

## INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES

**TITULAR:** EL OBRADOR DE LA HAMBURGUESA NOSTRA, S.L.

**ACTIVIDAD:** Elaborados cárnicos y despiece de ungulados

**EMPLAZAMIENTO:** Ctra. Villaverde a Vallecas, 3800, (Mercamadrid C/ Eje 2-1, 1)

**Nº EXPEDIENTE:** 120/2018/03013- 17687

02/09/2019

### ANTECEDENTES

En fecha 13/06/2019 se recibió en el Servicio de Evaluación Ambiental el expediente de solicitud de licencia para la actividad de referencia, remitido por la Junta Municipal del Distrito de Villa de Vallecas, 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 2 "*Fabricación de productos cárnicos y otras industrias derivadas de productos cárnicos, con capacidad inferior a 5 toneladas día*" del Anexo V de la Ley 2/2002, de 19 de junio, de Evaluación Ambiental de la Comunidad de Madrid.

Con titularidad Hamburguesa Nostra, S.L. se dispone de licencia 500/2012/04150 de fecha 27/12/2013 para elaboración, envasado, almacenado y distribución de preparados de carne picada, emitiéndose informe de Evaluación Ambiental de Actividades favorable por este Servicio con fecha 19/02/2013.

Posteriormente, y a nombre del anterior titular se solicitó modificación de licencia según expediente 711/2014/23360 para ampliación de instalaciones y redistribución de superficies, emitiéndose por este Servicio informe de Evaluación Ambiental de Actividades favorable con fecha 09/07/2015, declarándose la caducidad del expediente según Resolución de fecha

14/10/2016 de la Dirección General de la Edificación del Área de Gobierno de Desarrollo Urbano Sostenible al no aportarse en plazo la documentación requerida.

Consta informe de los Servicios Técnicos de la Junta Municipal del Distrito de Villa de Vallecas 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 por la ECU, se informa:

## 1. Descripción del proyecto

Se proyecta la modificación de una actividad dedicada a “Elaboración, envasado, almacenamiento y distribución de preparados de carne, carne picada y otros productos elaborados”, en las planta sótano y muelle de carga de un edificio industrial de tres plantas sobre rasante y sótano, ubicado en el distrito de Villa de Vallecas, API 18.04 Mercamadrid, cuyo uso característico es dotacional Servicio Público Singular de abastecimiento alimentario.

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 1.518 m<sup>2</sup>, distribuidos en:
  - Planta baja (47 m<sup>2</sup>): recepción y muelle de carga
  - Planta sótano (1.471 m<sup>2</sup>): despacho de control, CPD, laboratorio, lavado, sala fileteado, elaborados cárnicos, obrador/envasado, cámara de producto acabado I, cámara de producto acabado II, cámara de producto acabado III, pasillo envases, ingrediente seco, pasillo producto envasado, cámara materia prima no cárnica, cámara de congelados, cámara materia prima cárnica, antecámara, envases y embalajes, maquinaria/ otros usos, taller de mantenimiento y repuestos, vestíbulo I, almacén, productos de limpieza, vestíbulo II, residuos

orgánicos categoría III, vestíbulo III, aseo y vestuario femenino, aseo masculino, montacargas, ascensor, hall aseos, sala de formación, vestuario masculino, vestuario visitas y descanso.

- Relación de maquinaria relevante:
  - 7 termos para ACS,
  - 1 compresor,
  - 1 instalación de gases de envasado,
  - 6 básculas,
  - 2 embutidoras al vacío,
  - 1 cortadora de fiambre,
  - 1 envasadora al vacío,
  - 1 báscula waterproof,
  - 2 envasadoras manuales,
  - 2 traspaletas manuales,
  - 1 marcador de tinta,
  - 1 visor de báscula con cuentapiezas y control de peso,
  - 1 indicador de peso,
  - 2 amasadoras,
  - 4 picadoras,
  - 1 cortadora de queso,
  - 2 etiquetadoras,
  - 1 detector de metales,
  - 1 termoselladora,
  - 1 línea automática de envasado-etiquetado,
  - 3 impresoras etiquetadoras,

- 1 impresora de código de barras,
- 1 túnel de lavado para cajas,
- 1 limpiador a presión,
- 1 abatidor de temperaturas,
- 2 esterilizadores de cuchillos,
- 6 moldeadoras de hamburguesas,
- 1 intercalador de papel,
- 1 formadora automática de hamburguesas,
- 1 atadora de embutidos,
- 1 máquina de pinchos,
- 1 carro elevador,
- 2 cintas de transporte,
- 1 cinta de cangliones,
- 1 transportador,
- 1 apilador eléctrico,
- 2 enfilmadoras,
- 7 evaporadores para dar servicio a las nuevas salas frigoríficas conectados a las unidades enfriadoras existentes ubicadas en cubierta.
- 1 equipo de ventilación forzada de caudal 18.000 m<sup>3</sup>/h con evacuación a través de patio inglés.

