

INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES

Titular	Ref. Solicitud
SUPERNORMAL, S. L.	220/2025/05151
Actividad	N.º Expediente
OBRADOR INDUSTRIAL CON ALMACÉN Y USO ASOCIADO OFICINAS.	511/2025/39435
Emplazamiento	
CALLE ANDRÉS OBISPO, 22	

ANTECEDENTES

En fecha 24/07/2025 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 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 12/08/2025 que ha sido aportada el 22/09/2025.

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 industrial con almacén y oficinas en la planta baja y primera de un edificio exclusivo industrial, ubicado en el distrito de Hortaleza, Norma Zonal 9 Grado 1, 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 a - *sectores del territorio con predominio de suelo de uso residencial* -.

Se informa que, en el desarrollo de la actividad, se procederá a la elaboración de diversos tipos de conservas, especialmente de verduras y vegetales, excluyéndose tanto el uso de productos derivados del pescado, como la realización de funciones propias de carnicería o embutidos, salvo en dos elaboraciones concretas que incluyen carne (albóndigas y salsa boloñesa).

Adicionalmente, se contempla la preparación de productos de pastelería, tales como bizcochos y masas tipo brioche, entre otros.

La producción diaria máxima estimada para el conjunto de las elaboraciones será de 150 Kg.

- Superficie total 626,66 m² distribuidos en:
 - Planta baja (390,32 m²): acceso, hall, rampa, cuarto de basuras, 2 almacenes, despensa, cocina, 2 cámaras, taquillas, aseos y zona de carga y descarga.
 - Planta primera (163,8 m²): zona descanso, cuarto instalaciones, oficina, despacho, sala reuniones.
 - Adicionalmente dispone de una terraza de 72,54 m² en planta primera.
- Relación de elementos:
 - termo,
 - abatidor,
 - 2 neveras,
 - sartén basculante a gas,
 - cocina a gas de 4 fuegos,
 - marmita a gas directa,
 - horno,
 - cámara refrigeración con unidad exterior ($Q=1.080\text{ m}^3/\text{h}$) con la unidad exterior en la terraza de planta primera,
 - campana extractora ($Q=612\text{ m}^3/\text{h}$) con evacuación a través de chimenea a cubierta,
 - 4 equipos de climatización ($Q=4 \times 2.520\text{ m}^3/\text{h}$) con las unidades condensadoras situadas en la terraza de planta primera,
 - 2 sistemas de extracción mecánica: uno destinado a la ventilación general del local, con un caudal de extracción de $1.050\text{ m}^3/\text{h}$, y otro específico para los aseos, con un caudal de $108\text{ m}^3/\text{h}$. Ambos con evacuación a través de chimenea a cubierta,
 - autoclave,
 - microondas y
 - maquina vending.

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.
- Posible emisión de olores procedentes de la elaboración de alimentos.
- Emisiones de humos, gases, vapores y olores procedentes de la campana extractora del obrador.
- Emisión de aire caliente procedentes de los cuatro equipos de climatización y del equipo de refrigeración de la cámara frigorífica.
- Emisión de aire viciado procedente de los equipos de ventilación forzada de la actividad.
- 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 alimentos utilizados), 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:

- Se indica que se colocarán celosías con aislante acústico en todas las maquinas exteriores, de tal modo que no se supere en ningún momento un nivel de ruido de 45 dB en horario nocturno.
- Los elementos de trabajo susceptibles de producir vibraciones dispondrán de bancadas o apoyos elásticos antivibratorios que las absorban.
- La evacuación de los humos, gases, vapores y olores procedentes de la campana extractora del obrador ($Q=612 \text{ m}^3/\text{h}$), por chimenea independiente a cubierta del edificio, cumpliendo con lo establecido en el anexo I de la Ordenanza 4/2021, de 30 de marzo, de Calidad del Aire y Sostenibilidad (OCAS).

- La evacuación de aire caliente procedente de los cuatro equipos de climatización ($Q=4 \times 2.520 \text{ m}^3/\text{h}$) y de la unidad exterior de la cámara refrigeración ($Q=1.080 \text{ m}^3/\text{h}$), situadas en la terraza de la planta primera, según lo establecido en el anexo II de la OCAS.
- La evacuación de aire viciado procedente de los sistemas de extracción mecánica del local ($Q=1.050 \text{ m}^3/\text{h}$) y de los aseos ($Q=108 \text{ m}^3/\text{h}$) con evacuación a través de chimeneas a cubierta, cumpliendo con lo establecido en el anexo II de la 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 05/05/2025.

PROPIEDAD

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. 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.
4. 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, conforme al capítulo IV de la OCAS.

5. 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 del edificio 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**.

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).

6. 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 de alimentos utilizados) deberán almacenarse de forma segregada, entregándose a **gestores autorizados** por la Comunidad de Madrid y cumplir las obligaciones definidas en la legislación vigente.

Como posible 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 (PGRCD) 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.

7. 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.
8. 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).
9. El titular de la actividad deberá presentar ante la dirección general en materia de industria de la Comunidad de Madrid, una declaración responsable para su inscripción en el **Registro Integrado Industrial**, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 559/2010, de 7 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento del Registro Integrado Industrial y la normativa existente en materia de seguridad industrial.
10. El titular de la actividad deberá inscribirse en el **Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos** (RGSEAA), conforme al Reglamento (CE) 852/2004 sobre la higiene de los

productos alimenticios, **con la excepción** de los establecimientos que exclusivamente manipulen, transformen, envasen o sirvan alimentos para su venta directa al consumidor final.

11. 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 elevado de 3,40.
- 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.*