



Exp.: ACIC - AAI - 9.045/10

Unidad Administrativa:
ÁREA DE CONTROL INTEGRADO
DE LA CONTAMINACIÓN

RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EVALUACIÓN AMBIENTAL RELATIVA A LA SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN AMBIENTAL INTEGRADA, PRESENTADA POR LA EMPRESA CAMPOFRÍO FOOD GROUP, S.A., CON CIF A-09000928, PARA UNA INSTALACIÓN DE FABRICACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE MADRID.

La actividad de CAMPOFRÍO FOOD GROUP, S.A. se corresponde con el código CNAE/2009: 1013 "Elaboración de productos cárnicos y de volatería" y consiste en fabricación y transformación de productos cárnicos (fabricación de salchichas cocidas y jamones curados).

La instalación está ubicada en la C/ San Norberto, 19, en el término municipal de Madrid, en la Finca nº 27284, inscrita en el Tomo 316, Folio 61 del Registro de la Propiedad de Madrid nº 16, y con referencia catastral 0758101VK4605H00015P, de acuerdo con la documentación aportada por el titular.

Vista la documentación presentada en los trámites del procedimiento de Autorización Ambiental Integrada (en adelante AAI), a los efectos previstos en la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrados de la contaminación por la que se regula el procedimiento de Autorización Ambiental Integrada; previos los informes favorables de los distintos órganos competentes, se emite la presente Resolución de conformidad con los siguientes,

ANTECEDENTES DE HECHO

Primero. Con fecha de 29 de diciembre de 2010 y referencia nº 03/421988.9/10 tuvo lugar la entrada de la documentación básica correspondiente a la solicitud de AAI, de la actividad "Fabricación y transformación de productos cárnicos", promovida por CAMPOFRÍO FOOD GROUP, S.A., con CIF A09000928, y domicilio social en la C/ San Norberto, 19, en el término municipal Madrid, a efectos del inicio del procedimiento de autorización ambiental integrada previsto en la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrados de la contaminación.

Segundo. Con fecha 2 de febrero de 2012 y a tenor de lo dispuesto en el artículo 16 de la Ley 16/2002, de 1 de Julio, la documentación de la solicitud de AAI, fue sometida a información pública mediante inserción del pertinente anuncio en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid y exposición en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de Madrid,

concediéndose a tal efecto un plazo de treinta días hábiles para la formulación de alegaciones. Durante el periodo de información pública no se han recibido alegaciones.

Tercero. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 15 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, el titular solicitó el 16 de marzo de 2010 el correspondiente informe de viabilidad urbanística para la instalación, no teniéndose constancia aun de la emisión de dicho informe por parte del Ayuntamiento de Madrid.

Cuarto. De conformidad con los artículos 17 y 18 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, se solicitaron los informes técnicos a las respectivas unidades administrativas y organismos competentes, así como al Ayuntamiento sobre la adecuación de las instalaciones en aquellas materias que son competencia.

Quinto. A la vista de los informes emitidos por los órganos competentes en las distintas materias que se recogen en la AAI, se ha realizado una evaluación ambiental de la actividad en su conjunto y elaborado la propuesta de Resolución con el objeto de someter la misma al trámite de audiencia a que se refiere el artículo 20 de la Ley 16/2002, de 1 de julio.

Sexto. Realizado el trámite de audiencia de la propuesta de Resolución de AAI, se ha recibido alegaciones por parte del Servicio de Sanidad Ambiental. Una vez revisadas dichas alegaciones se ha redactado la presente Resolución.

De los anteriores hechos resultan de aplicación los siguientes,

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. De conformidad con el artículo 9 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, se somete a AAI a la explotación de la instalación industrial de referencia, por tratarse de una actividad descrita en el epígrafe 9.1.b) 1) del Anexo 1 de la citada Ley.

Segundo. La tramitación del expediente se ha realizado según lo dispuesto en los artículos 14 y siguientes de la Ley 16/2002, y demás normativa sectorial.

Tercero. La instalación no se encuentra incluida en el ámbito de aplicación del Real Decreto 9/2005, de 14 de enero, por el que se establece la relación de actividades potencialmente contaminantes del suelo y los criterios y estándares para la declaración de suelos contaminados.

Cuarto. El establecimiento industrial no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del Real Decreto 1254/1999, de 16 de junio, por el que se aprueban medidas de control de los riesgos inherentes a los accidentes graves en los que intervengan sustancias peligrosas.

Quinto. Corresponde a la Dirección General de Evaluación Ambiental el ejercicio de las competencias en materia de control integrado de la contaminación de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 33/2012, de 16 de febrero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Medio ambiente y Ordenación del Territorio,



A la vista de los anteriores antecedentes de hecho y fundamentos de derecho, vistas la Ley 16/2002, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación; la Ley 34/2007, de 15 de noviembre, de calidad del aire y protección de la atmósfera; el Real Decreto 100/2011, de 28 de enero, por el que se actualiza el catálogo de actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera y se establecen las disposiciones básicas para su aplicación; la Ley 22/2011, de 28 de julio, de Residuos y Suelos Contaminados; la Ley 5/2003, de 20 de marzo, de Residuos de la Comunidad de Madrid; la Ley 10/1993, de 26 de octubre, de Vertidos Líquidos Industriales al Sistema Integral de Saneamiento de la Comunidad de Madrid y el Decreto 57/2005, de 30 de junio, que la modifica; el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas; el Reglamento (CE) 1774/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 3 de octubre de 2002, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano; las ordenanzas del Ayuntamiento de Madrid, de Protección contra la contaminación acústica y Térmica, de Gestión y Uso eficiente del agua en la ciudad de Madrid y de Protección del Medio ambiente urbano, y demás normativa general de aplicación, así como de la propuesta técnica del Área de Control Integrado de la Contaminación, esta Dirección General de Evaluación Ambiental, en uso de las atribuciones conferidas por el mencionado Decreto 33/2012, de 16 de febrero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Medio ambiente y Ordenación del Territorio:

RESUELVE

Otorgar la Autorización Ambiental Integrada a los efectos previstos en la Ley 16/2002, de 1 de julio de 2002, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación, a **CAMPOFRÍO FOOD GROUP, S.A.**, con CIF A09000928, para las instalaciones de "Fabricación y transformación de productos cárnicos", en el término municipal de Madrid, de acuerdo con las condiciones contempladas en la documentación de solicitud de AAI, y el resto de la documentación adicional incluida en el expediente administrativo ACIC-AAI-9.045/10, y que, en cualquier caso, deberá cumplir con las medidas incluidas en los anexos I y II que forman parte de la presente Resolución:

- ANEXO I Prescripciones técnicas y valores límite de emisión.**
ANEXO II Sistemas de control de emisiones y residuos.

En el caso de existir discrepancias entre las medidas descritas en la documentación de la solicitud y documentación adicional, recogidas de forma resumida en el Anexo III, y las condiciones establecidas en esta Resolución prevalecerá lo dispuesto en esta última.

Dejar sin efecto una vez se notifique esta Resolución, las Autorizaciones e Inscripciones Registrales que se hubieran otorgado al titular, en su caso, en materia de vertidos a la red de saneamiento y de producción y gestión de residuos, excluida la de transportista. Igualmente, se dejan sin efecto las condiciones que se hubieran establecido en las Resoluciones de Evaluación Ambiental o de Calificación Ambiental previas a la presente Resolución.

Esta AAI se otorga por un **plazo máximo de ocho años**, transcurrido el cual deberá procederse a su renovación, y en su caso, actualización.

A estos efectos, se deberá solicitar la mencionada **renovación** con una antelación mínima de diez meses antes del vencimiento del plazo de vigencia de la presente AAI.

En caso de realizarse alguna **modificación en las instalaciones o del proceso productivo desarrollado en ellas**, se deberá comunicar esta intención a la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, con el fin de determinar si la modificación es o no sustancial. Si se determinara que la modificación es sustancial, se deberá solicitar nueva AAI.

En cualquier caso, la AAI podrá ser modificada de oficio, cuando concurren algunas de las circunstancias especificadas en el artículo 26 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control de la contaminación.

La **eficacia** de la AAI queda **supeditada** a la presentación por parte del titular, en el **plazo máximo de tres meses**, a contar desde la notificación de esta Resolución, de documentación que acredite la **constitución de un Seguro de Responsabilidad Civil** que cubra, en todo caso, las indemnizaciones debidas por muerte, lesiones o enfermedad de las personas; indemnizaciones por daños en las cosas y los costes de reparación y recuperación del medio ambiente alterado (artículo 6 del Real Decreto 833/1988), cuya cobertura mínima sea de 450.000'00 € (CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL EUROS).

En el caso que el titular no presentara en el plazo máximo indicado la documentación solicitada, **la Autorización Ambiental Integrada perderá su eficacia**, no disponiendo las instalaciones en este caso de la correspondiente AAI, y no pudiendo por tanto continuarse con la actividad hasta que dicho cumplimiento fuera acreditado, de acuerdo con el artículo 10 del Real Decreto 833/1988, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución de la Ley 20/1986, básica de residuos tóxicos y peligrosos.

La AAI podrá ser **revocada** cuando concorra una de las siguientes circunstancias:

- La declaración de quiebra o suspensión de pagos de CAMPOFRÍO FOOD GROUP, S.A.
- Extinción de la personalidad jurídica de la empresa.
- Cuando desaparecieran las circunstancias que motivaron el otorgamiento de la AAI.
- Como consecuencia del incumplimiento grave o reiterado de las condiciones de esta Resolución.

La AAI se otorga a los únicos efectos de la Ley 16/2002, de 1 de julio, sin perjuicio de las demás licencias, permisos y autorizaciones que, legal o reglamentariamente, sean exigibles para el desarrollo de la actividad.

Según el artículo 31 de la Ley 16/2002, el incumplimiento del condicionado de esta AAI será considerado infracción administrativa en materia de prevención y control integrados de la contaminación, pudiendo dar lugar a la adopción de las medidas de Disciplina Ambiental contempladas en los artículos 32 y siguientes del Título IV de la referida Ley.

Igualmente, el incumplimiento de las obligaciones que impone la Ley 26/2007, de 23 de octubre, de Responsabilidad Ambiental, dará lugar a todas o a algunas de las sanciones contempladas en el artículo 38 de la citada Ley.



Contra esta Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso de alzada ante la Excelentísima Sra. Consejera de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, en el plazo de un mes a contar desde la fecha de notificación de la misma, sin perjuicio de poder ejercitar cualquier otro que estime pertinente en defensa de sus derechos, de conformidad con el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Madrid, 11 de mayo de 2012

LA DIRECTORA GENERAL
DE EVALUACIÓN AMBIENTAL


Fdo.: Lourdes Martínez Marcos

CAMPOFRÍO FOOD GROUP, S.A.
C/ San Norberto, 19
Pol. Ind. San Cristóbal de los Ángeles
28021 Madrid

ANEXO I

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS Y VALORES LÍMITE DE EMISIÓN

1. CONDICIONES GENERALES

1.1 Se presentará anualmente, una relación de los principales productos químicos empleados en el proceso de fabricación y en procesos auxiliares (mantenimiento, operaciones de limpieza etc.) indicando las cantidades empleadas, el proceso en el que se utilizan, la producción total obtenida, adjuntándose las Fichas de Datos de Seguridad (FDS) actualizadas de todos aquellos productos químicos que se empleen por primera vez, según el modelo establecido en el Reglamento CE nº 1907/2006, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de diciembre de 2006, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH). En el caso de los biocidas deberá aportarse la resolución de inscripción en el Registro Oficial del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

De acuerdo con el apartado 4.3. del Real Decreto 509/2007, de 20 de abril, por el que se aprueba el Reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrado de la contaminación, el titular de la instalación deberá notificar a esta Dirección General, los riesgos potenciales para la salud y medio ambiente de las sustancias que se utilicen o se produzcan en su instalación, identificados durante el proceso de registro y evaluación previsto en el Reglamento CE nº 1907/2006.

