

DECRETO 185/2025 Protección de la Atmósfera de Canarias

Implicaciones para establecimientos hoteleros

1. Contexto normativo

El Decreto 185/2025 desarrolla en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias la normativa estatal sobre calidad del aire y protección de la atmósfera. Afecta directamente a numerosas instalaciones presentes en establecimientos hoteleros, especialmente aquellas relacionadas con energía, restauración y gestión de residuos.

El decreto introduce por primera vez una regulación específica de la contaminación por olores y refuerza las obligaciones de control, medición e inspección ambiental.

2. Principales ámbitos hoteleros afectados

- Calderas de agua caliente sanitaria y climatización.
- Grupos electrógenos y sistemas de respaldo energético.
- Cocinas industriales y sistemas de extracción.
- Cuartos de residuos y gestión de biorresiduos.
- Reformas, ampliaciones o cambios de instalaciones técnicas.

3. Claves prácticas para el sector hotelero

- Las instalaciones se clasifican en grupos A, B o C según su potencial contaminador.
- Los grupos A y B requieren autorización administrativa; el grupo C, notificación previa.
- Los olores pasan a considerarse contaminación atmosférica regulada.
- Las modificaciones sustanciales obligan a revisar autorizaciones.
- Se refuerzan controles, inspecciones y obligaciones documentales.

Clasificación de actividades

Las actividades se clasifican en **Grupos A, B o C**, según su potencial contaminador:

- **Grupo A y B** → requieren **autorización administrativa**
- **Grupo C** → basta con **notificación previa**

La Administración puede **reclasificar una actividad a un grupo más restrictivo** si hay riesgo para la calidad del aire.

Novedad: regulación de los olores

Por primera vez en Canarias se regula de forma explícita la **contaminación por olor**. Se crean **3 categorías de actividades generadoras de olor**:

- **Categoría 1 (alta molestia)** → residuos, depuradoras, mataderos, refino, etc.
- **Categoría 2 (media)** → ganadería intensiva, industria alimentaria, cerveza, lácteos...
- **Categoría 3 (baja)** → panadería industrial, café, cacao...

Se fijan **valores objetivo de olor (UOE/m³)** y se exige:

- Planes de minimización de olores
- Registro de quejas
- Estudios de dispersión si hay molestias

Más exigencias técnicas y de control. El decreto detalla con precisión:

- Cómo deben diseñarse los **focos canalizados (chimeneas)**
- Cómo y cuándo hacer **mediciones periódicas**
- Diferencia entre **controles internos** (autocontrol) y **externos** (entidades acreditadas)
- Posibilidad de **medición en continuo** con datos en tiempo real para la Administración

4. Implicaciones directas en establecimientos alojativos

Calderas, grupos electrógenos y climatización

Impacto ALTO

- Calderas de ACS y climatización
- Grupos electrógenos diésel
- Instalaciones de combustión ≥ 1 MW (especial atención)

Implicaciones:

La instalación queda clasificada como actividad potencialmente contaminadora. En función de potencia el Grupo B o C deben hacer la notificación o autorización.

Obligación:

- Controles periódicos de emisiones
- Uso de combustibles y equipos conforme a normativa
- Cumplir valores límite específicos para Canarias (más exigentes que en península)

Oportunidad: renovación de calderas con electrificación, aerotermia, solar térmica, hibridación entre otras.

Cocinas industriales y restauración hotelera

Impacto MEDIO–ALTO

- Cocinas centrales
- Restaurantes buffet
- Sistemas de extracción

Novedad: los olores ya son contaminación regulada

Obligaciones:

- Si hay molestias → plan de minimización de olores
- Posibles estudios de dispersión
- Mejores técnicas disponibles: filtros de carbono, lavadores de gases, electro filtración, registro de quejas por olor, etc.

Gestión de residuos y biorresiduos

Impacto ALTO

- Cuartos de basura
- Compactadores
- Pretratamientos de biorresiduos
- Compostaje in situ (si existe)

Implicaciones: actividad potencialmente generadora de olor (Cat. 1 o 2)

Obligaciones:

- Medidas preventivas de olor
- Ventilación y confinamiento
- Plan específico si hay quejas
- Muy conectado con proyectos de economía circular turística y compostaje.

5. Reformas, ampliaciones y reposicionamiento hotelero

Cualquier reforma que implique:

- Nueva caldera
- Cambio de combustible
- Aumento de potencia
- Modificación sustancial por aumentar el 50% de potencia o 25% de emisiones.

Además, cualquier nueva actividad (lavandería, cocina central, spa) puede considerarse modificación sustancial por lo que obliga a:

- Nueva autorización o notificación
- Revisión de emisiones y olores
- Adaptación a MTD

6. Impacto organizativo

Los hoteles deberán:

- ☐ Llevar registro de emisiones
- ☐ Guardar informes de controles internos y externos
- ☐ Facilitar inspecciones sin previo aviso
- ☐ Tener focos preparados para mediciones (accesos, tomas)

Periodicidad típica:

- Calderas / generadores → cada 1–5 años según grupo
- Olores → cuando haya quejas o riesgo