

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES PARA PESCADERÍAS



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados


**FEDEPESCA
INNOVA**

Durante décadas, los profesionales del comercio minorista de pescado y marisco fresco y congelado hemos generado con nuestro trabajo una forma tradicional de hacer comercio que ya es parte de la identidad del mercado español.



Hoy por hoy, este canal de venta sigue manteniendo un papel protagonista en el mercado nacional de productos de la pesca gracias a la profesionalidad, oficio, conocimiento del producto y espíritu de servicio que con gran esfuerzo seguimos ofreciendo.

Además, nuestra condición de empresarios preocupados por el impacto que nuestra actividad genera sobre el medio ambiente y responsables con nuestras obligaciones, nos lleva a estar permanentemente al día en cuanto a la legislación medioambiental que nos afecta.

No es tarea fácil, ya que la intensa actividad normativa desarrollada por las Administraciones europea, nacional, autonómica y local para dar respuesta a los desafíos medioambientales que afrontamos todos, genera una carga adicional de trabajo sobre nuestras ya amplias jornadas laborales.

Esta guía persigue facilitar el cumplimiento de la normativa medioambiental a través del conocimiento de las cuestiones fundamentales de la legislación que nos afecta y de los requisitos de aplicación para su cumplimiento. Apostar por la sostenibilidad de los recursos pesqueros es fundamental para nuestro comercio especializado de proximidad, garantizar el futuro de nuestra actividad y atender la preocupación de los consumidores por un consumo responsable ha de ser una prioridad para este formato especialista.

Ofrece la Guía igualmente una serie de buenas prácticas que permiten racionalizar nuestra gestión medioambiental, ofreciendo la oportunidad de generar ahorros en el consumo de energía, recursos, y en la forma de utilizarlos, cuestión vital en una época dura como la actual.

Quiero agradecer muy sinceramente al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) y al Fondo Europeo de la Pesca (FEP) su apoyo a esta iniciativa y, cómo no, felicitar a su autor y a todo el equipo que desde Fedepesca y la Secretaría General de Pesca han hecho posible que hoy sea una realidad.

Gonzalo González Puente. *Presidente de FEDEPESCA.*

ÍNDICE



INTRODUCCION

Pag 7

1.- RECURSOS

1.1: Recursos pesqueros.	Pag 10
1.2: Agua: abastecimiento y consumo.	Pag 15
1.3: Energía: factura, climatización, iluminación	Pag 18
1.4: Instalación de frío.	Pag 22
1.5: Material: limpieza.	Pag 25

2.- PROCESOS

2.1: Limpieza y mantenimiento.	Pag 28
2.2: Manipulación y almacenado	Pag 29
2.3: Transporte	Pag 31
2.4: Sistemas voluntarios de gestión medioambiental.	Pag 32

3.- IMPACTOS

3.1: Residuos: subproductos, envases y embalajes.	Pag 35
3.2: Vertidos. Aguas residuales.	Pag 40
3.3: Emisiones: humos, gases, ruidos.	Pag 43
3.4: Otros requisitos legales medioambientales.	Pag 44

ANEXOS: Tablas y registros.

Pag 48

INTRODUCCIÓN.- CÓMO USAR ESTA GUÍA

Hoy día, la gestión medioambiental en la PYME se está convirtiendo en una herramienta estratégica de imagen y competitividad frente al resto de empresas, ofreciendo una serie de beneficios:

- Permite reducir costes directos de producción: materias primas, energía, agua.
- Permite reducir costes indirectos derivados de la actividad: primas de seguros, tasas de recogida de residuos, impuestos, etc.
- Facilita el cumplimiento de la legislación medioambiental y previene de posibles sanciones por su incumplimiento.
- Mejora la imagen de la empresa de cara a clientes, proveedores, administraciones públicas y sociedad en general.
- Tiene efectos beneficiosos para el entorno en que vivimos.

En un futuro próximo, el impacto de la actividad empresarial sobre el medio ambiente, la disponibilidad y el acceso a los recursos se convertirán en factores empresariales de primer orden, cuya correcta gestión será tan necesaria para la viabilidad de la empresa como la gestión financiera o de los recursos humanos.

Conscientes de ello, las administraciones pública europea y españolas desarrollan una intensa actividad legislativa con normativas cada vez más exigentes y sobre más actividades de la empresa: impacto y responsabilidad ambientales, utilización de productos químicos y de limpieza, envases y embalajes, transporte, producción, reutilización y reciclaje de residuos, consumo de materias primas y recursos, etc.

La realidad y las previsiones a corto plazo hacen necesario que las empresas comiencen a desarrollar una gestión de los aspectos medioambientales de su actividad que les permita el cumplimiento de la ley, la optimización de los recursos que utiliza y los residuos que genera.

Asimismo los ciudadanos empiezan a demandar a las empresas que se involucren en aquellos aspectos que les preocupan y muestren su compromiso con el entorno que las rodea.



Esta guía quiere ser un documento de consulta rápida en el que el empresario detallista de productos pesqueros y productos congelados obtenga información de inicio sobre sus obligaciones, nuevas responsabilidades y opciones para mejorar la gestión medioambiental en su empresa.

Está dirigida a los profesionales de la venta minorista de productos pesqueros que desarrollan su actividad en establecimientos de venta al público. Su objetivo es facilitar al empresario la información necesaria para:

- Conocer, comprender y cumplir la normativa medioambiental nacional y europea que afecta a la venta minorista de productos pesqueros.
- Conocer los principales factores de la actividad que influyen sobre el medio ambiente en tres áreas principales: utilización de recursos, procesos y métodos de trabajo, e impacto sobre el entorno.
- Identificar la situación del establecimiento en relación al medio ambiente, y conocer buenas prácticas dirigidas a ejercer una actividad comercial medioambientalmente responsable.

Además de la facilidad para disponer de toda la información relevante sobre el medio ambiente en relación con su negocio, esta guía es de utilidad para:

- Reducir costes a través del aumento de la eficiencia en el uso de recursos y materiales.
- Tomar conciencia del impacto que la actividad de venta de productos de la pesca y acuicultura produce sobre el entorno del establecimiento.
- Conocer y aplicar nuevos métodos de trabajo que impliquen menor impacto ambiental de la actividad.

La guía esta dividida en tres grandes bloques: "recursos" , "procesos" e "*impactos*"; divididos a su vez en apartados. Cada uno de estos apartados incluye información sobre:

- **Requisitos legales de ámbito europeo y nacional** que afectan a cada apartado. Dado que el ámbito de esta guía es nacional, no se incluyen las normativas autonómicas o locales, salvo para ilustrar algún ejemplo. Por tanto, se recomienda consultar ambas para asegurarse de su cumplimiento. En este apartado se incluyen las referencias a la normativa legal vigente y cómo afectan al día a día de la actividad de venta minorista para orientar al



lector y facilitar el cumplimiento de los requisitos legales. Se recomienda, no obstante, consultar los textos legales íntegros.

- **Diagnóstico de mi empresa:** Cómo hacer un diagnóstico de la situación de partida de la empresa en relación con el medio ambiente en cada apartado;
- **Definición de objetivos:** En los puntos en que sea oportuno, cómo identificar y definir objetivos para mejorar el desempeño medioambiental en cada apartado.
- **Buenas prácticas:** sugerencias para conseguir que la actividad empresarial sea más respetuosa con su entorno.

			DIAGNOSTICO	BUENAS PRACTICAS
1 RECURSOS	1.1. Recursos pesqueros (materia prima) : tallas, etiquetado; trazabilidad.	R E Q U I S I T O S (*)	Qué estoy haciendo:	Cómo puedo mejorar
	1.2. Agua: Abastecimiento y consumo		- Abastecimiento.	
	1.3. Energía: Climatización y agua caliente Iluminación		- Consumo.	
	1.4. Instalación de frío		- Producción de residuos.	
	1.5. Material: Limpieza		- Impacto ambiental	
2 PROCESOS	2.1. Limpieza y mantenimiento			
	2.2. Manipulación y almacenado			
	2.3. Transporte			
	2.4. Sistemas voluntarios de gestión ambiental.			
3 IMPACTOS	3.1. Residuos: subproductos, envases, embalajes			
	3.2. Vertidos: Aguas residuales			
	3.3. Emisiones: humos, gases, ruidos.			
	3.4. Otros requisitos legales medioambientales. Preguntas y respuestas.		OBJETIVOS	
ANEXOS				



1.- RECURSOS

1.1.- RECURSOS PESQUEROS

El mantenimiento de la actividad comercial presente y futura de las pescaderías depende directamente de la existencia de recursos pesqueros.

La pesca extractiva es un recurso cuya disponibilidad depende de dos factores fundamentales:

- El nivel de capturas o intensidad pesquera. Pescar por encima de la capacidad de regeneración de las poblaciones de pescado lleva al agotamiento del recurso.
- La selectividad de las capturas: artes de pesca utilizadas y madurez de los ejemplares pescados: capturas indiscriminadas o de pescado inmaduro (sin la talla mínima) no dejan tiempo para que se renueve la población de peces.

Hoy día, la mayor parte de los caladeros mundiales están al máximo de capacidad productora o en riesgo de agotamiento, y sufren un fuerte impacto por la intensidad con que el hombre aprovecha este recurso.

Para evitar este riesgo, existen iniciativas gubernamentales y no gubernamentales:

- Acuerdos europeos para establecer cupos anuales máximos de capturas por especie.
- Planes de recuperación de especies.
 - Limitación del nivel de capturas o prohibición temporal.
 - Zonas y épocas de veda, regulación de artes de pesca, y tallas mínimas.
 - Promoción de artes de pesca más selectivas y de menor impacto ambiental.
- Sistemas de pesca promovidos por ONG's, fundaciones, distribuidores o marcas privadas que garantizan una pesca en condiciones sostenibles:
 - Equilibrio entre presión pesquera y capacidad de regeneración.
 - Cuidado y respeto del ecosistema marino donde se asienta el caladero.
 - Gestión responsable y eficaz de los productores.
 - Origen, especie y época de captura comprobados, con garantía de respeto de vedas y tallas mínimas.
 - Origen legal de la pesca (pesca no pirata)
 - Métodos de obtención racionales (pesca selectiva).
 - Marca de calidad certificada para el producto final a comercializar.

RECURSOS PESQUEROS: REQUISITOS LEGALES

Para mantener la capacidad de producción de los caladeros y pesquerías mundiales, las Administraciones tanto europea como nacional han desarrollado normas, algunas que afectan sólo al sector extractivo, y otras que afectan también a la venta minorista en tres aspectos fundamentales: tallas mínimas, trazabilidad y etiquetado.

