

## **INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES**

**TITULAR:** IBERDELICIAS, S. L.

**ACTIVIDAD:** Actividad industrial destinada al almacenaje, loncheado y envasado de embutidos.

**EMPLAZAMIENTO:** Calle Valle de Tobalina, 14 (nave 5) con acceso calle de San Ezequiel, 8.

**N.º EXPEDIENTE:** 220/2023/11578 – 19494

### **ANTECEDENTES**

En fecha 22/01/2024 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 5 “*Instalaciones industriales para el envasado y empaquetados 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 21/02/2024 que ha sido aportada el 13/03/2024.

Consta informe de la Entidad Colaboradora Urbanística (ECU) indicando que la actividad es viable urbanísticamente. El órgano sustantivo informa que 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 la ECU, se informa:

#### **1. Descripción del proyecto**

Se proyecta la implantación de una actividad de almacenaje, loncheado y envasado de embutidos, en una nave industrial en el distrito de Villaverde en un área de planeamiento

incorporado, API 17.07-Camino de Getafe, cuyo uso cualificado característico es industrial.

El servicio que se pretende dar es el almacenaje, loncheado y envasado de productos embutidos, principalmente el jamón curado y paleta que proviene de una fábrica de Guijuelo (Salamanca). Las piezas ya vienen deshuesadas y en bloque para proceder a su loncheado y envasado directo, teniendo una pérdida estimada del producto del 3-4%.

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 211 m<sup>2</sup>, distribuidos en planta baja: zona de carga y descarga-recepción (81,98 m<sup>2</sup>), aseo, cuarto de limpieza, oficina, cámara de conservación, cámara de congelación, obrador (63,24 m<sup>2</sup>).

Se indica que la nave dispone de una planta primera la cual estará sin un uso definido, al tratarse de una zona existente que no es necesario para el ejercicio de la actividad, manteniendo el paso peatonal para acceder a la cubierta, en donde se sitúa los compresores de los equipos de las cámaras frigoríficas.

- Relación de elementos:
  - mesa de corte para el loncheado de embutido,
  - termoformadora para el envasado,
  - cortadora picadillo,
  - secador aire envasadora,
  - máquina cortafiambres industrial,
  - compresor de aire para el funcionamiento de la mesa de corte,
  - báscula industrial,
  - balanza etiquetadora automática,
  - cinta transportadora,
  - máquina apiladora eléctrica,

- termo eléctrico y
- 5 cámaras frigoríficas con 4 ventiladores ( $Q=4 \times 6.636 \text{ m}^3/\text{h}$ ) situados en cubierta de la nave.

## 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 como consecuencia de los elementos instalados y el desarrollo de la actividad.
- Emisiones de aire caliente procedentes de los equipos de refrigeración de las cámaras frigoríficas.
- 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 los embutidos utilizados, etc.).
- Posibles fugas de gases fluorados procedentes de las cámaras frigoríficas.
- 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 todos los paramentos de la nave 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 de los cuatro ventiladores de las unidades condensadoras de las cámaras frigoríficas situados en cubierta de la nave, según lo establecido en el anexo II de la Ordenanza 4/2021, de 30 de marzo, de Calidad del Aire y Sostenibilidad (OCAS).
- En relación con los vertidos líquidos a la red general de saneamiento, se adjunta Solicitud de Alta en el Registro de Identificación Industrial con fecha 19/07/2023.
- Señalan que disponen de sumideros, los cuales dispondrán de rejilla desmontable y cierre hidráulico.
- Se prevé la instalación de una arqueta separadora de grasas y una arqueta de muestras y control de efluentes.
- Se aporta Estudio de Gestión de Residuos de Construcción y Demolición (RCD).
- Señala que la actividad dispone de 2 plazas de aparcamiento en la parcela, donde se sitúa la nave.

## PROPUESTA

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. 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.**

3. Las **instalaciones frigoríficas** deberán cumplir los requisitos establecidos en el Real Decreto (RD) 552/2019, de 27 de septiembre, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias, debiéndose poner especial atención a la **manipulación y control de fugas** de gases refrigerantes en las instalaciones frigoríficas.

Se deberá realizar la inscripción en el **Registro de Instalaciones Frigoríficas** de la Dirección General de Promoción Económica e Industrial 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.

4. 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.

Deberán incorporarse medidas de **ahorro de agua** (grifos, inodoros y urinarios), instalándose los dispositivos necesarios para garantizar el cumplimiento del artículo 12 de la Ordenanza de Gestión y Uso Eficiente del Agua en la Ciudad de Madrid (OGUEA).

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

5. Como actividad productora de residuos peligrosos, según el artículo 35 de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, 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.

Como actividad **productora de residuos de envases**, deberá realizarse la gestión de estos conforme a lo establecido en el RD 1055/2022 de 27 de diciembre de envases y residuos de envases.

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.

6. 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).
7. 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).
8. 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**

(que pudiera ser compartido), así como el suministro de **energía de red 100% de origen renovable** certificada.

- En este sentido se sugiere un sistema de **autoconsumo con acumulación** en baterías de litio-ferrofosfato (LFP), que se cargan con los excedentes de la producción fotovoltaica cediendo la energía cuando es requerida, minimizando la necesidad de contratar potencia eléctrica adicional en la acometida y reduciendo el vertido a red de excedentes.
- Como beneficio adicional, la instalación de cubierta fotovoltaica servirá como elementos de sombreado, protegiendo la cubierta del sobrecalentamiento y **reduciendo significativamente los consumos de refrigeración**.
- La **instalación de sistemas de aprovechamiento de la energía solar para autoconsumo** podrá dar lugar a una bonificación del **50 % del IBI** durante los **5 períodos** impositivos siguientes al de la finalización de la instalación (artículo 13 de la Ordenanza Fiscal reguladora del Impuesto sobre Bienes Inmuebles) y del **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**.
- Además, puesto que la actividad dispone de 2 plazas de aparcamiento, 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.*

Madrid, a fecha de firma.