



★Τύπος γνωστοποίησης: Νέα

Αριθμός Γνωστοποίησης

1285970

Υπαγωγή σε γνωστοποίηση

Εγκατάσταση σε περιοχή, που από ΓΠΣ ή ΣΧΟΟΑΠ ή ΤΧΣ καθορίζεται γενική κατηγορία χρήσεων γης βιομηχανίας-βιοτεχνίας (παρ. 3 του άρθρου 48Α ν.4442/2016)

★Είδος επιχείρησης: Νομικό πρόσωπο

Τύπος δραστηριότητας: Προϋπάρχουσα

★Επωνυμία νομικού προσώπου/Όνοματεπώνυμο φυσικού προσώπου

ΑΛΚΗ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΚΑΟΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

★ΑΦΜ

095122420

★Αριθμός ΓΕΜΗ

114655437000

Στοιχεία νομίμου εκπροσώπου εφόσον πρόκειται για νομικό πρόσωπο

★Όνομα

ΔΗΜΗΤΡΗΣ

★Επώνυμο

ΜΑΙΔΑΝΟΣ

★Α.Δ.Τ. (ή διαβατήριο)

ΑΕ260486/2007

★Εκδίδουσα αρχή

Α.Τ. ΛΟΥΤΡΑΚΙΟΥ

Στοιχεία επικοινωνίας

★Αρ. Τηλεφώνου

2744062070

★Email

alki-dm@otenet.gr

Ταχυδρομική Διεύθυνση

★Περιφερειακή ενότητα

Κορινθίας

★Δήμος

Λουτρακίου - Περαχώρας - Αγ. Θεοδώρων

Οδός/Θέση

Θέση : Καρμπουνάρι"

Αριθμός

★Τ.Κ.

20300

Γεωγραφικές συντεταγμένες (για εκτός σχεδίου περιοχές)

★Γεωγρ. πλάτος

37.9346

★Γεωγρ. μήκος

22.9928

★Χρήση γης περιοχής εγκατάστασης (όπως περιγράφεται στη βεβαίωση της Υπηρεσίας Δόμησης)

ΕΝΤΟΣ ΤΟΥ ΓΠΣ ΛΟΥΤΡΑΚΙΟΥ - ΠΟΑΠΔ 3.2 -ΒΙΠΑ ΠΡΟΣ ΕΞΥΓΙΑΝΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΑ ΤΟΥ ΙΣΘΜΟΥ

ΦΕΚ διοικητικής πράξης καθορισμού των χρήσεων γης (ΓΠΣ, ΣΧΟΑΑΠ, ΤΧΣ)

