

INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES

TITULAR: INFLIGHT SALES SERVICES, S.L.

ACTIVIDAD: Fábrica de zumos naturales

EMPLAZAMIENTO: Calle Provisional polígono industrial de Vallecas Dos, 2 F

Nº EXPEDIENTE: 220/2017/00250 – **16817**

Madrid, a 5 de abril de 2017

ANTECEDENTES

En fecha 22/03/2017 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.

La actividad objeto de estudio debe someterse al procedimiento de Evaluación Ambiental de Actividades, al encontrarse incluida en el epígrafe 6 “*Industrias de aguas minerales, aguas gaseosas y otras bebidas no alcohólicas, no incluidas en otros epígrafes*” del Anexo V de la citada Ley 2/2002.

Consta informe de la Entidad Colaboradora Urbanística (ECU) indicando que la actividad es viable urbanísticamente. 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 Junta Municipal y la ECU, se informa:

1. Descripción del proyecto

Se proyecta la instalación de una “Fábrica de zumos naturales”, en la planta baja y primera de una nave industrial, ubicada en el distrito de Villa de Vallecas, Área de

planeamiento incorporado API 18.12 “Polígono industrial de Vallecas”, cuyo uso característico es Industrial.

Se realizarán jugos de frutas y verduras. En los lavados de las materias primas se le puede adicionar fungicidas, cloros o lejía comercial y en la etapa de ajuste se adicionaran conservadores (benzoato de sodio, sulfito y bisulfito de sodio y anhídrido sulfuroso).

- Superficie Total: 183 m²
 - Planta Primera: 85 m² (oficina, almacén, vestuario y pasillo),
 - Planta Baja: 98 m² (zona de elaboración, cámara de frío, cuarto de instalaciones, cuarto de basuras, aseos y zona de acceso).

- Relación de maquinaria:
 - 1 cámara frigorífica positiva,
 - 1 arcón congelador,
 - 2 máquinas de extracción de zumo,
 - 1 lavavajillas industrial,
 - 2 batidoras,
 - 2 exprimidores de jugos,
 - 1 máquina de exprimir naranjas industrial,
 - 1 máquina de exprimir granadas industrial,
 - 1 termo baño maría,
 - 1 prensadora de frutas,
 - 1 termo ACS 50 l,
 - 2 extractores (Q = 1 x 1.290 m³/h (zona de trabajo) y 1 x 500 m³/h (aseo, cuarto de instalaciones y basura)) que evacuan mediante conductos a cubierta,

- 1 impulsor ($Q = 1.290 \text{ m}^3/\text{h}$) aspira aire desde cubierta para impulsar a través de conducto en zona de elaboración,
- 1 equipo de aire acondicionado ($Q = 1.890 \text{ m}^3/\text{h}$) con unidad condensadora en cubierta.

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:

- Emisiones gaseosas procedentes de la ventilación forzada, climatización del local e instalaciones frigoríficas de las naves.
- Ruidos y vibraciones producidos por la maquinaria instalada y el desarrollo de la actividad.
- Generación de residuos peligrosos (restos de fluidos refrigerantes, etc.) y no peligrosos (papel, cartón, envoltorios plásticos, restos de productos perecederos).
- Generación de residuos de construcción y demolición durante la fase de acondicionamiento de las instalaciones.
- Consumo de agua elevado por los procesos de limpieza.
- Vertidos líquidos a la red integral de saneamiento.

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 descripción de paramentos constructivos de la nave, garantiza unos niveles de transmisión sonora a los colindantes 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.
- Evacuación de aire caliente procedente del equipo de aire acondicionado por unidad condensadora en cubierta, según lo establecido en el artículo 32.6 de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano, Libro I modificado (OGPMAU).
- Evacuación de aire enrarecido procedente de los equipos de ventilación forzada por conducto a cubierta, cumpliendo con lo establecido en el artículo 32.1 y 32.2 de la OGPMAU.
- Se prevé la instalación de una arqueta separadora de grasas y una arqueta de muestras y control de efluentes.

