

## INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES

**TITULAR:** DISCARLUX, S.L.

**ACTIVIDAD:** Almacén frigorífico para productos cárnicos con sala de despiece y elaboración de alimentos.

**EMPLAZAMIENTO:** C/ Provisional Polígono Industrial de Vallecas II, 14

**Nº EXPEDIENTE:** 220/2018/14114- 17520

11/06/2019

### **ANTECEDENTES**

En fecha 11/01/2019 se recibió en el Servicio de Evaluación Ambiental el expediente de solicitud de licencia para la actividad de referencia, remitido por la Agencia de Actividades, a los efectos previstos en la Ley 2/2002, de 19 de junio, de Evaluación Ambiental de la Comunidad de Madrid.

La actividad objeto de estudio debe someterse al procedimiento de Evaluación Ambiental de Actividades, al encontrarse incluida en el epígrafe 3 *“Instalaciones para el sacrificio o despiece de animales con producción de canales igual o inferior a 10 tn/día de media”* del Anexo V de la citada Ley 2/2002.

Desde éste Servicio se emitió informe favorable de Evaluación Ambiental en fecha 28/09/2015 expediente 220/2015/28260, para la actividad de “almacén de productos cárnicos” solicitado por el mismo titular en el mismo emplazamiento, sin tener constancia de que se haya resuelto finalmente el expediente ya que no se localiza licencia asociada al mismo.

No obstante, se aporta como antecedente la licencia de obras y actividad 500/2015/14862 según resolución de 22/01/2016 para “almacén de productos cárnicos” recogida en el certificado de conformidad emitido por la Entidad Colaboradora Urbanística (ECU) el 16/10/2015.

I

Nº EXPEDIENTE: 220/2018/14114 - 17520

Se recibe el presente expediente para ampliación de la actividad requiriéndose documentación complementaria con fecha 08/02/2019 que se aporta de forma incompleta el 18/03/2019 y se completa el 03/06/2019.

Consta informe de la ECU indicando que la actividad es viable urbanísticamente. El proyecto ha sido sometido al trámite de información pública y no se han presentado alegaciones.

Una vez examinada la documentación técnica contenida en el expediente, y teniendo en cuenta los informes emitidos por los Servicios Técnicos de la Agencia de Actividades y de la ECU, se informa:

### **1. Descripción del proyecto**

Se proyecta la ampliación de un “almacén de productos cárnicos”, en una nave industrial, ubicada en el distrito de Villa de Vallecas, en el área de planeamiento incorporado API 18.12 “Polígono Industrial de Vallecas”, cuyo uso característico es industrial.

Se solicita licencia para la adecuación de una nave para sala de despiece con almacén frigorífico de carnes, oficinas y zona de manipulación de alimentos para la producción de hamburguesas en planta primera.

La licencia vigente ampara la actividad en las naves 7 y 8. Mediante la presente solicitud se proyecta la ampliación de la misma con las naves 5 y 6, pasando de un total de 665 m<sup>2</sup> a 1.282 m<sup>2</sup>.

De acuerdo con la Delimitación de las Áreas Acústicas aprobadas por la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid en fecha 29/11/2018, la actividad se ubica en un área acústica Tipo b -sectores del territorio con predominio de suelo de uso industrial-.

- Superficie Total: 1.282 m<sup>2</sup> divididos en:
  - Planta Primera: 641 m<sup>2</sup> (cámara de refrigeración, cámara de congelación, cuarto de compresores con compresor y dos centrales frigoríficas, sala de reuniones, sala de degustación, 2 oficinas, 2 almacenes, zona de descanso de personal, cuarto de limpieza, vestuario y aseo).

- Planta Baja: 641 m<sup>2</sup> (5 cámaras frigoríficas de canales, 2 cámaras de producto terminado, zona de trabajo, cuarto de basuras, vestíbulo, acceso y muelle de carga y descarga.)

La actividad contará con 16 plazas de aparcamiento de uso exclusivo, de un total de 68 plazas, en el aparcamiento compartido con el resto de las naves del complejo, que se sitúa en la planta sótano común a todas las naves. El complejo está formado por 18 naves.

