

Ref: c.u. 19/11

ASUNTO: Consulta urbanística que plantea el Distrito de Hortaleza relativa a la posibilidad de prescindir de chimenea en establecimientos donde se requiera cocinar alimentos, mediante la instalación de equipos que disponen de sistemas de filtrado y recirculación, y en concreto el empleo de freidoras compactas con recirculación y filtrado de aire.

Con fecha 24 de febrero de 2011, se eleva consulta urbanística a la Secretaría Permanente efectuada por el Distrito de Hortaleza referente a la posibilidad de sustituir la chimenea requerida en establecimientos donde se cocinan alimentos, por la instalación de una campana dotada de filtros que exonere de la necesidad de extracción forzada al exterior de forma análoga a los hornos eléctricos dotados de recogida de vapores por condensación y con potencia inferior a 10Kw. En concreto plantean la posibilidad de instalar un equipo de freidora compacta dotada de filtros que permiten la recirculación del aire sin necesidad de expulsarlo al exterior.

A la consulta planteada le son de aplicación los siguientes:

ANTECEDENTES

Planeamiento:

- Normas Urbanísticas del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de 1997

Normativa:

- Directiva 2006/123/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de diciembre de 2006 relativa a los servicios en el mercado interior
- Real Decreto 919/2006, de 28 de julio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos.
- Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios
- Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente

Informes

- Informe de la Dirección de Servicios de Coordinación Territorial, de fecha, 14 de julio de 2005

- Informe de la Secretaría Permanente Comisión Seguimiento e Interpretación O.M.T.L.U de fecha 21 de mayo de 2010, en contestación a la consulta formulada por el Distrito de Centro, CU 26/2010

CONSIDERACIONES

Desde el Distrito de Hortaleza se plantea la posibilidad de prescindir, en aquellas actividades de hostelería donde se requiera cocinar alimentos, de la chimenea exclusiva a cubierta exigida en el artículo 54.1 de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente (OGPMAU), instalando unos filtros adecuados de forma que los vapores generados no requieran ser evacuados a través de chimenea reglamentaria.

En los procesos de cocción y preparación de alimentos, los gases desprendidos (vapores grasientos) contienen fundamentalmente entre sus componentes contaminantes: vapores, grasas, microorganismos y sustancias fuertemente odorantes. Estas sustancias no pueden ser fácilmente eliminadas y separadas del aire por simples procesos convencionales, por ello se requiere su expulsión por encima de la cubierta del edificio, previo filtrado y sistema de recogida de grasas.

Por ello, el artículo 6.8.11 de las NNUU del PGOUM determina que la evacuación de gases, humos y polvos producidos en cocinas no domésticas, generadores de calor y actividades industriales, se efectuará mediante chimenea independiente con punto de emisión por encima de la cubierta del edificio, debiendo ajustarse a las condiciones establecidas en la Ordenanza General de Protección de Medio Ambiente Urbano y en la normativa supramunicipal correspondiente.

En este sentido, el artículo 54 de la Ordenanza General de Protección de Medio Ambiente, establece que los establecimientos de hostelería que realicen operaciones de preparación de alimentos deberán disponer de campana extractora captadora de gases y vapores en la zona de cocinado provista de los correspondientes filtros y sistema de recogida de grasas, conectada a chimenea reglamentaria, excepto las actividades que dispongan exclusivamente de hornos eléctricos dotados de recogida de vapores por condensación y cuya potencia total conjunta sea inferior a 10Kw.

Asimismo, el artículo 53 de la citada Ordenanza establece que sin perjuicio de cualquier otro condicionamiento que pudiera imponerse en los controles ambientales previos ajustados a la legislación aplicable, en actividades de fabricación o manipulación de alimentos en las que se puedan originar olores como tostaderos de café, churrerías, freidorías, hornos obradores, cocinado industrial, restauración, etc., no se permitirá la apertura de ventanas o cualquier otro hueco que ponga en comunicación el recinto industrial con la atmósfera. La ventilación y extracción del aire deberá hacerse siempre a través de chimenea reglamentaria (artículo 27.1),

provista, en su caso, de los dispositivos de filtrado o absorción que pudiesen ser precisos.

Por otro lado, los aparatos que utilizan combustibles gaseosos están sujetos a los requisitos esenciales de seguridad establecidos en el Real Decreto 919/2006, de 28 de julio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos, y entre otros, las condiciones de evacuación de los gases de combustión; por lo tanto siempre que no se produzca combustión, como en el caso de una cocina eléctrica u otro sistema eléctrico, no sería necesario disponer de chimenea para su evacuación.

