

Ref: cu 42-13

**ASUNTO:** Consulta urbanística que se emite a petición del Distrito de Chamberí relativa a la posibilidad de admitir equipos de cocinado que incorporan sistemas de captación, separador de grasas y filtrado, retornando el aire limpio al ambiente.

**Palabras claves:** Medio Ambiente. Impacto Ambiental. Chimenea.

Con fecha 25 de junio de 2013, se eleva consulta urbanística a la Secretaría Permanente efectuada por el Distrito de Chamberí sobre la posibilidad de sustituir la chimenea requerida en establecimientos donde se cocinan alimentos, por la instalación equipos de cocinado que incorporan sistemas de captación, separador de grasas y filtrado, retornando el aire limpio al ambiente.

En el presente informe le son de aplicación los siguientes:

## **ANTECEDENTES**

### Normativa

- Normas Urbanísticas del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid, (en adelante NN.UU).
- Directiva 2006/123/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de diciembre de 2006 relativa a los servicios en el mercado interior
- Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (en adelante RITE).
- Real Decreto 187/2011, de 18 de febrero, relativo al establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía (en adelante Real Decreto 187/2011).
- Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente (en adelante OGPMUA).
- Ordenanza de Mercados Municipales (en adelante OMM)
- Ordenanza de Comercio Minorista de la Alimentación (en adelante OCMA).
- Ordenanza Reguladora de Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se Consumen Comidas y Bebidas (en adelante ORCYB).

### Informes:

- Informe de la Secretaría Permanente Comisión Seguimiento e Interpretación O.M.T.L.U de fecha 26 de abril de 2011, en contestación a la consulta formulada por el Distrito de Hortaleza (cu 19-11).
- Informe de la Secretaría Permanente Comisión Seguimiento e Interpretación O.M.T.L.U de fecha 21 de mayo de 2010, en contestación a la consulta formulada por el Distrito de Centro (CU 26/2010).
- Informe del Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo de la Dirección de Servicios de Coordinación Territorial, de fecha 19 de febrero de 2004, en contestación a la consulta urbanística formulada por el Distrito de Arganzuela (consulta sanidad y consumo 4/2004).

## CONSIDERACIONES

El Distrito de Chamberí interesa el criterio de esta Secretaría Permanente sobre la posibilidad de permitir disponer en varios puestos del Mercado de Chamberí, situado en la c/ de Alonso Cano, n.º 10, la instalación de equipos de cocinado que incorporan sistemas de captación, separador de grasas y filtrado, retornando el aire limpio al ambiente; de modo que se les pueda eximir de la preceptiva chimenea requerida en establecimientos donde se cocinan alimentos, de conformidad con lo dispuesto en los art. 53 y 54 de la OMTLU.

El supuesto planteado relativo a equipos que generan vapores y gases procedentes de los procesos de cocción y preparación de alimentos y que a su vez incorporan sistemas de captación, separación de grasas y filtrado para conseguir una adecuada depuración del aire, es análogo al analizado en la consulta urbanística cu 19-11; por lo que se considera que son de aplicación las consideraciones, conclusiones y criterios contenidos en dicha consulta.

Teniendo en cuenta que la instalación de estos sistemas se podrían entender encuadrada dentro de las soluciones alternativas contempladas en el RITE (art. 14.2.b)), en la medida que se satisfagan las exigencias del RITE, de modo que sus prestaciones sean, al menos, equivalentes a las que se obtendrían por la aplicación de las soluciones basadas en las Instrucciones técnicas del citado reglamento, en especial las relativas a la calidad del aire interior; por lo que la adopción de estas soluciones se realizará bajo responsabilidad del proyectista o el director de la instalación y previa conformidad de la propiedad, debiendo justificar que las mismas cumplen con las exigencias del RITE.

Por todo ello, se establece como condición, para estos equipos que se incorporan con carácter permanente, además de lo expresado en la referida consulta cu 19-11, el cumplimiento de lo establecido en el art. 18 del RITE. Es decir, deben llevar, al menos, el marcado CE y contar con la correspondiente Declaración de Conformidad CE, en los términos y condiciones expresados en el propio RITE y el Real Decreto 187/2011.

Otra cuestión a tener en cuenta, aunque no se plantea en la consulta formulada, toda vez que se trata de puestos o locales integrados en un Mercado Municipal, es cuáles de éstos y en qué condiciones se permite la instalación de equipos de cocinado.