Si para algunas de las sustancias empleadas o producidas se concluyera que se requiere una autorización expresa, de acuerdo con el Título VII del Reglamento CE nº 1907/2006, el titular estará obligado a declarar los procesos en los que interviene la sustancia y las medidas específicas de control.

1.2 El titular deberá tener en cuenta las limitaciones de uso que se establecen, en el Anexo XVII del Reglamento REACH, para productos con presencia de nafta, que tengan concentraciones superiores al 0'1 % de benceno.

1.3 A fin de garantizar la protección de la salud de las personas y el medio ambiente, se adoptará como criterio en la selección de materias primas y sustancias auxiliares, evitando la utilización de productos que los contengan que estén clasificados como peligrosos de acuerdo con el Real Decreto 363/1995, de 10 de marzo por el que se aprueba el Reglamento sobre notificación de sustancias nuevas y clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas.

1.4 Las torres de refrigeración y/o condensadores evaporativos deberán ser notificados a la Consejería de Sanidad, en el plazo máximo de 1 mes desde su puesta en funcionamiento; indicando el número y características técnicas de éstas, así como las modificaciones que afecten al sistema, conforme al anexo I del Real Decreto 865/2003, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. Para dicha notificación se puede optar tanto por la vía presencial como la del registro telemático de la citada Consejería de Sanidad.

En el plazo máximo de 1 mes, a contar desde su notificación en la Consejería de Sanidad, el titular deberá remitir a esta Dirección General copia de la notificación realizada.



2. CONDICIONES RELATIVAS AL AGUA

2.1. ABASTECIMIENTO

2.1.1. La actividad se desarrollará conforme a lo establecido en la Ordenanza de Gestión y uso eficiente del Agua, del Ayuntamiento de Madrid, de mayo de 2006.

2.2. SANEAMIENTO Y DEPURACIÓN

2.2.1. Se asegurará que todos los efluentes de mantenimiento de equipos de producción e instalaciones auxiliares (generadores de vapor, sistemas de refrigeración, etc.) no se incorporen al Sistema Integral de Saneamiento (en adelante SIS). Todos los efluentes que se generen en estas zonas, serán recogidos como residuo y serán gestionados adecuadamente de acuerdo a su naturaleza y composición.

2.2.2. Se realizarán los controles establecidos en el Real Decreto 865/2003, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis, en los sistemas de refrigeración. Se dispondrá de un registro en el que queden reflejadas las actividades de mantenimiento realizadas en las instalaciones con riesgo de proliferación de legionella.

2.2.3. No se llevará a cabo ninguna actividad de proceso o mantenimiento, así como ningún almacenamiento de productos químicos en puntos próximos a los sumideros. En caso de llevarse a cabo alguna actividad que pueda originar riesgo de derrames en la proximidad de la red de evacuación, los sumideros afectados permanecerán sellados, de forma que se garantice que ningún vertido originado en dichas áreas sea incorporado al SIS.

En este sentido, en el **plazo máximo de 3 meses** a contar desde la notificación de esta Resolución, el titular deberá remitir justificación documental y fotográfica del sellado del sumidero existente en el almacén de productos químicos, con el fin de evitar que los posibles derrames producidos en esta zona de almacenamiento, puedan alcanzar al SIS.

2.3. CONDICIONES DE VERTIDO

2.3.1. El titular deberá asegurar que el vertido generado por la instalación se ajuste a las características reguladas en la Ley 10/93, de 26 de octubre, sobre vertidos líquidos industriales al Sistema Integral de Saneamiento.

2.3.2. La toma de muestras y medición de caudales, se realizará en las tres arquetas de registro de efluentes existentes en la instalación para la conexión al SIS, conforme a lo indicado en el artículo 27 de la Ley 10/1993, de 26 de octubre.

En el primer informe de control de vertidos que se remita, la entidad acreditada que lo realice, deberá certificar en el propio informe que las tres arquetas de registro existentes, son adecuadas para la medida del caudal y la toma de muestras. En caso contrario se evaluará la necesidad de llevar a cabo la construcción de nuevas arquetas de vertido para la realización de los controles periódicos de vertidos.

2.3.3. El vertido característico, a efectos de cambios sustanciales en la composición del vertido, expresado como valores medios, es el siguiente:

PARÁMETRO	ARQUETA SALCHICHAS	ARQUETA JAMONES
Aceites y grasas (mg/l)	20	20
Sólidos en suspensión (mg/l)	612	100
DQO (mg/l)	875	175
DBO ₅ (mg/l)	696	123
Cloruros (mg/l)	217	200
Fósforo total (mg/l)	8	4
Nitrógeno total (mg/l)	75,6	12,5

La comprobación de los cambios en la composición del vertido característico declarado se realizará a partir de los resultados del análisis de una muestra compuesta, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 62/1994, de 16 de junio, por el que se establecen normas complementarias para la caracterización de los vertidos industriales al sistema de saneamiento.

En función de los resultados de las analíticas que se lleven a cabo en el seguimiento y control del vertido establecido en el Anexo II, esta Dirección General considerará la inclusión o exclusión de otros parámetros al vertido característico de la actividad. Así mismo, en función de los resultados que se obtenga en los controles de vertido que se realicen en la arqueta de la C/ San Cesáreo, se establecerá el vertido característico de este punto de vertido.

2.3.4. Los vertidos que se incorporan al SIS, deberán cumplir los valores máximos instantáneos de los parámetros recogidos en la Ley 10/1993, de 26 de octubre, sobre vertidos líquidos industriales al sistema integral de saneamiento en la Comunidad de Madrid, y en el Decreto 57/2005, de 30 de junio, por el que se revisan los Anexos de la citada Ley 10/1993.

2.3.5. Queda prohibido verter al SIS los compuestos y materias que de forma enumerativa quedan agrupados, por similitud de efectos en el Anexo I: Vertidos Prohibidos de la Ley 10/93, modificado por el Decreto 57/2005, de 30 de junio.

2.3.6. Asimismo, queda prohibida, conforme establece el artículo 6 de la Ley 10/1993, la dilución para conseguir los niveles de concentración que posibiliten la evacuación del vertido al SIS.

2.3.7. Se deberán adoptar las medidas adecuadas, según el artículo 16 de la Ley 10/1993, para evitar los vertidos accidentales de efluentes que puedan ser potencialmente peligrosos para la seguridad física de las personas, el medio ambiente, las instalaciones de la depuradora de aguas residuales o bien la propia red de alcantarillado.

2.3.8. Dado que no se aportan datos sobre el contenido del vertido característico de todas las sustancias peligrosas a las que se refiere el Anexo IV del Real Decreto 907/2007, de 6 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Planificación Hidrológica, susceptibles o no de ser eliminadas en la EDAR, su hipotética presencia



podría dar lugar a que no se pudiera asegurar el cumplimiento de los valores límite de emisión establecidos para el vertido a cauce público de la Estación Depuradora. Por todo ello, se evitará el uso en la industria de productos que contengan sustancias peligrosas no declaradas en el vertido característico.

3. CONDICIONES RELATIVAS A LA ATMÓSFERA

3.1. CONDICIONES GENERALES

3.1.1. El combustible a utilizar en la instalación será gas natural, excepto en aquellos casos de falta de suministro, en los que se utilizará otro combustible cuya afección al medio ambiente sea la menor posible.

3.2. EXTRACCIÓN Y DEPURACIÓN DE GASES

3.2.1. Los focos de emisiones a la atmósfera de la instalación serán los que se indican a continuación. Cualquier modificación del número de focos, sistemas de depuración de gases, proceso o aumento del caudal de generación de emisiones, deberá ser comunicada a la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio:

Nº FOCO	GRUPO Y CÓDIGO	DENOMINACIÓN FOCO	SISTEMA DE DEPURACIÓN
1	B 04 06 17 03	Extractor de procesos de ahumados nº 1	Filtro retención de partículas
2	B 04 06 17 03	Extractor de procesos de ahumados nº 2	Filtro retención de partículas
3	B 04 06 17 03	Extractor de procesos de ahumados nº 3	Filtro retención de partículas
4	B 04 06 17 03	Extractor de procesos de ahumados nº 4	Filtro retención de partículas
5	B 03 02 05 06	Generador de vapor P.I. 427060	---
6	B 03 02 05 06	Generador de vapor P.I. 427059	---
7	B 03 02 05 06	Generador de vapor P.I. 313781	---
8	B 04 06 17 03	Extractor de procesos de ahumados nº 5	Filtro retención de partículas

3.2.2. Se deberá redactar un protocolo de mantenimiento adecuado de las instalaciones y los equipos que generen emisiones a la atmósfera. En este sistema deberán quedar reflejadas las tareas a realizar y su periodicidad, que estarán basadas en las instrucciones del fabricante y la propia experiencia en la operación de los mencionados sistemas. La realización de estas tareas de mantenimiento deberá quedar reflejada en el sistema de registro de controles a la atmósfera.

Dicho protocolo de mantenimiento deberá quedar definido y redactado en el plazo máximo de 3 meses, a contar desde la fecha de notificación de esta Resolución, debiendo permanecer en la instalación a disposición para inspección oficial.

3.3. CONDICIONES DE EMISIÓN

3.3.1. Valores límite de emisiones canalizadas: Se deberán cumplir los siguientes valores límite de emisión (VLE) en los focos de emisión de gases, como valores medios diarios expresados en condiciones normales de presión y temperatura del gas seco (101'3 kPa, 273'15 K), referidos a un porcentaje de oxígeno en condiciones reales de funcionamiento en los focos del proceso de ahumado y a un 3% en los generadores de vapor:

Nº FOCO	DENOMINACIÓN FOCO	Parámetro	VLE (mg/Nm ³)
1 2 3 4	Extractor de procesos de ahumados nº 1 Extractor de procesos de ahumados nº 2 Extractor de procesos de ahumados nº 3 Extractor de procesos de ahumados nº 4	Partículas	30
5 6 7	Generador de vapor P.I. 427060 Generador de vapor P.I. 427059 Generador de vapor P.I. 313781	SO ₂	35
		CO	100
		NO _x	450
8	Extractor de procesos de ahumados nº 5	Partículas	30

Para el establecimiento de los valores límite de emisión (VLE) se ha tenido en cuenta el Protocolo al Convenio de 1979 sobre contaminación atmosférica transfronteriza a larga distancia relativo a la reducción en la acidificación, de la eutrofización y del ozono en la troposfera, así como la normativa vigente de aplicación en otras Comunidades Autónomas.

3.3.2. Todos los focos de emisión a la atmósfera deberán estar acondicionados para la toma de muestras y análisis de contaminantes, según se indica en el artículo 7.1. del Real Decreto 100/2011, de 28 de enero, por el que se actualiza el catálogo de actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera y se establecen las disposiciones básicas para su aplicación.

3.3.3. El titular deberá llevar a cabo un registro con el contenido establecido en el artículo 8 del Real Decreto 100/2011, de 28 de enero.

3.3.4. Las instalaciones frigoríficas deberán cumplir todos los requisitos establecidos en el Real Decreto 3099/1997, por el que se aprueba el Reglamento de Seguridad de Plantas e Instalaciones Frigoríficas y sus Instrucciones Técnicas Complementarias.

4. OLORES

4.1. Las instalaciones deberán disponer de un Plan de minimización de olores. Las actuaciones que incluya dicho Plan deberán integrarse en las labores rutinarias de mantenimiento y operación de la planta.