- Real Decreto 560/1995 sobre tallas mínimas de determinadas especies.
 - Real Decreto 1615/2005, de 30 de diciembre, por el que se modifica el Real Decreto 560/1995.
- Real Decreto 1380/2002, de 20 de diciembre, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultra congelados.
 - Real Decreto 1702/2004 de 16 de julio que modifica al RD 1380/2002.
- Real Decreto 121/2004, de 23 de enero, sobre la identificación de los Productos de la Pesca, de la Acuicultura y del Marisqueo Vivos, Frescos, Refrigerados o Cocidos.
- Reglamento (CE) 2065/2001 CE de 23 de octubre sobre información al consumidor de los productos de la pesca y de la acuicultura.
- Reglamento (CE) 1224/2009 de 20 de noviembre, régimen de control para el cumplimiento de las normas de la política pesquera común.
- Reglamento (UE) 404/2011 de la Comisión de 8 de abril que establece las normas de desarrollo del Reglamento 1224/2009.
- Reglamento (UE) 16/2012 de la Comisión de 11 de enero de 2012 que modifica el anexo II del Reglamento CE nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo referente a los requisitos relativos a los alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano.

TALLAS MÍNIMAS.

El respeto de las tallas mínimas de determinadas especies, tanto en su compra como en su venta, es obligatorio. En el cuadro se han seleccionado algunas de las especies más comunes y sus valores mínimos según su origen. Se recomienda consultar la lista completa en el RD 560/1995 y 1615/2005.

ZONA DE PESCA	CANTABRICO	MEDITERRANEO	CANARIAS
	Talla (cm)	Talla (cm)	Talla (cm)
Acedia (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	15		
Bacalao (<i>Gadus morhua</i>)	35		35
Bacaladilla (<i>Micromesistius</i>)		15	
Besugo (<i>Pagellus bogaraveo</i>)		33	
Boquerón (<i>Engraulis encrasicolus</i>)	12	9	12
Caballa, Estornino (<i>Scomber spp</i>)	20		20
Dorada (<i>Sparus aurata</i>)	19	20	19
Gallos (<i>Lepidorhombus spp</i>)	20	15	20
Jurel (<i>Trachurus trachurus</i>)	15	15	15
Lenguado (<i>Solea vulgaris</i>)	24	20	24
Lubina (<i>Dicentrarchus labrax</i>)	36	25	36
Merluza (<i>Merluccius merluccius</i>)	27	20	27
Palometa negra (<i>Brama brama</i>)	16	16	16
Platija (<i>Platichthys flesus</i>)	25		
Rape (<i>Lophius spp</i>)		30	
Rodaballo (<i>Psetta maxima</i>)	30		
Salmon (<i>Salmo salar</i>)	50		
Salmonete (<i>Mullus spp</i>)		11	15
Sardina (<i>Sardina pilchardus</i>)	11	11	11
Solla (<i>Pleuronectes platessa</i>)	27		27

TRAZABILIDAD.

Para conocer el origen del producto -desde el barco o la granja hasta el consumidor- debe mantenerse un método verificable que arrastre a lo largo de toda la cadena de comercialización los siguientes datos:

PROVEEDOR	
INFORMACIÓN DE ORIGEN	INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR
Nº de identificación de buque o granja. Código FAO 3-alfa para cada especie. Fecha de captura o producción. Cantidad neta en kg o unidades. Datos de identificación del proveedor Fecha de congelación para productos congelados.	Nombre comercial y científico Método de producción Zona de captura o cría Información de si el producto ha sido descongelado o no
NUMERO DE LOTE	



PESCADERO	
INFORMACION AL CONSUMIDOR	
1.- Nombre comercial y científico 3.- Método de producción 5.- Zona de captura o cría	2.- Información de si el producto ha sido descongelado o no (*) 4.- PVP € / kg neto ó PVP € / unidad
Adicional para congelado	Adicional para bivalvos
Precio € / kg neto escurrido Porcentaje de glaseo si es mayor de un 5%.	País expedidor Registro sanitario del centro expedidor Fecha de embalado (DDMM) <i>"Estos animales deben estar vivos en el momento de la compra"</i>

(*): Si no se indica nada, se entiende que el producto es fresco

ETIQUETADO

Ejemplo de etiqueta al público.



<p>1 Sobre el cumplimiento de la normativa de trazabilidad:</p>	<p>1.1: ¿Se comprueba que el proveedor indica en la caja la información obligatoria sobre el producto adquirido?</p>
	<p>1.2: ¿Se comprueba que el proveedor identifica el producto y sus datos de origen con un número de lote que incluye en la caja y en el albarán o factura?</p>
	<p>1.3: ¿Se guardan los albaranes o facturas con los correspondientes números de lote?</p>
<p>2 Sobre el cumplimiento de tallas mínimas.</p>	<p>2.1: ¿El personal conoce las tallas mínimas del RD 560/1995?</p>
	<p>2.2: ¿Se comprueba que el pedido de especies sujetas a normativa de tallas cumple los valores mínimos?</p>
<p>3 Sobre el cumplimiento de la normativa de etiquetado.</p>	<p>3.1: ¿Se comprueba que el proveedor incluye en la documentación de trazabilidad la información para el cliente final?</p>
	<p>3.2: ¿Se comprueba que las etiquetas al público contienen la información requerida y son visibles?</p>
<p>4 Sobre el etiquetado e información VOLUNTARIAS al consumidor.</p>	<p>Capacidad del detallista de conocer vía su proveedor u otras fuentes la siguiente información adicional sobre la sostenibilidad del producto:</p>
	<p>4.1: ¿Se conoce qué técnica de pesca se ha utilizado para capturar el producto?</p>
	<p>4.2: Si las especies a la venta tienen una temporada de pesca óptima ¿el personal la conoce?</p>
	<p>4.3: ¿Se vende producto procedente de fuentes sostenibles (caladeros certificados, acuicultura ecológica o de bajo impacto ambiental) y el personal lo conoce?</p>
	<p>4.4: ¿Se transmite al cliente esta información voluntaria mediante algún medio visual o escrito (cartelería, etiquetas, etc.)?</p>

Objetivos de consumo sostenible

Si conoce el origen y la forma en que ha sido pescado el producto que pone a la venta, aumente el surtido de producto sostenible respecto a lo que ofrece habitualmente:

- De especies capturadas con artes tradicionales y menos agresivas (anzuelo, almadraba, cerco, etc.).
- De especies de costa y procedentes de flotas nacionales de bajura.

RECURSOS PESQUEROS. BUENAS PRÁCTICAS

Independientemente de exigir al proveedor el cumplimiento de la normativa legal que afecta al producto, con las siguientes buenas prácticas el detallista puede contribuir a que la actividad pesquera y el consumo de pescado sean más sostenibles.

1 Orígenes poco o medianamente explotados:	Incluya en el surtido especies procedentes de caladeros poco o medianamente explotados. Puede obtener información por especies y por zonas en el informe <i>"El estado mundial de la pesca y la acuicultura de la FAO"</i> (informe SOFIA 2010) http://www.fao.org/docrep/013/i1820s/i1820s.pdf Páginas 37 a 46 del informe.
2 Orígenes nacionales.	Incluya en el surtido pescados de costa, que ayudan al desarrollo de la pesca local y se obtienen con un menor consumo energético por transporte.
3 Pescado de temporada.	Fomente el consumo de pescado en su temporada óptima y fuera de su época de reproducción, para dar oportunidad a que se renueven las poblaciones.
4 Producto certificado. 	Incorpore a la oferta producto con alguna certificación de producción sostenible o ecológica.
5 Métodos de pesca.	Fomente el consumo de producto pescado con técnicas de pesca no agresivas con el medio ambiente. Ver Anexo 8
6 Información y educación al cliente.	Ofrezca al cliente en el punto de venta información complementaria sobre: <ul style="list-style-type: none">- Las tallas mínimas que se deben cumplir.- La situación de las reservas en los caladeros de origen del producto.- La temporada más adecuada de consumo de determinadas especies de pescado.- El arte de pesca que se ha utilizado para obtener el producto.

1.2.- AGUA

El clima de España es uno de los más secos de Europa y está sujeto a sequías periódicas. A su vez, España es uno de los mayores consumidores de agua per-cápita del mundo. Es necesario hacer un consumo responsable.

El comercio minorista no es uno de los principales consumidores de agua en España. Además, el coste del agua no es una de las partidas principales en el coste del total de recursos empleados en un establecimiento.

Sin embargo, es más que conveniente tener una actitud responsable hacia el uso del agua, con el objetivo de reducir su consumo sin afectar a la actividad normal de la empresa.

AGUA: REQUISITOS LEGALES

Como en el resto de actividades económicas, la normativa de uso y consumo de agua está regulada por las comunidades autónomas, cuyas competencias suelen estar transferidas a los ayuntamientos. Por su extensión, no se cita normativa autonómica ni local.

Es necesario que el lector acceda a la normativa de su comunidad autónoma y/o ayuntamiento para conocer sus obligaciones en materia de abastecimiento de agua.

Como ejemplo, se cita la normativa del Ayuntamiento de Madrid, Ordenanza de Gestión y Uso Eficiente del Agua en la Ciudad de Madrid ANM 2006\50. En general, se distingue entre dos posibilidades, si bien la primera es la más habitual:

A Suministro desde la red pública municipal <i>Ayto.de Madrid Ordenanza de gestión y uso eficiente del agua (ANM 2006/50)</i>	Si el consumo es menor de 10.000 m ³ / año: el establecimiento debe obtener y cumplimentar el documento de identificación industrial.
	Si el consumo es mayor de 10.000 m ³ / año (*): además debe presentar un plan de ahorro y gestión del agua.
B Suministro desde un dominio público hidráulico	El establecimiento deberá solicitar y obtener una autorización expresa de la Confederación Hidrográfica correspondiente a su municipio.

(*) 10.000 m³/año supone un gasto de más de 30 m³ (30.000 l.) diarios.

<p>1 Sobre el consumo de agua.</p>	<p>Conocer el gasto de agua es el primer paso para plantearse objetivos de reducción del consumo en el establecimiento.</p>
	<p>1.1: ¿Se hace un seguimiento del consumo de agua?. Utilice la información de la factura y anótelas en un registro adecuado (ver modelo en anexo 1).</p>
	<p>1.2: ¿Hay definido un plano de las tomas de agua del establecimiento y para qué se usan (limpieza de la zona de venta, limpieza general, alimentación de la máquina de hielo, etc.)?</p>
	<p>1.3: ¿Se conoce y está identificado el consumo por toma?:</p> <p>a) Directamente, instalando contadores parciales en cada salida.</p> <p>b) O indirectamente, midiendo el caudal por minuto y multiplicándolo por el tiempo de uso.</p>
<p>Las tareas 1.2 y 1.3 son opcionales. Dan una información más detallada sobre dónde se consume más agua, lo que permite ser más efectivo a la hora de plantearse objetivos de reducción.</p>	
<p>2 Sobre la normativa de consumo de agua</p>	<p>Consulte la normativa de su Comunidad o Ayuntamiento que debe cumplir en función del consumo de agua. Ejemplo para el caso de un establecimiento en Madrid capital:</p>
	<p>2.1: ¿Tiene su empresa el documento de identificación industrial (el establecimiento consume menos de 10.000 m³ al año)?</p>
	<p>2.2: ¿Su empresa tiene definido y aprobado un plan de ahorro y gestión del agua (Si consume más de 10.000 m³ al año)?</p>

Objetivos de reducción de consumo.

