

DECLARACIÓN AMBIENTAL 2024



REG. NO.

EMAS-ES-CYL-000020

ÍNDICE

1. PRESENTACIÓN

- DIAGRAMA DE FLUJO
- POLÍTICA CORPORATIVA
- ORGANIGRAMA
- SOSTENIBILIDAD, MEDIO AMBIENTE Y CICLO DE VIDA

2. EL SISTEMA DE GESTIÓN

3. ASPECTOS AMBIENTALES Y COMPORTAMIENTO AMBIENTAL

- CUANTIFICACIÓN DE ASPECTOS AMBIENTALES

4. OBJETIVOS MEDIOAMBIENTALES **2024 y 2025**

5. EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL

6. VALIDACIÓN DE LA PRESENTE DECLARACIÓN



PRESENTACIÓN

C&D FOODS SPAIN, S.A. es uno de los líderes del mercado español de petfood seco (alimento para perros y gatos), y forma parte del Grupo ABP.

Su única fábrica en territorio español está ubicada en el municipio de Fuensaldaña (provincia de Valladolid) en el kilómetro 117 de la Carretera de Burgos.

El número de empleados que trabaja en la actualidad en la empresa es 108. Las personas que trabajan en la compañía poseen un alto nivel de cualificación en sus tareas y la compañía se preocupa de mantener sus conocimientos y habilidades actualizadas para poder seguir satisfaciendo con éxito las necesidades de sus clientes.

El alcance es la fabricación y comercialización de alimentos para animales de compañía (CNAE: 1092), actividad que viene realizando desde el año 1995. Todos los productos fabricados de la compañía son de tipo extrusionado, que es el proceso que confiere las mejores características de digestibilidad a este tipo de alimentos.

C&D FOODS SPAIN, S.A. tiene un compromiso fehaciente con el medio ambiente y la calidad y seguridad alimentaria, fruto del cual la empresa tiene implantado un Sistema de Gestión basado en las normas UNE-EN-ISO 14001:2015, Norma IFS de seguridad alimentaria y el reglamento EMAS III: Reglamento 1221/2009 y Reglamentos (UE) 2017/1505 y (UE) 2018/2026 (Nº de Certificado EMAS-ES-CYL-000020). Además, la organización forma parte de la Asociación de fabricantes de alimentos para animales de compañía (ANFAAC) y de CESFAC.

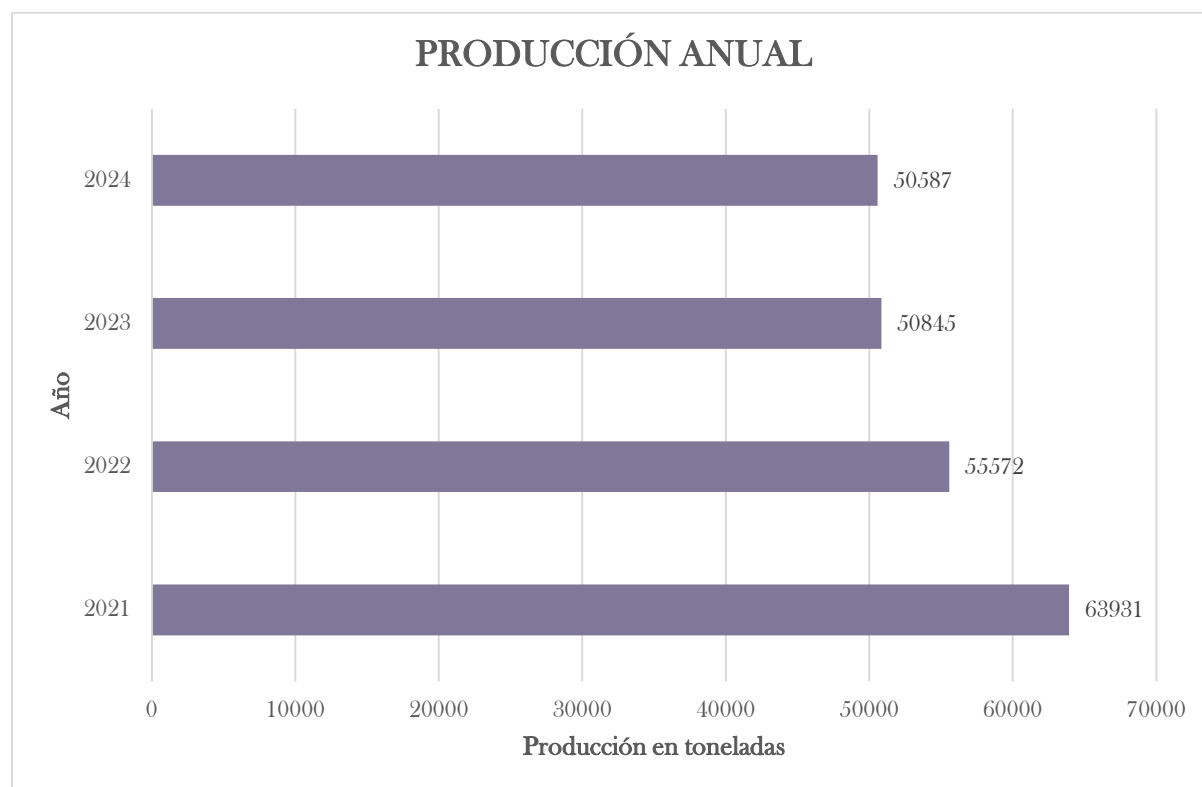


El proceso productivo desarrollado en la fábrica de C&D FOODS SPAIN, S.A. comprende las siguientes actividades:

- Recepción y descarga de materias primas
- Molturación y mezcla
- Extrusión y secado
- Envasado
- Almacenaje y venta

Los datos presentados en esta declaración son referentes al periodo Enero-Diciembre 2024.

La producción anual expresada en toneladas extrusionadas desde el año 2021, se recoge a continuación:



Las instalaciones de C&D FOODS SPAIN, S.A. ocupan una extensión de 26.600 m² y la superficie edificada es de 10.700 m².

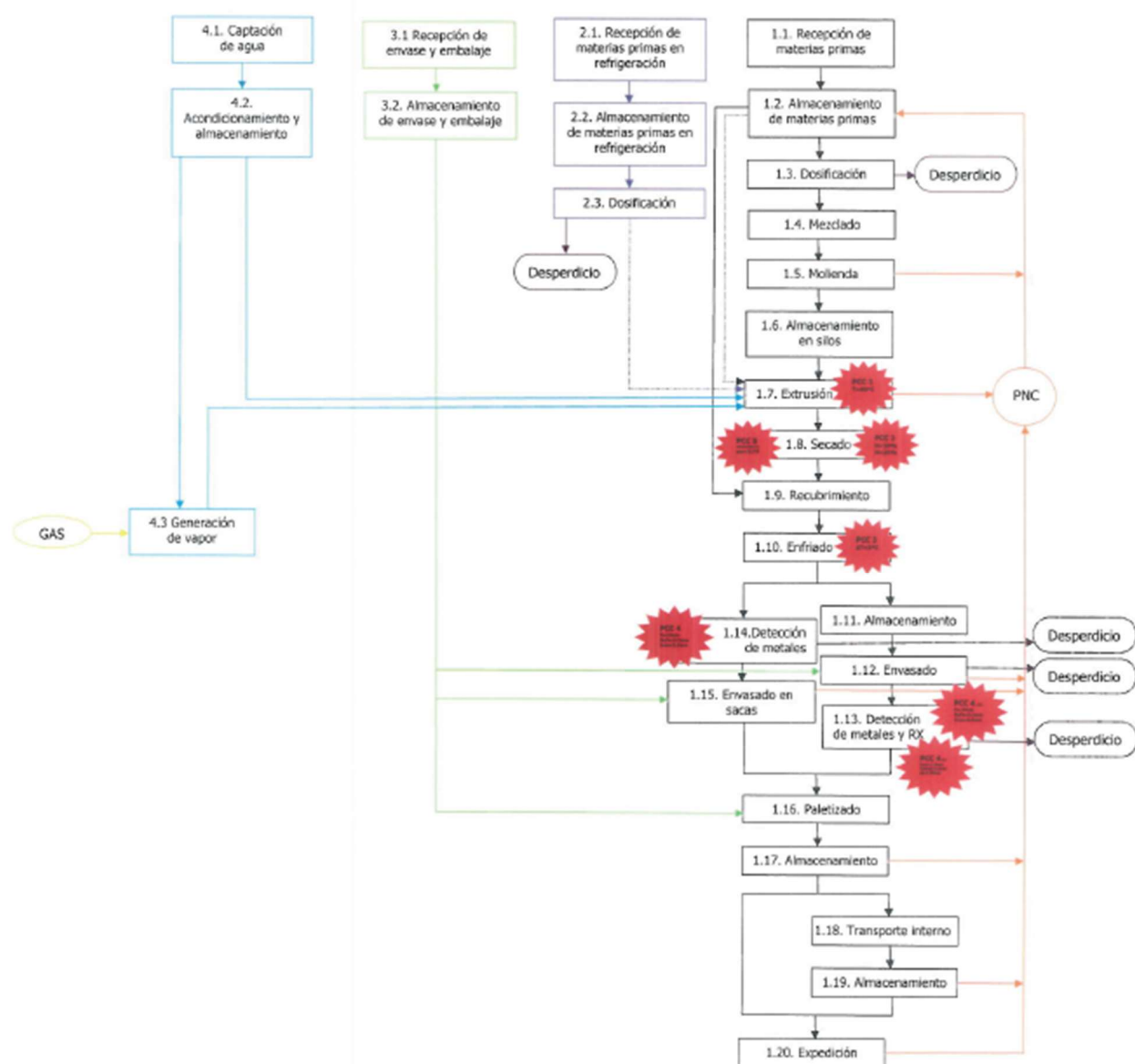
Los servicios e instalaciones auxiliares de los que dispone la fábrica son:

- Báscula y control de accesos, edificio de archivo y servicio de vigilancia
- Oficinas de administración
- Laboratorio
- Almacén de materias primas y de producto terminado
- Estación de Regulación y Medida de gases (ERM)
- Muelle de carga y salida del producto
- Piquera
- Taller de mantenimiento
- Silos de materias primas, productos intermedios y finales
- Calderas para generación de vapor de agua (2)
- Aparatos de aire acondicionado
- Depósito de combustible inertizado, subterráneo y fuera de uso.
- Transformadores (3), en un edificio independiente
- Sistema contra incendios
- Aparcamiento para empleados
- Almacén de residuos peligrosos



- Salas de reuniones
- Estación depuradora
- Instalación de carne fresca
- Instalación aroma en polvo

DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO



PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL					
PCC	FASE	RIESGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA DE CONTROL	LÍMITE CRÍTICO
PCC1	Extrusión	Biológico	Proliferación de microorganismos patógenos	Temperatura del extrusor	T > 50°C
PCC2	Secado	Biológico	Proliferación de mohos	Humedad del producto	H < 10% pienso seco H < 20% pienso semihúmedo
PCC3	Enfriado	Biológico	Proliferación de mohos por condensación	Diferencia de temperatura ambiente-producto	ΔT < 5°C
PCC4	Envasado	Físico	Presencia de partículas metálicas	Detector de metales	Fe < 4mm No-Fe < 5.5mm Inox < 5.5mm
				Rayos X	Inox < 1.5mm Cristal < 3.0mm Al < 6.35mm
PCC5	Secado	Biológico	Proliferación de microorganismos	Actividad de agua del producto	a _w < 0.75

POLITICA AMBIENTAL C&D FOODS SPAIN

Como negocio que depende de los recursos naturales para producir sus productos, C&D Foods Spain tiene la responsabilidad de asegurar que estos recursos se mantienen la siguiente generación. Esto implica que los productos de C&D Foods se procesen de la manera más sostenible posible.

La estrategia de sostenibilidad de C&D Foods “Hacer Más con Menos” está vinculada a los objetivos de sostenibilidad de la ONU y abarca toda la cadena de suministro, desde las explotaciones agrícolas hasta los centros de transformación y el consumidor final.

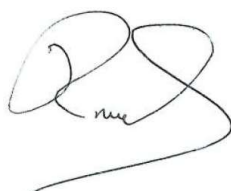
La Política Ambiental y de Sostenibilidad, tal como se establece en este documento, compromete a C&D Foods a cumplir los siguientes objetivos con respecto al año base 2020:

1. Reducir el consumo de agua un 10% para el 2030
2. Reducir el consumo de electricidad un 10% para el 2030
3. Reducir los residuos alimentarios un 10 % para el 2030
4. 100% de los envases de plástico sean reutilizables, reciclables o compostables para el 2030

La compañía ha establecido los siguientes objetivos de sostenibilidad:

1. Recursos naturales: esforzarse continuamente para reducir el consumo de energía y agua
2. Gestión del agua: asegurar que el uso del agua es equitativo, sostenible y beneficioso
3. Economía circular: minimizar la basura tirada a vertedero y desarrollar modelos de negocio circulares
4. Cadena de suministro: aprovechar nuestras ventajas naturales para obtener la máxima calidad de los productos

C&D Foods cumple totalmente con la legislación y normativas ambientales correspondientes. C&D Foods cuenta con un Sistema de Gestión Ambiental para establecer el compromiso de mejora continua del sistema de gestión y comportamiento ambiental, definir planes y medir el progreso. Nos enorgullecemos de nuestro compromiso de prevención de la contaminación, de protección del medio ambiente y la sostenibilidad y nos esforzamos por garantizar que nuestras actividades presentes y futuras no afecten a los recursos naturales.



Robert J. Reynolds
Director General C & D FOODS SPAIN

ORGANIGRAMA GENERAL

C&D FOODS SPAIN



SOSTENIBILIDAD, MEDIO AMBIENTE Y CICLO DE VIDA

Como negocio que depende de los recursos naturales para fabricar sus productos, desde ABP entendemos que es nuestra responsabilidad asegurarnos de que estos recursos están presentes en la próxima generación. Para ello se definen indicadores que nos permitan monitorizar la utilización eficiente de los recursos y limitar nuestras emisiones. Nuestra compañía está comprometida con el cumplimiento de las condiciones ambientales estipuladas en cada uno de los países y regiones en los que trabajamos.