5. RUIDO

5.1. Deberán cumplirse los valores límite de inmisión de ruido establecidos en la Ordenanza del Ayuntamiento de Madrid de Protección contra la contaminación Acústica y Térmica de 25 de febrero de 2011, recogidos en la siguiente tabla. Se fijan como valores



límite los correspondientes a: "Tipo de área acústica: V (Área especialmente ruidosa) b: Sectores del territorio con predominio de suelo de uso industrial", evaluados conforme a los métodos y procedimientos de su apartado 1 del Anexo III:

Tipo de Área acústica		
V (Área especialmente ruidosa)		
b) Sectores del territorio con predominio de suelo de uso industrial		
Periodo día (LkAeq5s)	Periodo tarde (LkAeq5s)	Periodo noche (LkAeq5s)
65 dBA	65 dBA	55 dBA

6. PROTECCIÓN DEL SUELO

6.1. En el plazo máximo de 6 meses, a contar desde la notificación de esta Resolución, el titular deberá entregar documento gráfico que acredite el acondicionamiento de la zona de almacenamiento de aceites (nuevos y residuales), impermeabilizando tanto los cubetos de contención donde se encuentran los depósitos de aceites residuales como el pavimento en el que están colocados los bidones de aceites nuevos.

6.2. Las instalaciones de almacenamiento de productos líquidos corrosivos, deberán cumplir las especificaciones del Real Decreto 379/2001, por el que se aprueba el Reglamento de Almacenamiento de Productos Químicos y sus Instrucciones Técnicas Complementaria ITC-MIE-APQ 6: "Almacenamiento de productos líquidos corrosivos" e ITC-MIE-APQ-1 "Almacenamiento de líquidos inflamables y combustibles".

6.3. No se permitirá el almacenamiento de residuos peligrosos o productos químicos en zonas que no estén acondicionadas para tal fin.

6.4. El titular redactará un programa de inspección y mantenimiento que asegure la impermeabilización y estanqueidad del pavimento en las siguientes áreas:

- Zonas de almacenamiento de productos químicos
- Zonas de almacenamiento de residuos peligrosos
- Zona de almacenamiento de aceites (nuevo y usado)

Las operaciones de mantenimiento de este programa quedarán registradas en el Libro de Registro de Mantenimiento creado al efecto.

Dicho programa de inspección y mantenimiento deberá quedar definido y redactado en el plazo máximo de 3 meses, a contar desde la fecha de notificación de esta Resolución, y permanecer en la instalación a disposición para inspección oficial.

6.5. Se redactarán protocolos de actuación en caso de posibles derrames de sustancias químicas o residuos peligrosos en la instalación. Cualquier derrame o fuga que se produzca de tales sustancias deberá recogerse inmediatamente, y el resultado de esta recogida se gestionará adecuadamente de acuerdo a su naturaleza y composición.

Dichos protocolos de actuación deberán quedar definidos y redactados en el plazo máximo de 3 meses, a contar desde la fecha de notificación de esta Resolución, y permanecer en la instalación a disposición para inspección oficial.

6.6. En caso de ampliación de la actividad, CAMPOFRÍO FOOD GROUP, S.A. procederá a notificar los hechos a esta Consejería, a fin de que determine los contenidos mínimos del informe que, en aplicación del artículo 3.4. del Real Decreto 9/2005, de 14 de enero, debieran presentarse.

7. PROTECCIÓN DE LAS AGUAS SUBTERRÁNEAS

7.1. En el caso de que se produjeran cambios en las instalaciones que pudiera aumentar el riesgo de afección a las aguas subterráneas, podrá requerirse el establecimiento de un Plan de Control y Seguimiento del estado de su calidad.

7.2. En caso que se presentara un derrame o fuga accidental que pudiera producir la contaminación del suelo, el titular deberá realizar una caracterización analítica del suelo debiendo incluirse la posible afección a las aguas subterráneas, dada la conexión entre ambos medios.

8. OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE RESIDUOS

8.1. Procesos generadores de residuos peligrosos

Como consecuencia de su actividad, la instalación desarrolla una serie de procesos generadores de residuos peligrosos que se enumeran en el presente apartado.

Los procesos pueden generar con carácter eventual otros residuos peligrosos no expresamente contemplados, que se incluirán, en su caso, en la Memoria Anual de producción de residuos. La determinación de los residuos se hará de conformidad con la lista establecida en la Orden MAM 304/2002, de 8 de febrero, por la que se publican las operaciones de valorización y eliminación de residuos y la lista europea de residuos.

Los residuos peligrosos que se generan en cada proceso de la instalación objeto de esta Resolución, son los siguientes:

CENTRO: NC 001: FABRICACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	
PROCESO NP 01: PROCESO DE FABRICACIÓN DE SALCHICHAS Y JAMONES CURADOS	
LER	Descripción
DISOLVENTES CON TINTAS	
08 03 12	Residuos de tintas que contienen sustancias peligrosas.
SOLUCIONES ACUOSAS ÁCIDAS	
06 01 06	Otros ácidos



SOLUCIONES ACUOSAS BÁSICAS	
06 02 05	Otras bases
ENVASES METÁLICOS CONTAMINADOS	
15 01 10	Envases que contienen restos de sustancias peligrosas o están contaminados por ellas.
ENVASES DE PLÁSTICO CONTAMINADOS	
15 01 10	Envases que contienen restos de sustancias peligrosas o están contaminados por ellas.
TRAPOS Y ABSORBENTES CONTAMINADOS	
15 02 02	Absorbentes, materiales de filtración, trapos de limpieza y ropas protectoras contaminados por sustancias peligrosas.
PROCESO NP 02: SERVICIOS GENERALES, MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	
LER	Descripción
ACEITE MINERAL USADO	
13 02 05	Aceites minerales no clorados de motor, de transmisión mecánica y lubricantes
TUBOS FLUORESCENTES	
20 01 21	Tubos fluorescentes y otros residuos que contienen mercurio
BATERÍAS DE PLOMO	
16 06 01	Baterías de plomo
FILTROS DE ACEITE	
16 01 07	Filtros de aceite
...	

8.2. La actividad se identificará en todo momento, en lo referente a la producción de residuos, con el número de identificación **AAI / MD / P11 / 12154**, utilizándose asimismo como identificadores del centro (NC), proceso (NP) y tipo de residuo (NR), los señalados en la presente Resolución.

8.3. CONDICIONES GENERALES

8.3.1. La actividad se desarrollará en todo momento conforme a lo establecido en la Ley 22/2011, de 28 de julio, de Residuos y Suelos Contaminados, la Ley 5/2003, de 20 de marzo de 2003, de Residuos de la Comunidad de Madrid y su normativa de desarrollo, y en esta Resolución.

8.3.2. Cualquier modificación en cuanto a procesos, tipologías de los residuos producidos, formas de agrupamiento, pretratamiento o tratamiento "in situ" de los mismos, diferentes a los referidos en la documentación aportada para la obtención de la presente autorización, serán comunicados a la Dirección General de Evaluación Ambiental.

8.3.3. De acuerdo con la legislación vigente en materia de residuos peligrosos, el titular de la instalación está obligada a llevar a cabo alguna de las operaciones siguientes:

- a) Realizar el tratamiento de los residuos por sí mismo.
- b) Encargar el tratamiento de sus residuos a una entidad o empresa, registrada conforme a lo establecido en la Ley 22/2011.
- c) Entregar los residuos para su tratamiento, a una entidad pública o privada de recogida de residuos, incluidas las entidades de economía social, para su tratamiento.

Dichas operaciones deberán acreditarse documentalmente.

8.3.4. Para facilitar la gestión de sus residuos, el titular está obligado a:

- a) Suministrar a las empresas autorizadas para llevar a cabo la gestión de residuos la información necesaria para su adecuado tratamiento y eliminación.
- b) Proporcionar a las Entidades Locales información sobre los residuos que les entreguen cuando presenten características especiales, que puedan producir trastornos en el transporte, recogida, valorización o eliminación.
- c) Informar inmediatamente a la administración ambiental competente en caso de desaparición, pérdida o escape de residuos peligrosos o de aquellos que por su naturaleza o cantidad puedan dañar el medio ambiente.

8.3.5. En relación con el almacenamiento, la mezcla y el etiquetado de residuos en el lugar de producción, el titular está obligado a:

- a) Mantener los residuos almacenados en condiciones adecuadas de higiene y seguridad mientras se encuentren en su poder.
- b) No mezclar ni diluir los residuos peligrosos con otras categorías de residuos peligrosos ni con otros residuos, sustancias o materiales. Los aceites usados de distintas características cuando sea técnicamente factible y económicamente viable, no se mezclarán entre ellos ni con otros residuos o sustancias, si dicha mezcla impide su tratamiento.
- c) Almacenar, envasar y etiquetar los residuos peligrosos en el lugar de producción antes de su recogida y transporte con arreglo a las normas aplicables.

8.3.6. El tiempo de almacenamiento de residuos peligrosos no será nunca superior a los seis meses, salvo autorización expresa por parte de esta Consejería, por causas debidamente justificadas y siempre que se garantice la protección de la salud humana y el medio ambiente.

El tiempo de almacenamiento de los residuos no peligrosos en el lugar de producción será inferior a dos años cuando se destinen a valorización y a un año cuando se destinen a eliminación.

Los plazos empezarán a computar desde que se inicie el depósito de residuos en el lugar de almacenamiento.

8.3.7. Los residuos peligrosos se almacenarán en envases estancos y cerrados, protegidos de las condiciones climatológicas. Aquellos envases que contengan residuos susceptibles de generar derrames deberán agruparse sobre superficies pavimentadas impermeables y dentro de cubetos o bandejas de seguridad. En ningún caso, obstaculizarán el tránsito ni el acceso a los equipos de seguridad.

8.3.8. Los residuos domésticos generados se gestionarán independientemente de los residuos industriales producidos por la actividad industrial. El resto de residuos no



peligrosos serán gestionados adecuadamente de acuerdo a su naturaleza y composición, y a los principios de jerarquía establecidos en la legislación vigente en materia de residuos.

8.3.9. De acuerdo a lo establecido en el Real Decreto 1378/1999, de 27 de agosto, por el que se establecen medidas para la eliminación y gestión de los policlorobifenilos, policloroterfenilos (PCB's) y aparatos que los contengan, se deberá eliminar y gestionar adecuadamente el aceite refrigerante de los equipos que contienen PCB's, entregándolos a un gestor de residuos autorizado.

En el plazo máximo de 3 meses, a contar desde la notificación de esta Resolución, el titular deberá entregar documentación que justifique el cumplimiento del citado Real Decreto.

9. SUBPRODUCTOS

9.1. Los subproductos animales no destinados al consumo humano de Categoría 3 (partes de animales sacrificados aptos para el consumo humano pero no destinados a este fin por motivos comerciales, despojos, piel, decomisos, etc.), se recogerán, transportarán, identificarán y eliminarán de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1069/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo, del 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1774/2002, y el Reglamento (UE) nº 142/2011, de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1069/2009.

10. EFICIENCIA ENERGÉTICA

10.1. En caso de futuras reformas o sustitución de la maquinaria o equipos, se asegurará la instalación de equipos de proceso de las tecnologías más avanzadas, de máxima eficiencia energética y el correcto dimensionamiento de los mismos.

10.2. Se llevará un registro de los consumos mensuales de energía eléctrica y combustible realizados por la instalación. Anualmente se remitirán los datos de consumo anuales de energía eléctrica y combustible.

11. ACCIDENTES Y CONDICIONES ANORMALES DE OPERACIÓN

11.1. El titular deberá disponer de protocolos de actuación para todas aquellas situaciones en que por accidente, o fallo de funcionamiento en la explotación de la instalación, se produzca:

- Vertido al sistema integral de saneamiento que contenga alguna de las sustancias recogidas en el Anexo I del Decreto 57/2005, por el que se modifican los Anexos de la Ley 10/93, o el vertido presente concentraciones de los parámetros de contaminación superiores a las establecidas como máximas en el Anexo II de la misma, y como consecuencia sea capaz de originar una situación de riesgo para las personas, el medio ambiente o el sistema integral de saneamiento..