★Έτος

2022

★Τεύχος

Δ

★Αριθμός τεύχους

139

★Εντός πολυώροφης οικοδομής 'Όχι

Κωδικός NACE της δραστηριότητας

10 Βιομηχανία τροφίμων

10.82 Παραγωγή κακάου, σοκολάτας και ζαχαρωτών

★Σύντομη Περιγραφή δραστηριότητας

5.1. Παραγωγή σκόνης κακάο - βούτυρο κακάο Η παραλαβή των βαλάνων του κακάο γίνεται σε ειδικούς χώρους και αποθηκεύονται σε ξεχωριστή αποθήκη. Οι κακαοβάλανοι είναι συσκευασμένοι είτε σε σάκους 60 kg είτε σε big bags 1tn. Ακολουθεί ο καθαρισμός από κάθε είδους ξένο σώμα που τυχόν υπάρχει , όπως άμμο, πέτρες, μέταλλα, φυτικά υπολείμματα κτλ. Γίνεται σε διαδοχικά στάδια με δονητικά κόσκινα , μαγνήτες , πετροδιαλογέα υπό συνεχή αναρρόφηση της σκόνης. Το επόμενο στάδιο που απαιτείται να υποβληθούν οι κόκκοι του κακάο είναι το καβούρδισμα. Αυτό γίνεται έτσι ώστε οι πρόδρομες ουσίες του αρώματος που σχηματίζονται στην διαδικασία της ζύμωσης και της ξήρανσης, να μπορούν να προσδώσουν γεύση στο τελικό προϊόν. Στην διαδικασία αυτή, η θερμοκρασία φτάνει γύρω στους 110°C έως 140°C, η οποία και παραμένει σε αυτά τα επίπεδα για χρονικό διάστημα που διαρκεί από 15 λεπτά έως 2 ώρες, μέχρι δηλαδή η υγρασία του κακάο να φτάσει περίπου 3%. Το καβούρδισμα των κόκκων γίνεται με δύο εκδοχές: είτε καβουρδίζονται οι κόκκοι μαζί με τους φλοιούς (καβούρδισμα ολόκληρου του κόκκου) ή καβουρδίζονται οι κόκκοι χωρίς αυτούς (καβούρδισμα κομματιών του κόκκου (nibs)) Το καβούρδισμα ολόκληρου του κόκκου διευκολύνει την αποφλοιώση, όμως για να γίνει αυτό απαιτείται μεγαλύτερη κατανάλωση ενέργειας αλλά και ενισχύεται η απομάκρυνση των λιπών τα οποία θα έπρεπε να διατηρηθούν ενσωματωμένα στους φλοιούς. Ακόλουθη η θραύση του κακαοβάλανου και το λίχνισμα προκειμένου να αφαιρεθούν οι φλοιοί από τους κόκκους κακάο, μια διαδικασία που είναι δυνατόν να γίνει είτε πριν ή μετά το καβούρδισμα.Οι φλοιοί που απομακρύνονται κατά την αποφλοιώση ως υποπροϊόν διατίθενται στο εμπόριο. Είναι μια διαδικασία που μπορεί να γίνει πριν ή μετά το καβούρδισμα περιλαμβάνει σπαστήρα, σειρά δονούμενων κοσκίνων με ταυτόχρονη αναρρόφηση αέρα. Το προϊόν που προκύπτει ονομάζεται cocoa nib. Εν συνεχεία γίνεται εάν απαιτείται η ανάμιξη των ποικιλιών του κακάο, ανάλογα με την χρήση και το προϊόν για το οποίο προορίζονται. Εν συνεχεία γίνεται η άλεση ,η οποία μετατρέπει το αποφλοιωμένο θραύσμα του κακαοβάλανου σε κακαόμαζα/κακαοπολτός με φυσική άλεση. Με την άλεση τα σωματίδια του κακάο να γίνουν τόσο μικρά ώστε μετέπειτα, να μπορέσει να αποκτήσει τη μορφή της σοκολάτας που γνωρίζουμε, και πάρουμε τη μέγιστη δυνατή ποσότητα λίπους από τα κύτταρα των κοτυληδόνων. Εν συνεχεία γίνεται θερμική επεξεργασία της κακαόμαζας με σκοπό την εξάλειψη των μικροβιολογικών κινδύνων, την απομάκρυνση οξικού οξέος, την ανάπτυξη ,τον εξευγενισμό του αρώματος και την ανάπτυξη χρώματος. Η κακαόμαζα περιέχει 50-55% λιπαρά(βούτυρο κακάο).Προκειμένου να γίνει η παραγωγή της σκόνης κακάο , πρέπει πρώτα να γίνει η αποβουτύρωση δηλαδή η παραλαβή του βούτυρο κακάο. Η αποβουτύρωση γίνεται με φυσικές μεθόδους (πίεση/θερμοκρασία). Η διεργασία αυτή γίνεται σε οριζόντια υδραυλική πρέσα με την συμπίεση του κακαοπολτού. Έτσι από την πρέσα παραλαμβάνουμε το βούτυρο κακάο και τις "πίτες" κακάο. Το βούτυρο κακάο περνά από κόσκινο και αποθηκεύεται . Η σκόνη κακάο παραλαμβάνεται με την άλεση της πρεσαρισμένης πίτας κακάο η οποία κατά την έξοδο της από την πρέσα περνάει από ένα μύλο που την σπάει σε μικρότερα τεμάχια. Στη συνέχεια τα κομμάτια αλέθονται περαιτέρω σε μορφή πολύ λεπτής σκόνης και ψύχονται με ρεύμα αέρα σχηματίζοντας έτσι την σκόνη κακάο. Το προϊόν συσκευάζεται και αποθηκεύεται. 5.2 Παραγωγή σοκολάτας.Η ζάχαρη παραλαμβάνεται σε σάκους των 50 κιλών ή χύμα και εκφορτώνεται σε ανοξείδωτο σιλό. Αρχικά

