

INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES

TITULAR: DISCARLUX, S.L.

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

EMPLAZAMIENTO: calle Provisional Polígono Industrial Vallecas dos nº14 (naves 5 al 10)

Nº EXPEDIENTE: 220/2019/12156 - **17921**

10/03/2020

ANTECEDENTES

En fecha 14/01/2020 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 (LEACM).

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 LEACM.

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. Posteriormente, en fecha 11/01/2019 y con expediente número 220/2018/14114 se solicita nuevo informe por ampliación de la actividad que es informado favorablemente en fecha 11/06/2019. No se tiene 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.

Se recibe el presente expediente para ampliación de la actividad.

I

Nº EXPEDIENTE: 220/2019/12156 - **17921**

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 frigorífico 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 Hormigueras”, cuyo uso cualificado 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.

La licencia vigente ampara la actividad en dos naves. Mediante la solicitud de 11/01/2019 se proyectaba la ampliación de la misma con las dos naves más, pasando de un total de 665 m² a 1.282 m² y con el presente expediente se solicita la anexión de dos naves traseras y la ampliación de la superficie en planta primera del conjunto de las naves, dando un superficie útil total de 1.620 m².

De acuerdo con la Delimitación de las Áreas Acústicas de la Ciudad de Madrid la actividad se ubica en un área acústica *Tipo b -sectores del territorio con predominio de suelo de uso industrial-*.

- Superficie total 1.620 m² divididos en:
 - Planta primera 810 m² divididos en: 4 oficinas, 2 montacargas, 2 zonas de trabajo, cuarto de compresores, taller de afilado, cámara de congelación, cámara de refrigerados, cámara de palets, zona de envasado, almacén, archivo, cuarto de motores, sala de reuniones, sala de degustación a clientes, aseos y vestuarios.

- Planta baja 810 m² divididos en: 5 cámaras de refrigerados, cámara de producto terminado, zona de trabajo, 2 muelles de carga y descarga, 2 montacargas, aseo, cámara de basuras, vestíbulo, aseo y control.

La actividad contará con 16 plazas de garaje de uso exclusivo, de un total de 68 plazas, en el garaje 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 elementos:
 - Planta baja:
 - Zona de trabajo: grúa brazo hidráulico de 1.000 kg, plataforma elevadora eléctrica, elevador hidráulico, zona de trabajo refrigerada, 5 cámaras de canales, cámara de producto terminado, serradora de mano, serradora de cinta, máquina de vacío, máquina tanque de agua de retracción y máquina de flejar.
 - Planta primera:
 - Obrador de hamburguesas: máquina amasadora, máquina envasadora, máquina moldeadora de hamburguesas, máquina picadora de carne y cámara de palets.
 - zona de trabajo 1: máquina tanque de agua de retracción, máquina de flejar y máquina de vacío.
 - zona de trabajo 2: serradora de cinta y zona de trabajo refrigerada.
 - zona de envases: máquina envasadora, máquina tanque de agua de retracción, zona de trabajo refrigerada y lava botas.
 - sala de compresores: compresor frigorífico, central de compresión de condensación para temperatura positiva formada por dos grupos compresores, central de compresión de condensación para temperatura negativa, 4 grupos compresores frigoríficos (Q=1x57.000 + 2x23.100 + 1x15.000 m³/h) situados en cubierta.
 - cámaras: cámara de congelación y cámara de productos terminados.

- Comedor de personal: campana extractora ($Q=600 \text{ m}^3/\text{h}$) con evacuación a través de chimenea a cubierta.
- oficinas: 3 equipos de aire acondicionado ($Q= 3.120 \text{ m}^3/\text{h}$) con unidades condensadoras en cubierta.
- sala de degustación: plataforma elevadora eléctrica, campana extractora ($Q=600 \text{ m}^3/\text{h}$) con evacuación a través de chimenea a cubierta y 1 equipo de climatización ($Q=3.120 \text{ m}^3/\text{h}$) con unidad 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 actividad y de los equipos de frío industrial.
- Emisión de humos procedentes de las campanas extractoras de las zonas de descanso del personal y de la zona de degustación.
- 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 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.
- La evacuación de aire caliente procedente de los equipos de climatización y de los grupos frigoríficos por las unidades condensadoras situadas en cubierta, según lo establecido en el artículo 32.6 de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano, Libro I modificado (OGPMAU).
- La 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.
- En relación con los vertidos líquidos a la red general de saneamiento, se adjunta Solicitud de Alta en el Registro de Identificación Industrial en fecha 04/10/2017.
- 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 (RD) 1528/2012, de 8 de noviembre, modificado por el RD 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.
- Tanto la planta baja como la planta primera se encuentran pavimentadas y terminadas con resina epoxi impermeable.
- La instalación frigorífica dispondrá de un detector de fugas, instalado en la sala de máquinas que avise de manera visible y audible la existencia de cualquier fuga.

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. 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.
3. 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, conforme a lo establecido en el artículo 43 de la OPCAT.

4. 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.
5. **Las instalaciones frigoríficas** deberán cumplir los requisitos establecidos en el RD 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 (RD 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.

Asimismo, 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.

6. La **ventilación de la zona de oficinas** deberá quedar asegurada mediante los equipos de climatización necesarios, según establece el artículo 11 del RD 1027/2007, de 20 de julio, Reglamento de Instalaciones Térmicas de los Edificios (RITE) para **garantizar la exigencia de calidad de aire en el interior** conforme a su Instrucción Técnica 1.1.4.2. La

evacuación de aire viciado procedente de estos equipos deberá cumplir las determinaciones que establece el Título III de la OGPMAU.

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. 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**, 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.

9. 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 RD 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 - (papel-cartón, vidrio y resto de residuos) o aquellas que establezca en cada momento la legislación vigente.

10. 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.
11. El titular deberá inscribir a la actividad en el **Registro Integrado Industrial** de la Dirección General de Industria de la Comunidad de Madrid (RD 559/2010, de 7 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento del Registro Integrado Industrial - BOE 22/05/2010).
12. La **instalación de aire comprimido** deberá ajustarse a lo establecido en el RD 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 RD 560/2010, de 7 de mayo, por el que se modifican diversas normas reglamentarias.
13. En cuanto a la **eficiencia energética en la zona de oficinas y estancial** para satisfacer el requisito básico de ahorro de energía en el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación (CTE), se establecen las siguientes exigencias básicas:

- Las nuevas instalaciones térmicas de climatización (calefacción, refrigeración y ventilación) y de producción de agua caliente sanitaria, deben cumplir con las exigencias del RITE.
- Previo al funcionamiento de la actividad y a la **puesta en servicio de las instalaciones térmicas** deberá disponerse del **certificado de instalación diligenciado** por una Entidad de Inspección y Control Industrial (EICI), según se establece en la Orden 9343/2003 de la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid.
- Asimismo, deberán considerarse la **eficiencia energética de las instalaciones de iluminación** en CTE-HE3.

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 RD 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.*