- Emisiones no controladas a la atmósfera o por encima de los valores límite indicados en la presente Resolución.
- Vertido de sustancias peligrosas al suelo o cualquier otro incidente que pudiera afectar negativamente a su calidad y a la de las aguas subterráneas.

11.2. Los hechos anteriores deberán ser registrados y comunicados a la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid, por la vía más rápida, con objeto de evitar o reducir al mínimo los daños que pudieran causarse.

11.3. En el caso de vertido accidental al sistema integral de saneamiento, se deberá comunicar urgentemente la circunstancia producida al Ente Gestor de la explotación de la estación depuradora de aguas residuales (Mediante envío de fax al nº: 91 545 14 82). La comunicación se realizará por el medio más rápido. La empresa deberá remitir al Ente Gestor de la explotación de la estación depuradora de aguas residuales, un informe detallado del accidente, según lo indicado en la Ley 10/1993, de 26 de octubre, sobre vertidos líquidos industriales al sistema integral de saneamiento en la Comunidad de Madrid.

11.4. Una vez producida la descarga accidental al medio, el titular utilizará todos los medios a su alcance para reducir al máximo sus efectos.

11.5. Sin perjuicio de la sanción que según la legislación específica proceda, en caso de infracción, el titular deberá reparar el daño causado o, en su defecto, indemnizar los daños y perjuicios ocasionados por la descarga accidental.

11.6. En las situaciones de emergencia que pudieran derivarse de la explotación de las instalaciones, se actuará según lo dispuesto en la Ley 2/1985, de 21 de enero, sobre protección civil, y su normativa de desarrollo.

11.7. Se deberán adoptar y ejecutar las medidas de prevención, de evitación y de reparación de daños medioambientales y a sufragar sus costes, cualquiera que sea la cuantía, según se establece en los artículos 9, 17 y 19 de la Ley 26/2007, de 23 de octubre, de Responsabilidad Medioambiental.

Si por aplicación de otras leyes se hubiera conseguido la prevención, la evitación y la reparación de daños medioambientales a costa del responsable, no será necesario tramitar las actuaciones previstas en la citada Ley de Responsabilidad Medioambiental"

12. PLAN DE CLAUSURA DE LA INSTALACIÓN

12.1. Se deberá redactar un plan de clausura de la instalación que asegure que se puede dismantelar evitando cualquier riesgo de la contaminación y que se puede devolver al terreno un estado satisfactorio. Este plan deberá presentarse con una antelación de DIEZ MESES al inicio de la fase de cierre definitivo de la instalación o al menos con la antelación suficiente, una vez se tenga conocimiento del cierre definitivo.

12.2. El plan de clausura deberá incluir:
a) Secuencia de desmontajes y derrumbes.



- b) Residuos generados en cada fase, indicando la cantidad producida, forma de almacenamiento temporal y gestor de residuo que se haya previsto en función de la tipología y peligrosidad de los mismos.
- c) Se deberá tener en cuenta la preferencia de la reutilización frente al reciclado, de éste frente a la valorización y de ésta última frente a la eliminación a la hora de elegir el destino final de los residuos generados.
- d) Informe relativo a la protección del suelo, en el que se recojan los siguientes aspectos:
 - Identificación de las fuentes de contaminación potencial del suelo derivadas tanto de la actividad productiva como de los almacenamientos existentes (incluidos los depósitos subterráneos y aéreos de combustible, materias primas o productos), indicando su localización concreta en plano o croquis de la instalación.
 - Definición de los sistemas de control existentes asociados a las fuentes de contaminación potencial (por ejemplo, cubetos de retención).
 - Valoración de la posibilidad de que se haya producido algún tipo de contaminación del suelo durante la fase de funcionamiento de la actividad. En el caso de que hayan tenido lugar accidentes o irregularidades susceptibles de haber generado contaminación del suelo, el titular deberá describir, de la manera más detallada posible, el tipo de contaminación, la incidencia sobre el suelo y las acciones correctoras llevadas a cabo.
 - Cualquier otra información que pueda ayudar a detectar la presencia de contaminación histórica y diferenciarla de una posible contaminación actual.

En función de los resultados de éste informe, la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio adoptará, en su caso, las medidas que considere oportunas.

12.3. El Plan reflejará que durante el desmantelamiento, en todo momento, se tendrán en cuenta los principios de respeto al medio ambiente comunes a toda obra civil, como son evitar la emisión de polvo, ruido, vertidos de maquinaria por mantenimiento, etc.

12.4. En caso que cesara la actividad, bien de forma temporal por tiempo superior a 1 año, bien de manera definitiva, pero no se produjera desmantelamiento ni parcial ni total de las instalaciones, el titular deberá presentar una Memoria de cese de actividad, en la que se incluya al menos los siguientes aspectos:

- a) Carácter del cese de la actividad: Temporal o definitivo, indicando en su caso por cuánto tiempo permanecerán las instalaciones sin actividad.
- b) Información sobre cómo se retirarán de las instalaciones todas las materias primas, productos finales y/o excedentes de combustibles.
- c) Información sobre cómo y quién gestionará todos los residuos y subproductos existentes en las instalaciones.
- d) Información sobre las labores de limpieza tanto de las instalaciones como de los sistemas de depuración existentes.
- e) Plazos previstos para la realización de todas las operaciones anteriores..
- f) Previsión sobre cuándo se iniciará, en su caso, el desmantelamiento de las instalaciones.

Dicha Memoria deberá presentarse ante esta Dirección General con una antelación de al menos 2 meses, a la fecha del cese de actividad prevista.

ANEXO II

SISTEMAS DE CONTROL DE EMISIONES Y RESIDUOS

1. SISTEMAS DE CONTROL

1.1. Deberán notificarse anualmente los datos de emisión (referidos al año anterior) de sustancias contaminantes al aire, al suelo y al agua y la transferencia de residuos fuera de la instalación, de acuerdo el Real Decreto 508/2007, de 20 de abril, por el que se regula el suministro de información sobre emisiones del Reglamento E-PRTR y de las autorizaciones ambientales integradas.

A este respecto, dispone de una "Guía para la implantación del E-PRTR" en la web: www.prtr-es.es del Ministerio de Medio Ambiente, "Fondo documental"; "Documento PRTR", en donde se explican las sustancias a notificar según el medio (aire, agua y suelo) y la transferencia de residuos fuera de la instalación, debiéndose, además, tener en cuenta los Anexos del Real Decreto 508/2007.

1.2. Los controles de vertido al sistema integral de saneamiento, de emisiones a la atmósfera y la memoria anual de residuos, así como los demás requerimientos de seguimiento recogidos en este Anexo II, se enviarán, en los plazos que se establecen en este Anexo II, a esta Dirección General de Evaluación Ambiental, quien a su vez remitirá copia de los diversos controles a los organismos que corresponda.

1.3. CONSUMO DE AGUA Y VERTIDOS AL SISTEMA INTEGRAL DE SANEAMIENTO

1.3.1. Con frecuencia anual, deberá calcularse el consumo de agua de red, justificado con las facturas de la entidad responsable.

1.3.2. Se realizará con periodicidad semestral, la toma de muestras y el análisis, a través de organismo acreditado por ENAC o por una Entidad de Acreditación firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos a nivel internacional entre entidades de acreditación, para las labores de inspección medioambiental en el ámbito de aguas residuales, de una muestra compuesta del vertido a la red de saneamiento, en las tres arquetas de vertido de la instalación, correspondientes a las aguas residuales de proceso, según la metodología establecida en el Decreto 62/1994, de 16 de junio, por el que se establecen normas complementarias para la caracterización de los vertidos líquidos industriales al sistema integral de saneamiento.

El alcance de la acreditación de la entidad mencionada, en lo que a los parámetros se refiere, deberá cumplir los criterios mínimos que se recogen en la web www.madrid.org.

1.3.3. Durante la toma de muestras para la caracterización del vertido, se deberá realizar la medición de los siguientes parámetros:

- Caudal (durante toda la caracterización). Si esto no fuera posible, dado el carácter discontinuo del vertido, se realizará una estimación justificada del caudal.
- pH (de todas las muestras simples)
- Conductividad (de todas las muestras simples)



- Temperatura (al menos en un momento representativo del vertido de la actividad)

En las muestras compuestas, deberán analizarse al menos, los siguientes parámetros:

- Sólidos en suspensión
- Aceites y grasas
- Demanda química de oxígeno (DQO)
- Demanda bioquímica de oxígeno (DBO₅)
- Cloruros
- Nitrógeno total
- Fósforo total
- Detergentes totales
- Compuestos organohalogenados absorbibles (AOX)

1.3.4. La toma de muestras de vertidos para su análisis, deberá ajustarse de forma que la muestra sea representativa del proceso. Las condiciones de funcionamiento de la instalación en el momento de la toma de muestras deberán indicarse en el registro de control de vertidos.

1.3.5. En función de los resultados obtenidos en los controles del efluente, la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio podrá establecer la modificación de la periodicidad o las características de los controles o, en su caso, requerir las medidas complementarias de protección ambiental que fueran precisas para garantizar el cumplimiento de lo establecido en la Ley 10/1993 y el Decreto 57/2005, que la modifica, y en la Ley 16/2002, de 1 de junio, de prevención y control integrados de la contaminación.

1.3.6. Se elaborará un registro ambiental de control de vertidos, que estará a disposición de las Autoridades Ambientales, en el que quede reflejado (en relación, como mínimo, al período temporal de vigencia de la presente Autorización):

- Resultado de los controles de caracterización de vertido.
- Labores de mantenimiento realizadas.
- Una relación completa de las incidencias que se hayan producido y una valoración de la eficacia de los sistemas de alarma y control que hubieran intervenido. Se entenderá por incidencia cualquier situación anómala en el vertido, a excepción de las descargas accidentales, para las cuales se procederá según lo especificado en el punto 8 del Anexo II de la presente Resolución.

1.3.7. Los informes de control deberán conservarse, al menos durante 3 años, debiendo estar siempre a disposición del personal encargado de la inspección y control de los vertidos en el momento de su actuación.

1.3.8. A efectos de la notificación al Registro E-PRTR se utilizarán los resultados analíticos obtenidos en los controles de vertidos requeridos en este apartado.

1.3.9. También a efectos del PRTR, para todos los parámetros analizados deberá calcularse la carga contaminante en kg/año, utilizando la siguiente fórmula:

$$\text{Carga contaminante (kg/año)} = (Q_i \times C_i) / 1000$$

Q_i = caudal anual calculado en base a las analíticas ($m^3/año$)
 C_i = concentración obtenida en las analíticas (mg/l)

1.3.10. El titular deberá comunicar a la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio la fecha de realización de los controles de vertidos, con una antelación mínima de 15 días naturales, mediante correo electrónico a las direcciones: responsabilidad.ambiental@madrid.org y seguimiento.ambiental@madrid.org.

1.4. ATMÓSFERA

1.4.1. Se realizará bienalmente a través de organismo acreditado por ENAC, o por una Entidad de Acreditación firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos a nivel internacional entre entidades de acreditación, para las labores de inspección medioambiental en el campo de atmósfera, un control de los focos de emisión que incluya, al menos, los siguientes parámetros con la frecuencia y duración establecida:

Nº FOCO	DENOMINACIÓN FOCO	Parámetro	PERIODO DE REFERENCIA
1 2 3 4	Extractor de procesos de ahumados nº 1 Extractor de procesos de ahumados nº 2 Extractor de procesos de ahumados nº 3 Extractor de procesos de ahumados nº 4	Partículas COT	BIENAL 3 medidas a lo largo de 8 h (1 h de duración cada medida durante una jornada representativa de trabajo)
5 6 7	Generador de vapor P.I. 427060 Generador de vapor P.I. 427059 Generador de vapor P.I. 313781	SO ₂	
		CO	
		NO _x	
8	Extractor de procesos de ahumados nº 5	Partículas COT	

1.4.2. Los muestreos y análisis de los contaminantes se llevarán a cabo con arreglo a las normas CEN tan pronto se dispongan de ellas. En caso de no disponer de normas CEN, se aplicarán las normas ISO u otras normas nacionales o internacionales, y en ausencia de éstas, otros métodos alternativos que estén validados o acreditados, siempre que garanticen la obtención de datos de calidad científica equivalente. Los muestreos y análisis de óxidos de nitrógeno y dióxido de azufre podrán llevarse a cabo con arreglo a normas CEN o mediante otras metodologías, siempre y cuando se encuentren acreditadas por una Entidad de Acreditación.