Conocido su consumo de agua, plantéese objetivos de reducción realistas (*como orientación, puede empezar por un 5-10% y analizar después el resultado para siguientes objetivos*)

- Reducir el consumo en litros o m³; por mes o por año.
- Reducir el coste del consumo en € por mes o por año.

(Este dato le ayudará a calcular el período de amortización de las posibles inversiones que haga para reducir el consumo).

AGUA: BUENAS PRÁCTICAS

En los últimos años, las Administraciones están incorporando a sus legislaciones requisitos de construcción o instalaciones para que las industrias y comercios sean más eficaces en sus consumos.

Algunas de las recomendaciones que se hacen a continuación pueden tener la categoría de obligatorias por su Ayuntamiento o Comunidad Autónoma. Por tanto, se recomienda una vez más consultar la normativa de eficiencia para edificaciones o instalaciones de su Administración.

1 Dispositivos de ahorro	<p>1.1: Instale en las salidas de los grifos y duchas aireadores o perlizadores: dispositivos que mezclan aire y agua reduciendo el caudal de salida sin disminuir el volumen de chorro.</p> <p>1.2: Instale temporizadores de uso en los grifos de los lavabos.</p> <p>1.3: Instale sanitarios con cisterna de doble pulsador o de parada voluntaria. También puede introducir una botella de agua dentro de la cisterna para reducir su capacidad y el volumen en cada descarga.</p>
2 Mantenimiento	<p>2.1: Repare lo antes posible fugas o pérdidas de agua, por pequeñas que parezcan.</p>
3 Maquinaria y equipos	<p>3.1: Incorpore pistolas de agua a presión para aumentar la eficacia de la limpieza con menos cantidad de agua, con posición de pulverización para la fase previa de remojo.</p> <p>3.2: Incorpore maquinaria automática de limpieza (barredoras, fregadoras) para superficies grandes.</p> <p>3.3: En el momento de renovar su maquinaria, elija equipos que consuman menos cantidad de agua.</p>
4 Comunicación	<p>Elabore un plan de comunicación a todos los trabajadores con información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none">- Mediciones y resultados de las mismas.- Propuestas para reducir el consumo en puntos estratégicos: servicios, tomas de agua, etc.- Nuevos métodos de trabajo: organización, mantenimiento de orden y limpieza, etc.
5 Otras acciones	<p>5.1: Instale contadores parciales en las tomas de agua de mayor consumo para tener un mayor control del mismo.</p> <p>5.2: Si es posible, reduzca la presión de entrada de agua para reducir el caudal de salida.</p>

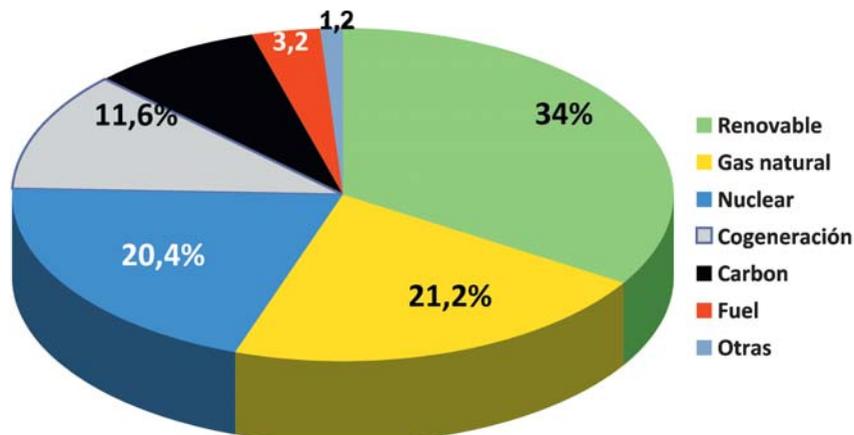
1.3.- ENERGÍA

España genera la mayor parte de la electricidad que consume a través de fuentes no renovables (gas natural, nuclear, carbón y petróleo) que debe importar en su mayoría. Por tanto, somos un país deficitario en materia prima para generación de energía.

Las tendencias indican que el precio de estas materias primas, - gas y petróleo especialmente- y por tanto de la electricidad, va a seguir subiendo como consecuencia del gran crecimiento de la demanda mundial, mayor que el de producción, aparte de otras cuestiones de naturaleza geo-política.

Por otro lado, la quema de combustibles fósiles para la producción de energía y para el transporte es uno de los principales factores de generación de gases de efecto invernadero, responsables de alteraciones presentes y futuras del clima global de carácter imprevisible.

Estas dos razones son lo suficientemente poderosas como para que las empresas deban plantearse y acometer medidas de ahorro energético en su actividad.



Producción de electricidad en 2010. Fuente: Comisión Nacional de la Energía.

¿Cuáles son las principales demandas de energía?

Depende mucho de cada establecimiento, su diseño y superficie, pero en general todos tienen al menos tres fuentes principales de consumo:

- Frío industrial, para el almacenamiento y exposición de producto refrigerado o congelado, y el consumo de la máquina de hielo.
- Iluminación de la sala de ventas como de dependencias anexas.
- Climatización: aire acondicionado y calefacción.
- Otros: agua caliente sanitaria y otros equipos: ordenadores, básculas, cortadoras, etc.

Este apartado de energía eléctrica se centra sólo en las instalaciones que tienen contratada una potencia de baja tensión.

Conceptos y definiciones previos:

- Energía activa (energía útil): la que consume un equipo o máquina para ejercer su función (generación de movimiento, frío o calor). Se mide en kWh.
- Energía reactiva (energía no útil): es la energía que consume un equipo o máquina cuando genera un campo magnético durante su funcionamiento (por ejemplo, motores, transformadores, informática, fluorescentes, etc.) Su consumo no aporta beneficio.
- Tarifa de último recurso (T.U.R.): tarifa que se aplica por defecto a un consumidor si éste no negocia el precio con un comercializador.
- Tarifa de libre mercado (T.L.M.): la que negocia voluntariamente un consumidor con un proveedor de electricidad.
- DH: Tarifa con discriminación horaria. Un precio del kWh en horas valle y otro con recargo en horas punta.
 - DHA: Discriminación en dos periodos diarios: valle y punta.
 - DHS: Discriminación con tres periodos: supervalle, normal y punta.

FACTURAZA	IMPUESTOS	Impuesto eléctrico e IVA					
	COSTE POR CONSUMO DE ENERGIA	Coste de la ENERGIA REACTIVA					
		Coste de la energía activa					
		Margen comercial					
		Servicios adicionales Garantía de potencia Moratoria nuclear Tasas municipales					
	COSTE POR POTENCIA CONTRATADA (Término de potencia)	< 10 kW (Tarifa 2.0)		Entre 10 y 15 kW (Tarifa 2.1)		> 15 kW (Tarifa 3.0)	Tipo de tarifa
		TUR ó TLM		Sólo TLM			Contrato
		Sin DH	Con DH	Sin DH	Con DH	Con DH	Opciones
		A	DHA	DHS	A	DHA	

Ejemplo: una tarifa de acceso "2.1DHA" es una tarifa de libre mercado, con una potencia contratada de entre 10 y 15 kW, con discriminación horaria de dos periodos (valle y punta).

ENERGÍA: REQUISITOS LEGALES

- Real Decreto 1826/2009 de 27 de noviembre que modifica el Reglamento de instalaciones térmicas. Según el RD, si un local utiliza algún tipo de energía para climatización ambiente (calefacción o aire acondicionado) debe de estar aislado de la calle por una puerta o mampara para evitar contacto con el exterior.
- Real Decreto 3586/2011. A partir del 1 de enero de 2013 es obligatorio contratar una tarifa de libre mercado con un comercializador si la instalación es de más de 10 kW, salvo penalización de un 20% si se mantiene la tarifa de último recurso.

Es necesario consultar en la Comunidad Autónoma y Ayuntamiento correspondientes sobre normas de edificación y/o equipamiento puesto que, al igual que en el caso del agua, alguna de las recomendaciones que se hacen en el apartado de buenas prácticas podrían ser obligatorias en alguna Administración.

1 Sobre el consumo de energía.	<p>Conocer el gasto de electricidad, gas o fuel es el primer paso para plantearse objetivos de reducción del consumo en el establecimiento.</p>
	<p>1.1: ¿Hace un seguimiento del consumo de energía? Utilice la información de la factura de la luz, del gas o del gasóleo y anótela en un registro adecuado (<i>ver modelo en anexos 2, 3 y 4</i>).</p>
	<p>1.2: Si tiene los medios técnicos adecuados (contadores individuales) ¿hace una anotación por separado de los distintos puntos de consumo (maquinaria de frío, iluminación, otros.)?</p> <p>La tarea 1.2 es opcional. Si no dispone de medios técnicos puede hacer una aproximación identificando el consumo del aparato (en kW) y multiplicando por las horas que está en funcionamiento al mes.</p>
2 Sobre la factura de electricidad.	<p>2.1: ¿Sabe qué tipo de tarifa eléctrica tiene contratada?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si la potencia contratada es menor que la que realmente consume, se le penalizará por el consumo en exceso. Si es mayor, estará pagando de más. • Si tiene contratada más de 10 kW en modalidad TUR, tendrá un recargo de un 20% a partir de 2013. • Si aparece energía reactiva en su factura en proporción mayor de un 33% sobre la energía activa, se cobrará su coste.
	<p>2.2: ¿Tiene información de tarifas, ofertas y modalidades de contrato con otros operadores distintos al suyo?. Elija la mejor oferta.</p>
	<p>2.3: ¿Sabe a qué horas hace su consumo mayoritario y, por tanto, si le compensa contratar discriminación horaria?</p>
3 Sobre el tipo de electricidad que consume	<p>3.1: ¿Conoce el origen de la electricidad que suministra su compañía –procedente de renovables, de gas, ciclo combinado, nuclear, carbón, fuel- y su comparación con la media nacional?</p>

Objetivos de reducción de consumo.

Conocido su consumo de eléctrico, de gas o gasóleo, plantéese objetivos de reducción realistas (*como orientación, puede empezar por un 5-10% y analizar después el resultado para siguientes objetivos*)

- Reducir el consumo en kWh litros o m³; por mes o por año.
- Ajustar el coste de la factura a lo realmente demandado por su establecimiento.
- Reducir a 0 el coste de la energía reactiva.
- Reducir el coste del consumo en € por mes o por año.