- Relación de maquinaria:
  - En planta baja: 5 cámaras frigoríficas, 2 cámaras de producto terminado, 1 central de frío para la zona de trabajo, 1 serradora de mano, 1 serradora de cinta, 1 máquina de vacío, 1 máquina tanque de agua de retracción, 1 máquina de envoltura de flejes, 1 grúa brazo hidráulico para 1.000 kg, 1 plataforma elevadora y 1 elevador hidráulico.
  - En planta primera: 2 centrales frigoríficas, 1 compresor, 1 cámara de congelación 1 cámara de refrigeración, 1 amasadora de hamburguesas, 1 máquina envasadora de hamburguesas, 1 máquina moldeadora de hamburguesas, 1 máquina picadora de carne, 1 cuarto climatizado con evaporador, 1 máquina tanque de retracción, 1 máquina de flejar y 1 máquina de vacío.
  - Equipos de climatización y extracción: 1 unidad condensadora en cubierta de las centrales frigoríficas (Q= 23.100 m<sup>3</sup>/h), 3 condensadoras en cubierta de los equipos de frío (se desconocen sus caudales), 2 campanas de extracción de zona de degustación y zona de descanso (Q= 3.000 y 1.000 m<sup>3</sup>/h) respectivamente, con evacuación mediante chimenea a cubierta y 3 equipos de aire acondicionado oficinas (Q= 1 x 3.120 + 2 x 1.902 m<sup>3</sup>/h) con condensadora en cubierta.

## 2. Aspectos ambientales

### 2.1 Repercusiones ambientales

Del análisis de la documentación se deduce que las posibles repercusiones ambientales derivadas de la actividad pretendida, son las relativas a:

- Ruidos y vibraciones originados por la maquinaria instalada y el desarrollo de la actividad.
- Emisión de aire caliente procedente de la climatización de la nave y de los equipos de frío industrial.
- Emisión de humos procedentes de las campanas extractoras de las zonas de degustación y descanso.
- Posible emisión de olores generados en el desarrollo de la actividad.
- Vertidos líquidos a la red integral de saneamiento.
- Generación de residuos especiales (subproductos cárnicos), peligrosos (líquidos refrigerantes, aceites de mantenimiento, etc.) y no peligrosos (papel, cartón, envoltorios plásticos, etc.).
- Generación de residuos de construcción y demolición en la fase de acondicionamiento de las instalaciones.
- Posibles fugas de gases fluorados procedentes de las cámaras frigoríficas y equipos de climatización.

### 2.2 Medidas correctoras recogidas en el proyecto.

Con el fin de minimizar las repercusiones ambientales producidas, el proyecto recoge las siguientes medidas correctoras:

- El aislamiento acústico proyectado para los paramentos del local justifica unos niveles de transmisión sonora a los colindantes inferiores a los permitidos en el artículo 16.1 de la Ordenanza de Protección Contra la Contaminación Acústica y Térmica (OPCAT) en función del uso al que se destinan.

- Los elementos de trabajo susceptibles de producir vibraciones, dispondrán de bancadas o apoyos elásticos antivibratorios que las absorban.
- Evacuación de aire caliente procedente de los equipos de aire acondicionado y grupos frigoríficos por unidades condensadoras en cubierta, según lo establecido en el artículo 32.6 de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano, Libro I modificado (OGPMAU).
- Evacuación de humos procedentes de las campanas extractoras de la zona de descanso de personal y de la zona de degustación mediante chimeneas independientes a cubierta en cumplimiento del artículo 27.1 de la OGPMAU.
- Se prevé la instalación de una arqueta separadora de grasas y una arqueta de muestras y control de efluentes.
- Los subproductos cárnicos generados en la instalación son recogidos por empresa especializada de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto (R.D.) 1528/2012, de 8 de noviembre, modificado por el R.D. 894/2013, de 15 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano que establece las disposiciones específicas de aplicación en España del Reglamento (CE) nº 1069/2009 que establece las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados a consumo humano.
- Se aporta Estudio de Gestión de Residuos de Construcción y Demolición.
- Se adjunta Solicitud de Alta en el Registro de Identificación Industrial presentada con fecha 04/10/2017.
- La actividad cuenta con zona para carga y descarga de mercancías.

