

INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES

TITULAR: ARC EUROBANAN, S. L.

ACTIVIDAD: Ampliación de la actividad de almacenamiento, maduración, envasado y distribución de frutas y verduras.

EMPLAZAMIENTO: Calle Eje, 3-3,2 (Avenida Arganzuela Mercamadrid, 4)

N.º EXPEDIENTE: 711/2019/7790 – **18906**

ANTECEDENTES

En fecha 04/07/2022 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 5 “*Instalaciones industriales para el envasado y empacados de productos alimenticios fabricados por terceros no incluidas en otros epígrafes de la LEACM*” del Anexo V de la LEACM.

Se ha realizado petición de documentación técnica con fecha 16/01/2023 que ha sido aportada el 09/05/2023.

Entre los antecedentes, consta que la actividad dispone de licencia de actividad (711/1999/11918) y licencia de funcionamiento (711/2012/26500) para la actividad de “almacenamiento, maduración envasado y distribución de frutas y verduras”.

El órgano sustantivo informa que el proyecto ha sido sometido al trámite de información pública, sin que se hayan presentado alegaciones y que la actividad es viable urbanísticamente.

Una vez examinada la documentación técnica contenida en el expediente, y teniendo en cuenta el informe emitido por el Área de Gobierno de Desarrollo Urbano Sostenible, se informa:

1. Descripción del proyecto

Se proyecta la modificación de la actividad de “almacenamiento, maduración envasado y distribución de frutas y verduras” situada en la calle Eje, 3-3,2 (Avenida Arganzuela Mercamadrid, 4), 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 pretende la ampliación de superficie de la actividad incorporando una nueva nave, que en la actualidad tiene una superficie construida de 7.947 m², y sobre la cual se construirá una nueva planta con una superficie útil de 1.724 m² (1.809 m² de superficie construida).

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 construida total 9.756 m², distribuidos en:
 - Planta sótano: almacén, vestuarios y accesos e instalaciones.
 - Planta baja: manipulación, envasado y almacenamiento, cafetería y comedor para trabajadores y clientes.
 - Planta primera: oficinas y zona de descanso personal.
 - Planta ampliada: acceso, hall de producción, hall de recepción, aseos, show-room, cocina, vestuarios, vado sanitario, envasado de producto seco, envasado fresco ecológico y no ecológico, envasado de hierbas, cámara de hierbas, cámara de congelados, 2 cámaras de frío y corredor antesala cámaras frío.

- Relación de elementos:
 - robot coupe blixer,
 - 14 envasadoras,
 - 5 máquinas de gazpacho-salmorejo,
 - 21 etiquetadoras,
 - armario ionizar cuchillos,

- lavaplatos,
- 2 zumeras,
- lavadero patatas,
- líneas de envasado envasadora,
- 2 líneas envasado bombo + etiquetadora,
- automática Murcia codificación,
- secador de aire comprimido,
- compresores,
- 2 calderas,
- 11 bombo,
- amasadora,
- maquina compactadora cartón,
- maquina coser mallas patatas,
- enmalladora,
- flejadora,
- cerradora,
- deshidratadora,
- 4 ascensores,
- minicargas,
- 20 plataformas hidráulicas,
- 20 cierres aislantes,
- 5 transpaletas electrónicas,
- 3 calefactores,
- placa de inducción,
- 2 hornos,
- sistema Cool & Chill,
- lavavajillas torre,
- freidora agua-aceite 13,5 l,
- cocina sin horno 4 fuegos,
- plancha doble,

- baño maría,
- humidificador de vapor autónomo,
- 4 equipos Gime Sped,
- equipo FR 200,
- 2 líneas flow pack,
- estación de encintado automático,
- videojet dataflex,
- sistema ibermatica,
- dosificadora semiautomática básica y eco,
- 6 equipos de climatización (v1-v6),
- equipo frio de cámara de producto envasado (v7),
- equipo interior de frio en sala de envasado planta baja (v8),
- interior de frio cámara producto envasado planta baja (v9),
- equipo de refrigeración frio con condensador evaporador para cámaras plátanos de planta baja + frio en planta baja excepto cámaras independientes + frio en planta oficinas (v10 y 11),
- 6 condensadores con 4 baterías por evaporador y grupo de compresión para frio cámaras fruta 1-6 en planta baja (v12),
- condensador con evaporador y grupo de compresión para frio cámara fruta 7 en planta baja (v13),
- condensador con evaporador y grupo de compresión para frio cámara fruta 8 en planta baja (v14),
- condensador con evaporador y grupo de compresión para frio de sala blanca en sótano (v15),
- unidad condensadora con evaporador para sala de hierbas Aroherbs en sótano (v16a),
- unidad condensadora con evaporador para sala frio de sala de hierbas Aroherbs en sótano (v16b),
- 3 compresores para cámaras maduración,