## 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:

- Emisiones de aire caliente y viciado procedentes de la ventilación forzada y de los equipos de refrigeración de las cámaras frigoríficas del edificio.
- Posible emisión de olores molestos por el desarrollo de la actividad.
- Ruidos y vibraciones producidos por la maquinaria instalada y el desarrollo de la actividad.
- Generación de residuos peligrosos (fluidos refrigerantes procedentes de la sustitución y recarga durante el mantenimiento de las cámaras, aceites y lubricantes de los sistemas frigoríficos, filtros, tóner y cartuchos de tinta agotados, etc.), residuos especiales (subproductos cárnicos, etc.) y residuos no peligrosos (papel, cartón, envases, palés, etc.).
- Generación de residuos de construcción y demolición (RCD) durante la fase de acondicionamiento de las instalaciones.
- Vertidos líquidos a la red municipal de saneamiento.
- 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 todos los paramentos del local justifica unos niveles de transmisión sonora al exterior inferiores a los establecidos en el artículo 15 para un Área Acústica Tipo b y a los colindantes unos niveles 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 las unidades condensadoras de la instalación frigorífica ubicadas en cubierta, cumpliendo lo establecido en el

artículo 32.6 de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano, Libro I modificado (OGPMAU).

- Identifica y cuantifica los residuos generados.
- Dispone de contrato con gestor autorizado para la retirada de los subproductos cárnicos.
- Se aporta estudio de gestión de RCD.
- Se dispone de red separativa de aguas pluviales y de aguas residuales producidas en la actividad.

## 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.
3. Todas aquellas **obras** que se realicen para el acondicionamiento de locales deberán respetar lo recogido en el artículo 42 de la OPCAT, para evitar la contaminación acústica producida, entre otros factores, por la maquinaria, equipos y vehículos de trabajo.
4. **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.
5. La **evacuación de aire viciado** se realizará por chimenea exclusiva a la cubierta del edificio en cumplimiento del 32.4 de la OGPMAU.

En relación a la exigencia de eficiencia energética establecida en la Instrucción Técnica 1.2.4.5.2 del RITE que hace referencia a la recuperación de calor del aire de extracción, se deberá instalar un **sistema de recuperación energético**, en los sistemas de ventilación de los edificios en los que el caudal de aire expulsado al exterior, por medios mecánicos, sea superior a 0,5 m<sup>3</sup>/s (1.800 m<sup>3</sup>/h), siendo recomendable en cualquier caso.

6. 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.

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 actualización de la **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 **subproductos animales** generados en la instalación, deberán ser gestionados de acuerdo con lo establecido en el 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) n° 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009.

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 y su reglamento de desarrollo modificado por la Orden AAA/1783/2013, 1 de octubre (Ley modificada por R.D. 252/2006, respecto a objetivos de reciclado y valorización.)

Los residuos de los **aparatos eléctricos y electrónicos** se gestionarán de acuerdo con lo establecido en el R.D. 110/2015, de 20 de febrero, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

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.

Los **residuos de construcción y demolición** se gestionarán según lo establecido en el Plan de gestión de residuos de construcción y demolición incluido en la Estrategia de gestión sostenible de los residuos de la Comunidad de Madrid 2017-2024, en la Orden 2726/2009, de 16 de julio de la Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Ordenación del Territorio, por la que se regula la Gestión de los Residuos de Construcción y Demolición en la Comunidad de Madrid y en la Ordenanza de Limpieza de los espacios públicos y gestión de residuos del Ayuntamiento de Madrid.

7. 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.

El titular de la actividad deberá cumplimentar en el Ayuntamiento de Madrid (Área de Medio Ambiente y Movilidad. Dirección General de Gestión del Agua y Zonas Verdes) el Impreso de **Identificación Industrial** cuyo modelo de documento se incluye en el Anexo III de la Ordenanza de Gestión y Uso Eficiente del Agua en la Ciudad de Madrid (OGUEA).

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 pretratamiento o retención de grasas y 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.

8. Durante la **manipulación de los tejidos cárnicos**, almacenamiento de residuos y limpieza de las instalaciones, se deberán adoptar las Mejores Técnicas Disponibles (MTD) de las establecidas en la Guía MTD del Sector Cárnico del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

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 RD 1911/2000, de 24 de noviembre que regula la destrucción de los materiales específicos de riesgo en relación con las encefalopatías espongiformes transmisibles, y modificaciones posteriores de dicho RD.

9. **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 de refrigeración 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.

10. El titular deberá inscribir a la actividad en el **Registro Integrado Industrial** de la Dirección General de Industria de la Comunidad de Madrid (Real Decreto 559/2010, de 7 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento del Registro Integrado Industrial. (BOE 22/05/2010)).
11. 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.
12. En cuanto a la demanda de energía eléctrica de la actividad dada la disposición de una cubierta adecuada y que el gasto de energía ocurre fundamentalmente durante las horas de sol, **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).

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