

INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES

TITULAR:

ACTIVIDAD: Obrador de productos cárnicos.

EMPLAZAMIENTO: C/ Valle de Tobalina, 58.

N.º EXPEDIENTE: 220/2023/03009 – 19503

ANTECEDENTES

En fecha 31/01/2024 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 2 “*Fabricación de productos cárnicos y otras industrias derivadas de productos cárnicos con capacidad inferior a 5 toneladas día*” del Anexo V de la LEACM.

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 un obrador de productos cárnicos, en una nave industrial, para producción de hamburguesas y derivados de la carne, ubicada en el distrito de Villaverde, Área de Planeamiento Incorporado API 17.07 - Camino de Getafe, cuyo uso cualificado característico es industrial.

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 588 m² divididos en:
 - Planta baja (421 m²): nave, hall de acceso y recogida de pedidos, distribuidor, aseos, zonas de elaboración y pasillo, túnel de congelación, 2 cámaras de congelados y 4 cámaras de conservación.
 - Entreplanta (54 m²): distribuidor, pasillos, vestuario y aseos.
 - Planta primera (113 m²): oficina y despacho.

- Relación de elementos:
 - 2 picadoras de carne,
 - 3 amasadoras,
 - 3 formadoras de hamburguesas,
 - 2 cortadoras de fiambre circular,
 - 4 máquinas de vacío,
 - 3 etiquetadoras,
 - túnel de congelación,
 - 2 cámaras de congelados,
 - 4 cámaras de conservación,
 - evacuación de la unidad condensadora de las cámaras de frío (Q=19.800 m³/h) con evacuación a través de chimenea a cubierta,
 - zona de elaboración-obrao,ador,
 - termo de agua caliente sanitaria y
 - extractor (Q= 3.600 m³/h) con evacuación a través de rejilla a fachada.

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, el desarrollo de la actividad.
- Emisión de aire caliente y viciado procedente de la unidad condensadora de las cámaras frigoríficas y de la ventilación forzada de la actividad.
- Posible emisión de olores generados en el desarrollo de la actividad.
- Posibles fugas de gases fluorados procedentes de las instalaciones frigoríficas y de congelación.
- Vertidos líquidos a la red integral de saneamiento.
- Consumo de energía no renovable y agua.
- Generación de residuos de construcción y demolición durante la fase de acondicionamiento de las instalaciones.
- Generación de residuos especiales (subproductos de carne y elaboración de alimentos), peligrosos (líquidos refrigerantes, aceites de mantenimiento, etc.) y no peligrosos (orgánico, papel, cartón, envoltorios plásticos, etc.).

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 la unidad condensadora ($Q= 19.800 \text{ m}^3/\text{h}$) de las cámaras frigoríficas mediante chimenea a cubierta, 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 de aire vaciado procedente de la ventilación forzada ($Q=3.600 \text{ m}^3/\text{h}$) de la nave a través de rejilla a fachada, según lo establecido en el anexo II de la OCAS.
- Se aporta Estudio de Gestión de Residuos de Construcción y Demolición (RCD).
- La actividad dispone de 5 plazas de aparcamiento para uso exclusivo de la actividad, en el exterior de la nave.

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 titular de la actividad deberá presentar 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 (OGUEA).

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.

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 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.

Las actividades industriales deberán ajustarse a lo establecido en el capítulo V del título III de la Ordenanza de Gestión y Uso Eficiente del Agua en la Ciudad de Madrid (OGUEA), relativo a las características de las redes de evacuación de aguas residuales industriales. A tal efecto se deberá instalar la preceptiva **arqueta de control** aguas abajo del último vertido y previamente a su evacuación a la red de saneamiento municipal.

Deberán incorporarse medidas de **ahorro de agua** (grifos, duchas, inodoros y urinarios), instalándose los dispositivos necesarios para garantizar el cumplimiento del artículo 12 de la OGUEA.

3. 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.

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 estos conforme a lo establecido en el Real Decreto (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 12/2022, de 20 de diciembre, de Limpieza de los Espacios Públicos, Gestión de Residuos y Economía Circular del Ayuntamiento de Madrid (OLEPGREC) -envases ligeros, orgánicos, papel-cartón, vidrio y resto de residuos- o aquellas que establezca en cada momento la legislación vigente.

4. Se deberían tener en cuenta las **Mejores Técnicas Disponibles (MTD)** conforme a la Decisión de Ejecución (UE) 2019/2031 de la Comisión por la que se establecen las conclusiones sobre las mejores técnicas disponibles (MTD) en las industrias de alimentación, bebida y leche, fundamentalmente, las relativas al consumo de agua y generación de aguas residuales, consumo de energía, emisiones a la atmósfera y olores.
5. El titular deberá inscribir a la actividad en el **Registro Integrado Industrial** de la Dirección General de Promoción Económica e Industrial de la Comunidad de Madrid (RD 559/2010, de 7 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento del Registro Integrado Industrial).
6. 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).
7. Las **instalaciones frigoríficas** deberán cumplir los requisitos establecidos en el 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, al señalar que se trata de un equipo de Nivel 1 con refrigerante de alta seguridad L1.

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.
- Conforme a los datos del Geoportal del Ayuntamiento de Madrid, la cubierta del edificio tiene una potencialidad solar **muy elevada** de 4,00.
- 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 fotovoltaicas 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), del **50% IAE** duración de **3 años** a contar desde aquel en que tiene lugar la entrada en

funcionamiento de la instalación, para instalaciones **con una potencia mínima de 50 kW** (artículo 16 de la Ordenanza Fiscal reguladora del Impuesto sobre Actividades Económicas) 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 concedida** para todos los ejercicios, tanto para el IBI como el IAE, puede alcanzar el **95% del coste de ejecución material de la instalación**.
- Además, puesto que la actividad dispone de 5 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.