τροφοδοτούνται οι μύλοι της ζάχαρης όπου η ζάχαρη αλέθεται και γίνεται σε μορφή σκόνης. Το βούτυρο κακάο αποθηκεύεται στις δεξαμενές βουτύρου, θερμαίνεται ηλεκτρικά στους 50 °C και με αντλία οδηγείται στα ζυμωτήρια όπου αναμιγνύεται με την κακαόμαζα και τις άλλες Α και Β ύλες στις προβλεπόμενες αναλογίες της κάθε συνταγής, όπου και γίνεται μια ομογενοποιημένη μάζα. Η ζυμωμένη μάζα διέρχεται διαδοχικά από τον πεντακύλινδρο όπου γίνεται ραφινίρισμα της μάζας, προσδίνοντας σε αυτή πολύ λεπτή υφή. Σκοπός της διαδικασίας αυτής είναι η μάζα της σοκολάτας να αποκτήσει πάρα πολύ μικρό μέγεθος κόκκων. Η διαδικασία είναι συνεχής και γίνεται όπως έχει αναφερθεί με την βοήθεια ειδικών μηχανημάτων (πεντακύλινδροι) τα οποία πιέζουν την μάζα και μειώνουν το μέγεθος κόκκων. Παράλληλα λόγω του λεπτού στρώματος το οποίο δημιουργείται πάνω στην επιφάνεια των κυλίνδρων, γίνονται και αντιδράσεις ανάπτυξης του αρώματος. Η μάζα υφίσταται συνεχή ομογενοποίηση και ακολούθως στέλνεται στους αναμικτήρες όπου ηρεμεί και ωριμάζει και αναδεύεται συνεχώς σε μικρές ταχύτητες ανάδευσης. Μετά τη ωρίμανση η μάζα σοκολάτας επεξεργάζεται στις κόνσες, όπου εκεί γίνεται ανάδευση της μάζας και ρύθμιση με τη τριβή της θερμοκρασίας παράλληλα απελευθερώνονται τα αρώματα των υλών. Η διαδικασία αυτή είναι πολύ σημαντική για την σοκολάτα. Με αυτή την διαδικασία, η σκόνη σοκολάτας από το ραφινίρισμα μετατρέπεται σε ρευστή μάζα σοκολάτας με την βοήθεια της θερμοκρασίας και του χρόνου. Μεταφέρονται επίσης οι αρωματικές ουσίες από τα σωματίδια του κακάο σε αυτά της ζάχαρης και του γάλακτος ώστε να αποκτήσει η μάζα της σοκολάτας ομοιογενές άρωμα. Επίσης ρυθμίζονται οι ρεολογικές ιδιότητες της σοκολάτας. Τέλος αναπτύσσονται, στην περίπτωση της σοκολάτας γάλακτος αρώματα καραμέλας γάλακτος, με την βοήθεια του χρόνου και της θερμοκρασίας. Το προϊόν αυτό κατόπιν οδηγείται, με αντλίες, στις ταμπερέζες (συμμετριστές). Το βούτυρο κακάο είναι ένα πολυμορφικό λιπαρό υλικό. Αυτό σημαίνει ότι κρυσταλλώνεται ανάλογα με την θερμοκρασία σε διαφορετικές μορφές κρυστάλλων. Με την διαδικασία της συμμετρίωσης δημιουργείται ένας πυρήνας κρυστάλλων, πριν την μορφοποίηση και την τελική ψύξη, ώστε η σοκολάτα κατά την διάρκεια της ψύξης να κρυστάλλωση στην επιθυμητή μορφή κρυστάλλων. Η σοκολάτα από τους 45-50°C που αποθηκεύεται ψύχεται υπό κατάλληλες συνθήκες ως τους 27-29° C και αναθερμαίνεται στους 30-31° C. Με αυτόν τον τρόπο λειώνουν οι ασταθείς κρύσταλλοι και διατηρούνται μόνο οι σταθεροί κρύσταλλοι, στο σωστό ποσοστό. Εν συνεχεία η σοκολάτα θα οδηγηθεί στα μηχανήματα μορφοποίησης. Σε αυτά το ρευστοποιημένο προϊόν εκχύνεται εντός ειδικών πλαστικών φορμών που έχουν την τελική φόρμα της σοκολάτας, και δια μέσου μεταφορικών ταινιών οδηγούνται σε κλειστό ψυκτικό τούνελ της μηχανής όπου γίνεται η στερεοποίηση του περιεχομένου προϊόντος. Στο μηχανήμα αυτό οι φόρμες περιστρέφονται σε οριζόντιο επίπεδο και παραμένουν για περίπου μισή ώρα. Κατόπιν, οι φόρμες εξέρχονται του ψυκτικού και αποκολλάται η πλαστική φόρμα, για να οδηγηθεί η σοκολάτα στο μηχανήμα, όπου γίνεται η τελική συσκευασία της και να οδηγηθεί στον χώρο αποθήκευσης.

