

**INFORME FAVORABLE DE EVALUACION AMBIENTAL DE ACTIVIDAD**

Titular	Ref. Solicitud
DISBLAMAR, S.L.	350/2023/32479
Actividad	N.º Expediente
INDUSTRIA DE MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE PESCADOS	511/2024/16215
Emplazamiento	
AVENIDA ALFONSO PEÑA BOEUF, 22 - Planta segunda	

ANTECEDENTES

En fecha 29/04/2024 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 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.

El órgano sustantivo informa que el proyecto ha sido sometido al trámite de información pública, sin que se hayan presentado alegaciones y que la actividad es viable urbanísticamente.

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, se informa:

1. Descripción del proyecto

Se proyecta la instalación de una industria para manipulación y preparación de pescados en la planta segunda de un edificio industrial, ubicado en el distrito de San Blas - Canillejas, Norma Zonal 9.5, cuyo uso cualificado característico es industrial.

La actividad que se desarrolla consiste en la recepción de las materias primas (pescados congelados y frescos), su manipulación y preparación en porciones, su empaquetado y envío a los clientes.

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 214,63 m² distribuidos en: sala manipulación/transformación, sala de corte con sierra, almacén de envases, sala de expedición, cámara, oficina, despacho, vestíbulo de acceso, circulaciones, aseos y vestuarios.
- Relación de elementos:
 - cámara frigorífica 850 W,
 - termo eléctrico de 50 litros para ACS,
 - afilador de cuchillos,
 - sierra de corte de pescado congelado,
 - esmeriladora,
 - 4 equipos de aire acondicionado (Q=4x540 m³/h) tipo ventana con evacuación a fachada y
 - equipo climatizador (Q=1.980 m³/h) con unidad condensadora en 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, así como el proceso de carga y descarga de la mercancía.
- Emisiones de aire caliente procedentes de las cuatro unidades exteriores de los equipos de aire acondicionado y de la unidad climatizadora.
- Posible emisión de olores generados en el desarrollo de la actividad.
- Vertidos líquidos a la red integral de saneamiento.
- Consumo de energía no renovable y agua.
- Generación de residuos especiales (subproductos del pescado) y no peligrosos (orgánico, papel, cartón, envoltorios plásticos, etc.).
- Posibles fugas de gases fluorados procedentes de la cámara frigorífica y de los equipos de climatización.

2.2 Medidas correctoras recogidas en el proyecto.

Con el fin de minimizar las repercusiones ambientales producidas, el proyecto recoge las siguientes medidas correctoras:

- Señalan que no realizan obras, al estar el local en las condiciones adecuadas para ejercer la actividad.
- 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 procedente de los 4 equipos de aire acondicionado ($Q=4 \times 540 \text{ m}^3/\text{h}$) y del equipo de climatización ($Q=1.980 \text{ m}^3/\text{h}$) por las unidades condensadoras situadas en la fachada, según lo establecido en el 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 29/10/2020.

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. 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.

3. 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, debiendo contar con dispositivos de captación o evacuación, medidas de confinamiento o aquellas necesarias para minimizar las molestias, conforme al artículo 27 de la OCAS.

Se recuerda que, en virtud de dicho artículo, en el caso de que los servicios municipales de inspección constaten la existencia de olores molestos, se podrán requerir medidas adicionales que resulten adecuadas y proporcionadas, entre ellas, disponer de ventilación forzada con sistema de filtrado y con evacuación a través de conducto que cumpla las condiciones del artículo 12 y del anexo I, cuando los olores sean de especial intensidad.

4. 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.

- 5. La cámara frigorífica** deberá 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, debiéndose poner especial atención a la **manipulación y control de fugas** de gases refrigerantes en la cámara frigorífica.

Los sistemas con carga de refrigerante deberán 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.

- 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 del pescado) 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 Ley 1/2024, de 17 de abril, de Economía Circular de la Comunidad de Madrid -envases ligeros, orgánicos, papel-cartón, vidrio y resto de residuos- o aquellas que establezca en cada momento la legislación vigente.

7. 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.
8. 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).
9. 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).
10. 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 para refrigeración 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 elevada** (3,70).
 - 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 fotovoltaica 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) 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 en el IBI concedida, para todos los ejercicios, 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.*