Con el fin de conseguir disminuir nuestro impacto ambiental en el entorno, nuestros indicadores y objetivos están focalizados hacia:

- Recursos naturales: esforzarse continuamente para reducir el consumo de energía y agua
- Gestión del agua: asegurar que el uso del agua es equitativo, sostenible y beneficioso
- Economía circular: minimizar la basura tirada a vertedero y desarrollar modelos de negocio circulares

Actualmente se está trabajando en las siguientes acciones:

- Para reducir el consumo de agua estamos trabajando con el equipo de limpieza en buenas prácticas de gestión del agua, dado que nuestro punto principal de consumo de agua es la limpieza de la sala de fabricación de carne fresca. Paralelo a esto, se ha presentado un proyecto de ampliación de la sala de producción de carne fresca que permitiría mejorar las condiciones de limpieza de esta sala y sería la antesala para la reutilización de esta agua de limpieza, tras su paso por la depuradora, para poder reutilizarla en la sala, lo que reduciría significativamente el consumo de agua total.
- En cuanto al consumo de electricidad, la medida principal es la presentación de un proyecto basado en la instalación de paneles solares. Sumado a esto, para reducir el consumo de electricidad, se regulará la temperatura de las oficinas para reducir el consumo eléctrico en las mismas entre un 6 y un 10% aproximadamente.
- Para reducir el consumo de gas, instalaremos contadores en las líneas de extrusión para poder calcular con precisión el rendimiento de la inversión en recuperación de calor. Además, se realizará un estudio térmico de los secadores a fin de evaluar la posibilidad de instalar aislamiento e identificar pérdidas y oportunidades.
- Otro de los objetivos para este año es la reducción de las emisiones de CO₂. Este año hemos conseguido una reducción significativa ya que el origen de nuestro suministro de electricidad es 100% renovable, es decir, cero emisiones de CO₂. Empezaremos este año con el cálculo de huella de carbono, empezando con la formación de los técnicos.

- Seguiremos incidiendo en la formación en gestión de residuos dada la eficacia de esta en años anteriores para conseguir que la separación de residuos sea total. Actualmente, aproximadamente el 10% sigue siendo residuo no segregado. Esto hace que tengamos que trabajar con un gestor externo para su valorización y segregación fuera de nuestras instalaciones. Actualmente nuestro residuo no segregado, en su mayor parte, va a una valorización energética minimizando el impacto medioambiental.

En cuanto al Ciclo de Vida, en CDFOODS SPAIN evaluamos de forma periódica los aspectos ambientales relacionados con nuestra actividad teniendo en cuenta la perspectiva del ciclo de vida:

- **Gestión de Residuos:**

Actualmente segregamos el 90% de nuestros residuos no peligrosos en origen en nuestra planta, con el objetivo de que esa cantidad aumente hasta alcanzar la totalidad. Todos nuestros residuos son valorizados por gestor autorizado y vertedero cero.

- Residuos de papel y cartón
 - Estudiar con los clientes la estandarización de las cajas de transporte y exposición in situ.
 - Instalación de una prensa interna para mejorar la gestión del cartón.
- Residuos de plástico
 - Realización de pruebas para cambiar al film transparente reciclable
 - Instalación de bastidores en los almacenes para una mejora de la gestión interna
 - Separación de film transparente, IBCs y sacas usadas
- Residuos no segregados
 - Formación al personal de producción y limpieza en gestión de residuos para minimizar al máximo la cantidad de residuo no segregado, reduciendo los costes de una posterior valorización por gestor autorizado.
 - Valorización energética de la máxima cantidad de residuo no segregado posible.
 - Vertedero cero.

EL SISTEMA DE GESTIÓN

C&D FOODS SPAIN, S.A. está certificada en Gestión Medioambiental según ISO 14001:2015 y EMAS III así como en Seguridad Alimentaria según Norma IFS.

El Sistema de Gestión Medioambiental tiene por objeto el compromiso de mejora continua y de prevención de la contaminación, dentro del marco de la legislación vigente.

La Dirección de C&D FOODS SPAIN, S.A. se compromete a:

- trabajar con la mejora continua como filosofía de trabajo
- formar y motivar al personal
- la satisfacción del cliente es nuestra garantía presente y de futuro
- calidad, servicio, coste, seguridad laboral y respeto al medio ambiente son claves para nuestra actividad diaria
- trabajar con cero accidentes y cero defectos para la búsqueda de la excelencia
- cuidar, valorar y fidelizar a los clientes
- respetar a las personas dentro de nuestra organización
- trabajar como equipos multidisciplinares
- comunicación interna ascendente y descendente

La Dirección de C&D FOODS SPAIN, S.A. facilita un sistema de sugerencias a disposición de cualquier trabajador. La empresa ha dispuesto un panel de sugerencias donde todos los trabajadores pueden aportar sus sugerencias. Estas sugerencias de mejora se enmarcan hacia medioambiente, calidad, seguridad alimentaria, producción, mantenimiento, seguridad laboral y ergonomía. Las aportaciones de las personas que trabajan en nuestra organización nos ayudan a mejorar en nuestro día a día.

C&D FOODS SPAIN, S.A. está comprometido con la sociedad, exponiendo públicamente esta declaración ambiental en su página web www.piensoscdfoods.es

ASPECTOS AMBIENTALES Y COMPORTAMIENTO AMBIENTAL

En este apartado se presentan los aspectos medioambientales asociados a las actividades, instalaciones, productos y servicios de C&D FOODS SPAIN, S.A. destacando aquellos que han sido valorados como significativos o relevantes para el comportamiento medioambiental de la empresa y describiendo los criterios empleados para identificar los aspectos medioambientales significativos.

Los aspectos medioambientales son los elementos de las actividades, productos o servicios de una organización que pueden interactuar con el medio ambiente. Se clasifican en:

- Aspectos medioambientales directos: se incluyen aquí las actividades de una organización sobre las que esta última tiene el control de la gestión.
- Aspectos medioambientales indirectos: como consecuencia de las actividades, productos y servicios de una organización, se pueden producir impactos medioambientales significativos sobre los que la organización no tenga pleno control de la gestión.

Un aspecto medioambiental significativo es aquel que tiene o puede tener un impacto medioambiental significativo.

La valoración de cada uno de los aspectos medioambientales directos identificados, asociados a las condiciones de operación controladas, es realizada por el responsable de medio ambiente, asistido por los responsables de los diferentes departamentos, con base en el siguiente método:

$$V_t = M + 2P + C$$

en donde:

V_t = Valoración total del aspecto

M = Valor relacionado con la magnitud relativa del aspecto (en este valor se tienen en cuenta, dependiendo de los tipos de aspectos medioambientales, el nivel de cumplimiento de los límites legales vigentes o el nivel de cumplimiento de los estándares internos establecidos)

P = Valor relacionado con la peligrosidad del aspecto

C = Valor relacionado con la calidad y fragilidad del medio (en este valor se tienen en cuenta, dependiendo de los tipos de aspectos medioambientales, la calidad del medio, la población afectada, o las repercusiones en el entorno socio-económico)

En función de la valoración global obtenida, el responsable de medio ambiente clasifica los aspectos como sigue:

NIVELES DE SIGNIFICANCIA	CLASIFICACIÓN DEL ASPECTO	SIGNIFICANCIA
$V_t > 14$	Muy importante	Significativo
$14 \geq V_t > 11$	Importante	Significativo
$11 \geq V_t > 9$	Medio	No Significativo
$9 \geq V_t$	Bajo	No Significativo

Los niveles de significancia son revisados por el responsable de medioambiente tras la revisión de la valoración de los aspectos directos en condiciones controladas de operación.

Durante el año 2024 identificamos los siguientes aspectos significativos, en base a los cuales se establecieron los objetivos medioambientales cuyo seguimiento está al final del documento.

ASPECTOS AMBIENTALES SIGNIFICATIVOS	IMPACTOS POTENCIALES
Consumos de electricidad	Reducción de recursos naturales
Consumos de gas	Cambio climático
Emisiones de CO2	

En la evaluación del año 2025 se han determinado los siguientes aspectos ambientales significativos:

ASPECTOS AMBIENTALES SIGNIFICATIVOS	IMPACTOS POTENCIALES
Consumos de electricidad	Reducción de recursos naturales
Consumos de gas	Cambio climático
Emisiones de CO2	Pérdida de la biodiversidad
Consumo de agua	Alteración de los ecosistemas
Caudal de vertido	

Aspectos ambientales directos

Estos aspectos ambientales directos han salido significativos como consecuencia de la valoración realizada según nuestro procedimiento interno, modificado a finales del año 2024 para hacer hincapié en los aspectos que desde la compañía se consideran más importantes y que se están trabajando más intensamente para mejorar la sostenibilidad de nuestra planta. Esto ha provocado la generación de proyectos a corto, medio y largo plazo para mejorar nuestra eficiencia energética, poniendo como base la auditoría energética realizada en 2023 e incorporando nuevas acciones:

CONSUMO DE ELECTRICIDAD

El aumento de los consumos de electricidad cada año nos obliga a trabajar en proyectos más ambiciosos para conseguir una reducción en nuestro consumo a corto y medio plazo. Estos proyectos son:

- Instalación de paneles solares con el fin de reducir el consumo de electricidad de la planta
- Regular la temperatura de las oficinas según el Real Decreto-ley 14/2022

CONSUMO DE GAS

Al igual que con la electricidad, el aumento del consumo de gas anual nos obliga también a realizar proyectos más ambiciosos de cara a cumplir con nuestros objetivos a largo plazo. Estos son:

- Evaluación de la posibilidad de recuperar el calor generado en los tres compresores de aire
- Realizar un estudio térmico de los secadores a fin de evaluar la posibilidad de instalar aislamiento e identificar pérdidas y oportunidades

EMISIONES DE CO₂

Gracias a que nuestro consumo de electricidad es de origen renovable, nuestra huella de carbono es cero, por lo que hemos reducido mucho las emisiones de CO₂.

Durante el año 2025 y junto con los proyectos para reducir el consumo de gas en nuestras instalaciones, vamos a empezar a calcular nuestra huella de carbono, empezando por el alcance 1 y 2, para poder medir las emisiones y tomar acciones derivadas de ello. Para ello, estamos trabajando con algunas compañías de eficiencia energética con la posibilidad de realizar una auditoría energética y calcular nuestra huella de carbono.

CONSUMO DE AGUA

Actualmente, nuestro proceso exige cada vez el consumo de más agua debido al tipo de fabricaciones que estamos realizando con carne fresca, cada vez en mayor porcentaje. Esto implica, además, que este proceso requiere un nivel de limpieza muy alto y exhaustivo, por lo que es muy difícil reducirlo.

Esto implica la búsqueda de soluciones viables que impliquen una mejora de este aspecto, por lo que se está trabajando en los siguientes proyectos:

- Ampliación de la sala de carne fresca, mejorando su accesibilidad y su limpieza, con el objetivo, entre otros, de poder utilizar la menor cantidad de agua posible para limpiar.
- Valoración de que esta agua utilizada para la limpieza de la sala fresca sea reutilizada del proceso.

CAUDAL DE VERTIDO

El incremento del personal que está trabajando en C&D, que ha aumentado considerablemente en los últimos años junto con las mejoras que se han realizado en la caldera con la ósmosis inversa (mejora de la calidad del agua, reduce el consumo de gas de la caldera, aumenta el agua de rechazo), han provocado que el caudal de vertido aumente. El caudal de vertido de C&D está lejos aún del límite de vertido que nos marca nuestra autorización de vertido, pero vemos una buena oportunidad de mejora utilizar ese caudal de vertido para la limpieza de la sala fresca.

Actualmente, ese caudal de vertido anual es de 15.220 metros cúbicos (límite 21.900 metros cúbicos según nuestra autorización de vertido) y podría aumentar destinando el agua residual de las fosas, consiguiendo una cantidad de agua suficiente para poder realizar las limpiezas.

Para ello, el proyecto principal sería el cambio de la depuradora, construyendo una depuradora nueva que pueda tratar el agua que hay en las fosas sépticas y devuelva agua limpia con destino la sala de carne fresca. Esto reduciría en un alto porcentaje el vertido y el consumo de agua.

Aspectos ambientales indirectos

La valoración y clasificación de cada uno de los aspectos medioambientales indirectos identificados, es realizada por el responsable de medioambiente, asistido por los responsables de los diferentes departamentos, aplicando en orden descendente, los siguientes criterios de evaluación:

- Valor del aspecto.
- Frecuencia del servicio.
- Sensibilidad al medio.

Cada aspecto que evaluar se confronta con cada uno de los criterios de evaluación de los aspectos indirectos. Para que el aspecto sea significativo:

Valor del aspecto + frecuencia del servicio + sensibilidad del medio sea ≥ 18

Los criterios de valoración y la clasificación son revisados por el responsable de medioambiente anualmente, así como cuando haya modificaciones importantes en los proveedores, contratistas y subcontratistas y/o en los productos y servicios que éstos suministran, que puedan afectar a los criterios.

Durante el año 2024, en la evaluación realizada hemos considerado cómo significativos algunos aspectos ambientales indirectos:

- Consumo de combustible: derivado de la compra y suministro de materias primas y de envases y embalajes.
- Emisiones a la atmósfera: derivado de la compra y suministro de materias primas y de envases y embalajes.

C&D FOODS SPAIN, S.A. se plantea como objetivo concienciar a los proveedores y subcontratistas con los que mantiene una relación profesional realizando auditorías externas a nuestros proveedores para comprobar su comportamiento ambiental.

Con todo ello nuestra empresa pretende conseguir que toda persona o empresa que mantenga relación profesional con C&D FOODS SPAIN, S.A.:

- Cumpla con la legislación ambiental en sus actividades.
- Minimicen el consumo de recursos energéticos y la producción de residuos.
- Controlen la generación y la gestión de los residuos utilizando los contenedores instalados al efecto.

