



Confederación Española de Comercio

Madrid, 18 de agosto de 2022

La Confederación Española de Comercio (CEC) considera necesario adecuar las medidas de fomento del ahorro y la eficiencia energética planteadas en el RD 14/2022, con el objetivo de contribuir al ahorro energético con el menor impacto para el desarrollo de la actividad comercial.

A continuación, se plantea el cuadro con las propuestas planteadas y las referencias a las medidas que se recogen en el Artículo 29 y la explicación de las propuestas planteadas.

PROPUESTAS PARA LA APLICACIÓN DEL RD 14/2022 SOBRE EL COMERCIO

1.- Que se determine que, con carácter general para todo el comercio, el margen de temperaturas sea el de entre los 14°C y 25° C, tal como se establece para los trabajos ligeros, como es el caso de la actividad comercial y se plantea en los puntos 3 a) y 4 del Anexo III del RD 486/ 1997

2.- Para los comercios que venden producto fresco o perecedero, las condiciones de temperatura deberán ajustarse a las normativas vigentes sanitaria, en la que se marca el margen entre 23° C y 25° C en sala de venta y 15°C y 20° C en obrador, sin variar los puntos de consigan de climatización.

3.- Además se propone excluir del cumplimiento, el obrador de las panaderías y pastelerías por las altas temperaturas que se alcanzan con los hornos en funcionamiento.

***4.- Que se mantenga la exclusión de aplicación de las medidas de información a los establecimientos menores de 1.000 m. conforme al Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE).
De no ser así, que se exima a los establecimientos menores de 1.000 m de la obligación de instalar medidores de temperatura y humedad, dada la inversión que supone cuando en la gran mayoría de establecimientos comerciales no va a ser un medidor importante para el ahorro de energía.***



5.- Que se plantee una moratoria de tres meses para adecuar los cierres de puertas conforme plante el RD 14/2022.

6.- Que se habilite un Plan de ayudas para las pymes de comercio destinadas a la implantación de estas medidas dado que suponen una inversión importante en una realidad económica muy delicada que arrastra el pequeño comercio desde el inicio del Covid y ante la retención de consumo que ya se está produciendo y que se prevé que se mantendrá al menos hasta finales del 2023

7.- Paralelamente, proponemos que se plantee un plan para mejorar de la eficiencia energética de los establecimientos comerciales, que consiga reducir su impacto ambiental y gasto energético a largo plazo. Para ello, proponemos estudios energéticos sectoriales con recomendaciones para mejorar en términos de rentabilidad la eficiencia energética de la instalación y con un línea de ayuda para la modernización de las instalaciones, así como para instalaciones de ahorro.

RD 14/2022 Art 29.Uno	CONSIDERACIONES
➡ En los establecimientos afectados por esta medida, la temperatura del aire en los recintos habitables acondicionados, se limitará a los siguientes valores: a) La temperatura del aire en los recintos calefactados no será superior a 19 °C. b) La temperatura del aire en los recintos refrigerados no será inferior a 27 °C.	➡ Al determinar esos topes de temperaturas de 27 grados en verano y 19 en invierno, no se tuvo en cuenta la diversidad de la temperatura en las diferentes zonas geográficas de nuestro país, ni las diferentes particularidades de nuestro sector según el tipo de producto que venden. No es lo mismo 27º en un establecimiento en la CV donde la temperatura en el exterior es superior a los 35º, que en el norte del país donde el clima en verano es más benigno. Como tampoco es la misma temperatura la que necesita un comercio que vende producto fresco, del que vende otro tipo



c) *Las condiciones de temperatura anteriores estarán referidas al mantenimiento de una **humedad relativa comprendida entre el 30 % y el 70 %**.*

➡ **"Los umbrales de temperatura indicados anteriormente deberán ajustarse, en su caso, para cumplir con lo previsto en el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.**

de producto, o el de un establecimiento de ropa en invierno que uno de muebles, por ejemplo.

➡ En el **Real Decreto 486/1997**, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo", en su **Anexo III punto 3.a)**, señala que **"los locales de trabajo cerrados deberán cumplirse, en particular, las siguientes condiciones:**

La temperatura de los locales donde se realicen trabajos sedentarios propios de oficinas o similares estará comprendida entre 17 y 27 °C.