1.4.3. El titular deberá comunicar a la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio la fecha de realización de los controles de emisiones, con una antelación mínima de 15 días naturales, mediante correo electrónico a las direcciones: responsabilidad.ambiental@madrid.org y seguimiento.ambiental@madrid.org.

1.4.4. En los informes de controles de emisión atmosféricos se reflejarán una serie de datos mínimos para cada una de las mediciones realizadas en los distintos focos: % de humedad, % oxígeno, temperatura de los gases, presión absoluta de emisión, caudal del gas total (m^3/h), caudal del gas seco en condiciones normales de temperatura y presión, volumen de muestreo (muestra no automática), sección de chimenea, velocidad de los gases, horario y duración de la toma de muestras.



1.4.5. En función de los resultados obtenidos en los controles, la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio podrá requerir la modificación de la periodicidad o las características de los controles o, en su caso, establecer las medidas complementarias de protección ambiental que fueran precisas para garantizar el cumplimiento de los valores límite de emisión.

1.4.6. Se deberá realizar un control de las cargas de todos los refrigerantes que se realicen en los sistemas de refrigeración existentes. Anualmente se deberán entregar los datos de consumo tanto del amoníaco como del resto de refrigerantes utilizados.

1.4.7. A efectos de la notificación al Registro E-PRTR se utilizarán los resultados analíticos obtenidos en los controles de atmósfera requeridos en este apartado. Los datos a notificar anualmente en el Registro PRTR deberán contener la suma de las emisiones de todos los focos para cada uno de los contaminantes

1.4.8. Igualmente, a efectos del PRTR, deberá calcularse la carga contaminante en kg/año para todos los parámetros, utilizando la siguiente fórmula:

$$\text{Carga contaminante (kg/año)} = C \text{ (mg/Nm}^3\text{)} \times Q \text{ (Nm}^3\text{/hora)} \times \text{horas de funcionamiento reales/1.000.000}$$

C = media de las concentraciones medidas en condiciones reales
(Sin corrección al % de oxígeno).

Q = caudal medido (referido a gas seco).

1.4.9. Se elaborará un registro ambiental de control de emisiones atmosféricas en el que quede reflejado:

- Datos de emisiones obtenidos en los controles periódicos realizados por Entidad Acreditada.
- Relación de las labores de mantenimiento realizadas en la instalación.
- Una relación completa de las incidencias que se hayan producido y una valoración de la eficacia de los sistemas de alarma y control que hubieran intervenido. Se entenderá por incidencia cualquier situación anómala, a excepción emisiones provocadas por accidente en la instalación, para las cuales se procederá según lo especificado en el punto 8 del Anexo I.

1.4.10. Tanto el registro ambiental como los informes de control deberán conservarse, al menos, durante diez años, debiendo estar siempre a disposición del personal encargado de la inspección oficial y control de las emisiones, en el momento de su actuación.

1.5. RUIDOS

1.5.1. El titular deberá llevar a cabo una campaña de mediciones de índices de ruido en el perímetro de las instalaciones según se definen en la Ordenanza del Ayuntamiento de Madrid de Protección contra la contaminación Acústica y Térmica de 25 de febrero de 2011, evaluados conforme a los procedimientos establecidos en el apartado 1 del anexo III de la mencionada Ordenanza.

El titular deberá remitir a esta Dirección General en el plazo máximo de 3 meses, a contar desde notificación de la presente Resolución, el informe derivado de la citada campaña de medición de ruidos.

1.5.2. En función de los resultados obtenidos en las mediciones, el titular de la instalación propondrá, en su caso, las medidas correctoras a adoptar que serán supervisadas por la Dirección General de Evaluación Ambiental, quien asimismo establecerá, si es necesario, la obligación de realización de mediciones periódicas de ruido.

1.6. OLORES

1.6.1. Deberá remitirse a esta Dirección General, en el plazo máximo de 3 meses a contar desde la notificación de esta Resolución, copia del Plan de minimización de olores.

1.6.2. El titular remitirá a esta Dirección General, en el plazo máximo de 6 meses a contar desde la notificación de esta Resolución, un Estudio Olfatómico, que deberá ser realizado preferentemente por un organismo que esté acreditado, por ENAC o por una Entidad de Acreditación firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos a nivel internacional entre entidades de acreditación, en el campo de "Emisiones atmosféricas de superficies activas, pasivas y fuentes fijas", tanto para la toma de muestras de olores como para el análisis de las mismas, siguiendo la metodología establecida por la norma UNE-EN 13725: "Determinación de la concentración de olor por olfatometría dinámica".

El estudio deberá obtener las unidades de olor en emisión de las fuentes generadoras de olor de la actividad, realizar posteriormente una simulación de la dispersión de las unidades de olor medidas, obtener la inmisión asociada a la actividad en las zonas residenciales próximas, y evaluar los resultados obtenidos. La simulación deberá realizarse aplicando modelos matemáticos adecuados de simulación de la dispersión de olores.

El estudio, que deberá ser representativo de la situación de las instalaciones, y realizarse bajo condiciones de pleno y normal funcionamiento de las mismas, deberá realizarse dentro del período de mayo a agosto. En el informe del estudio deberá hacerse referencia, entre otros, a las condiciones de temperatura y vientos dominantes existentes en el ámbito de estudio.

1.6.3. En función de los resultados obtenidos en el primer estudio olfatómico, la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio podrá requerir la remisión periódica de estudios olfatómicos o, en su caso, establecer las medidas complementarias de protección ambiental que fueran precisas para garantizar el cumplimiento de lo establecido en la Ley 16/2002, de 1 de julio.

1.7. RESIDUOS

1.7.1. Se dispondrá de un archivo físico o telemático donde se recoja por orden cronológico la cantidad, naturaleza, origen, destino y método de tratamiento de los residuos; cuando proceda se inscribirá también, el medio de transporte y la frecuencia de recogida.



En el Archivo cronológico se incorporará la información contenida en la acreditación documental de las operaciones de producción y gestión de residuos.

Dicho Archivo deberá conservarse, junto con los documentos de aceptación de las instalaciones de tratamiento y los documentos de control y seguimiento a que se refiere el artículo 35 del Real Decreto 833/1988, durante al menos 3 años, y permanecer en el centro productor a disposición de esta Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio.

1.7.2. Se elaborará y remitirá anualmente, una Memoria Anual que incluirá la información del Archivo cronológico con el contenido que figura en el anexo XII de la Ley 22/2011, la relación de aquellos que se encuentren almacenados temporalmente, así como las incidencias ocurridas, incluyendo aquellos no recogidos en esta Resolución, por no ser previsible su producción.

Este informe deberá presentarse antes del 1 de marzo del año correspondiente a la notificación de los datos del PRTR, y se podrá utilizar como documento base para la notificación de los datos sobre residuos en el citado registro, además de atender a lo especificado en el Real Decreto 508/2007.

1.7.3. Cada dos años, se deberá llevar a cabo y presentar ante esta Dirección General, una Auditoría Ambiental realizada por una de las Entidades inscritas en el Registro de Entidades de Control Ambiental, conforme a lo indicado en el artículo 38.1 f) de la Ley 5/2003, de 20 de marzo, de Residuos de la Comunidad de Madrid. Esta obligación no será exigible en el caso de adhesión voluntaria al Sistema Comunitario de Gestión y Auditoría Medioambiental (EMAS).

No obstante, y mientras no se produzca la creación del citado Registro de Entidades de Control Ambiental, podrá presentarse, en lugar de la Auditoría definida en el párrafo anterior, copia del Informe de Auditoría Ambiental realizada dentro del Sistema de Gestión Medioambiental que haya sido implantado.

1.7.4. Se renovará cada cuatro años el Estudio de Minimización de los residuos peligrosos generados, según lo indicado en la Ley 5/2003.

1.7.5. El titular remitirá anualmente a esta Consejería certificado de renovación del preceptivo Seguro de Responsabilidad Civil.

1.8. SUBPRODUCTOS

1.8.1. El titular de la instalación llevará un registro de los envíos de los subproductos animales, de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1069/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo, del 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1774/2002, y Reglamento (UE) nº 142/2011, de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1069/2009.

1.9. SUELOS

1.9.1. Si se presentara cualquier fuga o derrame accidental que pudiera dar lugar, a la contaminación del suelo, el titular de la instalación deberá registrarlo y realizar la caracterización analítica del suelo en la zona potencialmente afectada. En caso de que las concentraciones de contaminantes superen los Niveles Genéricos de Referencia, según Real Decreto 9/2005, deberá, además proceder a efectuar una evaluación de riesgos.

1.9.2. Anualmente se revisará el estado del pavimento de la instalación, prestando especial atención a las siguientes zonas:

- Zonas de almacenamiento de productos químicos
- Zonas de almacenamiento de residuos peligrosos
- Zona de almacenamiento de aceites (nuevo y usado)

En su caso, se repararán las zonas del pavimento y elementos dañados. Tales revisiones y/o reparaciones deberán quedar reflejadas documentalmente mediante registros, en los que deberán figurar al menos los siguientes aspectos: Fecha de la revisión, resultado de la misma y material empleado en la reparación.

1.10. PROTECCIÓN DE LAS AGUAS SUBTERRÁNEAS

1.10.1. En el caso que se produjeran cambios en las instalaciones que pudieran aumentar el riesgo de afección a las aguas subterráneas, podrá requerirse el establecimiento de un Plan de Control y Seguimiento del estado de su calidad.

1.10.2. Asimismo, en caso de que se presentara un derrame o fuga accidental que pudiera producir la contaminación del suelo, el titular deberá realizar una caracterización analítica del suelo, según lo establecido en el presente Anexo, debiendo incluir la posible afección a las aguas subterráneas, dada la conexión de ambos medios.

2. REGISTRO AMBIENTAL Y REMISIÓN DE CONTROLES, ESTUDIOS E INFORMES

2.1. REGISTRO AMBIENTAL

Todos los registros ambientales sectoriales descritos en los anteriores apartados se recogerán en un registro ambiental general que incluirá, por tanto, el resultado de los controles realizados, una relación completa de las incidencias con repercusiones ambientales que se hayan producido y una valoración de la eficacia de los sistemas de alarma y control que hubieran intervenido. Este registro ambiental deberá iniciarse desde la presentación de los primeros documentos y/o con controles de seguimiento de la AAI, y estar a disposición de la Administración competente, junto con la presente Resolución.

2.2. REMISIÓN DE CONTROLES, ESTUDIOS E INFORMES

De los estudios e informes señalados en los Anexos I y II de la presente Resolución deberán remitirse **4 ejemplares en formato CD**, a esta Dirección General de Evaluación Ambiental, en los plazos y con la periodicidad que se especifica a continuación:

2.2.1. En el plazo máximo de un mes a contar desde su presentación en la Consejería de Sanidad:



- Copia de la notificación presentada en la Consejería de Sanidad, de las torres de refrigeración y/o condensadores evaporativos.

2.2.2. En el plazo máximo de tres meses a contar desde la notificación de la presente Resolución:

- Certificado de suscripción del Seguro de Responsabilidad Civil.
- Justificación documental y gráfica del sellado el sumidero existente en el almacén de productos químicos.
- Informe de resultados de la campaña de medición de ruidos en ambiente exterior.
- Documentación justificativa del cumplimiento del Real Decreto 1378/1999 sobre la eliminación de equipos que contengan PCB's.
- Copia del Plan de minimización de olores.