(*Este dato le ayudará a calcular el periodo de amortización de las posibles inversiones que haga para reducir el consumo*).

1 Iluminación

- 1.1:** Sustituya paulatinamente las lámparas incandescentes, halógenas o fluorescentes tradicionales por equipos más eficientes. Permiten ahorros entre un 30 y un 70% del consumo en iluminación.
- Bombillas fluorescentes compactas o lámparas LED eficientes.
 - Lámparas de halogenuros metálicos, vapor de sodio, etc.
 - Lámparas halógenas dicróicas eficientes.
 - Luminarias eficientes y balastos electrónicos para los tubos fluorescentes.
- 1.2:** Instale dispositivos de ahorro en electricidad:
- Reguladores de luz artificial según la cantidad de luz natural.
 - Detectores de presencia.
 - Programadores de encendido y apagado.
 - Regletas con interruptor de potencia para desconectar totalmente los aparatos.

2 Climatización y agua caliente sanitaria.

- 2.1:** Elija aparatos de aire acondicionado eficientes.
- 2.2:** Si tiene necesidad de aire acondicionado y calefacción, elija una bomba de calor de tecnología eficiente. El resultado es mejor que dos sistemas de calefacción y aire acondicionado independientes.
- 2.3:** Sustituya la caldera de carbón por una caldera de condensación. Instálela lo más cerca posible de las salidas de agua caliente que más veces se abran y cierren a lo largo del día.
- 2.4:** Regule la temperatura del agua caliente para no tener que enfriarla a una temperatura agradable en los grifos de salida de lavabos o duchas.
- 2.5:** Instale sistemas de aislamiento: ventanas eficientes, toldos, etc.

3 Comunicación

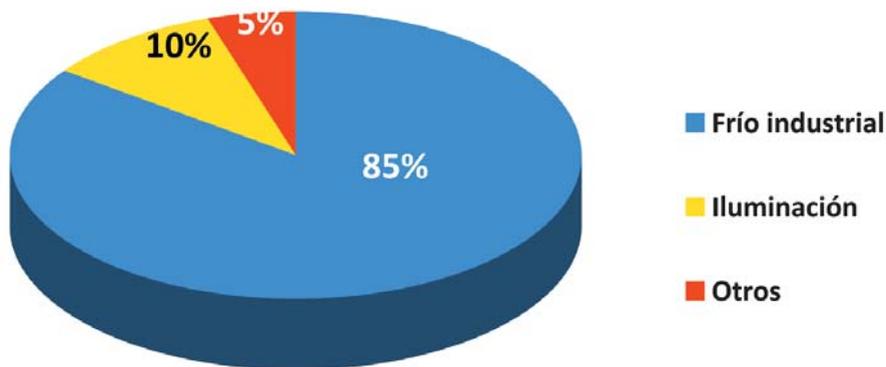
- Elabore un plan de comunicación a todos los trabajadores con información sobre:
- Mediciones y resultados de las mismas.
 - Propuestas para reducir el consumo en puntos estratégicos: cámaras, máquina de frío, arcones, etc.
 - Actitudes del personal: apertura y cierre de puertas, encendido y apagado de la luz, etc.

<p>4 Factura de luz</p>	<p>4.1: Elimine la energía reactiva de su factura mediante la instalación de una batería de condensadores en el cuadro eléctrico. Esta medida es rentable a partir de gastos en energía reactiva de más de 500 euros / año.</p> <p>4.2: Elija la tarifa más adecuada a su consumo real de electricidad.</p> <p>4.3: Valore el consumo que hace en distintos periodo del día y contrate tarifas con discriminación horaria.</p>
<p>5 Otras acciones</p>	<p>5.1: Nombre un gestor energético: persona encargada de mantener al día estas buenas prácticas.</p> <p>5.2: Elija proveedores de energía cuya mezcla de fuentes productoras de la electricidad tenga la mayor proporción posible de fuentes renovables.</p> <p>5.3: Haga auditorías de su consumo energético. Si no desea contratarlas, puede hacer un inventario de equipos y de su coste en función de su consumo y su tiempo de funcionamiento.</p> <p>5.4: Valore la opción de hacer una instalación propia de energía renovable.</p>

1.4.- INSTALACIÓN DE FRÍO

Por su importancia en el consumo de energía, por la complejidad de su instalación, y por el gran impacto que sobre la seguridad y sobre el medio ambiente puede tener una instalación de frío industrial, merece incluir en capítulo aparte los requisitos que tienen que tener las instalaciones de este tipo.

Para un comercio de alimentación en general, y en particular para una pescadería, la partida más importante es la del frío industrial, pudiendo llegar en algunos casos hasta el 85%, por tanto la prioridad está en reducir el consumo en refrigeración / congelación.



INSTALACION DE FRÍO: REQUISITOS LEGALES

- Real Decreto 138/2011, de 4 de febrero. Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias.

Definiciones previas:

En cuanto al gas refrigerante:

Poco o nada tóxico, inflamable, corrosivo o explosivo		L-1
Tóxico, inflamable, corrosivo o explosivo si su concentración en aire ambiente es:	3,5% ó más	L-2
	< 3,5%	L-3

En cuanto al nivel de seguridad de la instalación de frío:

<ul style="list-style-type: none"> • Instalación de menos de 30 kW por equipo o aparato instalado, o de menos de 100 kW en el total de aparatos y equipos instalados. • Y que utilice gas refrigerante L-1 	NIVEL 1
<ul style="list-style-type: none"> • Instalaciones de más de 30 kW por equipo, o de más de 100 en el total. • O que utilice gas refrigerante L-2 ó L-3 	NIVEL 2

INSTALACIÓN DE FRÍO: DIAGNÓSTICO

Basado en los requisitos legales que deben cumplir las instalaciones de frío y los comercios donde estén instaladas:

<h1>1</h1> <p>Sobre la idoneidad de la instalación de frío y su mantenimiento</p>	<p>1.1: ¿Los equipos de frío han sido instalados por una empresa frigorista autorizada?</p>
	<p>1.2: ¿Tiene la instalación la documentación completa de puesta en servicio?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proyecto o memoria técnica de la instalación. • Dirección de obra para instalaciones de nivel 2 • Certificado de instalación por la empresa frigorista. • Declaración de conformidad de los equipos a presión y de sus accesorios. • Seguro de responsabilidad civil de > 500.000 euros para instalaciones de nivel 2.
	<p>1.3: ¿La empresa frigorista realiza de forma periódica el mantenimiento y control de fugas de la instalación? ¿Hay constancia documental de ello?</p>
	<p>1.4: ¿El comercio lleva un registro de identificación y mantenimiento de la instalación?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relación de aparatos instalados: marca y modelo. • Procedencia / país de origen (CEE, UE, otros países). • Empresa instaladora. • Fecha de primera inspección y sucesivas. • Revisiones efectuadas documentadas con parte de trabajo.

2 Sobre medidas de seguridad

2.1: ¿Existe en el comercio una persona encargada del manejo de la instalación, formada previamente por la empresa frigorista?

2.2: ¿Existe cerca de la instalación un cartel, visible y protegido, con instrucciones de emergencia?

- Instrucciones claras y precisas para parar la instalación, en caso de emergencia.
- Nombre, dirección y teléfono de la persona encargada y de la empresa frigorista.
- Dirección y teléfono del servicio de bomberos más próximo a la instalación.
- Denominación, grupo y carga aproximada, en kilogramos, de gas refrigerante existente en la instalación.

Objetivos de reducción de consumo.

Verifique el consumo de su instalación de frío: si tiene contador parcial, a través de la lectura; si no, calculando el consumo de la instalación y el tiempo que está en funcionamiento. Conocido el dato: plantéese objetivos de reducción realistas, en este caso no más de un 5% el primer año.

- Reducir el consumo en kWh por mes o por año.
- Localizar y contratar una tarifa con discriminación horaria que se ajuste a sus horarios preferentes de uso de la instalación.
- Reducir a 0 el coste de la energía reactiva.
- Reducir el coste del consumo en € por mes o por año.

(Este dato le ayudará a calcular el periodo de amortización de las posibles inversiones que haga para reducir el consumo).



1 Instalaciones y equipos de frío

- 1.1:** Haga realizar un mantenimiento periódico de los equipos por un profesional:
- Calibración y limpieza de sondas de temperatura y motores de cámaras y arcones.
 - Mantenimiento de juntas y cierres de puertas.
 - Mantenimiento de la máquina de hielo.
 - Calibración de temperatura y periodo de tiempo del descarche.
 - Limpieza de motores y ventiladores en cámara de frío.
- 1.2:** En el momento de renovar equipos tenga en cuenta el consumo energético de éstos. Elija aparatos eficientes, son más caros pero se amortizan rápidamente con el ahorro de energía que proporcionan.
- 1.3:** Instale dispositivos de control de temperatura interno en las cámaras frigoríficas. Estos dispositivos regulan el funcionamiento de la maquinaria en función de la temperatura del producto, no del aire ambiente.
- 1.4:** Evite pérdidas de frío en el uso de las cámaras:
- Instale una pre-cámara y mantenga las puertas siempre cerradas.
 - Mantenga la zona de salida de aire de los ventiladores despejada.
 - Instale cubiertas transparentes en los arcones y tápelos con cubiertas aislante por la noche.
 - Aleje los arcones de fuentes de calor.

1.5.- MATERIAL

Sobre el impacto ambiental del material accesorio utilizado en la actividad detallista de venta de pescado -fundamentalmente productos de limpieza, envases y embalajes- influyen dos factores:

- La cantidad de producto utilizado.
- La calidad medioambiental del material:
 - Naturaleza de las materias primas y proceso de producción.
 - Posibilidades de reutilización o reciclado del material una vez usado.

El apartado de envases y embalajes se tratará en el bloque 3 de esta guía.

MATERIAL: REQUISITOS LEGALES

- Reglamento (CE) 1907/2006 relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH)

¿Cómo afecta este Reglamento a los detallistas de productos del mar?

Por ley, los vendedores no se consideran ni fabricantes, ni importadores ni usuarios intermedios, por lo que no tienen sus obligaciones, salvo las derivadas de la correcta gestión de riesgos laborales en relación con el manejo de productos químicos. Pero sí es conveniente que pongan en marcha ciertas medidas para mejorar la seguridad y control de los productos químicos que utilizan en su actividad diaria:

- Llevar un inventario de sustancias utilizadas, y solicitar al proveedor sus fichas de seguridad, si están incluidas en la lista de sustancias que deben contar con estas fichas.
- Preguntar al proveedor si la sustancia o producto químico que le suministra está incluida en la lista de sustancias pre-registradas. Si no lo está con fecha anterior al 1 de diciembre de 2008, buscar otra sustancia u otro proveedor, ya que a partir de 2009 no se puede ni fabricar ni importar.
- Comprobar el listado de productos y proveedores pre-registrados, listado disponible desde enero de 2009.