Asimismo, el Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE), establece las exigencias de eficiencia energética y seguridad que deben cumplir las instalaciones térmicas de los edificios destinados a cualquier uso, excepto viviendas y garajes que están regulados por el CTE-DB-HS, para atender la demanda de bienestar e higiene de las personas, admitiéndose soluciones prestacionales o alternativas que se aparten total o parcialmente de los requisitos marcados por el RITE, siempre que la instalación proyectada tenga unas prestaciones como mínimo equivalentes a la solución prescriptiva.

Del informe de la Dirección de Servicios de Coordinación Territorial, de fecha, 14 de julio de 2005, en contestación a la consulta formulada por el distrito de Puente de Vallecas relativa a la necesidad de chimenea en la cocina de una vivienda, se puede extraer como conclusión que dado que la finalidad de la chimenea es la evacuación de gases de la combustión, basta con que no se produzca combustión para que sea innecesario disponer de chimenea, llevándose a cabo la ventilación de la cocina por los huecos de ventilación natural. En este mismo sentido, la consulta urbanística c.u.26/10 que plantea el Distrito Centro en relación con la instalación de campanas con filtros de carbón activado en el acondicionamiento de viviendas, transformaciones de locales en viviendas o en intensificaciones de uso, para dar cumplimiento al CTE-DB HS 3 referente a la calidad de aire interior, se consideran admisibles como solución alternativa siempre que quede justificado documentalmente que la solución proyectada cumple las exigencias básicas del referido CTE.

Por analogía y siguiendo la misma línea que las citadas consultas, una cocina en pleno rendimiento (generando gran cantidad de gases y vapores y por ello con la necesidad de renovar la atmósfera viciada) si mediante la instalación de una campana extractora de humos con un sistema de filtrado eficaz se consigue que estos gases y vapores estén limpios de humos y olores, la campana devolvería el aire limpio al interior de la cocina una vez filtrado, de forma que no habría ningún inconveniente en que estos salieran por los huecos de ventilación natural, dado que la determinación de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano, que obliga a la instalación de chimenea es con el objeto de expulsar los gases y vapores generados en las operaciones de elaboración de alimentos que

contienen olores, humos, grasas y partículas en suspensión. Si existe una solución técnica documentalmente justificada que elimina todos estos contaminantes, su expulsión directa al exterior no produciría ninguna molestia a los colindantes.

Asimismo, el Ayuntamiento de Madrid prevé adaptarse a las previsiones contenidas en la normativa estatal y autonómica de transposición de la Directiva 2006/123/CE, del Parlamento Europeo, relativa a los servicios del mercado interior, siguiendo el criterio de la liberalización de actividades y en la línea de eliminar los obstáculos que impidan a la ciudad dotarse de mercados flexibles, con mayor competencia y beneficios, de forma que sectores productivos tales como la hostelería se vean impelidos a nuevos procesos de desarrollo y modernización que les tornen más competitivos, todo ello garantizando siempre la protección de los ciudadanos por la correspondiente labor por parte de la Administración, de comprobación, control e inspección que sean necesarios, de forma tal que, en su caso, puedan determinar la imposibilidad de continuar con el ejercicio del derecho o actividad afectada.

CONCLUSIÓN

A la vista de lo hasta aquí expuesto, esta Secretaría Permanente considera que:

- Siempre que no se produzca combustión y que mediante soluciones prestacionales se den cumplimiento a las exigencias de eficiencia energética y seguridad establecidas en el RITE, se admiten como solución alternativa a la instalación de chimenea, los sistemas de filtrado capaces de eliminar los humos y olores de los gases procedentes de las operaciones de cocinar alimentos, siendo oportuno a efectos de controles posteriores, dejar constancia en la licencia de las causas de exención de la chimenea.
- El proyectista deberá justificar documentalmente que la solución innovadora proyectada garantiza el cumplimiento de las citadas exigencias, acreditando la expulsión al exterior o al propio recinto de la cocina de aire limpio y sin olores, resaltando el mantenimiento apropiado de la instalación, esencial a la hora de asegurar una correcta actuación.
- Para atestiguar el buen funcionamiento del sistema se considera procedente realizar una comprobación inicial antes de su inicio y funcionamiento por parte de los servicios municipales, así como un control periódico de la misma, tal y como se establece en el Capítulo III de la Ordenanza por la que se establece el Régimen de Gestión de Control de las Licencias Urbanísticas de Actividades.
- En todo caso se deberá cumplir lo establecido en el CTE- DB-SI, referente a la consideración de las cocinas como “local de riesgo especial” en función de la potencia instalada, adoptando las medidas correctoras pertinentes.
- El caso concreto de la freidora compacta planteada en la consulta, con los datos aportados se entiende que se trata de un sistema que no emite humos

ni olores al exterior durante su funcionamiento, por lo cual se podría evitar la instalación de la chimenea, sometiendo a la instalación a las inspecciones y comprobaciones pertinentes para garantizar el buen funcionamiento de la misma.

Madrid, 26 de abril de 2011