Aspectos medioambientales en situaciones de emergencia

Para completar nuestro plan de Emergencia, se evalúan los aspectos ambientales en situaciones de emergencia estudiando las fuentes de riesgo e identificando los posibles sucesos que se pueden dar en caso de fallo del sistema. Se valoran los riesgos y se clasifican en bajos, medios o altos según la probabilidad de que ocurra el suceso y la severidad de las consecuencias.

La valoración de cada uno de los aspectos medioambientales identificados, asociados a las situaciones de emergencia, es realizada por el responsable de medioambiente, asistido por los responsables de los diferentes departamentos.

El método de valoración se basa en la aplicación, a cada uno de los sucesos identificados y relacionados con las distintas fuentes de peligro, de dos criterios: la probabilidad de ocurrencia del suceso y la severidad de las consecuencias, formulados de la siguiente forma:

$R = P \times S$, en donde:

R = Riesgo del suceso identificado

P = Probabilidad de ocurrencia del suceso

S = Severidad de las consecuencias

Los criterios de valoración son revisados por el responsable de medioambiente en todos los casos siguientes:

- En caso de modificación del proceso productivo o de las instalaciones y actividades
- Anualmente, tras la revisión de los aspectos medioambientales en situaciones de emergencia identificados

Para el año 2024 no se ha detectado ningún aspecto ambiental significativo en situación de emergencia.

COMPORTAMIENTO AMBIENTAL

Para mejorar la gestión medioambiental de las organizaciones, ha entrado en vigor la Decisión (UE) 2017/1508 sobre los documentos de referencia sectoriales (DRS) elaborados por la Comisión de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1221/2009 que son necesarios para ayudar a las organizaciones de un sector dado a centrarse mejor en los aspectos más importantes de su gestión medioambiental, y facilitan la evaluación, la notificación y la mejora del comportamiento ambiental de las organizaciones. Dichos documentos incluyen las mejores prácticas de gestión medioambiental, los indicadores de comportamiento ambiental y, si procede, los parámetros comparativos de excelencia y los sistemas de calificación que permiten determinar los distintos niveles de comportamiento ambiental en esos sectores.

CONSUMOS DE MATERIAS PRIMAS

MATERIA PRIMA	t totales 2022	t/t envasada 2022	t totales 2023	t/t envasada 2023	t totales 2024	t/t envasada 2024
CEREALES (trigo, cebada, maíz, ...)	29445	0,53	22148	0,44	17906	0,35
HARINAS DE CARNE	18610	0,33	19407	0,38	19038	0,38
HARINAS DE PESCADO	927	0,017	1151	0,023	1154	0,023
ACEITES Y GRASAS	3811	0,069	3888	0,076	3940	0,078
PREMEZCLAS DE ADITIVOS (correctores)	1771	0,032	672	0,013	957	0,019

En la tabla anterior podemos ver la evolución en los últimos años de, tanto la cantidad total en toneladas de las materias primas principales utilizadas en la elaboración de petfood, cómo su relación con la producción.

Relacionado con el DRS y con las mejores prácticas ecológicas, dentro de nuestros proveedores, el 11% tiene un Sistema de Gestión Medioambiental. En nuestro caso no es un requisito para la contratación ya que estamos muy limitados por la disponibilidad de opciones ecológicas entre los proveedores. Esto se aplica también en el caso de las fórmulas de los ingredientes.

CONSUMOS DE ENVASES

Dentro del DRS, para minimizar el impacto medioambiental de los envases a lo largo del ciclo de vida del producto, trabajamos con los proveedores en medidas para aligerar el peso, es decir, reducir el peso del envase sin que pierda sus características de protección. Además, se está empezando a valorar con los proveedores el uso de envases reciclados (actualmente mínimo en el sector) y el porcentaje de material reciclado en los envases.

Desde nuestro grupo ABP se ha marcado como objetivo global la utilización del 100% de envases reciclables para 2030; desde C&D FOODS SPAIN, S.A. empezamos a trabajar con estos datos y así podremos valorar mejor el impacto ambiental de nuestros envases a lo largo del ciclo de vida.

Se han empezado a recopilar los datos de envases reciclables de los últimos años contabilizando tan sólo los envases reciclables y no incluir los reutilizables. En 2023 se alcanzó el 1,32% de envases reciclables y el año 2024 un 5,32%. Seguiremos trabajando con nuestros clientes para poder aumentar esta cifra en los próximos años.

BIODIVERSIDAD:

	2022	2023	2024
Uso total del suelo(m ²)	26.600	26.600	26.600
Superficie total sellada (m ²)	21.140	21.140	21.140
Producción (t/año)	55.573	50.845	50.587
Biodiversidad (Uso total del suelo/Producción anual) (m ² /t)	0,48	0,52	0,53
Biodiversidad (Superficie Sellada/Producción anual) (m ² /t)	0,38	0,42	0,42
Superficie total en el centro orientada según la naturaleza/producción	0	0	0
Superficie total fuera del centro orientada según la naturaleza/producción	0	0	0

EMISIONES ATMOSFÉRICAS

C&D FOODS SPAIN, S.A. ha solicitado a la empresa BUREAU VERITAS la realización de un control de contaminantes atmosféricos, procedentes de nuestras instalaciones, de acuerdo con nuestra Autorización Ambiental Integrada.

En el año 2022 se realizó una medición de autocontrol, mientras que en el año 2023 y 2024 las mediciones fueron reglamentarias. En todas las ocasiones los valores fueron correctos.

ASPECTO MEDIOAMBIENTAL	PARÁMETRO (unidad)	2022	2023 IR	Valor límite emisión	2024	Valor límite de emisión ***
P1- Transporte neumático Ext.1	Partículas sólidas (mg/Nm3)	61,7	<0,7	150	0,62	10
P2-Enfriador cuadrado Ext.1	Partículas sólidas (mg/Nm3)	68,3	0,6	150	1,1	20
P3-Enfriador cuadrado Ext.2	Partículas sólidas (mg/Nm3)	86,4	<0,8	150	<0,89	20
CP4-Secador quemador Ext.1	Partículas sólidas (mg/Nm3)	73,3	0,8	150	2,6	20
	SO2 (mg/Nm3)	<14	<17	35	-	N/A
	CO (mg/Nm3)	227*	40	100	-	N/A
	NOx (mg/Nm3)	<21	<21	200	-	N/A
	Opacidad (IB)	<1	<1	<2	-	N/A
CP5-Secador quemador Ext.2	Partículas sólidas (mg/Nm3)	26,1	<0,8	150	2,6	20
	SO2 (mg/Nm3)	<14	<17	35	-	N/A
	CO (mg/Nm3)	21	39	100	-	N/A
	NOx (mg/Nm3)	<21	<21	200	-	N/A
	Opacidad (IB)	<1	<1	<2	-	N/A
CP6-Secador quemador Ext.3	Partículas sólidas (mg/Nm3)	55,1	0,9	150	1,3	20
	SO2 (mg/Nm3)	<14	<17	35	-	N/A
	CO (mg/Nm3)	40	22	100	-	N/A
	NOx (mg/Nm3)	<21	<21	200	-	N/A
	Opacidad (IB)	<1	<1	<2	-	N/A
P8-Enfriador redondo 2 Ext.2	Partículas sólidas (mg/Nm3)	57,7	2,3	150	0,71	20

ASPECTO MEDIOAMBIENTAL	PARÁMETRO (unidad)	2022	2023 IR	Valor límite emisión	2024	Valor límite de emisión ***
P9-Transporte neumático Ext.2	Partículas sólidas (mg/Nm ³)	81,8	1,2	150	0,5	10
P10-Transporte neumático Ext.3	Partículas sólidas (mg/Nm ³)	70	<0,8	150	0,61	10
P11-Enfriador redondo Ext.3	Partículas sólidas (mg/Nm ³)	117,4	0,6	150	-***	10
P12-Enfriador cuadrado Ext.3	Partículas sólidas (mg/Nm ³)	89,7	0,8	150	0,61	20
F13-Filtro molino Rosal	Partículas sólidas (mg/Nm ³)	96	<0,7	150	0,58	10
F14-Filtro molino SM	Partículas sólidas (mg/Nm ³)	68,2	<0,7	150	<0,78	10
C2-Generador de vapor Geval	SO ₂ (mg/Nm ³)	<14	<17	35	-	N/A
	CO (mg/Nm ³)	<8	6	100	-	N/A
	NO _x (mg/Nm ³)	161	149	200	-	N/A
	Opacidad (IB)	<1	<1	<2	-	N/A
C3-Generador de vapor Cerney	SO ₂ (mg/Nm ³)	<14	12	35	-	N/A
	CO (mg/Nm ³)	<8	266**	100	-	N/A
	NO _x (mg/Nm ³)	157	137	200	-	N/A
	Opacidad (IB)	<1	<1	<2	-	N/A

*. - En la primera medición del 3 de Mayo de 2022, dieron un poco elevados los datos de CO del foco CP4. El Departamento de mantenimiento realizó reparaciones y mejoras en las extrusoras con el fin de reducir las emisiones a la atmósfera. En la segunda medición, del 5 de Septiembre de 2022, los resultados fueron correctos, dando como resultado en ese punto de 25 mg/Nm³ (límite 100 mg/Nm³)

**. - En la medición del año 2023, los valores de CO en la caldera (punto C3) dieron más altos de lo habitual. El departamento de mantenimiento revisó las chimeneas y la caldera para comprobar que todo estaba en correcto funcionamiento y volvimos a realizar una nueva medición, obteniendo resultados por debajo del límite. El resultado de la medición del CO en este punto fue de 4 mg/Nm³ (límite 100 mg/Nm³).

***. - A comienzos del año 2024, la Consejería de Medio Ambiente revisó nuestra Autorización Ambiental y modificó los valores límite de emisión, los parámetros a medir y las frecuencias de medición. Además, el foco P11 no ha sido objeto de medición debido a que por el número de horas de funcionamiento anual se considera como foco exento.

Cálculo: Estos datos se calculan multiplicando el Valor Medio Horario de la emisión del foco por el caudal (Nm³) y por las horas de funcionamiento anual de la instalación.

Según los resultados obtenidos las emisiones de los focos cumplen los límites establecidos en nuestra Autorización Ambiental Integrada.

EFICIENCIA ENERGETICA

Con el objeto de aumentar la eficiencia energética y en aplicación del **DRS**, utilizamos como mejor técnica disponible (a partir de ahora **MTD**) un plan de eficiencia energética que implica la definición y el cálculo del consumo específico de energía de la actividad, el establecimiento de indicadores clave de rendimiento sobre una base anual y la planificación de objetivos periódicos de mejora y otras medidas relacionadas.

A continuación, vamos a ver en varias tablas y gráficas la evolución de los indicadores más significativos en los que se trabaja de manera continua para mejorar cada día nuestro compromiso medioambiental.

INDICADOR	2021	2022	2023	2024
ELECTRICIDAD (MWh totales)	7364	6528	5979	6241
ELECTRICIDAD (MWh/t envasada)	0,115	0,117	0,118	0,123
GAS (MWh totales)	24091	20333	18493	19146
GAS (MWh/t envasada)	0,377	0,366	0,364	0,378
tCO2eq totales electricidad	1841,13	1723,54	1494,90	0*
tCO2eq electricidad/t envasada	0,029	0,031	0,029	0*
tCO2eq totales gas natural	4384,59	3700,76	3365,83	3484,64
tCO2eq gas natural/t envasada	0,069	0,067	0,066	0,069
tCO2eq totales	6225,72	5424,30	4860,73	3484,64
tCO2eq totales/t envasada	0,097	0,098	0,096	0,069

*.- El origen de nuestro suministro de electricidad es 100% renovable, por lo que no hay emisiones de CO2.

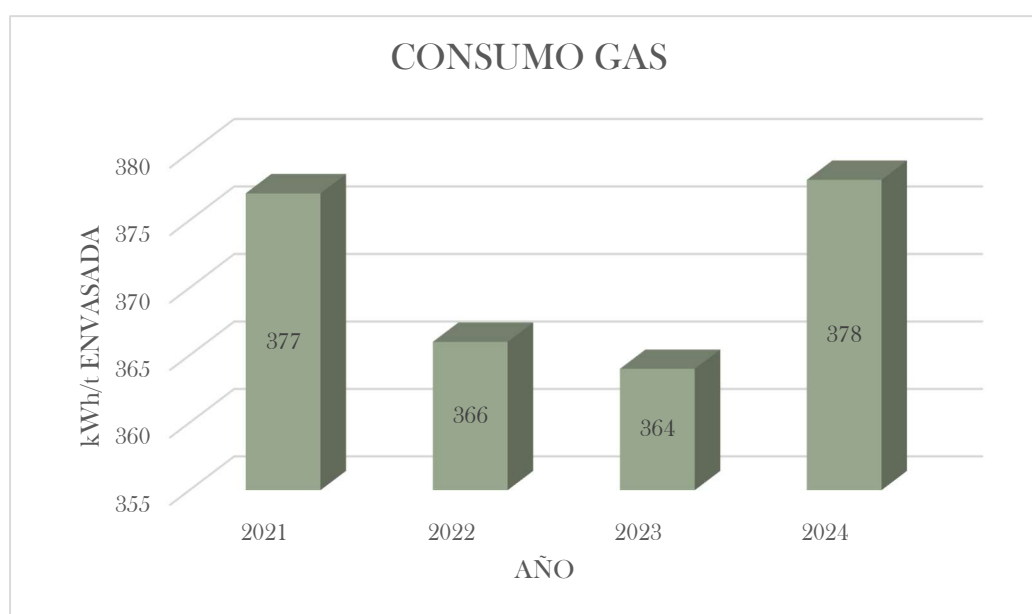
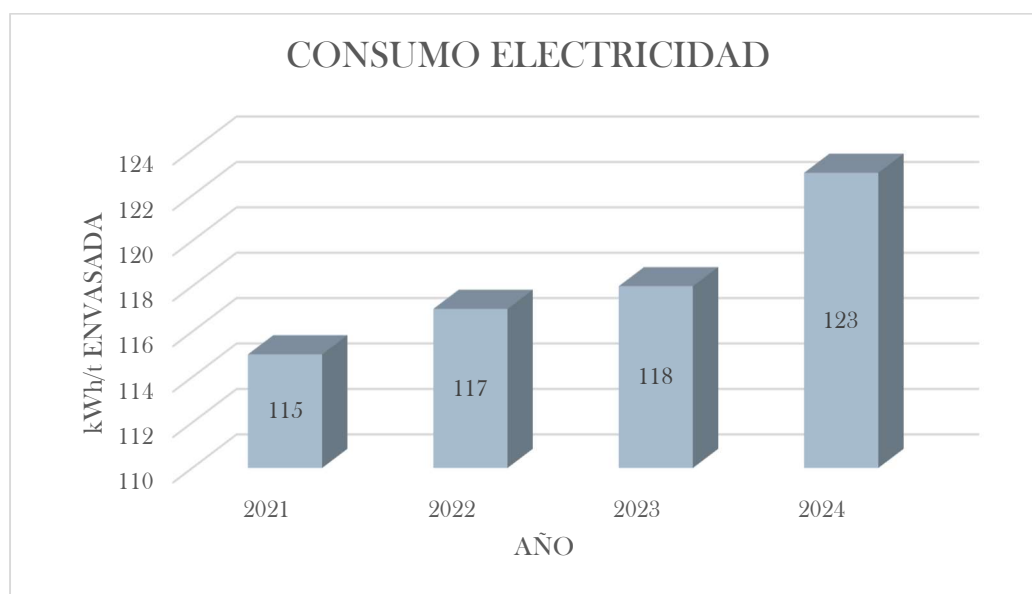
Nota: El cálculo de las tCO2 eq (excepto CH4, N2O, NF3 y SF6 que no son de aplicación en nuestra organización) se realiza sumando los consumos de electricidad y gas en kWh multiplicados por un factor de emisión publicado por el Ministerio para la transición ecológica y el reto demográfico (www.miteco.gob.es) según la siguiente tabla:

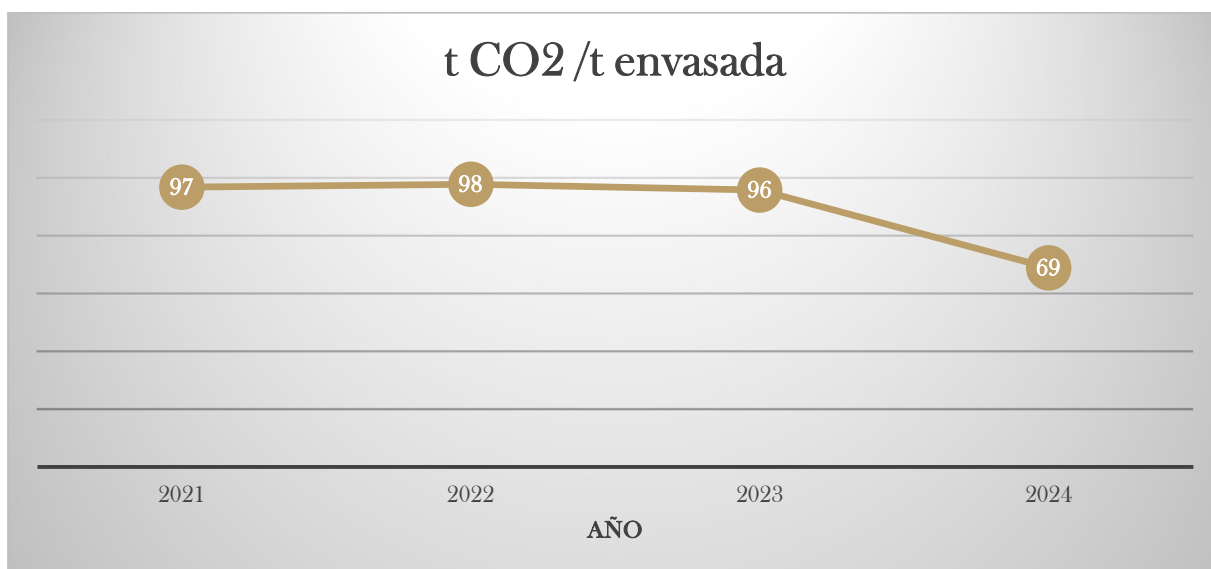
	2021	2022	2023	2024
ELECTRICIDAD (KgCO2/kWh)	0,21	0,25	0,257	0
GAS NATURAL (KgCO2/kWh)	0,202	0,182	0,182	0,182

En 2024 no se han realizado recargas de gases fluorados.

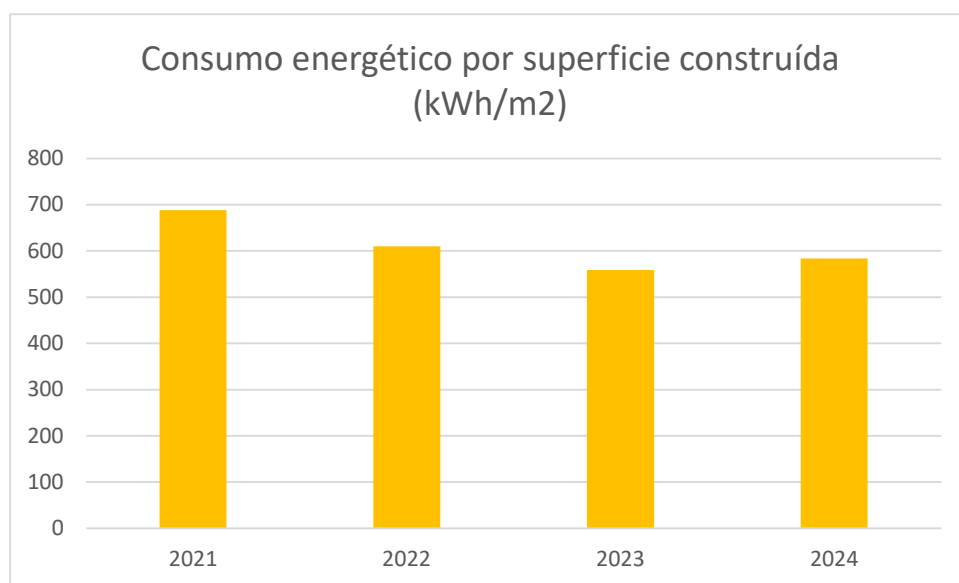
En cuanto a la producción de energía de origen renovable, C&D FOODS SPAIN, S.A. no produce energía procedente de fuentes renovables.

Como podemos ver en las gráficas, los consumos de electricidad y gas han estado aumentando en los últimos años. El mercado está evolucionando a envases más pequeños y a productos más premium, lo que hace que las fabricaciones sean más cortas y haya más cambios de producto afectando eso al aumento del consumo electricidad. Con el trabajo de optimización en los productos que se está haciendo en planta, el aumento en el consumo de electricidad de los últimos tres años ha sido muy bajo, confirmando que las medidas adoptadas están funcionando.





En cuanto a los indicadores relacionados con el DRS, añadimos uno nuevo en el que se relaciona la cantidad de electricidad consumida en kWh por superficie de la instalación en m². Este indicador nos proporciona un control más en la gestión del consumo de energía de nuestra fábrica con el objetivo de mejorar nuestra eficiencia energética:



CONSUMO DE AGUA

El agua que utilizamos para la elaboración de nuestros productos proviene de pozo propio. De acuerdo con nuestra AAI tenemos un consumo máximo permitido por la autorización de captación de 47.952 m³.

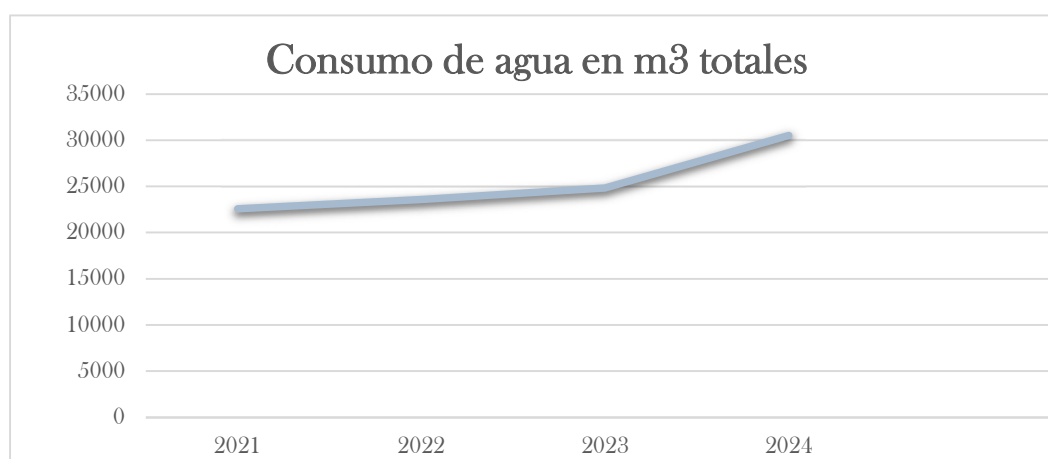
En la siguiente tabla y gráficos se puede observar que los consumos son bastante inferiores al valor de captación autorizado.

INDICADOR/AÑO	2021	2022	2023	2024
Agua (m ³ totales)	22576	23592	24824	30530
Agua(m ³ /t. envasada)	0,34	0,46	0,49	0,60

El consumo de agua en 2023 fue de 0,49 m³/tonelada fabricada por lo que se produjo un aumento del 24,5%. A finales de septiembre se produjeron aumentos muy significativos en el consumo de agua que se han ido prolongando durante varios meses. La causa de esta desviación ha sido el aumento de la dificultad para limpiar la instalación de la carne fresca, así como los cambios que se han producido en los equipos de limpieza.

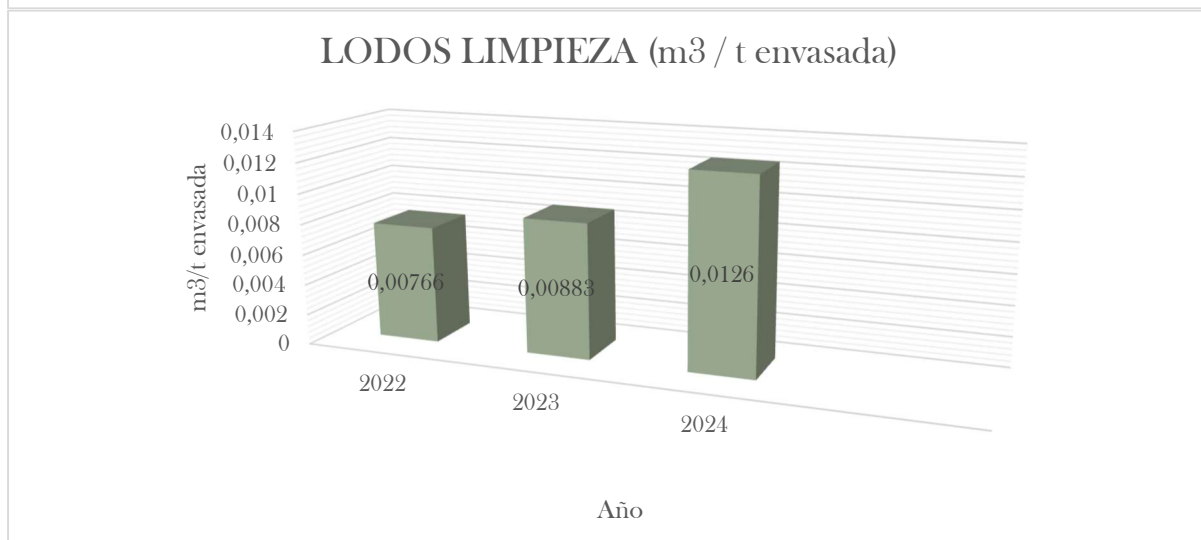
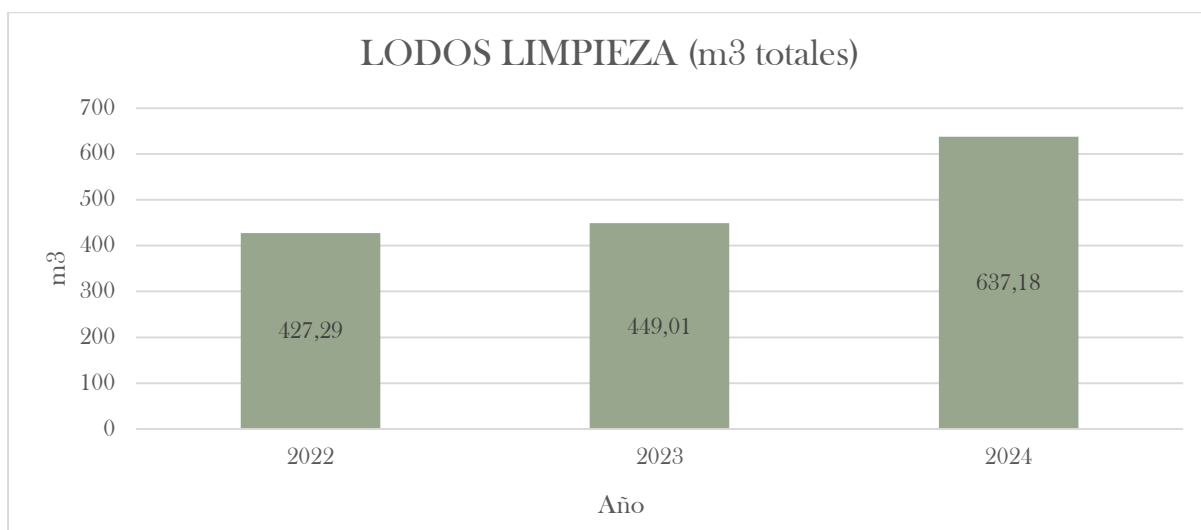
Para solucionar este problema, se ha cambiado de empresa de limpieza y se ha estandarizado un poco más la manera de limpiar, ajustando la cantidad de agua utilizada en el CIP de limpieza de las líneas y realizando tan sólo una limpieza total cuando la fabricación finalice completamente y no realizando dos limpiezas cuando termine cada línea.