MATERIAL: DIAGNÓSTICO

1 Sobre el uso y manejo de productos de limpieza.	1.1: ¿Tiene hecho y actualizado un inventario de todos los productos químicos que utiliza en la limpieza diaria?
	1.2: ¿Comprueba y conserva la información de las etiquetas y / o fichas de seguridad? <ul style="list-style-type: none">• Instrucciones de uso del fabricante: cantidades, dilución, etc.• Nivel de toxicidad para las personas, la fauna o el medio ambiente (símbolo de nocivo, tóxico, corrosivo, etc.).• Instrucciones para la gestión de los envases que contienen el producto.
	1.3: ¿Los productos están correctamente almacenados y cumplen las recomendaciones del fabricante?: <ul style="list-style-type: none">• Condiciones ambientales del almacén.• Riesgo de llegada a red de saneamiento en caso de vertido.• Riesgo de mezcla entre ellos o con otros productos (alimentos, envases, superficies, etc).

Objetivos de reducción de consumo.

Sustituya paulatinamente sus productos habituales por otros con etiqueta ecológica, menos agresivos con el entorno. Plantéese una reducción de consumo de productos sin etiqueta ecológica de un 50% el primer año.



1 Productos de limpieza y sus envases.

1.1: Cambie sus productos de limpieza por otros cuya fórmula sea más respetuosa con el medio ambiente.

1.2: Elija formatos grandes. La cantidad de envase en proporción al contenido es menor, y son más económicos.



2.- PROCESOS

Los procesos realizados en el establecimiento pueden contribuir a mejorar o empeorar tanto el impacto sobre el medio ambiente como la factura a pagar por los recursos consumidos que se han analizado en el bloque anterior.

El análisis de los mismos (qué se hace y cómo se hace) permite detectar ineficiencias en la forma en que realizamos las tareas cotidianas y modificar la forma en que hacemos las cosas para corregirlas y ahorrar recursos, impactos e incluso tiempo.

2.1.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Salvo la obligatoriedad de disponer de planes de limpieza definidos y en vigor en aplicación del análisis de riesgos para asegurar la calidad higiénico sanitaria, no existen requisitos legales sobre limpieza y mantenimiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO: DIAGNÓSTICO

1 Sobre la limpieza	1.1: ¿Tiene definido y actualizado un plan de limpieza que indique claramente qué limpiar, cuándo, cada cuánto tiempo, cómo y con qué? Ver ejemplo en Anexo 5 .
	1.2: ¿Ha analizado la forma en que realiza la limpieza y si, mediante algún cambio en la forma de limpiar, puede conseguir ahorros en tiempo o en consumo de recursos?
2 Sobre el mantenimiento.	2.1: ¿Tiene definido y actualizado un plan de mantenimiento preventivo de maquinaria y equipos con el fin de adelantarse a posibles averías o ineficiencias que puedan provocar consumos innecesarios? Ver ejemplo en Anexo 6 .

Objetivos de reducción de consumo.

Verificados los planes de limpieza y mantenimiento, plantéese alguno de estos objetivos:

- Reducir el consumo de agua o de material de limpieza.
- Reducir el coste por año debido a averías en maquinaria y equipos

1 Limpieza y mantenimiento

1.1: Modifique el plan de limpieza para evitar usar agua en exceso.

- Limpie lo antes posible tras la utilización de un equipo o instalación para evitar que la suciedad se reseque.
- Antes de limpiar, retire los elementos sólidos pegados a la superficie, restos de pescado, grasa, etc. para facilitar la limpieza y aumentar su eficacia. Contribuirá a disminuir el nivel de contaminación con que llegan los vertidos a la depuradora.
- Haga un remojo previo al lavado para ablandar la suciedad.
- Al aplicar el desengrasante y desinfectante, deje actuar durante un tiempo para aumentar la eficacia sin aumentar la dosis de producto.
- Haga un aclarado posterior con agua a presión.
- Evite la limpieza por baldeo o inundación.

2.2.- ALMACENADO Y MANIPULACIÓN

La manera en que almacenamos el producto y las manipulaciones y desplazamientos a que sometemos al género en cámara y mostrador pueden influir en el consumo de energía, en la generación de residuos y en la cantidad de producto deteriorado.



ALMACENADO Y MANIPULACIÓN: DIAGNÓSTICO

1 Sobre el almacenamiento	1.1: ¿La capacidad de almacén y su equipamiento es suficiente para almacenar el producto correctamente? <ul style="list-style-type: none">• De forma ordenada.• De forma rápida, cómoda, segura y estable.• Que permita una rápida visualización y reposición.• Que permita una correcta rotación del producto.
	1.2: ¿Se comprueba periódicamente la ausencia en la cámara de fugas de agua, condensaciones, o formación de hielo o escarcha que pueden deteriorar el producto y aumentar el consumo de energía?
	1.3: ¿El apilado de la mercancía permite la libre circulación de aire desde los motores, tanto en cámara como en muebles de frío?

Objetivos de reducción de consumo.

Mida y registre la cantidad y el valor de producto que pierde (mermas) por incidentes en cámara (rotura de producto por desorden, caducidad, etc.). Compare con la cantidad de mermas y el número de incidentes después de adoptar buenas prácticas.

ALMACENADO Y MANIPULACIÓN: BUENAS PRÁCTICAS

1 Almacenamiento	1.1: Mantenga en la cámara un orden de almacenado de producto similar al que utiliza en la exposición del producto en tienda. 1.2: Reserve espacio suficiente, a ser posible siempre el mismo, al almacenado de los productos de más venta. 1.3: Respete en toda circunstancia la secuencia de reposición y rotación de la mercancía a primera hora de la mañana.
2 Exposición.	2.1: Destine el tiempo y los recursos humanos suficientes para tener la tienda montada y la cámara colocada con el género nuevo antes de la apertura. 2.2: Si la estructura del mostrador lo permite, instale mesas modulares. Con ello tendrá más flexibilidad para adaptar la cantidad de producto expuesto al ritmo de venta de cada día, lo cual ayudará a aumentar la rotación del producto.



2.3.- TRANSPORTE

La influencia de este proceso sobre el medio ambiente y sobre los costes empresa es importante toda vez que el abastecimiento de la materia prima, por las especiales características del producto y las dimensiones y volúmenes de venta de los establecimientos, obligan a hacer desplazamientos diarios al mercado central, que con frecuencia superan los 40 km.

TRANSPORTE: DIAGNOSTICO

Existen tres razones fundamentales por las que realizar un diagnóstico / seguimiento de las condiciones del vehículo:

- Legales: inspecciones periódicas obligatorias:
 - Inspección técnica de vehículos (ITV): RD 2042/1994.
 - Inspección ATP (requisitos de transporte perecedero) RD 237/2000.
- Económicas y ambientales: un vehículo permanentemente a punto consume menos combustible y genera menos CO₂ y menos emisiones contaminantes.
- De seguridad.

Objetivos de reducción de consumo.

Mida y registre el consumo de combustible a los 100 km. Plantéese como objetivo reducir ese consumo en este año, mediante aplicación de las buenas prácticas descritas a continuación.

<p>1 Flota de vehículos</p>	<p>1.1: No demore el mantenimiento periódico del vehículo.</p> <p>1.2: Revise dos veces al mes la presión de las ruedas. A la hora de sustituirlas, hágalo por neumáticos de bajo consumo.</p> <p>1.3: Realice una conducción de anticipación, evitando acelerones y frenazos bruscos.</p> <p>1.4: Circule suavemente hasta alcanzar la temperatura óptima del motor (4 a 5 min.) Circule en marchas largas (cambio entre 1.700 y 1.900 rpm en general) y utilice el freno motor para decelerar (consumo 0) siempre que pueda</p> <p>1.5: Cambie sus hábitos de conducción. Algunas Comunidades Autónomas organizan cursos de conducción eficiente. Consulte en su Comunidad su disponibilidad.</p> <p>1.6: Distribuya la carga uniformemente sobre ambos ejes.</p> <p>1.7: A la hora de cambiar de vehículo, tenga en cuenta su consumo y la posibilidad de que incorpore tecnología eficiente: híbrido, motor de gas licuado de petróleo, etc.</p>
<p>2 Otras buenas prácticas</p>	<p>2.1: Fomente entre los empleados otras alternativas al coche propio para acudir al trabajo: bicicleta, compartir coche, incentivos para uso de transporte público. Ponga en marcha iniciativas para facilitarlas, ejemplos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lugares para dejar la bicicleta de forma segura, para cambiarse de ropa y ducharse con comodidad. • Estudio de rutas para compartir coche entre los empleados de la empresa y de otras empresas vecinas con horarios similares. • Ayudas para abonos de transporte.

2.4.- SISTEMAS VOLUNTARIOS DE GESTIÓN AMBIENTAL

¿Qué se entiende por gestión medioambiental en la empresa?

Es el conjunto de actuaciones que lleva a cabo la empresa y que contribuyen a:

- Cumplir los requisitos de la legislación medioambiental vigente.
- Controlar los procesos y actividades que generan más impacto sobre el entorno de la empresa, reduciendo su incidencia sobre el medio ambiente.

¿Qué es un sistema de gestión medioambiental (SGMA)?

Un SGMA es un sistema de gestión planificada, organizada y orientada a la mejora continua que incluye:

- El compromiso de la empresa en materia medioambiental, esto es, su política medioambiental.
- La estructura organizativa de la empresa en relación con la gestión ambiental.
- La planificación de las actividades, los responsables, los procesos, los procedimientos y los recursos necesarios para diseñar, poner en marcha, revisar y mantener vigente dicha política medioambiental y sus compromisos.

¿Qué tipos de SGMA existen?

- Basados en el Reglamento (CE) 761/2001 de la Comisión Europea. (Reglamento EMAS)
- Basados en la norma internacional UNE-EN-ISO 14001

Las Administraciones disponen ayudas y subvenciones a PYMES que decidan implantar un SGMA. Se recomienda consultar en la Administración correspondiente esta posibilidad.

	EMAS	ISO 14001
Ambito	Europeo	Internacional
Sectores en que se aplica	Industrial	Cualquier sector empresarial.
Obligatoriedad	Voluntario	Voluntario
Tipo de certificación	Verificado por tercera parte.	Certificado por tercera parte.
Información a dar al exterior	Política medioambiental.	La dirección de la empresa decide.
Aplicación en la empresa	En el área de producción.	Aplicable a toda la organización.
Resultados	Mejora de la gestión medioambiental y de resultados	Mejora de la gestión medioambiental.

¿Qué utilidad tiene un SGMA?