La temperatura de los locales donde se realicen trabajos ligeros estará comprendida entre 14 y 25 °C."

Y además, en el **punto 4 del Anexo III** señala que "A efectos de la aplicación de lo establecido en el apartado anterior **deberán tenerse en cuenta las limitaciones o condicionantes que puedan imponer, en cada caso, las características particulares del propio lugar de trabajo, de los procesos u operaciones que se desarrollen en él y del clima de la zona en la que esté ubicado...**".

También hay que considerar que en los **Mercados Municipales**, dada su dimensión en la mayoría de los casos, para alcanzar la temperatura ambiente, el termostato debe ponerse 2 o 3º C menos.



Confederación Española de Comercio



➡ ***"No tendrán que cumplir dichas limitaciones de temperatura aquellos recintos que justifiquen la necesidad de mantener condiciones ambientales especiales o dispongan de una normativa específica que así lo establezca. En este caso debe existir una separación física entre el recinto con los locales contiguos que vengan obligados a mantener las condiciones indicadas anteriormente"***

➡ Este **RD 14/2022** entra en contradicción con otras existentes, y en algunos casos son de difícil cumplimiento, por ejemplo, **con la normativa en materia de seguridad alimentaria vigente, que establece que para comercios afectados como carnicería y charcutería o panadería y pastelería, la normativa sanitaria vigente recomienda mantener temperaturas habituales entre 23-25° C, sin variar los puntos de consigna de climatización,** además de un sistema de climatización del **obrador capaz de mantener la temperatura ambiente entre 15 y 20° C** con el fin de contribuir a mantener las condiciones de temperatura de los productos durante los periodos de manipulación o elaboración en los que dichos productos estén fuera de la cámara frigorífica

Esa misma norma señala que el almacenamiento y la exposición para la venta en los puntos de venta constituyen el último eslabón de las actividades de manipulación y producción antes de su entrega al consumidor. **Los establecimientos deben adoptar medidas necesarias garantizar que la cadena de frío se mantenga** hasta dicho momento

Además, en el caso de panaderías y pastelerías se propone excluirlos de este cumplimiento al igual que las peluquerías o las cocinas en restauración, dado las altas temperaturas que se alcanzan trabajando cuando los hornos están en funcionamiento.



RD 14/2022 Art 29. Ptos Dos y Tres	CONSIDERACIONES
➡ Dos. <i>Adicionalmente a las medidas de información previstas en la IT. 3.8.3 del RITE, los recintos habitables acondicionados a que hace referencia el apartado anterior deberán informar, mediante carteles informativos o el uso de pantallas, las medidas de aplicación que contribuyen al ahorro energético relativas a los valores límites de las temperaturas del aire, información sobre temperatura y humedad, apertura de puertas y regímenes de revisión y mantenimiento y reguladas en el RITE y en el apartado anterior.</i> ➡ Tres. <i>Los edificios y locales con acceso desde la calle incluidos en el ámbito de aplicación de la I.T. 3.8 del RITE dispondrán de un sistema de cierre de puertas adecuado, el cual podrá consistir en un sencillo brazo de cierre automático de las puertas, con el fin de impedir que éstas permanezcan abiertas permanentemente, con el consiguiente despilfarro energético por las pérdidas de energía al exterior, independientemente del origen renovable o no de la energía utilizada para la generación de calor y frío por parte de los sistemas de calefacción y refrigeración.</i>	➡ El Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE), excluye a los establecimientos de menos de 1.000 m de esta obligación y solicitamos que se mantenga, considerando la carga económica que supone para cada una de nuestras PYMES fundamentalmente los medidores fiables de temperatura y humedad, dispositivos que deben de pasar un control metrológico cuyo coste, en muchos casos, supera incluso el importe de adquisición del dispositivo. ➡ Para el cumplimiento de esta medida con la adaptación de sistemas de cierre de puertas automático, se ha marcado un límite hasta el 30 de septiembre y dadas las circunstancias, consideramos un plazo corto dado que en el mes de agosto muchos proveedores están cerrados.