## CONCLUSIONES

Teniendo en cuenta lo anterior, a **los solos efectos ambientales** y con independencia del cumplimiento de otras normativas que le fueran de aplicación, se informa FAVORABLEMENTE la Evaluación Ambiental de la actividad de referencia, en los términos y **con las medidas correctoras contempladas en el proyecto y con el cumplimiento de las siguientes PRESCRIPCIONES ADICIONALES:**

1. Se deberán cumplir todas las **medidas correctoras** propuestas por el titular, así como las indicadas en el presente informe de evaluación ambiental.
2. El establecimiento deberá adoptar las medidas necesarias para no transmitir al medio ambiente exterior niveles de ruido superiores a los establecidos como valores límite en el artículo 15 de la OPCAT, para un Área Acústica Tipo b. Si durante el desarrollo de la actividad no se garantizasen estos niveles, **deberán mantenerse cerradas puertas y ventanas.**
3. Todas aquellas **obras** que se realicen para el acondicionamiento del módulo deberán respetar lo recogido en el artículo 42 de la de la OPCAT, para evitar la contaminación acústica producida, entre otros factores, por la maquinaria, equipos y vehículos de trabajo.
4. Las **operaciones de carga y descarga**, así como el transporte de materiales en camiones, deberá realizarse adoptando las medidas y precauciones necesarias para reducir al mínimo la contaminación acústica. De igual manera, el personal de los vehículos de reparto deberá cargar y descargar las mercancías sin producir impactos directos sobre el vehículo ni el pavimento y empleará las mejores técnicas disponibles para evitar el ruido producido por el desplazamiento y trepidación de la carga durante el recorrido (artículo 43 de la OPCAT).
5. Los recintos en los que se ubiquen **cámaras frigoríficas** deberán poseer el aislamiento térmico necesario que garantice que los cerramientos de los locales colindantes no

sufran un incremento de temperatura superior a 3°C sobre la existente con el generador parado adaptándose a lo estipulado en el artículo 31.1 de la OPCAT.

6. **Las instalaciones frigoríficas** deberán cumplir los requisitos establecidos en el R.D. 138/2011, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias, el Reglamento (CE) 1005/2009 sobre sustancias que agotan la capa de ozono, el Reglamento (CE) 517/2014 relativo a los gases fluorados de efecto invernadero y normativa de desarrollo (R.D. 115/2017, de 17 de febrero, por el que se regula la comercialización y manipulación de gases fluorados y equipos basados en los mismos, así como la certificación de los profesionales que los utilizan). A tal efecto, se pondrá especial atención a la **manipulación y control de fugas** de gases refrigerantes en las instalaciones frigoríficas.

Así mismo, los sistemas con carga de refrigerante superior a: 2,5 kg de refrigerante del grupo L1, 0,5 kg de refrigerante del grupo L2 y 0,2 kg de refrigerante del grupo L3, deberán realizar la inscripción en el **Registro de Instalaciones Frigoríficas** de la Dirección General de Industria, Energía y Mina de la Comunidad de Madrid, de acuerdo con lo establecido en la Orden de 19 de noviembre de 2013, de la Consejería de Economía y Hacienda, por la que se establece el procedimiento para la tramitación, puesta en servicio e inspección de las instalaciones frigoríficas.

7. Para **actividades de manipulación de alimentos** en las que se puedan originar olores no se permitirá la apertura de ventanas o cualquier otro hueco que ponga en comunicación el recinto industrial con la atmósfera. La extracción del aire deberá realizarse a través de chimenea reglamentaria provista de los dispositivos de filtrado o absorción que se precisen.
8. Como actividad productora de residuos peligrosos, según el artículo 29 de la Ley 22/2011, de 28 julio, de residuos y suelos contaminados, el titular deberá realizar una **comunicación previa** al inicio de sus actividades (instalación, ampliación, modificación

sustancial o traslado de industrias) ante el órgano ambiental competente de la Comunidad de Madrid (Área de Planificación y Gestión de Residuos).

Los productores de **residuos peligrosos** deberán aplicar las normas de seguridad en el manejo de dichos residuos. Además, éstos deberán almacenarse de forma segregada, entregándose a gestores autorizados por la Comunidad de Madrid, y cumplir las obligaciones definidas en la legislación vigente.

Los **residuos especiales** (subproductos cárnicos) deberán almacenarse de forma segregada, entregándose a gestores autorizados por la Comunidad de Madrid y cumplir las obligaciones definidas en la legislación vigente.

Como actividad **productora de residuos de envases**, deberá realizarse la gestión de los mismos conforme a lo establecido en la Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases (modificada por R.D. 252/2006, respecto a objetivos de reciclado y valorización) y su reglamento de desarrollo modificado por la Orden AAA/1783/2013, 1 de octubre.

Los **residuos generales** deberán separarse en las fracciones establecidas en la Ordenanza de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos - OLEPGR - (envases ligeros, papel-cartón, vidrio y resto de residuos) o aquellas que establezca en cada momento la legislación vigente.

