

INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES

TITULAR: O CAMPO GONZÁLEZ, S.L.

ACTIVIDAD: Almacenamiento, manipulación, envasado y distribución de pescados

EMPLAZAMIENTO: Carretera de Villaverde a Vallecas, 3.800 - Nave B10 - MERCAMADRID

Nº EXPEDIENTE: 711/2019/09504 – 17873

09/07/2020

ANTECEDENTES

En fecha 22/11/2019 se recibió en el Servicio de Evaluación Ambiental el expediente de solicitud de licencia para la actividad de referencia, remitido por la Dirección General de Edificación del Área de Gobierno de Desarrollo Urbano, 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 4 “*Elaboración y conservación de pescados y productos a base de pescado, supuestos no incluidos en otros Anexos de la presente Ley*” del Anexo V de la LEACM.

Se ha realizado petición de documentación técnica con fecha 05/02/2020 que ha sido aportada el 11/06/2020 y aclarada los días 15/06/2020 y 30/06/2020.

La actividad se desarrolla en dos naves con licencias de nueva planta según expedientes 714/2002/07011 y 714/2005/03644.

Consta informe indicando que la actividad es viable urbanísticamente. El órgano sustantivo informa que el proyecto ha sido sometido al trámite de información pública y no han sido presentadas alegaciones.

Una vez examinada la documentación técnica contenida en el expediente, y teniendo en cuenta el informe emitido por los Servicios Técnicos de Urbanismo, se informa:

1. Descripción del proyecto

Se proyecta la instalación de una “industria de almacenamiento, manipulación, envasado y distribución de pescados”, en edificio industrial, ubicado en el distrito de Villa de Vallecas, área de planeamiento incorporado, API 18.04 - Mercamadrid, cuyo uso característico es dotacional de servicios públicos, abastecimiento alimentario singular.

Se trata de una legalización de una actividad existente que realizará obras de acondicionamiento puntual para incorporar nuevas líneas de manipulado donde antes se encontraba un almacén de cartón.

Para el desarrollo de la actividad se empleará una cantidad de 3.000 toneladas/año de pescado congelado o fresco y se consumirán: 500.000 unidades/año de bandejas de porexpan, 50.000 unidades/año de cajas de cartón y 5 bobinas por semana de film.

La mayor parte del producto recepcionado se expide sin manipulado y unas 70 toneladas/año se procesará (eviscerar y/o filetear) generando unas 10 toneladas/año de desperdicios.

Estiman un consumo eléctrico de 240.000 KWh/año y unos 696 m³/año de agua.

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 2.569 m², divididos en:
 - Planta baja: 1.256 m² (4 muelles de carga y descarga, 4 cámaras, 2 ascensores, control, cuarto de limpieza y aseos).
 - Entreplanta: 90m² (vestíbulo y sala de máquinas).
 - Planta primera: 613 m² (sala de descanso, almacén y vestuarios).
 - Planta segunda: 610 m² (7 despachos, 2 salas de administración, sala de reuniones, sala de informática, comedor, almacén, aseos y vestuarios).

- Relación de elementos:
 - Mesas de trabajo de acero inoxidable, 3 básculas de sobremesa, etiquetadora, líneas de despiece, traspaletas, ascensor, 2 montacargas y lavamanos,
 - 5 condensadoras para las cámaras frigoríficas situadas en la cubierta (2x960+2x480+1x191 m³/h),
 - 9 extractores para los vestuarios y aseos (200 m³/h c.u.) que evacuan a través de 3 shunt a cubierta y
 - Suelo radiante en las oficinas con condensadora en cubierta (Q=17.000 m³/h).

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 producidos por la maquinaria instalada y el desarrollo de la actividad.
- Emisiones de aire viciado y caliente procedentes de la ventilación forzada, climatización y equipos de refrigeración de las cámaras frigoríficas de la nave.
- Posible emisión de olores generados en el desarrollo de la actividad.
- Vertidos líquidos a la red integral de saneamiento.
- Generación de residuos peligrosos (líquidos refrigerantes procedentes del mantenimiento y/o la sustitución y recarga de las cámaras frigoríficas y del equipo de climatización, filtros, aceites de mantenimiento, etc.), residuos especiales (subproductos procedentes del despiece del pescado) y no peligrosos (papel, cartón, envoltorios plásticos, envases, palés, etc.).

- Generación de residuos de construcción y demolición durante 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 de la actividad justifica unos niveles de transmisión sonora al exterior inferiores a los establecidos en el artículo 15 de la Ordenanza de Protección Contra la Contaminación Acústica y Térmica (OPCAT) para un Área Acústica *Tipo b*.
- Las unidades condensadoras situadas en la cubierta del edificio se encuentran apantalladas por un peto existente.
- 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 las unidades condensadoras de las cinco instalaciones frigoríficas y del equipo de climatización ubicadas 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 del aire viciado de los nueve extractores de los aseos, se realiza mediante tres conductos a cubierta en cumplimiento del artículo 32 de la OGPMAU.
- Para evitar los olores molestos se almacenarán los residuos de los productos perecederos de forma adecuada y se realizarán labores de limpieza y desinfección de las instalaciones.

- Todos los sumideros dispondrán de una cesta para la retención de sólidos. Además, previamente al vertido a la red municipal se dispondrá de una arqueta separadora de sólidos y grasas y una arqueta de control.
- La nave donde se desarrolla la actividad dispone de red separativa de pluviales, residuales y fecales.
- Para reducir el consumo de agua se prevé el uso de una máquina fregadora.
- Las 10 Toneladas/año de desperdicios, restos de pescado, se almacenarán en una cámara refrigerada y serán vendidos a una empresa externa homologada para su utilización en la fabricación de harinas o similar.
- La actividad cuenta con 4 muelles de carga y descarga para mercancías.
- La actividad dispone de 15 plazas de aparcamiento para uso exclusivo de 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.
2. Si durante el desarrollo de la actividad no se garantizaran los niveles de transmisión sonora establecidos en el artículo 15 de la OPCAT, en función de las áreas receptoras, **deberán mantenerse cerradas las puertas y ventanas.**

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. 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. La **ventilación** de la zona de administración y despachos 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.

Asimismo, y 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 m³/s (1.800 m³/h), **siendo recomendable** en cualquier caso.

6. 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.

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.

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.

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. Las **arquetas instaladas de control de efluentes y separadora de grasas y sólidos**, deberán someterse a procesos de vaciado y limpieza de forma periódica.

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.

9. 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 del pescado) 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 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 Ordenanza de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos del Ayuntamiento de Madrid (OLEPGR) y 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.

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.

10. Los **subproductos animales** generados en la instalación, deberán ser gestionados de acuerdo con lo establecido en el 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 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009 que establece las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados a consumo humano.
11. Durante la manipulación, almacenamiento de residuos y limpieza de las instalaciones, se deberán adoptar las **Mejores Técnicas Disponibles (MTDs)** establecidas en la Guía MTDs del sector de los Productos del Mar 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 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)).

13. En cuanto a la **eficiencia energética de la actividad, en las salas de administración y despachos** 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 Reglamento de Instalaciones Térmicas de los Edificios (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 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** y 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 Real Decreto 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.*