- 2 cámaras formado por equipos semicompactos de refrigeración formado por evaporador y notococondensadora (v18 y v19),
- cámara de congelados formado equipo semicompacto de refrigeración formado por evaporador (v20) y notococondensadora,
- cámara de hierbas aroenfriador conectado a instalación de glicol actual (v21),
- aroenfriador para envasado de hierbas conectado a instalación de glicol actual (v22),
- aroenfriador para antecamara conectado a instalacion de glicol actual (v23),
- aroenfriador para envasado fruto seco conectado a instalación de glicol actual (v24),
- aroenfriador para envasado fresco conectado a instalación de glicol actual (v25),
- recuperador calor oficinas (v26) y
- 2 campanas extractoras (v27 y v28).

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:

Durante la fase de obras:

- Contaminación atmosférica y acústica por la construcción de la nueva planta en la nave existente, originadas por el funcionamiento de la maquinaria, el tránsito de vehículos pesados y el conjunto de las actuaciones previstas.
- Emisión a la atmósfera de polvo, humos y gases, debido al movimiento de tierras, acopio de áridos, transporte de materiales, dosificación de materiales, trasiego de vehículos y funcionamiento de la maquinaria de obra.
- Generación de residuos de construcción y demolición (RCD) durante la fase de obras y acondicionamiento de las instalaciones.

Durante la fase de funcionamiento:

- Ruidos y vibraciones producidos como consecuencia de la carga y descarga de mercancías en los muelles de la nave, de la maquinaria instalada y el desarrollo de la actividad.
- Emisiones de aire viciado y caliente procedentes de los equipos de climatización, recuperador de calor, ventilación forzada y equipos de refrigeración de la nave.
- Emisiones de humos, gases, vapores y olores procedentes de las campanas extractoras de la cocina.
- Emisiones de humos procedentes de las calderas.
- Posible emisión de olores procedentes de la elaboración de alimentos.
- Vertidos líquidos a la red integral de saneamiento.
- Consumo de energía no renovable y agua.
- 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.), y no peligrosos (orgánico, papel, cartón, envoltorios plásticos, envases, palés, residuos procedentes de la fruta y verdura, etc.).
- Posibles fugas de gases fluorados procedentes de las cámaras frigoríficas y equipos de climatización.
- Riesgo de incendio y explosión.

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 locales 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.
- La evacuación de aire caliente de las unidades condensadoras, tanto de las cámaras frigoríficas como de los equipos de climatización, situadas en cubierta, en rampa de salida y fachadas, según lo establecido en el anexo II de la Ordenanza 4/2021, de 30 de marzo, de Calidad del Aire y Sostenibilidad (OCAS).
- La evacuación del aire viciado del recuperador de calor se realiza mediante conducto a cubierta, cumpliendo con lo establecido en el anexo II de la OCAS.
- La evacuación de los humos, gases, vapores y olores procedentes de la campana extractora de la cocina con filtros y sistema de recogida de grasas, por chimenea independiente a cubierta del edificio, cumpliendo con lo establecido en el anexo I de la OCAS.
- Señala que dispone de tres redes de saneamientos: una de recogida de aguas pluviales, otra de recogida de aguas fecales y la última de recogida de aguas de zona de actividad que irán conducidas a la red general de Mercamadrid.
- El titular ha realizado el trámite de comunicación previa en materia de residuos peligrosos ante el órgano competente de la Comunidad de Madrid, con fecha de actualización 12/09/2022.
- Se aporta Estudio de Gestión de Residuos de Construcción y Demolición (RCD).
- Señala que la actividad dispone de 107 plazas de aparcamiento (1 para persona de movilidad reducida), en el exterior, disponiendo de 3 estaciones de carga de vehículos eléctricos, conforme con artículo 45 de la OCAS.

CONCLUSIONES

Teniendo en cuenta lo anterior, **únicamente a efectos ambientales** y sin perjuicio del cumplimiento de otras normativas y autorizaciones que le fueran de aplicación, se propone la

emisión de Informe de Evaluación Ambiental de Actividades favorable, pudiendo iniciarse la actividad con arreglo a **las medidas correctoras recogidas en el proyecto y al cumplimiento de las PRESCRIPCIONES ADICIONALES** que a continuación se relacionan:

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 interesado deberá implantar el **plan de obras** cuyo contenido se describe en la documentación presentada, en el que se incluyan todas las medidas preventivas y correctoras necesarias para minimizar la potencial afección del proyecto sobre la población del entorno, Asimismo, deberá implantar un **programa de vigilancia ambiental** que permita evaluar la eficacia de dichas medidas y, en su caso, **deberá determinar medidas complementarias**.