5.2. Παραγωγή τρούφας, σταγόνας, κουφέτου (ελιάς) κτλ Η μάζα σοκολάτας τοποθετείται στις τροφομηχανές όπου γίνεται η τεμαχιοποίησή των σε πολύ μικρά κομματάκια, εν είδος μικρού σβώλου. Το προϊόν αυτό κατόπιν, τοποθετείται στις «κουφετέριες, οι οποίες περιστρέφονται συνεχώς και έτσι οι μικροί σβώλοι της σοκολάτας, δια της δημιουργούμενης συνεχούς αλληλοτριβής των, μετατρέπονται σε πολύ μικρούς γυαλιστερούς κόκκους (τρούφα σοκολάτας). Κατόπιν, η τρούφα σοκολάτας στην τράπεζα εργασίας συσκευάζεται από εργαζόμενες σε πλαστική συσκευασία. Ομοίως η μάζα της σοκολάτας μπορεί να διαμορφωθεί σε σταγόνες ή σε κουφέτα κτλ

5.3 Παραγωγή πραλίνας. Η πραλίνα είναι είδος σοκολάτας που παρασκευάζεται όπως και η σοκολάτα, μεταβάλλοντας μόνο την ποσοστιαία συμμετοχή του κακάου και του βουτύρου έχοντας έτσι ρευστή μάζα.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΚΟΥΜΕΝΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Μέγεθος δραστηριότητας

Εγκατεστημένη ισχύς (σε kW)

★Κινητήρια

1037

★Θερμική

165

Δυναμικότητα και Αποθηκευτική ικανότητα

★Είστε αποθήκη του άρθρου 17.4 του ν.3982/2011; Όχι

★Επιλέξτε δυναμικότητα:

Δυναμικότητα της εγκατάστασης ως προς την πρώτη ύλη

★Δυναμικότητα της εγκατάστασης ως προς την πρώτη ύλη

150

★Επιλέξτε μονάδα t/ημέρα

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Συμπληρώνονται η αξία του μηχανολογικού εξοπλισμού, καθώς και οι αρ. πρωτοκόλλου ή οι ΑΔΑ (αριθμοί ανάρτησης στη ΔΙΑΥΓΕΙΑ) μόνο για όσα από τα δικαιολογητικά οφείλει κατά περίπτωση να έχει η εγκατάσταση

★Αξία μηχανολογικού εξοπλισμού σε €

2.050.000,00

Αρ. πρωτ./ΑΔΑ ΑΕΠΟ ή ΠΠΔ

ΥΠΑΓΩΓΗ ΣΕ ΠΠΔ Α.Π. 410281/2022 ΑΔΑ:Ψ2Ε27Λ1-ΤΥ6

Αρ. ΑΔΑ ή Πρωτοκόλλου της βεβαίωσης χρήσης γης από την αρμόδια Υπηρεσία Δόμησης

Α.Π. 2807/13-03-2023

Αρ. πρωτ. κατατεθέντος ερωτηματολογίου

Α.Π. 396907/16-11-2022

Αρ. πρωτ. ή ΑΔΑ για τις γνώμες Υπηρεσιών αναφορικά με τη χωροθέτηση της δραστηριότητας

Δεν απαιτείται

Εδώ σημειώνετε όποια επιπλέον πληροφορία επιθυμείτε να γνωστοποιήσετε

Η γνωστοποίηση υποβάλλεται διότι γίνεται μηχανολογική (προσθήκη δραστηριότητας κατηγορία CPA 10.82.1) και κτιριακή επέκταση σε όμορα αγροτεμάχια

Αριθμός παραβόλου

★Αρ. παραβόλου

1326C24mKATq14Aih7i9

★Ποσό παραβόλου (€)

400,00

Ημερομηνία υποβολής (ηη.μμ.εεεε)

15.03.2023