2.2.3. En el plazo máximo de seis meses a contar desde la notificación de la presente Resolución:

- Justificación del acondicionamiento de la zona de almacenamiento de aceites (nuevos y residuales).
- Informe del control de olores.

2.2.4. Con periodicidad semestral:

- Informe de control de vertidos al Sistema Integral de Saneamiento (se adjuntará copia del informe de análisis elaborado por el laboratorio acreditado).

2.2.5. Con periodicidad anual (antes del 1 de marzo de cada año, con los datos correspondientes al año anterior):

- Datos de consumo anual de energía eléctrica y combustible.
- Datos de consumo anual de agua.
- Datos de consumo anual de refrigerantes utilizados (amoniaco y otros).
- Relación de los productos químicos empleados en el proceso de fabricación y en procesos auxiliares, indicando las cantidades empleadas y la producción total obtenida.
- Memoria anual de producción de residuos ("Declaración anual de Productor de Residuos Peligrosos"), añadiendo residuos peligrosos y residuos no peligrosos.
- Certificado de vigencia del Seguro de Responsabilidad Civil.

2.2.6. Con periodicidad bienal:

- Control de emisiones a la atmósfera (se adjuntará copia de análisis elaborado por el laboratorio acreditado).

2.2.7. Cada dos años:

- Informe de Auditoría Ambiental.

2.2.8. Cada cuatro años:

- Revisión del Estudio de Minimización de residuos.

2.2.9. Diez meses antes de la clausura de la instalación, o al menos con la antelación suficiente una vez se tenga conocimiento del cierre definitivo:

- Memoria del Plan de clausura de la instalación.

ANEXO III

DESCRIPCIÓN DE LA INSTALACIÓN

1. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

La instalación ocupa una parcela situada en el Polígono Industrial de San Cristóbal de los Ángeles, en Villaverde, término municipal de Madrid, de 35.862 m² de superficie total, siendo el área construida de 21.906 m². El establecimiento está constituido por las siguientes edificaciones:

Edificio	Superficie (m ²)
Edificio Principal	23.190 m ²
Oficinas (2 plantas)	688 m ² /planta 1377 m ² (2 plantas)
Edificio Servicios sociales	750 m ²
Edificio instalaciones	296 m ²

El principal equipamiento existente en cada una de las secciones de fabricación de salchichas y jamones de la instalación, es el siguiente:

Sección	Equipamiento	Uso	Capacidad (m ³)	
Salchichas cocidas	2 cámaras	Conservación de productos congelados	3.319 (cada una)	
	1 Túnel de congelación	Congelación rápida de productos con una temperatura de trabajo de -40 ° C	159	
	2 cámaras	Conservación de materia prima. Descongelación de materia prima	444 (cada una)	
	1 cámara	Conservación de materia prima. Descongelación de materia prima	341	
	1 cámara	Almacenamiento y conservación de colágeno (tripa natural de salchichas)	420	
	1 cámara	Conservación de materia prima	420	
	1 cámara	Acondicionamiento de materia prima	766	
	2 cámaras	Conservación de materia prima. Descongelación de materia prima	395	
	1 cámara	Almacenamiento y conservación de producto acabado	1.512	
	Salas de fabricación	1 Sala de preparación de masas		4.894
		1 Sala de preparación de masas		1.393
1 sala con 4 líneas de fabricación			5.978	
1 sala con la 5ª línea de fabricación			2.288	
Jamones curados	Salas de postsalado secaje y estufaje de jamones	11 salas (superficie cada una de 264 m ²)	1.286 (para contener cada una 16.320 jamones en 240 armazones)	
		4 salas (superficie cada una de 225 m ²)	1.098 (para contener cada una 13.872)	



Sección	Equipamiento	Uso	Capacidad (m ³)
			jamones en 204 armazones)
		10 salas (superficie cada una de 170 m ²)	829 (para contener cada una 9.792 jamones en 144 armazones)
	Salas destinadas a la manipulación y conservación del producto	2 Muelles de recepción-expedición para recepción de producto salado y a la expedición de producto curado.	---
		6 Cámaras de refrigeración para conservación de materia prima, conservación de producto acabado y conservación de productos auxiliares.	932
		1 Cámara de conservación de jamones congelados	549
		Sala de trabajo destinada al deshuesado, prensado y envasado al vacío de jamones	3.996

▪ **Organización**

- N° Empleados: 180
- Días/horas de trabajo anuales: 24 horas/día x 340 días/año
- Turnos: 3

2. ACTIVIDADES PRINCIPALES: PROCESO PRODUCTIVO.

2.1. Descripción del proceso

Los procesos productivos realizados en la instalación son la fabricación de salchichas de coextrusión y el secado de jamones.

2.1.1. Fabricación de salchichas cocidas.

▪ **Preparación de la masa**

El proceso comienza con el pesado previo de las carnes y preparación de fórmulas para su posterior picado en tres picadoras aptas para productos congelados y atemperados.

Los productos picados se cargan en las amasadoras donde se produce la mezcla con los diferentes tipos de especias, aditivos requeridos por el proceso y el agua necesaria. Aquí se realiza un primer amasado, tomando las muestras correspondientes y tras un análisis rápido en un analizador automático y en función de los resultados obtenidos, se procede a la corrección de la fórmula por adición de grasa o proteína, según el caso.

Una vez terminado este proceso se descarga la masa sobre la tolva de una bomba que conduce el producto a unos silos donde se almacena el producto para pasar de modo automático a la fase siguiente.

▪ **Emulsiónamiento mediante molino coloidal**

La masa almacenada en los silos es demandada de forma automática por los cuatro molinos coloidales a fin de llenar las embutidoras que conducen la masa a la sala siguiente.

▪ **Embutición y cocción**

La masa emulsionada y el colágeno que servirá de cubierta llegan hasta los cabezales de coextrusión en los que por medio de una boquilla central se produce un hilo sinfín de sección constante con la masa cárnica alrededor del cual se teje un entramado, un tejido de fibras de colágeno que actúa de forma semejante a la tripa tradicional evitando que se deforme la salchicha continua formada que pasa a la salida de la boquilla por un baño de salmuera (saturada de sal) que da consistencia a la tripa formada con el colágeno.

Una vez pasan las salchichas por el baño de salmuera acceden a unas unidades de corte rotativas que descargan las salchichas, cortadas en la dimensión deseada, a la cinta espiral de la torre de secado.

La cinta transportadora introduce las salchichas dentro de la torre de secado y mediante ascensión en espiral, somete a la salchicha a la acción del aire caliente dentro de la torre. La torre de secado está acondicionada mediante un sistema de aire caliente, situado en la planta superior y que incluye dos filtros de aire, sistema de recuperación de calor, intercambiador y sistema de regulación de temperatura y renovación de aire en función de la humedad.

A la salida de la torre de secado la salchicha tiene la textura adecuada para ser sometida al baño de humo líquido entrando en una instalación prevista al efecto durante 20 segundos máximo, al tiempo que completa la coagulación de la salchicha mediante el calentamiento de la misma con aire caliente.

▪ **Envasado**

A la salida de la unidad de humo la salchicha tiene ya la consistencia suficiente para proceder a su envasado mediante máquinas dosificadoras-posicionadoras que se encargan de ordenar las salchichas que han accedido a su tolva a fin de descargarlas sobre las envasadoras a vacío.

Las salchichas se depositan en unos alvéolos plásticos termoformados situados en las envasadoras a vacío. Estos alvéolos se forman en un cabezal y a partir de un rollo de film por medio de calor y aire a presión adquieren la forma deseada para contener las salchichas. Mediante otro cabezal y una vez realizado el vacío se procede a la soldadura previa colocación de un film litografiado sobre el anterior, film que es codificado, de acuerdo a la reglamentación técnico sanitaria de envases y embalajes durante la misma operación.

A la salida de las envasadoras de vacío, las salchichas caen en unos transportadores que las vehiculan hacia un pasteurizador donde se someten a un proceso por inmersión de las bolsas en agua caliente durante un periodo de 40 minutos a 85°C siendo posteriormente enfriadas mediante la inmersión en agua fría durante un periodo de 14 minutos a 5°C, para posteriormente enviar los sobres a una cinta



transportadora en la que por medio de ventiladores se procede a secar las mismas antes de su envasado en cajas.

Las bolsas de salchichas una vez secas desembocan en una máquina en la que previa colocación de las mismas en forma ordenada en una cinta transportadora se organizan en grupos para ser encajadas de modo automático.

Terminado el proceso de cerrado de cajas éstas son paletizadas automáticamente para ser conservadas en almacenes refrigerados para su posterior expedición al mercado.

2.1.2. Fabricación de jamones curados

▪ Recepción de jamones sometidos a salazón previa

Los jamones ya sometidos al proceso de salazón (realizado en otras plantas del grupo) se reciben en el muelle de producto fresco donde son sometidos a un proceso de conformado mediante una prensa neumática a fin de conseguir la forma deseada.

Posteriormente se almacenan a 3°C en cámaras de conservación para su posterior traslado a cada uno de los secaderos. La carga de los secaderos se realiza conforme al criterio de clasificar los jamones según su tipología (graso, semigraso y magro).

Se lleva a cabo el proceso de secado mediante temperaturas y humedades controladas conforme a ciclos partiendo de valores de 3°C hasta 33°C en un plazo de 40 semanas.

Una vez terminado este proceso pasan a la fase de bodega a temperatura de 23°C con una duración temporal de 90 días con el fin de asegurar un asentamiento de la calidad del producto.

▪ Fase de deshuesado

El destino final de los jamones es servirlos al mercado, deshuesados y envasados al vacío para su posterior venta.

El deshuesado se lleva a efecto de modo semiautomático mediante máquinas que sierran la parte superior de la pata del jamón, sujetan el jamón mediante mordazas laterales a fin de permitir el descarnado manual de los mismos para extraer el hueso puente. Pasado este punto los jamones se conducen a una máquina que mediante proceso automático se realiza el descarnado que provoca la separación del hueso fémur del resto de la carne a fin de permitir una extracción fácil del mismo.

▪ Fase de descortezado

La fase siguiente consiste en hacer llegar los jamones a una máquina automática que retira la corteza inferior, superior y laterales de los mismos mediante cuchillas. Las cortezas resultantes son recogidas mediante cintas transportadoras en una tina colectora que se entrega al pertinente gestor.

▪ Fase de prensado y envasado

La fase siguiente consiste en prensar los jamones curados en una prensa hidráulica tendente a conformar los mismos en una forma de "pera" apta para un loncheado de alto rendimiento. Una vez prensados se depositan en los moldes termoformados de la cerradora de vacío. Mediante otro cabezal y una vez realizado el vacío se procede a la soldadura previa colocación de un film litografiado sobre el anterior.

Una vez cerrados los jamones son posteriormente encajados para su posterior paletizado y conservación a temperatura de refrigeración con destino su envío al mercado.