1.- AHORRO DE COSTES. Uno de los objetivos de un SGMA es optimizar el uso de recursos. Por tanto, puede aportar un ahorro a la empresa:

- Por ajuste del consumo de materias primas, agua y energía a lo estrictamente necesario, detectando y evitando derroches.
- Por reducción en la generación de residuos, desperdicios y pérdidas.
- Indirectamente, por la correcta gestión de aspectos y riesgos ambientales, las primas de seguros pueden verse reducidas.

2.- AUMENTO DE LA EFICIENCIA. Un SGMA proporciona a todos los miembros de la empresa un mayor conocimiento, visión general y control de las actividades, productos y servicios de la empresa, lo que se traduce en un aumento de la eficiencia.

3.- MEJORA EN EL CUMPLIMIENTO DE LA LEY: al tener controlados y bien gestionados los aspectos medioambientales de la empresa, es más fácil cumplir una legislación ambiental cada vez más estricta.

4.- IMAGEN DE EMPRESA. Al ser el medio ambiente un motivo de preocupación creciente en la sociedad, la divulgación a clientes, trabajadores de la empresa, posibles accionistas y sociedad en general puede mejorar su imagen empresa y frente a otros competidores.

¿Cómo se hace?

Una vez decidido implantar el SGMA, hay unas tareas que deben realizarse de forma secuencial:

- 1.- Preparación y planificación del proyecto.
- 2.- Evaluación medioambiental de partida.
- 3.- Plan de Actuación.
- 4.- Documentación e implantación del sistema
- 5.- Rodaje del SGMA y auditora interna.
- 6.- Revisión por la Dirección
- 7.- Auditoría externa y certificación



3.- IMPACTOS

Toda actividad, también la actividad comercial, genera una serie de impactos sobre el medio ambiente.

Si bien la venta detallista de pescado no es una actividad especialmente agresiva, conviene conocer cuáles son los elementos que afectan al medio ambiente, especialmente los que están regulados por ley y cuyos requisitos es obligatorio cumplir.

3.1.- GENERACION Y GESTIÓN DE RESIDUOS.

Los principales residuos generados por la venta detallista de pescado son los subproductos animales no aptos para el consumo humano (SANDACH), y los residuos de envases y embalajes.

3.1.1.- Subproductos animales.

La producción y distribución de alimentos y productos de origen de animal genera una serie de subproductos a los que se da diversos usos: alimentación animal, textil, pinturas, cosmética, productos farmacéuticos, pegamentos, etc. Para poder incorporar otros usos (incineración, compostaje, producción de biogás), en lugar de eliminarlos a vertedero se definen una serie de requisitos en cuanto a separación, identificación, recogida y transporte a planta de valorización, documentación y registros.

SUBPRODUCTOS ANIMALES: REQUISITOS LEGALES

- Reglamento (CE) 1069/2009. DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 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 (Reglamento sobre subproductos animales).
- Proyecto de Real Decreto de normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y derivados no destinados al consumo humano.

Definiciones

Cualquier resto animal no destinado a alimentación humana, huesos, plumas, escamas, espinas, etc. Se definen tres categorías, en función de su riesgo para la salud y para el medio ambiente:

- Categoría 1: riesgo elevado.
- Categoría 2: riesgo medio.
- Categoría 3: sin riesgo. En esta categoría se incluyen los restos de pescado procedentes de la actividad de venta detallista.: cabezas, pieles, raspas, escamas, etc.

Para poder darles un uso, los subproductos deben ser almacenados por separado del resto de los residuos hasta su recogida por un gestor autorizado para su traslado al lugar de tratamiento. Pueden tener dos destinos:

1 Entrega a un fabricante de piensos para mamíferos o aves con autorización para usarlos.

2 Destrucción o retirada a vertedero. Dos opciones según cantidad generada:

- Menos de 20 kg semanales: entrega a gestor municipal de residuos.
- Más de 20 kg semanales: entrega a gestor autorizado privado, previo contrato de servicio.

SUBPRODUCTOS ANIMALES: DIAGNÓSTICO

<p>1 Sobre la generación y recogida</p>	<p>1.1: ¿Hay un recipiente exclusivo, estanco y fácil de limpiar, provisto de bolsa impermeable, donde depositar los subproductos?</p>
	<p>1.2: ¿Se retira la bolsa todos los días y se almacena correctamente hasta su recogida por el gestor?</p> <ul style="list-style-type: none"> • En almacén o cuarto de basuras. • En contenedor específico y señalado para depositar las bolsas, identificado con una etiqueta: <i>“Subproductos de pescado categoría 3. No apto para consumo humano”</i>
	<p>1.3: ¿Se lleva un registro semanal de control de almacenamiento y salida de subproductos? Ver modelo en Anexo 7.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cantidad y tipo de subproducto. • Fecha de salida • Empresa autorizada para su gestión, en caso de generar más de 20 kg semanales.
<p>2 Sobre su aprovechamiento o destrucción.</p>	<p>2.1: Si los subproductos se aprovechan para fabricación de piensos ¿está documentada la empresa que los utilizará y su autorización?</p>
	<p>2.2: En caso de producir más de 20 kg semanales, ¿se guarda la documentación generada en la entrega de los subproductos a la empresa autorizada (documento comercial...)?</p>
	<p>2.3: ¿Se guarda la copia de haber pagado la tasa de basuras? (empresas que producen menos de 2kg semanales)</p>

Objetivos de reducción de subproductos

Mida y registre la cantidad y el valor de los subproductos que genera a la semana (para facilitar el cálculo, considere el precio medio de lo que vende). Plántese reducir su generación

1 Reducción de cantidad

1.1: Estudie formas de aprovechamiento de algunos de los subproductos (cabezas, espinas) por parte del cliente: información, consejos de presentación etc.

1.2: Estudie formas de aprovechamiento del pescado con nuevos métodos de corte o presentación para reducir la cantidad de subproducto generado.

3.1.2.- Residuos de envases y embalajes.

ENVASES Y EMBALAJES: REQUISITOS LEGALES

- Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases y Residuos de Envases.
- Real Decreto 782/1998, de 30 de abril, por el que se aprueba el Reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley 11/1997. Obliga a los envasadores de producto a elaborar planes de prevención para reducir la cantidad de envases que ponen en circulación si producen por encima de unos límites.
- Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados.
- Directiva 2008/98 (CE) de 19 noviembre 2008. Directiva marco de residuos

Aspectos más importantes de la ley 11/2007 en relación con el detallista:

Cualquier empresa que produzca o ponga en el mercado envases está obligada a acogerse a alguno de los sistemas de gestión de residuos de envases que existen: sistema de depósito, devolución y retorno (SDDR) ó sistema integral de gestión de residuos (SIG).



Sistema de depósito, devolución y retorno (SDDR).	Sistema de gestión de envases por el que el comerciante se encarga de recoger los envases que puso en el mercado y que sus clientes devuelven después de la compra del producto.
Sistema integral de gestión (SIG).	Sistema gestionado por una entidad acreditada por la Administración, que se encarga de la gestión de los envases de los detallistas que se asocian al sistema, previo pago de una cuota ("punto verde").
<p>Envases habituales entregados al consumidor en la pescadería y afectados por la ley.</p> <p>Obligaciones del detallista para los envases que pone en el mercado.</p>	<p>Envases de plástico, bolsas plástico de un solo uso, bandejas de poliespan, film alimentario y papel/cartón de uso alimentario. A fecha de hoy, el SIG autorizado por la Administración para la gestión de estos residuos es ECOEMBES.</p> <p>Responsable de la gestión de los envases que entrega al consumidor final. Como se ha dicho, deberá elegir entre dos opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crear un SDDR para la gestión de los envases. • Acogerse a un SIG <p>Si además genera envases en cantidades mayores de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 42.000 kg/año de plástico. • 32.000 kg/año de madera. • 28.000 kg/año de papel/cartón <p>deberá definir un plan de prevención para reducir esa cantidad.</p>
Envases intermedios que se reciben del proveedor.	<p>Envases de producto que no van a consumidor final. Ejemplo: cajas de poliespan para transporte de pescado. En este caso, el productor inicial del envase puede pasar la responsabilidad de la gestión al detallista, siempre que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo comunique a la Comunidad Autónoma donde ejerce su actividad. - Lo comunique por escrito al detallista, en el albarán o en la factura.

Aspectos más importantes de la Ley 22/2011 en relación con el detallista:

Objetivos

- Antes de 2015 deberá hacerse una recogida separada de distintos materiales procedentes de residuos (papel, plástico, vidrio, metales), a la vez que se fomenta la separación en origen de los biorresiduos para su tratamiento biológico.
- Se incorpora un objetivo de prevención del 10% y un objetivo de preparación para la reutilización y reciclado de un 50% antes de 2020 para distintos materiales que componen los residuos domésticos y similares.
- Se establece un calendario hasta 2018 de sustitución de bolsas comerciales de un solo uso de plástico no biodegradable, y desde 2015, la obligación de marcarlas con un mensaje sobre sus efectos en el medio ambiente. Este calendario no se aplicará en el caso del sector minorista de pescados y carnes mientras no se encuentren alternativas a las bolsas de plástico de un solo uso.

1 Sobre la gestión de envases y embalajes.



1.1: Si su empresa utiliza bolsas de un solo uso para entregar al consumidor final, bandejas de poliespan y/o papel/cartón alimentario ¿está acogida a un sistema de gestión (SDDR ó SIG) para la gestión de estos envases?

1.2: Si está asociado a un SIG, ¿está al día en cuanto a requisitos?

- Pago de una cuota anual (“punto verde”)
- Declaración anual de la cantidad de envases generada.

Estos requisitos son obligatorios para empresas asociadas al SIG a título individual.

FEDEPESCA mantiene vigente un convenio con ECOEMBES por el que este SIG se encarga de la gestión de bolsas, bandejas de poliespan, film, cartón y papel alimentario que ponen en el mercado los asociados adheridos a este convenio. La cuota de punto verde se paga a través de la cuota de ADEPESCA, y los socios adheridos no tienen obligación de hacer la declaración anual de envases. Pueden acogerse a este convenio todas las empresas integradas en FEDEPESCA, que cumplan estos dos requisitos:

- Que la suma de la superficie útil de exposición y venta de todos sus establecimientos (tenga uno o más puntos de venta) sea menor de 500 m².
- Que la cantidad total de material de envasado al que resulta de aplicación este acuerdo sea inferior a 8.000 kg / año.

1.3: Si genera grandes cantidades de envases (42 t de plástico, 32 de madera ó 28 de cartón), ¿tiene definido un plan de prevención para reducción de envases?

1.4: ¿Conoce su consumo de bolsas, film, papel/cartón y bandejas de poliespan en unidades o kilos por mes?.

1.5: ¿Tiene Vd. evidencia por escrito de que su proveedor le traslada a Vd la responsabilidad sobre la gestión de los envases intermedios (cajas de poliespan)? Debe hacerlo a través de albarán, factura u otra comunicación oficial.