A principios del año 2025 se ha presentado un proyecto de ampliación y/o mejora de las instalaciones de la carne fresca y se está estudiando la posibilidad de reutilizar el agua consumida para la limpieza.





En relación con el DRS, el consumo de agua relacionado con las operaciones de limpieza está controlado con el indicador “Lodos de Limpieza” dentro de la parte de Residuos No Peligrosos de esta Declaración. Podemos verlo aquí:



El aumento registrado ha sido debido a la instalación de la segunda línea de fabricación con carne fresca.

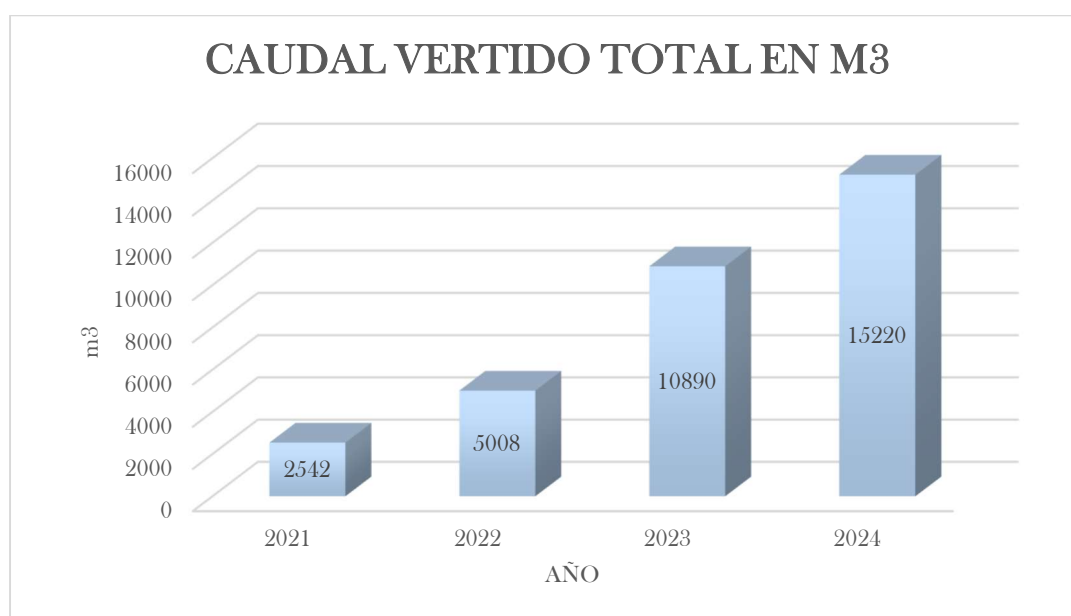
Disponemos de un sistema CIP de limpieza programado en el que está optimizada la limpieza con un tiempo y una dosificación controlados de detergente que hace que la limpieza sea eficaz. Se realiza verificación in situ del agua de limpieza para comprobar que el sistema queda limpio.

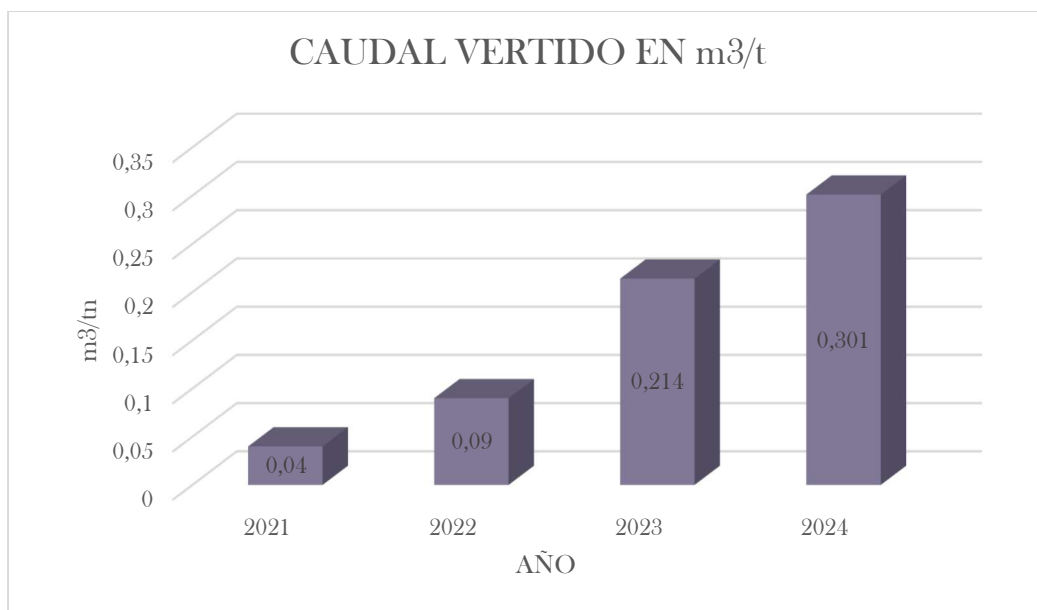
CONTROL DE VERTIDO DE AGUAS RESIDUALES

C&D FOODS SPAIN, S.A. cuenta con una estación depuradora de aguas residuales (EDAR) para tratar el agua procedente de la limpieza de nuestras instalaciones, aseos y purgas de calderas. Nuestro punto de vertido es al arroyo de San Pedro. Regularmente la Confederación Hidrográfica del Duero (CHD) realiza controles sobre nuestro punto de vertido sin detectar incidencias.

El funcionamiento de la EDAR es mediante decantación física y depuración biológica. En cuanto al caudal, el límite que tenemos en la AAI es de 21.900 m³, lejos de nuestros datos de vertido.

CAUDAL DE VERTIDO EN CD FOODS SPAIN S.A.			
Año	Caudal (m3)	Producción (t)	m3/ t
2021	2542	63.931	0,040
2022	5008	55.572	0,090
2023	10890	50.845	0,214
2024	15220	50.587	0,301





El incremento del personal que está trabajando en C&D, que ha aumentado considerablemente en los últimos años junto con las mejoras que se han realizado en la caldera con la ósmosis inversa (mejora la calidad del agua, reduce el consumo de gas de la caldera, aumenta el agua de rechazo), han provocado que el caudal de vertido aumente. El caudal de vertido de C&D está lejos aún del límite de vertido que nos marca nuestra autorización de vertido, pero vemos una buena oportunidad de mejora utilizar ese caudal de vertido para la limpieza de la sala fresca.

Actualmente, ese caudal de vertido anual es de 15.220 metros cúbicos (límite 21.900 metros cúbicos según nuestra autorización de vertido) y podría aumentar destinando el agua residual de las fosas, consiguiendo una cantidad de agua suficiente para poder realizar las limpiezas.

Para ello, el proyecto principal sería el cambio de la depuradora, construyendo una depuradora nueva que pueda tratar el agua que hay en las fosas sépticas y devuelva agua limpia con destino la sala de carne fresca. Esto reduciría en un alto porcentaje el vertido y el consumo de agua.

En cuanto a los datos de análisis químico del vertido son los siguientes:

	AMONIO	DQO	DBO	Sólidos en suspensión	Color	pH
	mg NH ₄ /l	mg/l	mg/l	mg/l	Inapreciable	uds pH
FECHA	0-10	0-125	0-35	0-25	OK/NO OK	6 a 9
03/03/2022	<2,3	<60	<10	35*	OK	8,2
09/06/2022	<2,3	71,0	<10	22	OK	8,0
02/09/2022	<2,3	55,0	<10	28*	OK	8,4
04/11/2022	<2,3	<60,0	<10	<8,0	OK	8,4
24/02/2023	<2,3	<60,0	<10	<8,0	OK	8,3
26/05/2023	<2,3	<40,0	<10	<8,0	OK	8,2
18/08/2023	<2,3	<20	<10	10	OK	8,1
18/12/2023	<2,3	<40	<10	<10	OK	8,4
28/02/2024	<2,3	<60	<10	11	OK	8,3
10/05/2024	<2,3	<60	<10	16	OK	8,0
30/08/2024	<2,3	<60	<10	23	OK	8,2
15/11/2024	<2,3	23	<10	14	OK	8,3

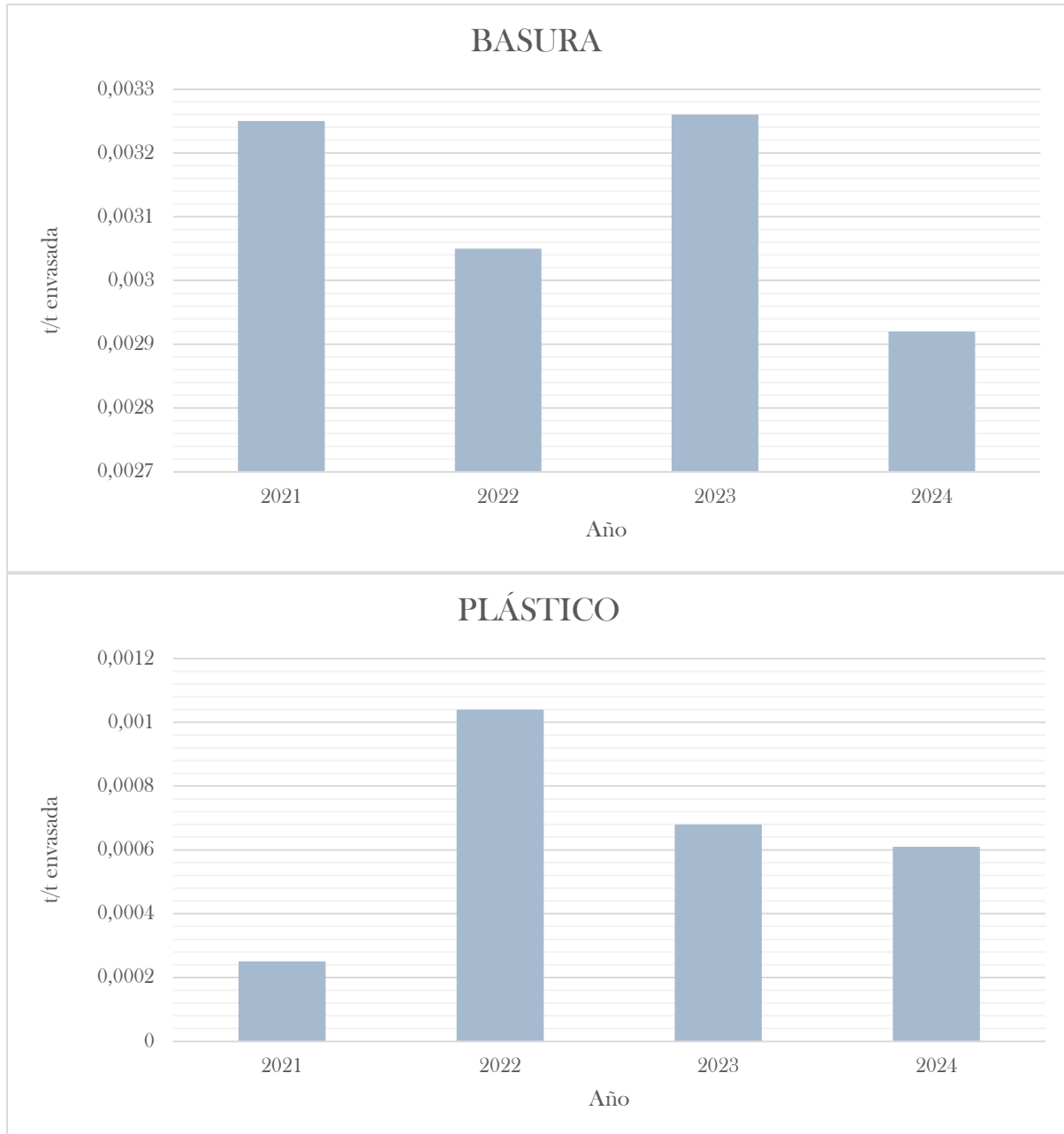
* El límite legal que tenemos en nuestra Autorización Ambiental Integrada indica que, para una muestra puntual, no se superará el 50% del valor límite legal. En nuestro caso, se trata de una muestra puntual por no poder realizarse muestra conjunta debido a nuestro bajo nivel de vertido.

