

INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES

TITULAR: RANDALUCIA, S.L.

ACTIVIDAD: Actividad industrial, elaboración, conservación, transformación, tratamiento, reparación, manipulación, almacenaje y distribución de productos de pescados y productos base de pescado.

EMPLAZAMIENTO: C/ Resina, 41

N.º EXPEDIENTE: 220/2022/01451- 18833

ANTECEDENTES

En fecha 11/05/2022 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 4 “*Elaboración y conservación de pescados y productos a base de pescado, supuestos no incluidos en otros Anexos de la LEACM*” 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 han sido presentadas 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 de la ECU, se informa:

1. Descripción del proyecto

Se proyecta la instalación de una actividad industrial vinculada al procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos, ubicada en el distrito de Villaverde, UZI 0.01 – “La Resina”, 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 369,69 m² divididos en:
 - Planta baja (184,95 m²): entrada, zona de carga y descarga, sala de desespinado, sala de producción, 2 office, aseos, cuarto de basuras, almacén de envases, 2 congeladores, almacén congelado, almacén seco, almacén frío.
 - Planta primera (184,74 m²): sala de descanso, dirección, oficina, 2 vestuarios, zona común, almacén y aseo.

En el exterior dispone de 3 plazas de aparcamiento en superficie, de las 49 que dispone el conjunto de las naves.

- Relación de elementos:
 - 7 extractores (Q=7x108 m³/h) con evacuación a cubierta,
 - 6 equipos de frío de los cuales 4 equipos (Q=2.160+1.620+2x2.556 m³/h) con evacuación a través de conducto a cubierta de la nave y 2 equipos (Q=10.404+3.312 m³/h) con evacuación a través de rejilla a fachada,
 - 6 equipos de climatización (Q=6x1.800 m³/h) de los cuales 4 se sitúan en cubierta, 1 en fachada y otro con evacuación a través de rejilla a fachada,
 - 3 equipos de congelación,
 - 3 abatidoras de temperatura,
 - 2 ultracongeladores de 140 l,
 - 2 microondas de 900W y
 - termo eléctrico de 200 l para ACS.

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.
- Emisiones de aire caliente y viciado procedentes de las unidades enfriadoras de los equipos de frío industrial, unidades condensadoras de climatización y las ventilaciones forzadas existentes en la nave.
- Posible emisión de olores generados en el desarrollo de la actividad.
- Vertidos líquidos a la red integral de saneamiento.
- Generación de residuos especiales (subproductos del pescado), peligrosos (líquidos refrigerantes, hidrocarburos, aceites de mantenimiento, etc.) y no peligrosos (orgánico, papel, cartón, envoltorios plásticos, etc.).
- Posibles fugas de gases fluorados procedentes de las cámaras frigoríficas y equipos de climatización.
- Consumo de recursos: agua y energía.

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.

- La evacuación de aire viciado procedente de los extractores mediante conducto a cubierta, cumpliendo con 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 caliente procedente de las 6 enfriadoras, 4 ($Q=2.160+1.620+2 \times 2.556 \text{ m}^3/\text{h}$) por conducto a cubierta y 2 ($Q=10.404+3.312 \text{ m}^3/\text{h}$) mediante rejillas a fachadas según lo establecido en el anexo II de la OCAS.
- La evacuación de aire caliente procedente de los 6 equipos de climatización: 4 ($Q=4 \times 1.800 \text{ m}^3/\text{h}$) con las unidades condensadoras situadas en la cubierta, uno ($Q=1.800 \text{ m}^3/\text{h}$) con la unidad condensadora en fachada y otro ($Q=1.800 \text{ m}^3/\text{h}$) a través de rejilla a fachada, según lo establecido en el anexo II de la OCAS.
- Señalan que se instalarán válvulas, depósitos de retenciones y sumideros con rejillas que permitan evitar en cualquier caso la llegada de productos, en caso de vertido accidental, a la red de saneamiento.

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. **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).

3. Todas aquellas **obras** que se realicen para el acondicionamiento de la nave 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.

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.

7. **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, el Reglamento (CE) 1005/2009 sobre sustancias que agotan la capa de ozono, el Reglamento (CE) 517/2014 (norma F-Gas) relativo a los gases fluorados de efecto invernadero y normativa de desarrollo (RD 115/2017, de 17 de febrero, por el que se regula la comercialización y manipulación de gases fluorados y equipos basados en los mismos, así como la certificación de los profesionales que los utilizan). A tal efecto, se pondrá especial atención a la **manipulación y control de fugas** de gases refrigerantes en las instalaciones frigoríficas.

Respecto al empleo de gas refrigerante, se recomienda considerar la utilización de gases con el menor Potencial de Calentamiento Atmosférico (PCA) y de la mayor eficiencia energética. En este sentido, se recuerda la prohibición, desde el 1 de enero de 2022, de la comercialización de centrales frigoríficas multicompresor compactas, para uso comercial, con una capacidad valorada igual o superior a 40 kW, que contengan gases fluorados de efecto invernadero con un PCA igual o superior a 150.

Asimismo, los sistemas con carga de refrigerante deberán realizar la inscripción en el **Registro de Instalaciones Frigoríficas** de la Dirección General de Industria, Energía y Mina 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.

8. 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. 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 del pescado/marisco) 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 los mismos conforme a lo establecido en la Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases (modificada por RD 252/2006, respecto a objetivos de reciclado y valorización) y su reglamento de desarrollo modificado por la Orden AAA/1783/2013, 1 de octubre.

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

9. Durante la manipulación de los productos del mar, almacenamiento de residuos y limpieza de las instalaciones, se deberán adoptar las **Mejores Técnicas Disponibles** (MTDs) de las establecidas en la Guía MTDs del Sector de productos del mar del Ministerio de Agricultura, Pesca, y Alimentación, fundamentalmente, las relativas al consumo de agua y generación de aguas residuales, consumo de energía, emisiones a la atmósfera y olores.
10. 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).

- 11.** Respecto a las 49 plazas de aparcamiento del complejo de las naves se recuerda que conforme al artículo 45.2.f de la OCAS y su disposición final quinta, **con anterioridad al 1 de enero de 2023**, todos los edificios de uso distinto al residencial privado que cuenten con una zona de uso aparcamiento con más de 20 plazas **deberán instalar al menos una estación de recarga de los vehículos eléctricos por cada 40 plazas** (2 estaciones de recarga para los aparcamientos del complejo).

- 12.** En cuanto a la **eficiencia energética de la actividad, en zonas administrativas y despachos**, para satisfacer el requisito básico de ahorro de energía en el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación (CTE) se establecen las siguientes exigencias básicas:
 - Las **instalaciones térmicas** de climatización (calefacción, refrigeración y ventilación) y de producción de agua caliente sanitaria, deben cumplir con las **exigencias del RITE**.

 - **Todas las instalaciones térmicas** deberán disponerse del **certificado de instalación diligenciado** por una Entidad de Inspección y Control Industrial (EICI), según se establece en la Orden 9343/2003 de la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid.

 - Asimismo, deberán considerarse la **eficiencia energética de las instalaciones de iluminación** en CTE-HE3.

- 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 una cubierta adecuada, **se recomienda** hacer un estudio de viabilidad de **opciones más limpias y con menores costes de operación**, como el **autoconsumo**

fotovoltaico, así como el suministro de **energía de red 100% de origen renovable** certificada.

- Para inmuebles de uso distinto de residencial la **instalación de sistemas de aprovechamiento de la energía solar para autoconsumo** suponen una **bonificación del 50 % del IBI** durante los tres 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 tres 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).

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