1. *A priori*, se admite en aquellos locales donde se desarrollen actividades que se correspondan con el uso cualificado del Mercado destinadas al ejercicio de actividades de comercio minorista de artículos de consumo alimentarios que, de conformidad con la OCMA, se prevea, en las condiciones establecidas en la citada Ordenanza, la elaboración de alimentos (pastelería, repostería y confitería, churrerías o platos preparados) o bien se permita barra de degustación (actividades relacionadas en el art. 40 de la OCMA); sin perjuicio del cumplimiento de las exigencias básicas de seguridad en caso de incendio aplicables a las zonas o recintos que alberguen estos equipos de cocinado que sean susceptibles de configurar locales o zonas de riesgo especial, apartado 2 de la Sección SI 1 del DB SI.
2. En locales destinados a comercio minorista de alimentación donde no se admite barra de degustación y en locales de comercio minorista no alimentario, la instalación de equipos de cocinado implica la realización de dos actividades distintas, una correspondiente a la de comercio minorista y otra correspondiente a una actividad donde se sirven comidas y bebidas asimilable a un bar; la cual, en aplicación de lo especificado en el art. 6.2.c) de la OMM, tendrá la consideración de uso compatible asociado sujeto a los porcentajes señalados en el Capítulo 7.2 de las NN. UU (su superficie edificada no podrá superar el 25% de la superficie edificada total del uso al que se asocia (uso cualificado servicio público de mercado, art. 6.2.a) de la OMM).
3. En locales donde se sirvan comidas y bebidas encuadrados en el régimen de usos compatibles asociados definidos en el art. 6.2.c) de la OMM, en las condiciones señaladas en el mismo, por su propia naturaleza pueden incorporar equipos de cocinado, en las condiciones especificadas en la ORCYB.

Para los supuestos 2 y 3 expuestos, tanto los locales exclusivos donde se sirvan comidas y bebidas, como los locales de comercio minorista que incorporen este tipo de actividades, siempre que su integración como conjunto en el local cumpla con la normativa general y específica de aplicación y no manifiesten incompatibilidad entre ellos derivadas de dichas normas, deben cumplir, en cualquier caso, lo dispuesto en la ORCYB, según los criterios señalados en la consulta de sanidad y consumo 4/2004; debiendo, a su vez, cumplir las exigencias básicas de seguridad en caso de incendio aplicables a las zonas o recintos que alberguen estos equipos de cocinado que sean susceptibles de configurar locales o zonas de riesgo especial, apartado 2 de la Sección SI 1 del DB SI.

De la consulta de sanidad y consumo se pueden extraer las siguientes condiciones:

- La superficie mínima de venta exigida en la OCMA puede contener la superficie de uso público exigida por la ORCYB.
- Puedan tener uso compartido entre ambas actividades la sala de ventas o zona de uso público, cuarto de basuras, servicios higiénicos de personal y vestuarios y/o taquillas para uso del personal y los servicios higiénicos de uso

público, incluso el almacén, cuando se trate de comercio alimentario y la materia prima para la elaboración de alimentos proceda del mismo. Son dependencias propias de la actividad donde se sirven comidas y bebidas la cocina o zona de manipulación de alimentos y, en su caso, el almacén.

## CONCLUSIÓN

A la vista de lo hasta aquí expuesto, esta Secretaría Permanente considera que con los datos facilitados en la petición del informe, procedería adoptar, para la presente consulta, las consideraciones, conclusiones y efectos contenidos en la consulta 19-11, complementado con lo siguiente:

- La instalación de equipos de cocinado que incorporan sistemas de captación, separador de grasas y filtrado, retornando el aire limpio al ambiente que se dispongan con carácter permanente deben llevar, al menos, el marcado CE y contar con la correspondiente Declaración de Conformidad CE, en los términos y condiciones expresados en el art. 18 del RITE y el Real Decreto 187/2011. Esta circunstancia se debe acreditar a través de la certificación de conformidad de los equipos y materiales, con los reglamentos y con la legislación vigente de aplicación.

Aunque en principio no es objeto de la consulta elevada a esta Secretaría Permanente, dado que la cuestión se plantea para locales que se integran en un Mercado Municipal, se considera procedente tener en cuenta lo indicado en las consideraciones de la presente consulta relativas a los distintos supuestos de implantación analizados.

Madrid, 01 de julio de 2013