Objetivos de reducción de consumo.

Conocido su consumo de envases plantéese alguno de estos objetivos:

- Reducir el consumo en unidades o kilos por mes ó año
- Reducir el coste del consumo en € por mes o por año.

(Este dato le ayudará a calcular el período de amortización de las posibles inversiones que haga para reducir el consumo).

RESIDUOS DE ENVASES: BUENAS PRÁCTICAS

1 Envases y embalajes.

1.1: Sustituya los envases intermedios de un solo uso por otros reutilizables o retornables.

1.2: Si los envases son desechables, sustitúyalos por otros de material más ligero, de menor impacto ambiental o biodegradables.

1.3: Reduzca al mínimo la cantidad de envases y embalajes (bolsas de un solo uso, barquetas, papel, film) que entrega al cliente. Informe y argumente la razón ambiental para no entregar más de lo necesario.

3.2.- VERTIDOS.

Se definen como vertidos líquidos industriales, las aguas residuales procedentes de los procesos propios de la actividad de las instalaciones industriales con presencia de sustancias disueltas o en suspensión. Las actividades comerciales del tipo de las pescaderías quedan incluidas en esta definición.

VERTIDOS: REQUISITOS LEGALES

Dependiendo del lugar a donde sean vertidas estas aguas residuales, se distinguen dos tipos de situación:

1.- Vertidos a dominio público hidráulico (aguas superficiales, subterráneas y zona costera).

- Real Decreto Legislativo 1/2001. Ley de aguas.
- Ley 6/2003 y Real Decreto Legislativo 4/2007 que modifican la anterior.
- Ley 22/1988. Ley de Costas.

En este caso, la normativa establece que la industria o comercio debe contar con una autorización de vertido por parte de la Confederación Hidrográfica correspondiente que, según los casos, puede requerir medidas de prevención de la contaminación, e incluso estudios hidrológicos previos.

2.- Vertidos a red de alcantarillado.

Es la situación más usual. La competencia en este caso corresponde a las Comunidades Autónomas y Ayuntamientos. Cada administración autonómica o local tiene su propia legislación, por lo que se recomienda al lector que verifique la normativa que le afecta.

A modo de ejemplo, se ilustra la situación en la **Comunidad y Ayuntamiento de Madrid** para actividades industriales asimilables a la que se desarrolla en una pescadería.

- Ley 10/1993 de vertidos líquidos industriales al sistema integral de saneamiento de la Comunidad de Madrid.
- Decreto 57/2005 que modifica la ley anterior.
- Ordenanza municipal de gestión y uso eficiente del agua ANM 2006/50 (Ayuntamiento de Madrid)
- Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrados de la contaminación (nacional)

Se prohíbe el vertido de:



- Mezclas explosivas
- Residuos sólidos o viscosos: grasas, tripas, tejidos animales, etc.
- Colorantes, barnices, pinturas.
- Residuos tóxicos y peligrosos.

Requisitos documentales:

Documento	Quien está obligado	Dónde se presenta
Documento de identificación industrial	Comercio tipo pescadería	Ayuntamiento
	Otras actividades incluidas en el Anexo I de la Ley 16/2002	Comunidad de Madrid
Solicitud de vertido	Otras actividades incluidas en el Anexo III de la Ley 10/1993.	Ayuntamiento
Autorización de vertido (Ayuntamiento de Madrid (ANM 2006/50)	<ul style="list-style-type: none">• Toda empresa que genere residuos que deban ser gestionados por un gestor, independientemente de la cantidad.• Industrias de producción de alimentos o bebidas que genere más de 3.500 m³/año.• Cualquier industria que genere más de 22.000 m³/año	

VERTIDOS: DIAGNOSTICO

1 Sobre la cantidad y naturaleza del vertido.	1.1: Si sus vertidos van a un dominio público hidráulico ¿tiene en vigor la correspondiente autorización de vertido válida por cinco años?
	1.2: ¿Tiene validado el correspondiente documento de identificación industrial?
	1.3: ¿Sabe cuál es su volumen de generación de vertidos? Puede calcularlo aproximadamente por el consumo de agua que hace para la limpieza.
	1.4: ¿Su plan de limpieza está diseñado de forma que se evita el arrastre de residuos animales junto con el vertido?
	1.5: ¿Ha hecho alguna analítica de composición y características físico químicas del vertido?

Objetivos de reducción de vertidos.

Si conoce su volumen de vertido y la analítica del mismo, plantéese alguno de estos objetivos:

2.1: Reducir el volumen de vertido.

2.2: Reducir el impacto ambiental del vertido reduciendo su carga en residuos de pescado o de productos químicos.

VERTIDOS: BUENAS PRACTICAS

1.- Modifique su plan de limpieza para evitar que los restos de pescado y grasas sean arrastrados por el agua hacia el sumidero.

2.- Cambie los productos químicos usados en la limpieza por otros menos agresivos con el medio ambiente para reducir la toxicidad del vertido.

3.-Instale filtros o estructuras de decantación en las arquetas del sistema de desagüe.



3.3.- EMISIONES.

Se engloban en el concepto de emisiones la contaminación atmosférica, térmica y por ruido que puede generar la actividad industrial o comercial.

EMISIONES: REQUISITOS LEGALES

- Real Decreto 100/2011: catálogo de actividades potencialmente contaminantes.
- Real Decreto 102/2011 de calidad del aire.
- Ley 34/2007 de calidad del aire.
- Ley 37/2007. Ley del ruido.
- Reales Decretos que desarrollan la Ley 37/2007:
 - Respecto a evaluación y gestión del ruido (RD 1513/2005)
 - Respecto a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones (RD 1367/2007)

Esta legislación nacional define las actividades industriales que deben ser notificadas a las Comunidades Autónomas, las cuales deben conceder la autorización tras la aprobación de la siguiente documentación mínima:

- a) Valores límite de las emisiones de las instalaciones.
- b) Medidas de reducción de la contaminación.
- c) Procedimiento de control.

Las actividades sujetas a notificación y autorización que pueden darse en el comercio minorista de pescado son:

- Instalaciones de calderas o turbinas de gas con una potencia térmica nominal de 50 MWt o superior.
- Motores de combustión, con potencia térmica nominal de más de 20 MWt.

Por su parte, los Ayuntamientos también tienen competencias en el ámbito de prevención de la contaminación y del ruido, fijando límites según la ubicación de la actividad (zona urbana, industrial, residencial, etc.) y horarios en que se desarrolla la actividad.

En esta regulación se incluye el funcionamiento de calderas, equipos de combustión, alarmas y megafonía, carga y descarga de vehículos.

Debido al traspaso de las competencias a Comunidades Autónomas y Ayuntamientos, la normativa es muy diversa, por lo que se aconseja al lector que compruebe la legislación vigente en la Comunidad Autónoma y Ayuntamiento correspondiente.

En el Anexo 8 se encuentra información sobre las fuentes de cada Comunidad Autónoma a las que acudir para conocer la normativa medioambiental de cada una de ellas.

<p>1 Sobre la cantidad y naturaleza de la emisión</p>	<p>1.1: ¿Conoce las emisiones generadas por su flota de vehículos de transporte y los límites fijados por su ayuntamiento o comunidad autónoma?</p>
	<p>1.2: ¿Conoce el nivel de ruido que genera en las operaciones de carga y descarga, y los límites fijados por su ayuntamiento en función del horario y el tipo de zona en los que hace dicha operación?</p>
	<p>1.3: ¿Conoce el nivel de vibración y ruido de sus equipos , y si están dentro de los límites fijados por su ayuntamiento para la ubicación en la que está el establecimiento (comunidad de vecinos, galería comercial, etc.)</p>
	<p>1.4: Si en su establecimiento hay alguna instalación (caldera, turbina de gas o motor de combustión) con potencias superiores las fijadas en los requisitos legales. ¿Lo ha notificado a la Administración, adjuntado la documentación y recibido la correspondiente autorización?</p>

Objetivos de reducción de emisiones.

Si su vehículo proporciona información sobre emisiones durante la conducción, regístrelas y compare con las emisiones después de adoptar buenas prácticas de conducción.

Si no dispone de esta información, solicítela en las inspecciones rutinarias de su vehículo para conocer si está dentro de los límites.



3.4.- OTROS REQUISITOS LEGALES MEDIOAMBIENTALES.

Ciertas normas medioambientales que regulan determinadas actividades establecen requisitos de obligado cumplimiento. A continuación se citan ciertos requisitos medioambientales que, aunque no es lo habitual, en algún caso podrían afectar a la actividad de una pescadería.

En este apartado se indica la naturaleza del requisito, cómo saber en qué medida afecta o no a una actividad comercial dada, y los pasos a dar para asegurarse el cumplimiento.

3.4.1.- Residuos peligrosos.



¿Cuáles son los requisitos?

Normativa vigente:

- Real Decreto 833/1988 , reglamento de residuos tóxicos y peligrosos.
- Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados.
- Un residuo peligroso es una sustancia que se produce durante o al final de un proceso y tiene alguna de estas características: explosivo, inflamable, irritante, nocivo, tóxico, cancerígeno, corrosivo, infeccioso, nocivo para la reproducción, mutagénico, peligroso para el medio ambiente.
- Si, por su actividad, una empresa es productora de residuos, debe estar autorizada por su Comunidad Autónoma, debe informar anualmente de la cantidad que produce, realizar auditorías ambientales, entregarlos a un gestor autorizado para su tratamiento y mantenerlos custodiados e identificados de forma segura hasta entonces.
- En función de la cantidad generada por año, se distingue entre productor (más de 10 toneladas) y pequeño productor de residuos (menos de 10 toneladas)



¿Afecta a mi actividad?

- Los residuos producidos en comercios por la actividad de limpieza ordinaria se consideran residuos urbanos y se entregan a los servicios municipales para su recogida.
- Por tanto, lo habitual es que la venta de pescado no sea una actividad productora de residuos peligrosos.



¿Qué debo hacer para cumplirlos?

En el caso hipotético de que el establecimiento fuera pequeño productor de residuos peligrosos, los pasos a dar para cumplir la norma serían:

- Solicitar la inscripción en el Registro de pequeños productores de residuos de la Comunidad Autónoma correspondiente.
- Almacenar, custodiar e identificar de forma segura los residuos producidos.
- Entregarlos residuos a un gestor autorizado para su retirada.

3.4.2.- Vertidos.

Los requisitos legales sobre vertidos ya se han tratado en el apartado 3.2.

3.4.3.- Protección ambiental.

¿Cuáles son los requisitos?



Normativa vigente:

- Real Decreto legislativo 1/2008: Ley de evaluación de impacto ambiental de proyectos
- Determinados proyectos, identificados en los Anexos I, II y III del Real Decreto legislativo 1/2008, necesitan realizar para ser autorizados (y, por ejemplo, obtener la licencia de actividad):
 - ~ Una evaluación ambiental de las actividades.
 - ~ O un estudio de su impacto ambiental.