9. Para los **materiales específicos de riesgo** que pudieran llegar a las instalaciones, se deberá efectuar una gestión totalmente diferenciada de los otros residuos, cumpliendo las condiciones establecidas en el R.D. 1911/2000, de 24 de Noviembre que regula la destrucción de los materiales específicos de riesgo en relación con las encefalopatías espongiiformes transmisibles, y modificaciones posteriores de dicho R.D.
10. Los **efluentes líquidos** generados deberán adaptarse a lo establecido en la Ley 10/1993, de 26 de octubre, sobre vertidos líquidos industriales al Sistema Integral de Saneamiento. Los contaminantes contenidos en dichos efluentes quedarán prohibidos o limitados en sus concentraciones y valores máximos instantáneos a los señalados respectivamente en los Anexos 1 y 2 del Decreto 57/2005, de 30 de junio por el que se revisan los Anexos de la Ley 10/1993.



En cuanto a la ubicación de la **arqueta de control** que se menciona en la actividad, ésta deberá estar ubicada antes de la acometida a la red municipal y aguas abajo de la última incorporación de caudales.

Dado el alto contenido de materia orgánica en los vertidos líquidos generados en la actividad, la red de saneamiento interno de la nave deberá disponer de **unidades de retención de grasas y sólidos** (sumideros de tipo sifónico registrable, con cestilla de retención de sólidos) procediendo a su vaciado y limpieza de forma periódica.

A tal efecto, anualmente se deberá realizar la **caracterización analítica del vertido** al Sistema Integral de Saneamiento, ajustada a lo establecido en el Decreto 62/94, de 16 de junio, por el que se establecen normas complementarias para la caracterización de los Vertidos Líquidos Industriales al Sistema Integral de Saneamiento. Las tomas de muestras y análisis serán realizadas por laboratorio homologado (Entidad Colaboradora del Ministerio de Medio Ambiente conforme a la Orden MAM/985/2006, de 23 de marzo).

Los resultados obtenidos deberán quedar registrados a disposición de la autoridad competente.

11. Durante la manipulación de los tejidos cárnicos, almacenamiento de residuos y limpieza de las instalaciones, se deberán adoptar las **Mejores Técnicas Disponibles** (MTDs) de las establecidas en la Guía MTDs del Sector Cárnico del Ministerio de Agricultura, Pesca, y Alimentación, fundamentalmente, las relativas al consumo de agua y generación de aguas residuales, consumo de energía, emisiones a la atmósfera y olores.
12. El titular deberá inscribir a la actividad en el **Registro Integrado Industrial** de la Dirección General de Industria de la Comunidad de Madrid (R.D. 559/2010, de 7 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento del Registro Integrado Industrial - BOE 22/05/2010).
13. La **instalación de aire comprimido** deberá ajustarse a lo establecido en el R.D. 2060/2008, de 12 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de equipos a

presión y sus instrucciones técnicas complementarias, y en el R.D. 560/2010, de 7 de mayo, por el que se modifican diversas normas reglamentarias.

**14.** Por último, para minimizar los efectos de la actividad sobre la calidad del aire y el **cambio climático**, se hacen las siguientes consideraciones:

- En cuanto a la demanda de energía eléctrica de la actividad dada la disposición de una cubierta adecuada, **se recomienda** hacer un estudio de viabilidad de **opciones más limpias y con menores costes de operación**, como el **autoconsumo fotovoltaico**, así como el suministro de **energía de red 100% de origen renovable** certificada.
- Para inmuebles de uso distinto de residencial la **instalación de sistemas de aprovechamiento de la energía solar para autoconsumo** suponen una **bonificación del 25% del IBI** (artículo 13 de la Ordenanza Fiscal reguladora del Impuesto sobre Bienes Inmuebles) y el **95% sobre la cuota del ICIO** (artículo 11 de la Ordenanza Fiscal reguladora del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras).
- Además, puesto que se dispone de aparcamiento en las instalaciones, sería recomendable contar con una instalación eléctrica específica para la **recarga de los vehículos eléctricos**, ejecutada de acuerdo con lo establecido en el R.D. 1053/2014, de 12 de diciembre, por el que se aprueba una nueva Instrucción Técnica Complementaria (ITC) BT 52 " Infraestructura para la recarga de vehículos eléctricos", del Reglamento electrotécnico para baja tensión.

*Todos los permisos y autorizaciones exigibles deberán **aportarse previamente** a la concesión de la licencia de funcionamiento.*