas rotas. Se indica que los residuos se separarán y tratarán correctamente mediante gestores autorizados. Durante la fase de obra se propone como medida correctora de la generación de residuos la adecuada gestión, la separación en función de las diferentes categorías de residuos y el envío a vertedero autorizado. En cuanto a los movimientos de tierra, se incluye como medida correctora la conservación de la cubierta edáfica superior del suelo, la cual se almacenará en condiciones que eviten la pérdida de las propiedades bióticas y, posteriormente se utilizará en las zonas ajardinadas de la parcela. Las tierras que no se puedan reutilizar en la misma obra se tratarán de acuerdo con el PDSGRUM. Durante la fase de funcionamiento, los residuos que genere la actividad se tratarán priorizando su separación en origen, reutilización, reciclaje y valoración. Los residuos orgánicos de la vendimia se utilizarán como abono de los cultivos y los residuos del prensado de la uva para la alimentación de los animales. Los residuos del filtrado con tierra de diatomeas se almacenarán en contenedores estancos y serán gestionados por gestor autorizado. Las zonas ajardinadas se regarán por goteo para reducir el consumo de agua. Además, el proyecto incluye la instalación de un aljibe de 21 m<sup>3</sup> que recogerá las pluviales de la cubierta de la bodega que se utilizarán para riego.

5.2.3. Flora y fauna: En el Estudio de Impacto Ambiental se indica que no se prevé afección a la flora, ya que el proyecto se desarrolla en una parcela agrícola. Tampoco se prevé que haya afección a la fauna.

5.2.4. Patrimonio: En la documentación presentada se indica que no existe ningún tipo de patrimonio cultural o arqueológico que pueda resultar afectado por la actividad.

5.2.5. Paisaje: Se indica que la edificación supondrá una afección al paisaje pero que con las medidas correctoras propuestas quedará totalmente integrada en el entorno. Se tendrá especial atención al mantenimiento de las zonas ajardinadas que rodearán la bodega y con la vegetación que se sembrará en el lado de la pantalla acústica existente, para conseguir también un apantallamiento visual. Las especies que se sembrarán serán autóctonas.

5.3. Seguimiento ambiental: El plan de vigilancia ambiental presentado es de tipo genérico y básicamente recoge las medidas preventivas y correctoras que se llevarán a cabo para minimizar los impactos del proyecto. Se echa en falta que se exponga con mayor detalle el procedimiento y frecuencia de la forma de realizar el seguimiento de determinadas medidas correctoras.

5.4. Consideraciones adicionales: En relación a la ubicación de la depuradora del agua residual generada por la actividad y de la depuradora que gestionará las aguas de los baños, hay que hacer constar que se ha previsto ubicarlas en una zona que, de acuerdo con los planos presentados se encuentra cercana al pozo de la finca de la que se extraerá el agua para la actividad. Sería más adecuado ubicarlas en la parte de atrás del edificio para reducir el riesgo de contaminación del agua del pozo. Las depuradoras también se encuentran muy cercanas a la ubicación de los aljibes de agua potable y de aguas pluviales. Aunque estos aljibes se encuentran en el interior de la edificación en el sótano, sería preferible instalar los aljibes alejados de las depuradoras de aguas residuales.

En cuanto al pozo del cual está previsto extraer el agua para la actividad, se ha comprobado que con fecha 1 de septiembre de 2015 mediante Resolución del consejero de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca se autorizó la resolución de concesión de aguas subterráneas (CAS\_1925) para regadío y uso doméstico, sin incluir el uso del agua para la industria alimentaria. Este pozo tiene un caudal máximo instantáneo de 3.000 l/h y un volumen máximo anual de 5.500 m<sup>3</sup>.

En el Estudio de Impacto Ambiental de la bodega, se ha incluido un cálculo de las previsiones de consumo de agua potable para la actividad. Para calcular el agua necesaria para el uso del personal se ha tenido en cuenta que habrá sólo dos trabajadores. No se ha valorado el consumo de agua que puedan hacer los clientes. Además, sólo se ha considerado el consumo realizado durante un período de 8 semanas (que se corresponde a la temporada de vendimia) y no se ha previsto el consumo de agua durante el resto del año. Durante este periodo de 8 semanas el consumo de agua previsto para el personal es de 11.200 l, considerando un consumo de 100 l por persona / día. A criterio de la técnica que informó, el cálculo de la cantidad de agua necesaria para los baños será superior al recogido en la documentación. Aún así, sería asumible por el volumen de agua actualmente autorizado del pozo de la finca. En cuanto al agua prevista para la actividad de la bodega, se prevé utilizar 1,5 litros de agua por litro de vino producido. Esto supone un consumo de agua en la actividad de 37.800 l de agua potable durante las 8 semanas de más trabajo de la actividad vinícola (durante la vendimia). Estas estimaciones de consumo dan un total de agua consumida por la actividad de 49.000 l, es decir 49 m<sup>3</sup> durante los 2 meses de más trabajo.





Por otra parte, como medida correctora el proyecto incluye la instalación de dos aljibes; un aljibe para el agua potable que se extraerá del pozo (con capacidad de 20.000 l) y otro aljibe que se utilizará para regar el cultivo de vid. Este segundo aljibe se llenará en parte con las aguas pluviales que se recojan en la cubierta del edificio de la bodega y el resto con agua que se extraerá del pozo. La capacidad de este aljibe será de 21 m<sup>3</sup>. Esta medida correctora se considera adecuada para disminuir el impacto del consumo de agua por la actividad.

#### 6. Conclusiones

Se acuerda formular la declaración de impacto ambiental favorable a la realización del proyecto "Construcción de bodega y almacén agrícola", promovido por LOS LJS 2012 SLU, en la parcela 91 del polígono 5, en el T.M. de Consell al concluirse que previsiblemente no se producirán impactos adversos significativos, siempre que se cumplan las medidas preventivas y correctoras previstas en el Estudio de Impacto Ambiental y los condicionantes siguientes:

1. Las depuradoras de las aguas residuales de los baños y de las aguas residuales de la actividad deberán ubicarse en la parte más alejada del pozo de la finca y de los depósitos de agua potable y de pluviales, para disminuir el riesgo de contaminación.

2. Se tendrán que instalar sistemas de ahorro de agua en los baños y en el sistema productivo, siempre que sea posible desde el punto de vista técnico.

3. El presupuesto de las medidas preventivas y correctoras se deberá incluir como parte del proyecto que se tramita en el Ayuntamiento.

Se recomienda que una parte de la energía necesaria para llevar a cabo la actividad sea producida mediante energías renovables.

Se recuerda que:

-Se tendrá que incluir el uso industrial en la autorización del pozo de la finca, mediante solicitud al Departamento de Gestión y Dominio Público Hidráulico de la Dirección General de Recursos Hídricos.

-Se tendrá que obtener autorización para riego con aguas depuradas de la actividad en la Dirección General de Recursos Hídricos. "

Palma, 13 de mayo de 2016

**El presidente de la CMAIB**  
Antoni Alorda Vilarrubias

