

INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES

Titular	Ref. Solicitud
HOSTELERÍA VILLA LUCERO, S. L.	220/2025/01322
Actividad	N.º Expediente
ALMACÉN DE ALIMENTACIÓN CON OBRADOR DE MANIPULADO DE CARNES FRESCAS CON CORTE Y DESPIECE.	511/2025/15269
Emplazamiento	
CALLE ALANIS, 2	

ANTECEDENTES

En fecha 03/04/2025 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 almacén con obrador de productos cárnicos, en un local comercial ubicado en la planta baja de un edificio residencial, ubicado en el distrito de Barajas, Norma Zonal 3 Grado 2º, cuyo uso cualificado característico es residencial.

Señala que el dispondrá de un obrador para el manipulado de carnes frescas con corte y despiece, donde prevén procesar una cantidad de 0,1 toneladas/día. Dicha actividad será auxiliar del restaurante existente en el mismo bloque de viviendas. Los trabajadores del restaurante se desplazarán al almacén para recibir la mercancía, y realizar los cortes y envasado, regresando al restaurante donde se desarrolla su jornada laboral.

De acuerdo con la Delimitación de las Áreas Acústicas de la Ciudad de Madrid la actividad se ubica en un área acústica Tipo a - *sectores del territorio con predominio de suelo de uso residencial* -.

- Superficie total 26,95 m² divididos en: cámara de frío, cámara de congelación, fregadero, mesas de apoyo y estanterías para acopio de material.
- Relación de elementos:
 - equipo de aire acondicionado ($Q= 3.440 \text{ m}^3/\text{h}$),
 - extractor ($Q= 60 \text{ m}^3/\text{h}$) para ventilación forzada de la actividad,
 - cámara frigorífica de 0,46 kW,
 - cámara congelación de 1,1 kW y
 - termo eléctrico 80 l.

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, así como el proceso de carga y descarga de la mercancía.
- Emisión de aire caliente y viciado procedente de la unidad condensadora del equipo de aire acondicionado 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:

- La evacuación de aire caliente y viciado procedente del equipo de aire acondicionado ($Q= 3.440 \text{ m}^3/\text{h}$) y del extractor ($Q= 60 \text{ m}^3/\text{h}$) a través de la misma rejilla a fachada principal, 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 10/12/2024.

PROPIUESTA

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. Todas aquellas **obras** que se realicen para el acondicionamiento de locales deberán respetar lo recogido en el artículo 47 de la Ordenanza de Protección Contra la Contaminación Acústica y Térmica (OPCAT), para evitar la contaminación acústica producida, entre otros factores, por la maquinaria y equipos de trabajo.
3. 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, conforme a lo establecido en el artículo 43 de la OPCAT y en el Protocolo de actuación para reducir la contaminación acústica producida por las operaciones de carga y descarga aprobado por Decreto 178 de 5 de abril de 2019 de la Delegada del Área de Gobierno de Medio Ambiente y Movilidad.
4. Se deberán adoptar las medidas necesarias, tanto en la actividad como en las instalaciones, para no trasmisir 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 a.

Asimismo, el **aislamiento acústico** proyectado para los paramentos colindantes con locales o dependencias anexas deberá garantizar que no se transmiten niveles sonoros superiores a los establecidos en el artículo 16 de la OPCAT en función de sus usos.

5. Se deberán tomar las oportunas medidas de protección frente a **ruido de impacto** en la maquinaria, mobiliario y/o en el suelo de la actividad, de forma que no se transmitan a los recintos receptores afectados niveles sonoros superiores a los establecidos en el artículo 29 de la OPCAT.
6. **Todo elemento generador de vibraciones** (equipo, máquina, conducto de fluidos o electricidad, etc.) se instalará con las precauciones que resulten necesarias, incluyendo la posibilidad de colocar separadores elásticos o bancadas antivibratorias, para reducir al máximo posible los niveles transmitidos por su funcionamiento y, en ningún caso, deberán superar los límites máximos autorizados establecidos en la tabla F del apartado 3 del Anexo II de la OPCAT (artículos 17 y 30).
7. El recinto en los que se ubiquen cámaras frigoríficas deberá poseer el aislamiento térmico necesario que garantice que los cerramientos de los locales colindantes **no sufran un incremento de temperatura superior a 3º C** sobre la existente con el generador parado, adaptándose a lo estipulado en el artículo 22.4 de la OPCAT.
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.

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.

Si la actividad tiene rejillas o sumideros para recoger las aguas de baldeo o potenciales derrames de líquidos, se deberá instalar una unidad de pretratamiento de dichas aguas (**arqueta separadora de grasas**), según el artículo 4 de la Ley 10/1993, y una **arqueta de toma de muestras** previa al punto de evacuación a la red de saneamiento municipal. Dichas arquetas deberán someterse a procesos de **vaciado y limpieza de forma periódica**.

9. 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 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 12/2022, de 20 de diciembre, de Limpieza de los Espacios Públicos, Gestión de Residuos y Economía Circular (OLEPGREC) 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, la Ley 1/2024, de 17 de abril, de Economía Circular de la Comunidad de Madrid y en la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

Los **residuos generales** deberán separarse en las fracciones establecidas en la OLEPGREC (envases ligeros, orgánicos, papel-cartón, vidrio y resto de residuos) o aquellas que establezca en cada momento la legislación vigente.

10. 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.

11. 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).

12. 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.

13. 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 cubierta adecuada en el edificio 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 colectivo), 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 adecuada de 3,00.
- 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 **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 del IBI 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.*