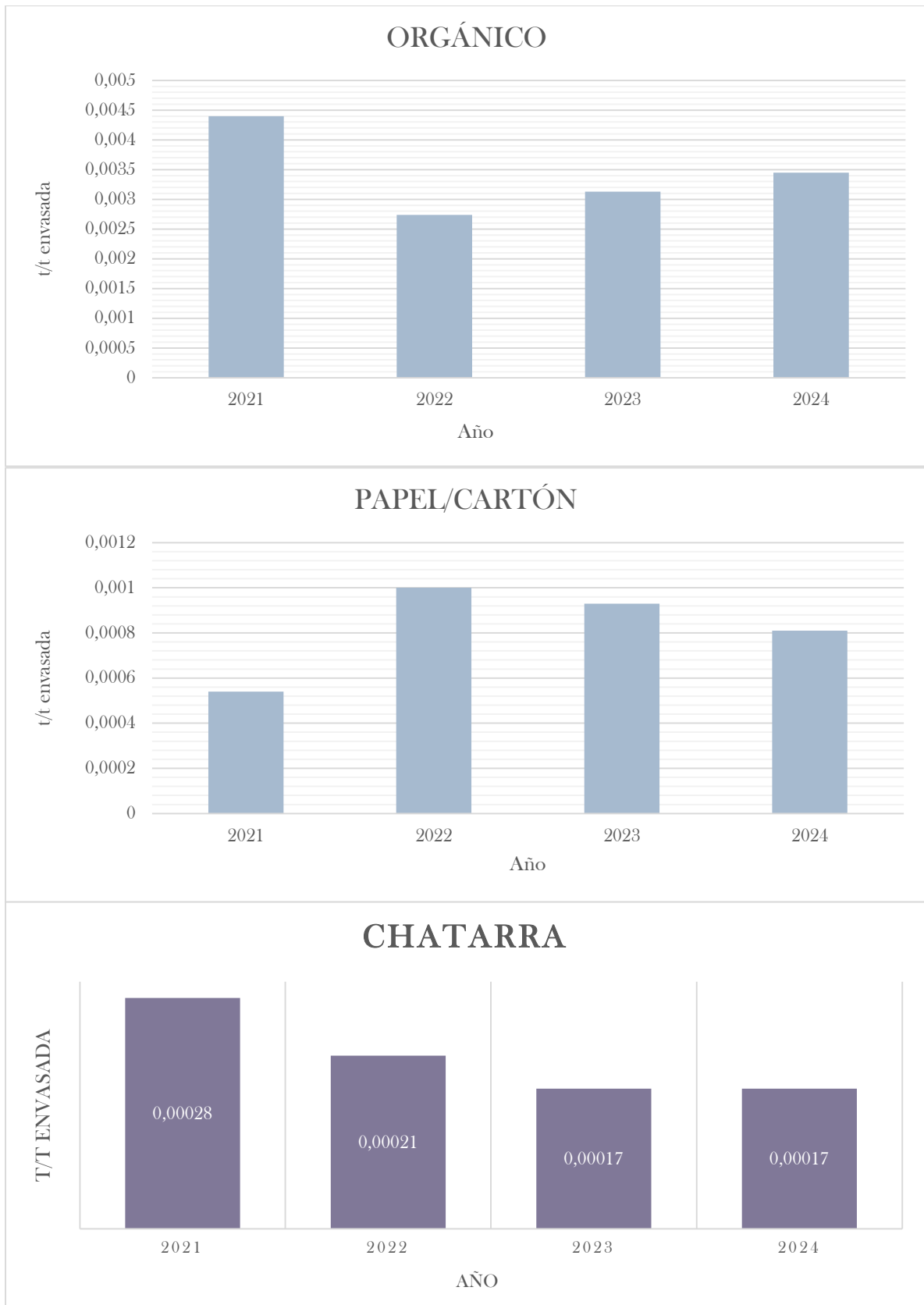
Gracias a la instalación de la ósmosis inversa los datos de sólidos en suspensión se han reducido y hemos conseguido mejorar la calidad del vertido.

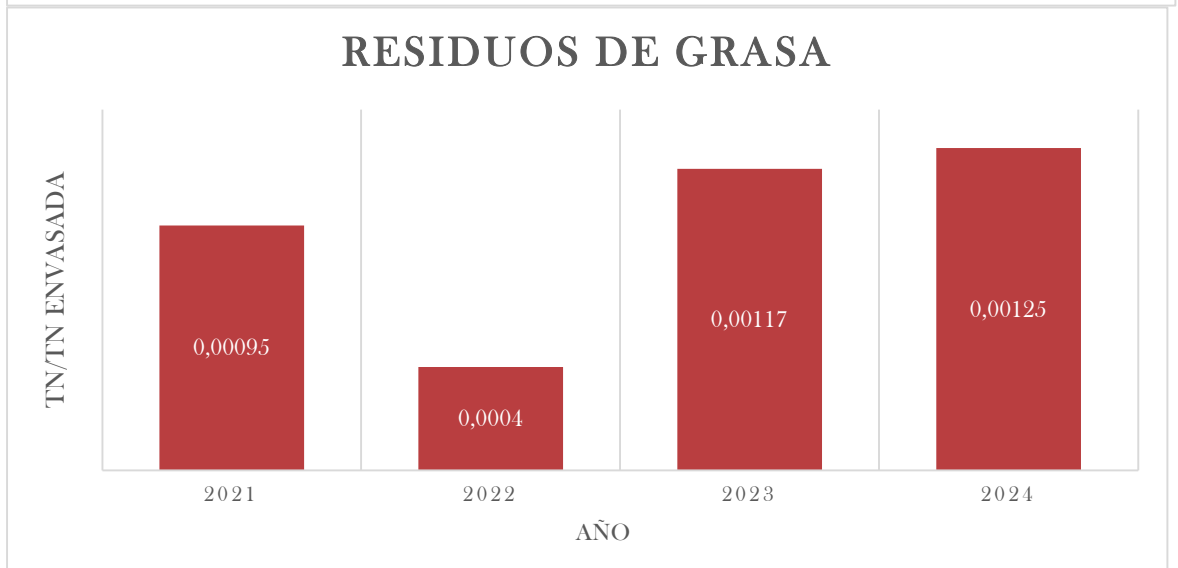
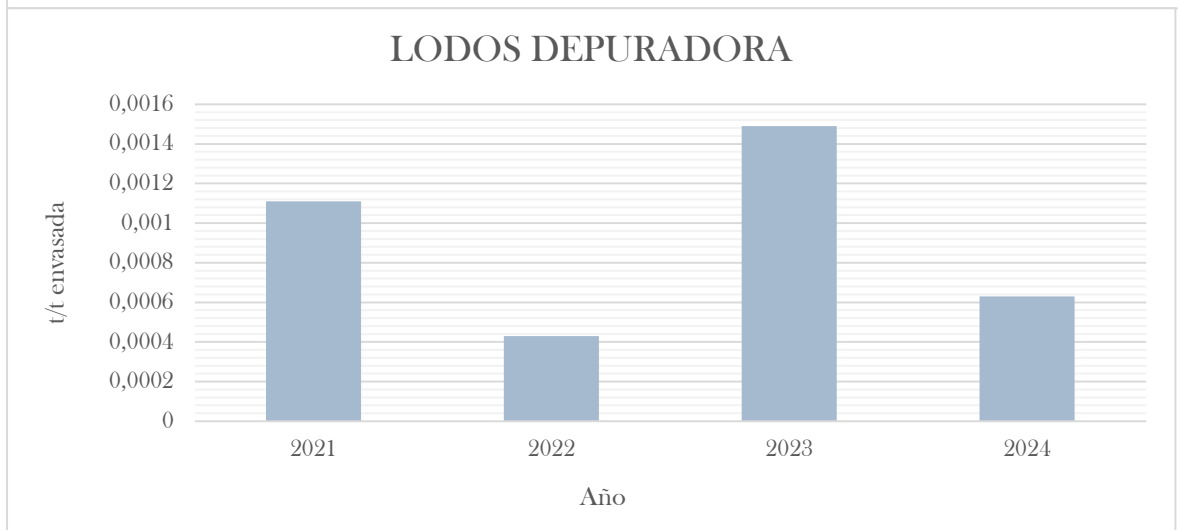
GENERACIÓN DE RESIDUOS

RESIDUOS NO PELIGROSOS:

En los siguientes gráficos tenemos la gestión de los residuos, principalmente la gestión de los residuos no peligrosos, los cuales se reciclan a través de gestores autorizados.



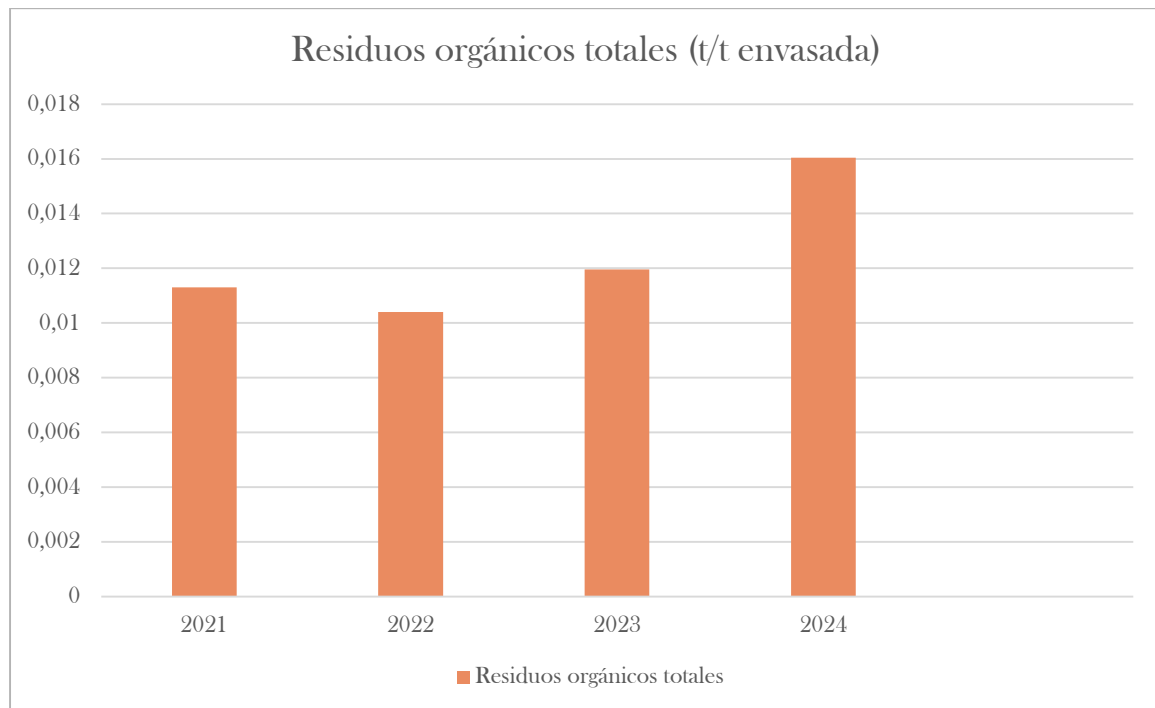




RESIDUOS NO PELIGROSOS	Unidades	2021	2022	2023	2024
BASURA	t	207,68	170,1	165,78	147,48
	t/t ENVASADA	0,00325	0,00305	0,00326	0,00292
PAPEL/CARTÓN	t	34,52	55,68	47,08	41,12
	t/t ENVASADA	0,00054	0,001	0,00093	0,00081
PLÁSTICO	t	15,88	58,12	34,54	30,78
	t/t ENVASADA	0,00025	0,00104	0,00068	0,00061
ORGÁNICO	t	281,42	152,56	159,16	174,58
	t/t ENVASADA	0,0044	0,00274	0,00313	0,00345
CHATARRA	t	17,86	11,94	8,48	8,36
	t/t ENVASADA	0,00028	0,00021	0,00017	0,00017
LODOS LIMPIEZA FOSA SÉPTICA	t	443,02	427,29	449,01	637,17
	t/t ENVASADA	0,0069	0,00766	0,00883	0,0126
LODOS DEPURADORA	t	70,9	23,98	75,92	31,96
	t/t ENVASADA	0,00111	0,00043	0,00149	0,00063
RESIDUOS DE GRASA	t	60,84	22,48	59,72	63,02
	t/t ENVASADA	0,00095	0,0004	0,00117	0,00125
PALÉS	UNIDADES TOTALES	4940	6750	8851	8782
	Ud./t ENVASADA	0,077	0,121	0,174	0,174
RESIDUOS DE ENVASES Y EMBALAJES (papel)	t/t ENVASADA	0,0018	0,0007	0,0004	0,0006
RESIDUOS DE ENVASES Y EMBALAJES (plástico)	t/t ENVASADA	0,0123	0,0101	0,0089	0,0077
RESIDUOS ORGÁNICOS (Fosa carne fresca y residuo sólido orgánico)	t/t ENVASADA	0,0113	0,0104	0,01196	0,01605
- LODOS LIMPIEZA FOSA SÉPTICA: El aumento registrado ha sido debido a la instalación de la segunda línea de fabricación con carne fresca. -RESIDUOS DE GRASA: son los residuos que provienen de la limpieza de los silos de grasa que se limpian anualmente. - RESIDUOS DE ENVASES Y EMBALAJES: son los residuos que, una vez vendidos al cliente, se convertirán en residuo cuando éste los gestione. Están separado por papel y plástico.					

Como indicador DRS utilizamos la cantidad de residuo orgánico que generamos por tonelada envasada. Esto es el residuo sólido generado por el pienso seco más el residuo líquido recogido en la fosa de limpieza de la carne fresca. Durante el año 2021 se estuvieron realizando una serie de análisis de nuestro residuo con la Universidad de Valladolid con buen resultado ya que se ha comenzado a utilizar este residuo orgánico junto con los lodos de la fosa séptica para la producción de Biogás en una planta cercana a Valladolid.

Aquí podemos ver la relación entre los residuos orgánicos y la producción total de producto envasado en toneladas:



RESIDUOS PELIGROSOS

La cantidad de RRPP que se genera en C&D FOODS SPAIN, S.A. es mínima, principalmente por las actividades de mantenimiento propias de la fábrica y por los envases de los correctores que son considerados como peligrosos. Estos RRPP son recogidos en nuestras instalaciones por un gestor autorizado y llevados a una planta de tratamiento.