Con el objetivo de evitar o minimizar la **emisión de gases producto de la combustión, partículas, olores y otros contaminantes a la atmósfera**, así como las **molestias por ruidos**, dicho plan **deberá incluir las medidas** recogidas en los artículos 34, 35, 36 y 37 de la OCAS. Además de las recogidas en la documentación presentada deberá tenerse en cuenta:

- Priorizar la utilización de maquinaria eléctrica de uso al aire libre.
 - El suministro eléctrico deberá hacerse mediante conexión a la red eléctrica general, en el caso excepcional debidamente justificado de que se utilicen grupos electrógenos deberán contar en todo caso con certificación "Fase V".
3. Asimismo, durante la **fase de obras** se deberá cumplir con lo dispuesto en el artículo 42 de la OPCAT en lo que respecta a horarios de trabajo, medidas para reducir los niveles sonoros y el cumplimiento del Real Decreto (RD) 212/2002, de 22 de febrero, por el que se regulan las emisiones sonoras en el entorno debidas a determinadas máquinas de uso al aire libre, modificado por el RD 524/2006, de 28 de abril.

4. Se deberán adoptar las medidas necesarias, tanto en la actividad como en las instalaciones, 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.
5. Si durante el desarrollo de la actividad no se garantizasen 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.**
6. La **evacuación de humos procedentes de las calderas** deberá cumplir con las determinaciones establecidas en el anexo I de la OCAS.
7. **Las operaciones de carga y descarga** se llevarán a cabo, exclusivamente, en los muelles, debiendo implementarse un **protocolo de actuación para reducir la contaminación acústica producida por las operaciones de carga y descarga conforme al Decreto 178 de 5 de abril de 2019 de la delegada del Área de Gobierno de Medio Ambiente y Movilidad**, estableciendo medidas correctoras que limiten los impactos y transmisiones sonoras. En particular, las **zonas utilizadas para la carga y descarga estarán dotadas de elementos fonoabsorbentes** de una eficacia adecuada que permita minimizar la afección acústica, debiéndose **designarán a un responsable directo de las operaciones de carga y descarga**, que velará por el cumplimiento de las medidas y precauciones indicadas en este protocolo.

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).

8. **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.

9. 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.

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.

A tal efecto, anualmente se deberá realizar la **caracterización analítica del vertido** para la cuantificación de la carga contaminante vertida a la red de saneamiento interna del complejo, 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.

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 sólidos procediendo a su vaciado y limpieza de forma periódica**. Así como, los tratamientos necesarios para asegurar que el efluente está dentro del rango de vertido.

11. 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 de envases**, deberá realizarse la gestión de estos 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, Gestión de Residuos y Economía Circular -OLEPGREC- (orgánicos, envases ligeros, papel-cartón, vidrio y resto de residuos) o aquellas que establezca en cada momento la legislación vigente.

12. 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).

13. La actividad se adecuará a lo establecido en el **Reglamento de Seguridad contra Incendios en los Establecimientos Industriales** (RD 2267/2004 de 3 de diciembre). A tal efecto, la actividad se deberá inscribir en el Registro de Instalaciones de Prevención contra Incendios de la Comunidad de Madrid (Orden 3619/2005 de 24 de junio modificada por Orden 6381/2005 de 10 de octubre).
14. Al tratarse de una ampliación de edificio existente con incremento de la superficie construida superior en más de 1.000 m² y una ocupación de parcela mayor de 500 m², se dará cumplimiento al artículo 47 de la OCAS y a la exigencia básica CTE HE5 “Generación mínima de **energía eléctrica** procedente de **fuentes renovables**”, debiendo disponer de una instalación con una potencia mínima de 18 kW.
15. En cuanto a la **eficiencia energética de la actividad, en las zonas administrativa** para satisfacer el requisito básico de ahorro de energía en el RD 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. Deberá validarse específicamente los caudales de extracción del sistema de ventilación propuesto para asegurar la calidad de aire en el interior.
 - Asimismo, deberán considerarse la eficiencia energética de las instalaciones de iluminación en CTE-HE3.

16. Por último, para minimizar los efectos de la actividad sobre la calidad del aire y el cambio climático, en cuanto a la demanda de energía eléctrica del establecimiento se recomienda el suministro de energía de red **100% de origen renovable** certificada, así como estudiar las posibilidades de **augmentar el autoconsumo fotovoltaico** (que pudiera ser compartido).

La **instalación de sistemas de aprovechamiento de la energía solar, adicional al exigido, para autoconsumo** supone una bonificación del **50 % del IBI** durante los tres períodos impositivos siguientes al de la finalización de la instalación (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).

El importe de la bonificación en el IBI concedida, para todos los ejercicios, puede alcanzar el **95% del coste de ejecución material de la instalación**.

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

Madrid, a 1 de junio de 2023.