2.2. Materias primas principales

MATERIA PRIMA	Cantidad Anual consumida	Uso/proceso en el que se utiliza	Peligrosidad
Carnes varias	20.315 t (año 2007) 20.231 t (año 2008) 17.915 t (año 2009)	Fabricación de salchichas	No peligroso
Adobos varios	2.650 t (año 2007) 2.585 t (año 2008) 2.207 t (año 2009)	Fabricación de salchichas	No peligroso
Envases y embalajes	1.712 t (año 2007) 1.578 t (año 2008) 1.354 t (año 2009)	Procesos de envasado	No peligroso

2.3. Productos químicos auxiliares utilizados en el proceso productivo.

Denominación	Características / Componentes peligrosos	Cantidad Anual consumida	Uso/proceso en el que se utiliza	Peligrosidad	Frase de riesgo
Transclean 801	Alcarilsulfonato Sulfuro de alquilfenol Nonilfenol	Sin datos	-	Nocivo	R22 R52/53
G. BESLUX CAPLEX M-2 ATOX	Fosfatos de amina	Sin datos	Grasa lubricante de grado alimentario a base de un jabón complejo y aceite blanco para uso universal.	No peligroso	---
Amoniaco anhidrido	Gas Amoniaco	Sin datos	-	Tóxico	R10, R23, R34 R50
Oxígeno	Gas Oxígeno	Sin datos	-	Oxidante	R8
P3-alcodes	Etanol	Sin datos	Desinfectante	Fácilmente Inflamable	R11
P3-duolit alcalino	Hidróxido de sodio Hipoclorito de sodio	Sin datos	Detergente y desinfectante	Corrosivo	R35, R31, R50
P3-liquido 141	Hidróxido de sodio Hipoclorito de sodio ≥5 - <15% blanqueantes basados en cloro <5% fosfonatos, policarboxilatos	Sin datos	Detergente y desinfectante	Corrosivo	R35, R31
P3-mip 340	Hidróxido de sodio <5% tensioactivos no iónicos	Sin datos	Detergente	Corrosivo	R35



Denominación	Características / Componentes peligrosos	Cantidad Anual consumida	Uso/proceso en el que se utiliza	Peligrosidad	Frase de riesgo
P3-rik	Alquilétersulfato Metasilicato de sodio Carbonato de sodio Hidróxido de sodio <5% tensioactivos aniónicos, fosfonatos	Sin datos	Detergente	Corrosivo	R35
P3-topax 19	Hidróxido de sodio Arilsulfonatos Óxidos de alquilamina <5% tensioactivos no iónicos	Sin datos	Detergente	Corrosivo	R35
P3-topax 32	Hidróxido de sodio Alquilpoliglicósido <5% tensioactivos no iónicos	Sin datos	Detergente	Corrosivo	R35
P3-topax 52	Ácido fosfórico Óxido(s) de alquilamina <5% tensioactivos no iónicos	Sin datos	Detergente	Corrosivo	R34
P3-topax 99	N-(3-Aminopropil)-N- dodecilpropano-1,3- diamina Ácido acético	Sin datos	Desinfectante	Corrosivo	R35, R50
P3-topax 990	N-(3-Aminopropil)-N- dodecilpropano-1,3- diamina Óxido(s) de alquilamina Ácido acético Alcohol graso etoxilado	Sin datos	-	Irritante Nocivo	R41, R38, R50
DURCOL COMP. A GRIS 994	Tolueno Etilbenceno acetato de butilo acetato de 1-metil-2- metoxietilo xileno	Sin datos	-	Fácilmente inflamable. Nocivo.	R20/21, R11
EUROPOL COMP. A RAL 5008	Etilbenceno 1-nitropropano acetato de 1-metil-2- metoxietilo acetato de butilo xileno Nafta disolvente (petróleo)	Sin datos	-	Inflamable Nocivo	R20/21/22 R52/53 R10
HK 15 GAMUZA	2-butanona-oxima Nafta (petróleo) Butan-1-ol Etilbenceno Tricinc bis(ortofosfato) xileno	Sin datos	-	Nocivo Peligroso para el medio ambiente	R20/21/22, R38, R10, R51/53
K-9	Acetato de butilo Butanona Acetato de 1-metil-2- metoxietilo Tolueno	Sin datos	-	Fácilmente inflamable. Nocivo.	R63, R48/20, R36/38, R67, R11

DIRECCIÓN GENERAL DE EVALUACIÓN AMBIENTAL

Denominación	Características / Componentes peligrosos	Cantidad Anual consumida	Uso/proceso en el que se utiliza	Peligrosidad	Frase de riesgo
PUR-1	1,6-diisocianato de hexametileno Etilbenceno Xileno Acetato de 1-metil-2-metoxietilo Poliisocianato de 1,6-hexametileno	Sin datos	-	Nocivo	R20/21, R10, R43
PUR-3	1,6-diisocianato de hexametileno Etilbenceno Acetato de 1-metil-2-metoxietilo Xileno Poliisocianato de 1,6-hexametileno	Sin datos	-	Nocivo	R20/21, R38, R43, R10
5101	Metilacetona Derivado de celulosa 2- Propanol	Sin datos	Tinta base cetona	Fácilmente inflamable Irritante	R11, R36/37
5135E	Butanona (75-85%) Nitrato de celulosa (<10%) Otros compuestos	Sin datos	Tinta base cetona	Fácilmente inflamable Irritante	R11, R36, R66, R67, R52/53
5191 D	Butanona (>90%)	Sin datos	Aditivo base cetona	Fácilmente inflamable Irritante	R11, R36, R66, R67
SCANSMOKE PB 2060-4.8	Ácido acético (<10%) y otros compuestos no peligrosos.	Sin datos	Condimento para uso industrial. Aditivo alimentario	Inflamable	R10, R35
MONOETILENGLICOL	Etilenglicol > 98 %	Sin datos	-	Nocivo	R22
Propionato de sodio	Ácido propiónico, Sal de sodio.	Sin datos	-	No peligroso	-
CONTINUUM AT3223	Toliltriazol < 20 % Hidróxido potásico (Potasa caustica) 0.5 - 2% Pirofosfato tetrapotásico < 20 %	Sin datos	Inhibidor de corrosión	Irritante	R 36/38
CORTROL IS3070E	Bisulfito sódico 10 - 25% Sulfito sódico 10 - 20 %	Sin datos	Desoxigenante inorgánico	No peligroso para el medio ambiente	R31
OPTISPERSE ADJ5150	Hidróxido sódico > 5 %	Sin datos	Proveedor de alcalinidad	Corrosivo	R35
SPECTRUS NX1102	2,2-dibromo-3-nitropropionamida < 25%	Sin datos	Biocida	Nocivo	R 20/22, R 41, R 43, R 38
SPECTRUS NX1422	Cloruro de alquil dimetilbencil amonio 10 - 25% Alcohol etílico (etanol) 1 - 5%	Sin datos	Biocida	Corrosivo Peligroso para el medio ambiente	R 34, R 50
CUT+ COOL ACEITE DE CORTE	Aceites lubricantes (petróleo), C15-30, basados en Aceite neutro tratado con hidrógeno	Sin datos	Lubricante refrigerante	Extremadamente inflamable	R12
ALUSPRAY MATE PERFECT	Xileno 10-<12,5 Acetato de etilo 2,5-10 Acetona 10-<20 Nafta 2,5-10 5 nitroisofalato de zinc 1-2.5	Sin datos	Pintura	Extremadamente inflamable	R12, R52/53, R66, R67



Denominación	Características / Componentes peligrosos	Cantidad Anual consumida	Uso/proceso en el que se utiliza	Peligrosidad	Frase de riesgo
SPRAY ANTIDESLIZANTE	Nafta 60-75%	Sin datos	-	Extremadamente inflamable Irritante Peligroso para el medio ambiente	R12, R38, R51/53, R67
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	Propan-2-ol 20-30% Dióxido de carbono 1-10% Nafta 25-60%	Sin datos	Desengrasante	Extremadamente inflamable Irritante	R12, R36/38, R51/53, R67
FIJADOR DE TORN.ALTA RESIST. 50GR.	Pegamento	Sin datos	-	No peligroso	-
LIMPIADOR INDUSTRIAL	Nafta 50-90% Dióxido de carbono 1-10% Extracto de naranja dulce 15-25%	Sin datos	-	Extremadamente inflamable Irritante Peligroso para el medio ambiente	R12, R38, R51/53, R67
DESOXIDANTE ROST-OFF PLUS	Dióxido de carbono 1-10% Nafta 40-80% Ditiofosfato alquílico de zinc 0.1-1	Sin datos	Desoxidante	Extremadamente inflamable	R12, R66, R67
SPRAY SILICONA ALIMENTARIO	Alcanos C7-10- iso 15-20	Sin datos	-	Extremadamente inflamable	R12, R52/53, R67
SILIKON ESPECIAL 250 ROJO	Metiltriacetoxisilano 1 -< 5	Sin datos	Agente de obturación	No peligroso	-
SPRAY ACERO INOX PERFETO	Éter dimetílico 50-90% Xileno 10-12.5 Acetato de etilo 2.5-10 Acetona 2,5-10 Butan-1-ol 1-2.5 Níquel 0.1-1	Sin datos	Pintura	Extremadamente inflamable	R12, R67
ACIFOAM	Ácido fosfórico Ácido alquilbenceno sulfónico	48 l	-	Corrosivo	R34
ACIPLUS FOAM VF59	Ácido fosfórico Ácido nítrico Alcohol alquílico etoxilado	Sin datos	-	Corrosivo	R34
DEOGEN	Hipoclorito sódico Hidróxido sódico	34.160 l	-	Corrosivo	R31, R35
DIVOSTAR QUATRO	Hidróxido sódico Alcohol alquílico etoxilado	1.200 l	-	Corrosivo	R35
MULTICLEAN VK 7	Disilicato disódico Alquilbencenosulfonato sódico	Sin datos	-	Corrosivo	R35
POWERFOAM	Hidróxido sódico Alquilbencno sulfonato sódico Etilendiaminatertraacetato trisódico Alquiletersulfato sódico	Sin datos	-	Corrosivo	R35
SOFT CARE MANUSEL	Producto cosmético	Sin datos	-	No peligroso	-
SOFT CARE PLUS H400	Producto cosmético	1.800 l	-	No peligroso	-
SUPERFOAM VF3	Hidróxido sódico	26.000 l	-	Corrosivo	R35
SUREDIS VT1	Alquildimetilbetaina Tetraborato disódico decahidratado	4.000 l	Desinfectante industrial	Irritante	R36/38

2.4. Productos finales.

La capacidad de producción de salchichas es de 49.017 t/año y la de jamones curados es de 6.641 t/año.

PRODUCTO	Producción anual	Tipo de almacenamiento
Salchichas	29.246 t (año 2007) 28.520 t (año 2008) 24.355 t (año 2009)	Cámaras refrigeradas
Jamones	6.257 t (año 2007) 6.599 t (año 2008) 5.453 t (año 2009)	
TOTAL (Salchichas +Jamones)	35.504 t (año 2007) 35.119 t (año 2008) 29.809 t (año 2009)	

2.5. Abastecimiento de agua.

ORIGEN	CONSUMO ANUAL MEDIO	DESTINO APROVECHAMIENTO
Agua de Red	181.820 m ³ (*)	Uso industrial Uso sanitario

(*) Consumo medio de los años 2006, 2007 y 2008

2.6. Recursos energéticos.

2.6.1. Tipo de fuentes energéticas utilizadas y consumo.

- Eléctrica procedente de fuente externa.
 - Potencia instalada: 3.500 kW
 - Consumo energía anual estimado: 17.195 MWh (año 2007)
17.822 MWh (año 2008)
16.245 MWh (año 2009)
- Combustibles:

COMBUSTIBLE	TIPO DE ALMACENAMIENTO	CANTIDAD CONSUMIDA / AÑO
Gas Natural	Red	30.771 MWh (año 2007) 30.279 MWh (año 2008) 27.453 MWh (año 2009)

2.6.2. Instalaciones de combustión

INSTALACIÓN DE COMBUSTIÓN	UTILIZACIÓN	POTENCIA TÉRMICA	TIPO DE COMBUSTIBLE



Generador de vapor 1	Transformación de agua en vapor saturado utilizado para el calentamiento de fluidos (agua y aire) en los procesos productivos	2.734 kW	Gas natural
Generador de vapor 2		2.734 kW	Gas natural
Generador de vapor 3		2.734 kW	Gas natural