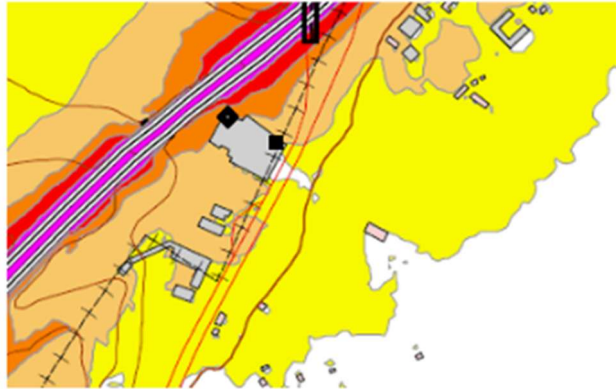
En la tabla adjunta podemos ver la evolución en los últimos años de RRPP generados:

RESIDUOS PELIGROSOS	Unidades	2021	2022	2023	2024
ACEITES NO CLORADOS	Kg	115	183	63	32
	kg/t ENVASADA	0,0018	0,0033	0,0012	0,0006
PILAS QUE CONTIENEN MERCURIO	Kg	12	13	13	19
	kg/t ENVASADA	0,00019	0,00023	0,00026	0,00038
TUBOS FLUORESCENTES	Kg	31	20	33	32
	kg/t ENVASADA	0,00048	0,00036	0,00065	0,00063
MATERIAL ELÉCTRICO Y ELECTRÓNICO	Kg	792	352	208	159
	kg/t ENVASADA	0,0124	0,0063	0,0041	0,0031
DISOLUCIONES ÁCIDAS DE LABORATORIO *	Kg	251	0	22	5
	kg/t ENVASADA	0,0039	0	0,00043	0,0001
DISOLUCIONES BÁSICAS DE LABORATORIO	Kg	43	10	45	45
	kg/t ENVASADA	0,00067	0,00018	0,00089	0,00089
DISOLVENTES NO HALOGENADOS	Kg	26	11	21	124
	kg/t ENVASADA	0,00041	0,0002	0,00041	0,0024
ENVASES DE PLÁSTICO CONTAMINADOS	kg	2238	4820	3880	7218
	kg/t ENVASADA	0,035	0,087	0,076	0,143
ENVASES DE VIDRIO CONTAMINADOS	kg	73	23	56	41
	kg/t ENVASADA	0,0011	0,00041	0,0011	0,00081
ENVASES DE METAL CONTAMINADOS	kg	0	12	11	143
	kg/t ENVASADA	0	0,00021	0,00022	0,0028
RESIDUOS PELIGROSOS TOTALES	t	4750	7229	4371	7915
	t/t ENVASADA	0,074	0,130	0,086	0,156

*, - **DISOLUCIONES ÁCIDAS:** durante el año 2022 no se han generado debido al cambio de equipo en el laboratorio que sólo genera residuo después de muchos usos. Esto hace que la generación de disoluciones ácidas sea mínima.

ESTUDIO DE EMISIÓN DE NIVELES SONOROS

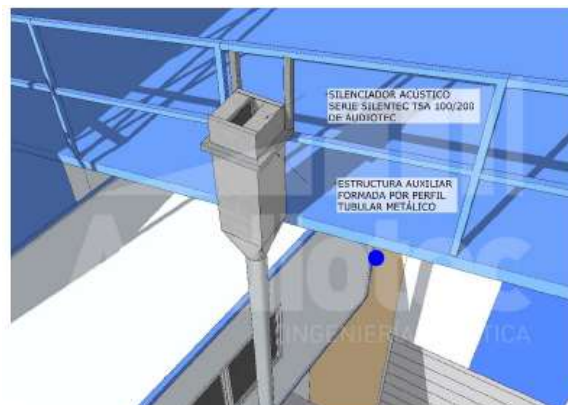
Nuestra empresa se encuentra situada en la confluencia de dos vías de tráfico. De acuerdo a los planos del Ministerio de Medio Ambiente y los estudios de ruido realizados por el mismo, nuestra empresa se encuentra afectada por la A-62 con un nivel de ruido de 65-70 dB. A parte de esta carretera, tenemos la N-620, que pasa por la zona de nuestra fachada.



Aunque no afectamos a ningún núcleo urbano y tenemos la influencia de las carreteras sobre nuestra instalación, hemos realizado dos inversiones de apantallamiento de equipos de nuestras instalaciones para reducir nuestro impacto acústico.

Las acciones tomadas han sido:

- Apantallamiento de emisiones sonoras de la salida de calderas.



- Apantallamiento acústico del cuarto de transformadores de alta tensión.



Con fecha 3 de mayo de 2021 se efectuó la medición de ruido legal obteniendo los siguientes resultados:

$L_{Keq,5s}$ <i>in situ</i> exterior día	Límite Normativo $L_{keq,5s}$ día Ley 5/2009	Tolerancia * Normativa $L_{keq,5s}$ día Ley 5/2009	EVALUACIÓN
PA = 57,3 dB(A)	≤ 65 dB(A)	+ 5 dB(A)	CONFORME
PB = 62,5 dB(A)	≤ 65 dB(A)	+ 5 dB(A)	CONFORME
PC = 59,9 dB(A)	≤ 65 dB(A)	NO APLICABLE	CONFORME
PD = 54,3 dB(A)	≤ 65 dB(A)	NO APLICABLE	CONFORME
PE = 60,4 dB(A)	≤ 65 dB(A)	+ 5 dB(A)	CONFORME

$L_{Keq,5s}$ <i>in situ</i> exterior noche	Límite Normativo $L_{keq,5s}$ noche Ley 5/2009	Tolerancia * Normativa $L_{keq,5s}$ noche Ley 5/2009	EVALUACIÓN
PA = 58,3 dB(A)	≤ 55 dB(A)	+ 5 dB(A)	CONFORME
PB = 59,7 dB(A)	≤ 55 dB(A)	+ 5 dB(A)	CONFORME
PC = 58,4 dB(A)	≤ 55 dB(A)	+ 5 dB(A)	CONFORME
PD = 57,9 dB(A)	≤ 55 dB(A)	+ 5 dB(A)	CONFORME
PE = 58,3 dB(A)	≤ 55 dB(A)	+ 5 dB(A)	CONFORME

Con fecha 9 de octubre de 2023 se efectuó la medición de ruido legal obteniendo los siguientes resultados:

$L_{Keq,5s}$ in situ exterior día	Límite Normativo $L_{keq,5s}$ día Ley 5/2009	Tolerancia * Normativa $L_{keq,5s}$ día Ley 5/2009	EVALUACIÓN
PA = 63,5 dB(A)	≤ 65 dB(A)	+ 5 dB(A)	CONFORME
PB = 55,7 dB(A)	≤ 65 dB(A)	NO APLICABLE	CONFORME
PC = 63,0 dB(A)	≤ 65 dB(A)	+ 5 dB(A)	CONFORME
PD = 55,8 dB(A)	≤ 65 dB(A)	NO APLICABLE	CONFORME
PE = 64,1 dB(A)	≤ 65 dB(A)	+ 5 dB(A)	CONFORME

$L_{Keq,5s}$ in situ exterior noche	Límite Normativo $L_{keq,5s}$ noche Ley 5/2009	Tolerancia * Normativa $L_{keq,5s}$ noche Ley 5/2009	EVALUACIÓN
PA = 53,3 dB(A)	≤ 55 dB(A)	+ 5 dB(A)	CONFORME
PB = 54,5 dB(A)	≤ 55 dB(A)	NO APLICABLE	CONFORME
PC = 57,9 dB(A)	≤ 55 dB(A)	+ 5 dB(A)	CONFORME
PD = 59,1 dB(A)	≤ 55 dB(A)	+ 5 dB(A)	CONFORME
PE = 51,3 dB(A)	≤ 55 dB(A)	+ 5 dB(A)	CONFORME

En el proceso de toma de medidas correspondiente al presente ensayo acústico en exterior, se detectan componentes de baja frecuencia K_f y componentes tonales K_t . Por tanto, conforme a la Ley 5/2009, de 4 de junio, del Ruido de Castilla y León resulta de aplicación la corrección por dichos componentes, siendo correcciones aplicadas reflejadas en las hojas de cálculo respectivas.

* Conforme al artículo 13 de la Ley 5/2009, de 4 de junio, del Ruido de Castilla y León, “En el caso de que se considere necesario realizar correcciones por la presencia de componentes tonales emergentes, componentes de baja frecuencia o ruido de carácter impulsivo, los límites serán de 5 dB (A) superiores al valor correspondiente del Anexo I”

ESTUDIO COMPLETO DE OLORES

En respuesta a la exigencia sobre el estudio de emisión de olor desde nuestra planta recogido en nuestra AAI, hemos procedido a la realización de un estudio de contaminación odorífera en el entorno de nuestra instalación. Este estudio se ha realizado en Mayo del 2013 de acuerdo a la norma UNE-EN 13725:2004 y se ha fundamentado en la monitorización de las fuentes de olor identificadas, la modelización de sus emisiones y la obtención de un mapa de olor que permite evaluar su incidencia en zonas habitadas.

Las conclusiones de este estudio han sido:

El impacto que produce la contaminación ambiental por olores como consecuencia de la actividad de la planta de C&D FOODS SPAIN, S.A. puede evaluarse nulo si se atiende al hecho de que la máxima concentración en inmisión de 2,65 ouE/m³ (unidades de olor europeas por metro cúbico) se encuentra por debajo del valor límite ambiental de referencia del borrador del anteproyecto contra la contaminación odorífera de Ley de la Generalitat de Cataluña de 3 ouE/m³.

Considerando los núcleos de población encuadrados dentro de la zona de estudio de 50 km², por ser los más susceptibles a sufrir episodios de malos olores como consecuencia de actividad de planta, se observa que en ningún caso se supera el valor límite ambiental de 3 ouE/m³, estando los núcleos urbanos considerados fuera de la isodora que marca la concentración de olor en inmisión de 0,5 ouE/m³.

Puede clasificarse la actividad de la planta de C&D FOODS SPAIN, S.A. como compatible con el entorno al verificarse un impacto odorífero nulo en zonas habitadas próximas.

OBJETIVOS MEDIOAMBIENTALES

CONSUMO DE AGUA

Se plantea el objetivo de reducir un 2% el consumo de agua y para ello se establecen las siguientes actuaciones:

- Ampliar el tratamiento del agua y reutilizarla después de su acondicionamiento
- Evaluar el contenido de la carne fresca de los productos y su potencial reducción
- Ajustar la purga de la unidad de ósmosis inversa con objeto de minimizar la misma

El consumo de agua en 2024 fue de 30.530 m³ en total, 0,61 m³/t extrusionada. Nuestra inscripción en el aprovechamiento de aguas subterráneas nos permite una captación de 47.952 m³ de agua del pozo.

El consumo de agua en 2023 fue de 0,49 m³/tonelada fabricada por lo que se produjo un aumento del 24,5%. A finales de septiembre se produjeron aumentos muy significativos en el consumo de agua que se han ido prolongando durante varios meses. La causa de esta desviación ha sido el aumento de la dificultad para limpiar la instalación de la carne fresca, así como los cambios que se han producido en los equipos de limpieza.

Para solucionar este problema, se ha cambiado de empresa de limpieza y se ha estandarizado un poco más la manera de limpiar, ajustando la cantidad de agua utilizada en el CIP de limpieza de las líneas y realizando tan sólo una limpieza total cuando la fabricación finalice completamente y no realizando dos limpiezas cuando termine cada línea.

A principios del año 2025 se ha presentado un proyecto de ampliación y/o mejora de las instalaciones de la carne fresca y se está estudiando la posibilidad de reutilizar el agua consumida para la limpieza.

CONSUMO DE ELECTRICIDAD

Se plantea el objetivo de reducir un 2% el consumo de electricidad y para ello se establecen las siguientes actuaciones:

- Monitorización semanal del consumo de electricidad
- Optimización de la producción con paradas programadas
- Instalación de paneles solares en planta

El consumo de electricidad en 2023 fue de 118,71 kWh/tonelada extrusionada mientras que este consumo en 2024 ha sido de 123,51 kWh/tonelada extrusionada por lo que se produjo un aumento del 4% en el consumo de electricidad no alcanzándose el objetivo marcado. La causa de esta desviación ha sido la instalación de la segunda línea de fabricación de carne fresca la cual ha aumentado su producción significativamente durante los meses del año, principalmente a partir de finales de septiembre.

Para reducir este consumo, se está estudiando la posibilidad de alquilar paneles solares. También se ajustará la temperatura de las oficinas programando los termostatos de la siguiente manera:

- La temperatura del aire en los recintos calefactados no será superior a 19°C
- La temperatura del aire en los recintos refrigerados no será inferior a 27°C

CONSUMO DE GAS

Se plantea el objetivo de reducir un 2% el consumo de gas y para ello se establecen las siguientes actuaciones:

- Monitorización semanal del consumo de gas
- Optimización de la producción con paradas programadas
- Evaluar la posibilidad de recuperar el calor generado en los tres compresores de aire.

El consumo de gas en 2023 fue de 364,9 kWh/tonelada extrusionada mientras que este consumo en 2024 ha sido de 378,32 kWh/tonelada extrusionada por lo que se produjo un aumento del 3,7% en el consumo de gas no alcanzándose el objetivo marcado. La causa de esta desviación ha sido el cambio de configuración del extrusor tres en el mes de octubre de 2023 para mejorar algunos parámetros de calidad de nuestro pienso.

Para intentar controlar este consumo de gas, se han realizado varias intervenciones en la caldera reparando los tubos que estaban mal para mejorar el rendimiento.

En cuanto a la posibilidad de recuperar el calor generado en los tres compresores de aire para alimentar la caldera, es necesaria la realización de un estudio térmico, aprobado a finales de 2024 y con previsión de realización en septiembre de 2025, por lo que queda pendiente de resultado para el próximo año.

Por último, se ha aprobado también la colocación de un contador para calcular con precisión el rendimiento de las inversiones en recuperación de calor que quedará instalado durante el verano de 2025 en la caldera. Se han solicitado otros tres contadores para instalar en las líneas de producción para monitorizar su consumo y poder realizar acciones efectivas.

EMISIONES DE CO2

Se plantea el objetivo de reducir un 2% las emisiones de CO2 y para ello se establecen las siguientes actuaciones:

- Implementar cuatro contadores para poder calcular con precisión el rendimiento de la inversión en recuperación de calor
- Estudio térmico de los secadores a fin de evaluar la posibilidad de instalar aislamiento e identificar pérdidas y oportunidades
- Black Box basada en el sistema implementado en Larkshall

Las emisiones de CO2 durante el año 2024 fueron 0,069 t de CO2 emitidas por tonelada extrusionada frente a 0,096 t de CO2 emitidas por tonelada extrusionada en 2023, por lo que se produjo una reducción del 39,1% en las emisiones alcanzándose el objetivo marcado. La causa de esta reducción es el origen 100% renovable de nuestro suministro de electricidad, por lo que no hay emisiones de CO2.

