

Descrição Técnica

– Pedido de Alteração do Título de Exploração e TUA da Fima Olá -

1. Introdução e Enquadramento

A presente descrição técnica acompanha o pedido de alteração do Título de Exploração da Fima Olá, S.A., no âmbito do Sistema da Indústria Responsável (SIR), e consequente pedido do Título Único Ambiental, devido à decisão de separação da Unidade de Comercialização de Gelados e de posterior transmissão (trespasse) da Unidade de Fabrico de Gelados, descrita na Memória Descritiva com o detalhe deste processo.

2. Alterações a considerar no pedido de alteração pretendido

Com a criação da ICC Portugal, enquanto nova entidade, que terá o respetivo Título de Exploração Industrial, um novo TUA e Licença Ambiental, que lhe permitam desenvolver a atividade de fabricação de gelados e sorvetes (CAE_Rev3 10520), enquanto operadora PCIP, a Fima Olá pretende proceder à alteração do Título de exploração digital, do qual é detentora, e do TUA existente nos seguintes termos, ou noutros tidos por mais adequados:

- a) O CAE principal da Fima Olá será o da atividade de fabricação de caldos, sopas e sobremesas (CAE_Rev3 10892), deixando de ter associado o CAE relativo à atividade de fabricação de gelados e sorvetes;
- b) Adicionar o CAE secundário da atividade de produção de eletricidade de origem solar (CAE_Rev3 35113¹), já registado na Certidão Permanente da Fima Olá;
- c) Alterar a capacidade instalada da atividade de fabricação de caldos, sopas e sobremesas, de acordo com explicação adiante.
- d) Todas as outras alterações que advêm da decisão de separação, refletidas adiante.

2.1. Alteração da Capacidade Instalada

A atividade de fabricação de caldos, sopas e sobremesas (CAE_Rev3 10892) continuará a ser explorada pela Fima Olá, e no atual Título de Exploração e TUA está referido que a sua capacidade instalada é de 62t/dia. No entanto é do interesse da Fima Olá que essa capacidade seja alterada, para refletir o que tem vindo a ser reportado no Relatório Ambiental Anual.

¹ Apesar da nova Classificação das Atividades Económicas (CAE) ter entrado em vigor em janeiro de 2025, a plataforma SiliAmb ainda não atualizou essa alteração, sendo necessário utilizar as CAE Rev3.

Capacidade Instalada	Atual Título de Exploração e TUA Fima Olá	Novo Título de Exploração e TUA Fima Olá
Fabricação de caldos, sopas e sobremesas	62ton/dia	230,40ton/dia

Justificação para aumento da capacidade instalada

A alteração pretendida para 230,40 ton/dia prende-se pelo facto de ter sido desenvolvido um projeto de ampliação/concentração, com a instalação de novas linhas de produção e de mistura. A capacidade de produção instalada está diretamente relacionada com a capacidade da mistura, tendo em consideração todas as restrições associadas.

Tabela – Capacidade de produção instalada na Fima Olá

cap kg/dia	Capacidade Embalagem		Capacidade Mix
	Tgt OEE	Cap Nominal	
Total	122 367	204 336	230 400
DR			86 400
Lodiger 1			72 000
Lodiger 2			72 000
C1	7 816	13 248	
C8	9 009	13 248	
CR10	9 953	15 552	
CR2	8 467	12 096	
CR8	4 493	6 912	
CR9	3 456	6 912	
BUC	16 416	28 800	
BH3	2 976	5 616	
BH4	3 686	5 760	
BH5	3 571	5 760	
BH6	3 744	5 760	
BH7	3 341	5 760	
CR7	2 454	3 456	
CR4	1 555	3 456	
BH10	5 414	11 520	
BH12	3 744	5 760	
BH13	4 147	5 760	
BH14	4 147	5 760	
RF1	11 880	21 600	
HND	12 096	21 600	

De acordo com o Anexo I do Decreto-Lei n.º 127/2013, de 30 de agosto, na sua atual redação, o limiar de capacidade da Fima Olá, atividade de produção alimentar enquadrável em CAE Rev.3 10892 - Fabricação de caldos, sopas e sobremesas, subcategoria 6.4 b) iii), é de 221,25 t/dia, na medida que se aplica a fórmula:

- $[300 - (22,5 \times A)]$, em que «A» é a proporção de materiais de origem animal (em percentagem do peso) da capacidade de produção de produto acabado e é igual a 3,5% (inferior a 10).