¿Afecta a mi actividad?



- Los proyectos para desarrollar una actividad comercial no están obligados.
- Sin embargo, si se da el caso de que un establecimiento afecta a espacios de la Red Natura 2000, o bien la Comunidad Autónoma, según los criterios del Anexo III, considera que es necesaria evaluación o estudio, el establecimiento estaría obligado.

¿Qué debo hacer para cumplirlos?



- Para la evaluación de impacto:
 - ~ Comprobar en la Administración competente (nacional o autonómica) si el proyecto o actividad está obligado a evaluación de impacto ambiental.
 - ~ Presentar solicitud de evaluación de impacto a la Administración competente para el proyecto concreto.
 - ~ Elaboración del estudio de impacto ambiental, previa definición por parte del órgano de la Administración del alcance, amplitud y nivel de detalle. Para ello, la Administración habrá consultado antes a las partes interesadas.
 - ~ Evaluación del impacto ambiental y emisión pública de declaración de impacto, sea positiva o negativa.
- Para la evaluación ambiental de actividades.
 - ~ Comprobar en el Ayuntamiento si el proyecto o actividad está obligado a evaluación ambiental de actividades.
 - ~ Al solicitar autorización o licencia al Ayuntamiento, acompañar a ésta y al proyecto técnico la ubicación prevista de instalación de la actividad.
 - ~ Fase de información pública y propuesta de resolución por el Ayuntamiento.
 - ~ Fase de alegaciones y publicación de informe final de evaluación de actividades, positivo o negativo.

3.4.4.- Responsabilidad ambiental.

¿Cuáles son los requisitos?



Normativa vigente:

- **Ley 26/2007 de Responsabilidad Medioambiental.**
- Obliga, con distintos niveles de responsabilidad, a todo operador a prevenir, evitar o reparar los daños ambientales causados por la liberación al medio ambiente de sustancias, preparados, organismos o microorganismos derivados de la actividad del operador. El objetivo es *“quien contamina, paga”*.

¿Afecta a mi actividad?



- Esta normativa afecta a las actividades incluidas en el Anexo I de la Ley 16/2002 de prevención y control integrados de la contaminación y a las incluidas en el Anexo III de la Ley 26/2007.
- No afecta a la actividad de venta minorista de pescado, salvo en el caso de que el establecimiento vierta sus aguas residuales a dominio público hidráulico.

¿Qué debo hacer para cumplirlos?



- Adoptar y ejecutar medidas de prevención de daños ambientales relacionados con su actividad.
- Avisar inmediatamente a las autoridades de daños o amenaza de daños medioambientales por incidentes o accidentes.
- Adoptar y ejecutar medidas de evitación de daños ambientales en caso de amenaza inminente de daño.
- Adoptar y ejecutar medidas de reparación de daños en caso de accidente.
- Disponer de una garantía financiera, en función del nivel de riesgo de la actividad, para hacer frente a su responsabilidad ambiental ante posibles incidentes.

ANEXOS



ANEXO 5

Ejemplo de Plan de limpieza (a completar y personalizar en cada tienda)

Instalaciones/equipos	Frecuencia	Operaciones / método
Suelos	Diario	Retirada de residuos sólidos
		Detergente+ desinfectante + agua a presión
Tajos	Diario	Retirada de residuos sólidos Detergente + desinfectante + agua a presión
	Semanal	Detergente + desinfectante + desincrustante
Paredes	Diario	Agua a presión.
	Semanal	Agua a presión + detergente + desinfectante

Ejemplo de parte de limpieza y desinfección

Semana del.....al.....del mes de.....de.....											
Zona	L	M	X	J	V	S	Firma del Responsable				
	L	M	X	J	V	S					

INCIDENCIAS:

MEDIDAS CORRECTORAS:

ANEXO 6

Ejemplo de Plan de Mantenimiento (a completar en cada establecimiento)

Instalaciones/equipos	Responsable	Frecuencia	Operaciones
Cámaras frigoríficas	Empresa externa instaladora del equipo.	Semestral	Preventivo: comprobar juntas y cierres, nivel del medio refrigerante, filtros, fugas en evaporadores, puntos de luz.
Sondas de temperatura	Responsable de mantenimiento	Semestral	Preventivo: verificación de funcionamiento con termómetro patrón.
Termómetro patrón	Empresa externa acreditada	Anual	Preventivo. Calibración
Vehículos	Responsable de mantenimiento	Semestral	Preventivo: comprobar juntas y cierre. Verificar integridad de la caja
		Anual	Preventivo: Renovación de la autorización ATP (inspección)

Ejemplo de parte / registro de mantenimiento

FECHA:/...../.....

EQUIPO Y/O INSTALACIÓN:

.....

.....

ACTUACIONES LLEVADAS A CABO:

.....

.....

.....

PERSONA Y/O EMPRESA RESPONSABLE:

.....

.....

MANTENIMIENTO INTERNO

Firma del Responsable:

MANTENIMIENTO EXTERNO

Firma del Técnico y/o Sello de la Empresa:

ANEXO 7

Modelo de registro semanal de salidas de Subproductos.

Registro de Subproductos generados SANDACH Categoría 3 10. f. Empresa Autorizada:.....														
Semana del..... aldel mes de.....de.....														
Fecha salida de subproductos	Kg totales	Kg diarios						Firma Responsable						
		L	M	X	J	V	S	L	M	X	J	V	S	

Ejemplo de documento comercial para movimientos nacionales de subproductos

Nº de documento:..... Página nº:

DATOS DEL LUGAR DE ORIGEN

- Nº oficial de autorización o registro:.....
- Nombre/razón social:
- NIF:.....
- Dirección:..... Localidad
- Provincia

DATOS DEL TRANSPORTE

- Nº oficial de autorización o registro:.....
- Nombre:
- Dirección:..... Localidad
- Provincia
- Nombre del conductor:..... NIF
- Matrícula del vehículo:

DATOS DEL RECEPTOR

- Nº oficial de autorización o registro:.....
- Nombre:..... Actividad:.....
- Dirección:..... Localidad:
- Provincia:

DATOS DE LA CARGA

- Fecha de recogida.....Nº de contenedor:.....Categoría: 3 10. f)
- Especie animal de procedencia(sólo cuando los materiales procedan de peces de piscifactoría y estén destinados a la elaboración de piensos para peces de piscifactoría)
- Naturaleza:..... Peso estimado:
- Destino del envío:.....

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Firmas del expedidor, del transportista v del receptor

ANEXO 8

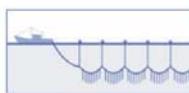
Clasificación de distintas artes de pesca.

Fuente: Documentos FAO. Guía del administrador pesquero.

Efectos del método de pesca	Sobre la talla mínima	Sobre la especie	Sobre la pesca accidental	Sobre la pesca fantasma	Sobre los fondos	Sobre consumo de energía	Sobre la calidad del pescado	Media
Agalleras	8	4	5	1	7	8	5	5,4
Trasmallos	2	3	5	3	7	8	5	4,7
Anzuelos, líneas	4	4	6	10	9	9	9	7,3
Palangres	6	5	6	9	8	8	8	7,1
Trampas	5	5	8	8	9	9	9	7,6
Lanza, arpón	8	9	5	10	10	8	9	8,4
Arrastre pelágico	4	7	3	9	9	4	8	6,3
Arrastre de fondo	4	4	6	9	2	2	6	4,7
Red de cerco	2	7	5	9	9	8	8	6,9
Chinchorro	2	2	5	10	6	9	9	6,1

0: Más perjudicial 10: Menos perjudicial

Pesca responsable y métodos de captura.



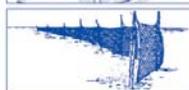
Palangre:
cabo largo (hasta varios kilómetros) del que penden ramales con anzuelos.



Chinchorro:
frente de red que se despliega paralelo a la costa y se hala hacia ella barriendo el agua.



Red agallera:
aparato vertical que se dispone entre dos aguas o en el fondo, en la que los peces quedan atrapados por la agalla.



Trasmallo:
estructura vertical de tres redes superpuestas en las que el pez se enreda al intentar atravesarlas.



Arrastre:
red en forma de saco de la que tira el barco, avanzando entre dos aguas (arrastre pelágico) o por el fondo (arrastre de fondo).



Trampas (nasas, almadrabas):
entramado de redes que forman un cercado en el que el pescado puede entrar pero no salir.



Curricanes, Anzuelos y líneas:
distintos tipos de aparejo de sedales con anzuelos que se largan por la popa o los costados del barco.



Cerco:
red que rodea al banco de peces y se cierra por el fondo formando un cazo que se iza con la pesca.

ANEXO 9

Enlaces web de las Comunidades Autónomas para normativa ambiental.

ANDALUCIA	http://www.juntadeandalucia.es/temas/medio-ambiente.html
ARAGON	http://www.aragon.es/Temas/MedioAmbiente
CANTABRIA	http://www.medioambientecantabria.com/
CASTILLA LA MANCHA	http://pagina.jccm.es/medioambiente/legis_ambiental/indexlex.htm
CASTILLA Y LEON	http://www.jcyl.es/web/jcyl/MedioAmbiente/es/Plantilla100/1131977633907/_/_/_
CATALUÑA	http://www20.gencat.cat/portal/site/mediambient/?newLang=ca_ES
COMUNIDAD DE MADRID	http://www.madrid.org/cs/Satellite?c=CM_Agrupador_FP&cid=1109266187260&idConsejeria=1109266187260&idListConsj=1109265444710&language=es&pagina=ComunidadMadrid%2FEstructura
COMUNIDAD VALENCIANA	http://www.gva.es/portal/page/portal/inicio/empresas/emp_sectores/emp_sec_medio_ambiente
EXTREMADURA	http://sede.juntaex.es/web/portal/tramites-seleccion-empresas/temas/Medio%20Ambiente
GALICIA	http://www.cmati.xunta.es/portal/cidadan/lang/gl/pid/12
ISLAS CANARIAS	http://www.gobiernodecanarias.org/cmayot/medioambiente/index.html
ISLAS BALEARES	http://www.caib.es/portaldelciutada/materia.do?lang=ca&codmat=5545
LA RIOJA	http://www.larioja.org/npRioja/default/defaultpage.jsp?idtab=24844
NAVARRA	http://www.navarra.es/home_es/Gobierno+de+Navarra/Organigrama/Los+departamentos/Desarrollo+Rural+y+Medio+Ambiente/Organigrama/Estructura+Organica/Medio+Ambiente/
PAIS VASCO	http://www.ingurumena.ejgv.euskadi.net/r49-579/es/
PRINCIPADO DE ASTURIAS	http://www.asturias.es/portal/site/medioambiente/
REGION DE MURCIA	http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=64&IDTIPO=140&RASTRO=c\$m