CONCLUSIONES

Teniendo en cuenta lo anterior, **a los solos efectos ambientales** y con independencia del cumplimiento de otras normativas que le fueran de aplicación, se informa FAVORABLEMENTE la Evaluación Ambiental de la actividad de referencia, en los términos y con las medidas correctoras contempladas en el proyecto y con el cumplimiento de las siguientes **PRESCRIPCIONES ADICIONALES:**

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 establecimiento deberá adoptar las medidas necesarias para no transmitir 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 V. Si durante el desarrollo de la actividad no se garantizasen estos niveles, **deberán mantenerse cerradas puertas y ventanas.**

3. Todas aquellas **obras** que se realicen para el acondicionamiento de locales deberán respetar lo recogido en el artículo 42 de la OPCAT, para evitar la contaminación acústica producida, entre otros factores, por la maquinaria, equipos y vehículos de trabajo.
4. Los recintos en los que se ubiquen **cámaras frigoríficas** deberán poseer el aislamiento térmico necesario que garantice que los cerramientos de los locales colindantes no sufran un incremento de temperatura superior a 3°C sobre la existente con el generador parado adaptándose a lo estipulado en el artículo 31.1 de la OPCAT. Por otro lado, la evacuación del aire procedente de la ventilación de las cámaras frigoríficas se realizará según las determinaciones del artículo 32 de la OGPMU, en función de su caudal de salida.
5. **Las instalaciones frigoríficas** deberán cumplir los requisitos establecidos en el R.D. 138/2011, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias, el Reglamento (CE) 517/2014 relativo a los gases fluorados de efecto invernadero, el Reglamento (CE) 1005/2009 sobre sustancias que agotan la capa de ozono y normativa de desarrollo (R.D.795/2010).
6. Los **residuos generales** deberán separarse en las fracciones establecidas en la Ordenanza de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos – OLEPGR - (envases ligeros, papel-cartón, vidrio y resto de residuos) o aquellas que establezca en cada momento la legislación vigente.

Como actividad productora de residuos peligrosos, según el artículo 29 de la Ley 22/2011, de 28 julio, de residuos y suelos contaminados, 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 y cumplir las obligaciones definidas en la legislación vigente.

Los residuos de los **aparatos eléctricos y electrónicos** se gestionarán de acuerdo con lo establecido en el R.D. 110/2015, de 20 de febrero, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

Los **residuos de construcción y demolición** se gestionarán según lo establecido en el Plan Regional de Residuos de Construcción y Demolición 2006-2016 incluido en la Estrategia de Residuos de la Comunidad de Madrid, en la Ordenanza de Limpieza de los espacios públicos y gestión de residuos del Ayuntamiento de Madrid 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.

Los residuos peligrosos deberán almacenarse de forma segregada, entregándose a **gestores autorizados** por la comunidad de Madrid y cumplir las obligaciones definidas en la legislación vigente.

7. 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.

El titular de la actividad deberá cumplimentar 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.

Se deberán instalar **dispositivos de fontanería** para reducción de consumos de agua según establece el artículo 11 de la Ordenanza de Gestión y Uso Eficiente del Agua en la Ciudad de Madrid.

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

Si durante el funcionamiento de la fábrica se produjera un **vertido accidental** que provocara una cantidad de vertido no autorizada, la empresa tomará las medidas adecuadas para minimizar el daño, dará comunicación inmediata del suceso al órgano ambiental municipal competente, así como a la Comunidad de Madrid, y se ajustará a lo recogido en el artículo 63 de la Ordenanza de Gestión y Uso Eficiente del Agua en la Ciudad de Madrid.

8. El **almacenamiento de productos químicos** (conservadores y productos de limpieza) deberá ajustarse a lo establecido en el R.D. 379/2001, de 6 de abril, que aprueba el Reglamento de Almacenamiento de Productos Químicos y sus Instrucciones Técnicas Complementarias, modificado por R.D. 105/2010 de 5 de Febrero.

*Todos los permisos y autorizaciones exigibles deberán **aportarse previamente** a la concesión de la licencia de funcionamiento.*