GESTIÓN DE RESIDUOS

Se plantea el objetivo de reducir un 5% los residuos no segregados y para ello se establecen las siguientes actuaciones:

- Formación a los trabajadores en gestión de residuos
- Valorización de los contenedores con destino vertedero
- Instalación de cartelería e indicaciones para una gestión más eficaz

En 2023 generamos 165,78 t de residuo no segregado que corresponde a un 14,13% de todo nuestro residuo no segregado. Esto se traduce en 3,26 kg/t extrusionada. Con el trabajo que se ha ido desarrollando internamente durante el año 2024, la cantidad de residuo no segregado ha sido de 147,48 t, un 11% menos, pasando de 3,26 kg/t extrusionada a 2,92 y a un 10,95% de todo nuestro residuo no segregado.

Con el objetivo de seguir reduciendo nuestro residuo no segregado y buscando la máxima aproximación al residuo cero, hemos trabajado con nuestro gestor de residuos para destinar la máxima cantidad de residuo no segregado posible a valorización energética y el resto a incineración.

De manera interna, durante los primeros meses de 2025 hemos conseguido seguir reduciendo la cantidad de residuo no segregado en nuestras instalaciones.

Durante el 2025 se plantean los siguientes objetivos, siguiendo en la misma línea que el año anterior:

OBJETIVOS 2025	Metas	Tareas y/o actuaciones requeridas
Reducción del consumo de agua	Reducir un 5%	Ampliar el tratamiento del agua y reutilizarla después de su acondicionamiento. Sustitución de la depuradora actual por una depuradora nueva para realizar el tratamiento de agua adecuada para su reutilización
Reducir el consumo de electricidad	Reducir un 5%	Instalación de paneles solares en planta
Reducir el consumo de gas	Reducir un 5%	Instalación de contadores en los puntos de consumo de gas para monitorización Realización de una auditoría térmica para comprobar el rendimiento de la caldera Estudio térmico de los secadores para instalación de aislamiento
Reducir las emisiones de CO2	Reducir un 5%	Cálculo de la huella de carbono (alcance 1 y 2) Instalación de paneles solares en planta Instalación de contadores en los puntos de consumo de gas para monitorización Realización de una auditoría térmica para comprobar el rendimiento de la caldera Estudio térmico de los secadores para instalación de aislamiento
Mejora en la gestión de residuos	Reducir un 5% los residuos no segregados	Instalación de paneles informativos para facilitar la segregación Vertedero cero Cuantificación del residuo destinado a incineración

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL

C&D FOODS SPAIN, S.A., en su compromiso por el respeto al medio ambiente, actualiza la legislación recogida en su condicionado ambiental mediante un programa gestionado por la empresa BUREAU VERITAS. Con este programa, mantenemos actualizada la legislación vigente:

- Protección del medio ambiente atmosférico mediante control de emisiones y niveles de ruido.
- Gestión y producción de residuos peligrosos y no peligrosos.
- Gestión de vertidos al cauce
- Mediciones Industriales de nuestros equipos, de acuerdo con la legislación vigente.

Realizamos inspecciones reglamentarias del funcionamiento de los generadores de vapor y el centro de transformación (cada 3 años) y de las instalaciones de baja tensión (cada 5 años).

Asimismo, realizamos tratamientos anuales del agua sanitaria y sistema contra incendios para prevenir la aparición de legionella según el RD 487/2022.

En el año 2008 recibimos nuestra Autorización Ambiental Integrada (AAI) en las que se recoge nuestra.

- ✓ La inscripción en el Registro de Pequeños Productores de Residuos Peligrosos, en cumplimiento de la Ley 22/2011 de 28 de Julio de residuos y suelos contaminados, modificada por la Ley 5/2013.
- ✓ Las determinaciones vinculantes en materia de contaminación atmosférica reguladas en la Ley 34/2007, de 15 de Noviembre, de calidad del aire y protección de la atmósfera.
- ✓ Informe vinculante en materia de autorización de vertido a aguas continentales intercomunitarias regulado por el RD 1/2001, de 20 de Julio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Aguas, modificado por la Ley 21/2013.

A su vez, nuestra AAI está afectada por las siguientes disposiciones relativas a la AAI:

- ✓ Orden de 3 de Marzo de 2008 de la Consejería de Medio Ambiente por la que se concede Autorización Ambiental a IPES IBÉRICA, S.A. para la instalación de fabricación de piensos compuestos para animales de compañía, ubicada en el término municipal de Fuensaldaña (Valladolid) (B.O.C.Y.L. N° 56, de 24 de Marzo de 2008).
- ✓ Orden de 18 de Diciembre de 2008 de la Consejería de Medio Ambiente por la que se acuerda considerar cómo modificación no sustancial el aumento de producción de la empresa IPES IBÉRICA, S.A. situada en el término municipal de Fuensaldaña (Valladolid).

- ✓ Orden FYM/49/2014 de 3 de Enero sobre actualización de autorizaciones ambientales integradas en Castilla y León (B.O.C.Y.L. nº27 de 10 de Febrero de 2014).
- ✓ Resolución de 26 de Marzo de 2014 de la Dirección General de Calidad y Sostenibilidad Ambiental por la que se hace público el cambio de titularidad de la autorización ambiental concedida a IPES IBÉRICA, S.A. a favor de C&D FOODS SPAIN, S.A. (B.O.C.Y.L. nº 67 de 7 de Abril de 2014).
- ✓ Orden FYM/2017 de 13 de Junio por la que se modifica la Orden de 3 de Marzo de 2008 de la Consejería de Medio Ambiente por la que se concede autorización ambiental para la instalación de fabricación de piensos compuestos para animales de compañía ubicada en el término municipal de Fuensaldaña (Valladolid), titularidad de C&D FOODS SPAIN, S.A. como consecuencia de la modificación no sustancial 2 (MSN 2).
- ✓ Decisión (UE) 2017/1508 de la Comisión de 28 de Agosto de 2017 sobre el documento de referencia sobre las mejores prácticas de gestión ambiental, los indicadores sectoriales de comportamiento ambiental y bebidas en el marco del Reglamento (CE) nº 1221/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la participación voluntaria de organizaciones en un sistema comunitario de gestión y auditoría medioambientales (EMAS)
- ✓ Decisión de ejecución (UE) 2019/2031 de la Comisión de 12 de Noviembre de 2019 por la que se establecen las conclusiones sobre las mejores técnicas disponibles (MTD) en las industrias de alimentación, bebida y leche, de conformidad con la Directiva 2010/75/UE del Parlamento Europeo y del Consejo.
- ✓ Decisión (UE) 2020/519 de la Comisión de 3 de Abril de 2020 relativa al documento de referencia sectorial sobre las mejores prácticas de gestión medioambiental, los indicadores sectoriales de comportamiento medioambiental y los parámetros comparativos de excelencia para el sector de la gestión de residuos en el marco del Reglamento (CE) nº 1221/2009, relativo a la participación voluntaria de organizaciones en un sistema comunitario de gestión y auditoría medioambientales (EMAS).
- ✓ Con fecha 27 de Abril de 2021 se ha remitido al B.O.C y L. y al Ayuntamiento de Fuensaldaña (Valladolid), la revisión de la autorización ambiental para la adaptación de sus condiciones a las conclusiones de los documentos MTD en la industria de la alimentación, bebida y leche.

- ✓ ORDEN MAV/103/2024, de 9 de febrero, por la que se modifica la Orden de 3 de marzo de 2008, de la Consejería de Medio Ambiente, por la que se concede autorización ambiental a la fábrica de piensos compuestos para animales de compañía ubicada en el término municipal de Fuensaldaña (Valladolid), titularidad de «CD Foods Spain, S.A.», como consecuencia de la revisión para su adaptación a las MTD en las industrias de alimentación bebida y leche y a la normativa en materia de residuos. Expte.: 041-20-ROVA.

El día 17 de Abril del 2009 la Consejería de Medio Ambiente concedió a nuestra empresa la autorización de inicio de actividad.

En el año 2004 se concedió a C&D FOODS SPAIN, S.A. la autorización de captación de agua por parte de la Confederación Hidrográfica del Duero con Expediente de Referencia C.P. 23.897-VA en cumplimiento de lo dispuesto en el art. 109 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico, aprobado por el RD 849/1986 de 11 de Abril, modificado por el RD 606/2003 de 23 de Mayo, cuyo límite máximo de captación de agua es 47.952 m3.

Serán de aplicación las siguientes reglamentaciones en relación con la actividad industrial de la empresa:

- ✓ Real Decreto 223/2008 por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones técnicas y garantías de seguridad en instalaciones eléctricas de alta tensión y sus instrucciones técnicas complementarias ITC-LAT 01 a 09.
- ✓ Real Decreto 337/2014 de 9 de Mayo por el que se aprueban el Reglamento sobre condiciones técnicas y garantías de seguridad en instalaciones eléctricas de alta tensión y sus instrucciones técnicas complementarias ITC-RAT 01 a 23 (este reglamento coexistirá con el RD 3275/1982 hasta el 09/06/2016, siendo de aplicación voluntaria hasta dicha fecha).
- ✓ Real Decreto 842/2002 por el que se aprueba el Reglamento Electrotécnico para baja tensión y Orden EYE/236/2005 de 8 de Febrero por la que se regula el régimen de inspecciones periódicas de las instalaciones eléctricas de baja tensión existentes a la entrada en vigor del Real Decreto 842/2002 de 2 de Agosto por el que se aprueba el Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión.
- ✓ Real Decreto 97/2014 de 14 de Febrero por el que se regulan las operaciones de transporte de mercancías peligrosas por carretera en el territorio español.
- ✓ Real Decreto 2267/2004 de 3 de Diciembre por el que se aprueba el Reglamento de seguridad contra incendios en los establecimientos industriales.
- ✓ Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios. y en el que se solicita, al menos cada 10 años, a un organismo de control acreditado la realización de la inspecciónn periódica de las instalaciones de protecciónn contra incendios, que entrará en vigor el 12 de Diciembre de 2018.

- ✓ Real Decreto 178/2021, de 23 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios.
- ✓ Real Decreto 542/2020, de 26 de mayo, por el que se modifican y derogan diferentes disposiciones en materia de calidad y seguridad industrial.
- ✓ Real Decreto 27/2021, de 19 de enero, por el que se modifican el Real Decreto 106/2008, de 1 de febrero, sobre pilas y acumuladores y la gestión ambiental de sus residuos, y el Real Decreto 110/2015, de 20 de febrero, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
- ✓ Real Decreto 311/2022, de 3 de Mayo, por el que se regula el Esquema Nacional de Seguridad.
- ✓ Ley 7/2022, de 8 de Abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.
- ✓ Real Decreto 809/2021, de 21 de Septiembre, por el que se aprueba el Reglamento de equipos a presión y sus instrucciones técnicas complementarias.
- ✓ Real Decreto 298/2021, de 27 de Abril, por el que se modifican diversas normas reglamentarias en materia de seguridad industrial.
- ✓ Real Decreto 487/2022, de 21 de Junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis.
- ✓ Real Decreto 1055/2022, de 27 de Diciembre, de envases y residuos de envases.

Con fecha 16/02/17 se realizó la inspección inicial según el Reglamento de Almacenamiento de Productos Químicos (RD 379/2001 de 6 de Abril) por parte de ATISAE con el resultado de FAVORABLE. La siguiente revisión se hará con el nuevo Real Decreto 656/2017, de 23 de Junio, por el que se aprueba el Reglamento de Almacenamiento de Productos Químicos y sus ITC MIE APQ 0 A10.

La última legislación incorporada nuestra identificación y evaluación de requisitos legales ha sido la siguiente:

- ✓ Real Decreto 1085/2024, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de reutilización del agua y se modifican diversos reales decretos que regulan la gestión del agua
- ✓ Reglamento (UE) 2024/573 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de febrero de 2024, sobre los gases fluorados de efecto invernadero, por el que se modifica la Directiva (UE) 2019/1937, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 517/2014
- ✓ Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2174 de la Comisión, de 2 de septiembre de 2024, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 2024/573 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al formato de las etiquetas de determinados productos y aparatos que contengan gases fluorados de

efecto invernadero y se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/2068 de la Comisión.

- ✓ Decreto 16/2024, de 29 de agosto, por el que se regula el régimen de vigilancia, inspección y control de las actividades e instalaciones potencialmente contaminadoras en Castilla y León, y se crea y regula el Registro de Organismos de Control Ambiental Acreditados.
- ✓ Ley 4/2024, de 9 de mayo, de medidas tributarias, financieras y administrativas
- ✓ Real Decreto 496/2024, de 21 de mayo, por el que se dictan disposiciones para la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea relativa a la alimentación de animales de granja con determinados piensos de origen animal
- ✓ Real Decreto 614/2024, de 2 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis
- ✓ Reglamento (UE) 2025/40 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de diciembre de 2024, sobre los envases y residuos de envases, por el que se modifican el Reglamento (UE) 2019/1020 y la Directiva (UE) 2019/904 y se deroga la Directiva 94/62/CE
- ✓ Orden ITU/1475/2024, de 17 de diciembre, por la que se modifica la Orden ICT/155/2020, de 7 de febrero, por la que se regula el control metrológico del estado de determinados instrumentos de medida.
- ✓ Real Decreto 164/2025, de 4 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de seguridad contra incendios en los establecimientos industriales.
- ✓ Texto enmendado de los Anejos A y B del Acuerdo sobre transporte internacional de mercancías peligrosas por carretera (ADR 2025) con las Enmiendas adoptadas durante las sesiones 111.^a, 112.^a, 113.^a, 114.^a y 115.^a del Grupo de trabajo de transportes de mercancías peligrosas de la Comisión Económica

C&D FOODS SPAIN, S.A. CUMPLE CON TODOS LOS REQUISITOS LEGALES INCLUIDOS LOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.



Fdo.: Robert Reynolds

DIRECTOR GENERAL DE C&D FOODS SPAIN, S.A.

VALIDACIÓN DE LA PRESENTE DECLARACIÓN

El verificador ambiental que valida la presente Declaración es Bureau Veritas Certification, entidad de certificación acreditada por ENAC con el nº ES-V-0003, con domicilio en la Calle Valportillo Primera, 22-24; Edificio Caoba-Polígono Industrial La Granja 28108 Alcobendas, Madrid.

El plazo de vigencia de esta declaración es de un año contado a partir de la fecha de validación.