2.7. Almacenamiento^o1-

- **Almacén de materias primas:** Las materias primas principales se almacenan en salas refrigeradas debidamente pavimentadas e impermeabilizadas. La mayor parte de las materias primas son sólidas por tanto no se dispone de sistemas de contención para evitar posibles derrames.
- **Almacén de aceites:** La planta cuenta con una zona específica para el almacenamiento de aceites (superficie 37'5 m²) donde se almacenan tanto los aceites nuevos, almacenados en bidones metálicos de 1000 l, como los residuos de aceite que se almacenan en dos depósitos semienterrados situados sobre un foso con solera de hormigón.
- **Almacén de residuos peligrosos:** Además del almacén de residuos de aceite usado en el patio anexo a la zona de almacenamiento de productos químicos se almacenan todos los envases vacíos contaminados de productos químicos, situados en una zona no techada y pavimentada.
- **Almacén de productos químicos:** Para el almacenamiento de productos químicos la instalación cuenta con una zona de 34'4 m² de superficie, techada y pavimentada con solera de hormigón adecuadamente impermeabilizada. Como medidas de contención de posibles derrames todos los depósitos de 1000 l y garrafas de productos químicos están situados sobre cubetos de contención de polietileno.
- **Depósitos de gasóleo:** La planta cuenta con dos tanques enterrados de gasóleo de 50 m³ actualmente en desuso, ubicados en la zona del parking principal. Ambos depósitos de gasóleo han sido inertizados conforme a la normativa vigente.
- **Zona de carga y descarga:** La instalación cuenta con dos zonas de carga y descarga de camiones una por cada sección:
 - Sección de salchichas: de superficie 370 m² está formada por un muelle con capacidad para 5 camiones, tres para producto procesado y dos destinados a la recepción de materia prima no procesada.
 - Sección de jamones curados: dotada de dos muelles, uno de ellos destinados a la recepción de materias auxiliares y expedición de producto acabado (superficie 390 m²) y el otro destinado a la recepción de materia prima no procesada (superficie 308 m²).

Las dos zonas de carga y descarga están formadas por solera de hormigón primaria, aislamiento mediante lámina asfáltica como capa intermedia y finalmente por solera de hormigón de 30 cm. El sistema de recogida de derrames esta constituido por canaleta

de recogida de aguas formada por rejilla de hierro situada en la parte más baja de los muelles.

3. ANÁLISIS DE LA CARGA CONTAMINANTE DE LA ACTIVIDAD.

3.1. Emisiones a la atmósfera

Las actividades de fabricación y transformación de productos cárnicos realizadas en la planta llevan asociadas emisiones a la atmósfera debidas fundamentalmente a las emisiones de partículas generadas en el proceso de extracción de humos de la etapa de ahumado de las salchichas y a las emisiones de gases de combustión (NOx y CO) procedentes de los generadores de vapor que utilizan gas natural como combustible.

Además como fuentes de emisión menos significativas destacar la posible emisión de fluidos refrigerantes (amoníaco y otros) en los sistemas de refrigeración. El NH₃ sólo se emitirá a la atmósfera si existen fugas o roturas en los sistemas que lo conducen, lo cual no ocurre en condiciones normales de operación.

Los focos de emisión con los que cuenta la instalación son los siguientes:

Nº FOCO	ID FOCO	CONTAMINANTES GENERADOS	MEDIDAS CORRECTORAS
1	Extractor de procesos de ahumados nº 1	Partículas	SI
2	Extractor de procesos de ahumados nº 2		SI
3	Extractor de procesos de ahumados nº 3		SI
4	Extractor de procesos de ahumados nº 4		SI
5	Generador de vapor P.I. 427060	Gases combustión	NO
6	Generador de vapor P.I. 427059		NO
7	Generador de vapor P.I. 313781		NO
8	Extractor de procesos de ahumados nº 5	Partículas	SI

3.2. Generación de aguas residuales.

Las aguas residuales que se generan en las instalaciones proceden principalmente de las aguas de limpieza de las mismas, en menor proporción se generan aguas sanitarias procedentes de los distintos aseos y vestuarios. Aunque no se generan de manera continua también existen vertidos puntuales correspondientes a las purgas de los sistemas de refrigeración.

3.2.1. Puntos de vertido.

La instalación cuenta con una red de evacuación unitaria, que recoge las aguas residuales de limpieza, las aguas sanitarias y las aguas pluviales. Dicha red de evacuación está conectada al Sistema Integral de Saneamiento mediante tres puntos y arquetas de registro denominadas "Arqueta Salchichas" (C/ San Norberto), "Arqueta jamones" (C/ San Dalmacio) y arqueta de la C/ San Cesáreo. Las 3 arquetas de registro



están construidas en ladrillo caravista revestido en toda la superficie exterior con mortero de hormigón, y de dimensiones 700 mm diámetro y 7 m de profundidad.

3.2.2. Características de las aguas residuales asociadas a los puntos de vertido.

PUNTO DE VERTIDO	ACTIVIDAD / PROCESO GENERADOR	TRATAMIENTO	CONTAMINANTES VERTIDOS	DESTINO DE VERTIDO
Arqueta salchichas (C/ San Norberto)	Aguas de limpieza Aguas sanitarias Aguas pluviales	NO	<ul style="list-style-type: none"> - Sólidos en suspensión - Aceites y grasas - DBO5 - DQO - Cloruros - Nitrógeno total - AOX - Fósforo total - Detergentes totales 	<p>Sistema Integral Saneamiento. Destino final EDAR "Viveros"</p>
Arqueta jamones (C/ San Dalmacio)	Aguas de limpieza Purgas sistema refrigeración Aguas sanitarias Aguas pluviales	NO		
Arqueta C/ San Cesáreo	Aguas de limpieza Aguas pluviales	NO		

3.3. Generación de Residuos peligrosos.

RESIDUO	LER	Proceso generador	Producción Anual (kg)		
			2007	2008	2009
Disolvente con tintas	080312	Máquinas selladoras del envasado de salchichas	385	660	580
Envases metálicos	150110	Fabricación	540	900	600
Envases plásticos	150110	Fabricación	---	---	200
Filtros de aceite	160107	Mantenimiento	---	---	---
Material absorbente contaminado	150202	Mantenimiento	---	-	---
Baterías de plomo	160601	Mantenimiento	---	---	---
Aceites usados	130205	Mantenimiento	6.900	9.645	8.487
Tubos fluorescentes	200121	Mantenimiento	---	---	200
Soluciones acuosas básicas	060205	Mantenimiento	---	5.000	1.500
Soluciones acuosas ácidas	060106	Vaciado cámaras de refrigeración (para neutralizar NH3) Uso puntual	---	---	---
TOTAL RESIDUOS			7.825	16.205	11.967

3.4. Subproductos

Los subproductos generados en las instalaciones son principalmente: residuos cárnicos formados por restos sólidos procedentes de las sala de trabajo y las masas caídas al suelo o rechazadas y los de lavado que son arrastrados por el agua de las mangueras y recogidos en las rejillas existentes y los restos cárnicos de jamones formados por trozos de recorte de cortezas y grasa sólida.

SUBPRODUCTOS	Producción Anual (kg)		
	Año 2007	Año 2008	Año 2009
SUBPRODUCTOS origen animal	1.480.421	1.424.184	887.003

3.5. Contaminación del suelo.

Las principales fuentes de contaminación del suelo y las aguas subterráneas existentes en la instalación son: el almacén de productos químicos, los depósitos enterrados de aceite usado, el propio almacén de aceite limpio y las zonas donde se almacenan el resto de residuos peligrosos.

4. TÉCNICAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN

4.1. Emisiones atmosféricas

Como medidas de prevención de emisión de contaminantes a la atmósfera, destacar la instalación de sistema de depuración mediante filtro de retención de partículas en todos los focos de extracción de procesos de ahumados y el uso de gas natural como combustible en los generadores de vapor.

4.2. Vertidos líquidos

La instalación no cuenta con ningún sistema de depuración previo al vertido de las aguas residuales al SIS.

Para minimizar la carga orgánica contaminante de las aguas residuales características de este tipo de instalación, la planta cuenta con rejillas filtrantes en todos los sumideros de las salas de trabajo, para evitar la incorporación de sólidos orgánicos directamente al SIS.

4.3. Contaminación del Suelo

Toda la instalación se encuentra correctamente pavimentada con el fin de evitar la posible contaminación del suelo y las aguas subterráneas.

5. APLICACIÓN DE LAS MEJORES TÉCNICAS DISPONIBLES AL LAS INSTALACIONES

El análisis de la adecuación de las instalaciones a las mejores técnicas disponibles existentes, se ha realizado según las técnicas consideradas en el BREF asociado al



sector: "Reference Document on Best Available Techniques in the Food, Drink and Milk Industries". Finalizado y adoptado en agosto 2006, aplicadas al proceso de fabricación y transformación de productos cárnicos.

MTD aplicadas al consumo de agua:

- Sistemas de recuperación de agua de refrigeración (condensación del vapor de las calderas).
- Planificación adecuada de la producción para minimizar las limpiezas de los equipos.
- Control y registro de los consumos de agua
- Sistemas de lavado de manos y delantales con corte automático de agua.
- Uso de boquillas pulverizadoras de agua en los equipos de limpieza de cintas de torres de control.
- Sistema centralizado de cierre de los puntos de agua.
- Sistemas avanzados de limpieza de superficies (sistema centralizado de agua fría y caliente, detergentes y desinfectantes. Limpieza con espuma y enjuagado posterior con agua a baja presión).
- Uso de sistemas avanzados de limpieza de utensilios y pequeños equipos.
- Superficies de trabajo, suelos y paredes fácilmente lavables.

MTD aplicadas a la gestión de residuos:

- Segregación de subproductos.
- Adecuado sistema de gestión de residuos peligrosos y no peligrosos.

MTD aplicadas al consumo de energía:

- Sistemas de minimización de fugas de frío en las cámaras.
- Recuperación del calor de las cámaras frigoríficas para su uso en los secaderos.
- Aislamiento térmico de superficies frías y calientes.
- Esterilizadores de cuchillos con sistema de reducción del consumo energético.
- Optimización de la eficiencia de la ventilación

MTD aplicadas al tratamiento de aguas residuales

- Sistema de rejillas en los sumideros de la zona de producción evitando incorporación de sólidos orgánicos a las aguas residuales.
- Adecuado diseño de conducciones del agua residual que impida su estancamiento.

MTD aplicadas a las emisiones atmósfera:

- Uso de gas natural como combustible.
- Filtros de retención de partículas en fase de ahumado.

6. DESCRIPCIÓN DEL MEDIO RECEPTOR

La instalación se encuentra ubicada en el "Polígono Industrial de San Cristóbal de los Ángeles" en Villaverde (Madrid) lindando con las calles San Norberto, San Dalmacio y San Cesáreo. Coordenadas UTM: X: 440849'16, Y: 4465754'84.

La distancia a las zonas residenciales más cercanas es la denominada "Colonia Marconi" a unos 300 m. Los centros educativos y médicos más próximos son los que se

encuentran ubicados en los distritos de Villaverde Alto y Villaverde Bajo a una distancia aproximada de 1 Km.

El clima de la zona es de tipo mediterráneo, es decir, con estaciones térmicas, con un largo período de sequía desde principios de verano hasta finales de otoño, teniendo una duración total comprendida entre los tres y cinco meses. Inviernos suaves / duros y veranos muy duros debido a las elevadas temperaturas.

El río más cercano a la instalación es el Río Manzanares, afluente del Jarama, que a su vez es afluente del Tajo, encontrándose a unos 3 Km. de distancia de las instalaciones.

El acuífero local en la zona pertenece a la masa de agua subterránea 03-011 Madrid-Guadarrama-Manzanares.

La instalación no se encuentra en ningún área de la Comunidad de Madrid catalogada como Zona de Especial Protección para las aves (ZEPA) o Lugar de Interés Comunitario (LIC). Así mismo, no existe ningún espacio natural protegido ni montes preservados en las proximidades.