Tabela – Cálculo da % MP de origem animal em 2024

ingr	nome	kg mp 2024
3586177_S	Chicken Fat With Rosemary Extract	229999
9178462_S	Chicken AD Powder Non-MRM RE	98688,9
8920330_S	Beef Fat with Rosemary Extract	95026,4
3586751_S	Codfish Dried Powder HL	33156,8
6594176_S	Beef Stock Powder	30481,2
67490632_S	Beef (EU) SD Powder	25094
8596130_S	Shrimps SF Powder	22600,9
8889771_S	MEAT EXTR.PREMIX1 20KG DEBW01311EG (SAL)	22023,8
3587064_S	Lactose Monohydrate Fine	21213,5
		
		578284,5
kg total 2024		
20087806,6		
3%		

Tabela – Cálculo da % MP de origem animal em 2025

ingr	nome	ton 2025
3586177_S	Chicken Fat With Rosemary Extract	213,6
9178462_S	Chicken AD Powder Non-MRM RE	91,4
8920330_S	Beef Fat with Rosemary Extract	89,4
6594176_S	Beef Stock Powder	32,6
3586751_S	Codfish Dried Powder HL	29,4
3587064_S	Lactose Monohydrate Fine (<i>origem de leite</i>)	22,7
8889771_S	MEAT EXTR.PREMIX1 20KG DEBW01311EG (SAL) (<i>com extracto de carne/v</i>)	20,4
67490632_S	Beef (EU) SD Powder	19,6
3586545_S	Sav. Creamer High-Fat 78% SG GlucoseS HL (<i>contem ingr de Leite</i>)	18,6
8596130_S	Shrimps SF Powder	17,8
3586211_S	Bacon Fat With Rosemary Extract	12,2
67197708_S	PREMIX ME-3 SG 18KG DEBW01311EG (SAL) (<i>com extracto de carne</i>)	10,6
3587144_S	Chicken Extract Powder (Low Fat)	6,9
3586209_S	Lamb Dried Powder	3,0
3586602_S	Lobster Extract Dried Powder	2,2
8224050_S	Ham AD Powder w/RE	2,2
346029_S	FISH FLAVOUR 853788 RE	1,6
8658808_S	Game Flavouring 336737	1,2
3586203_S	Bacon AD + SD Milled w/RE	0,7
		596,2
ton total 2025		
19087,32746		
3%		

Para efeitos da categoria 6.4 b) iii) do Anexo I do REI, com a nova capacidade instalada de 230,4 toneladas/dia, a Fima Ola continuará sujeita à obtenção de licença ambiental, ao abrigo do REI.

2.2. Alteração da área da Fima Olá

Este pedido de alteração ao Título de Exploração e TUA da Fima Olá, deverá considerar as novas áreas, considerando apenas a Unidade de Produção de Caldos e as áreas comuns (de *utilities* e infraestruturas partilhadas) que continuarão da sua responsabilidade, tal como representado no “Layout site Santa Iria”, que se junta como anexo à Memória Descritiva.

	Atual Título de Exploração e TUA Fima Olá	Novo Título de Exploração e TUA Fima Olá
Área impermeabilizada não coberta (m2)	52 767,00	52 767,00
Área coberta (m2)	36 330,00	30220,51
Área Total (m2)	133 2587,00	119 149,21

2.3. Alteração de registo de Operador da Fima Olá no SIPACE

A Fima Olá encontra-se registada no Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (SIPACE) da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária como:

- a) Operador registado de subprodutos e produtos derivados de origem não animal, abrangido pelo Regulamento (CE) n.º 183/2005, relativo às regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (Produtor de subprodutos e derivados - origem vegetal - NII PT5AA03590);
- b) Operador aprovado de processamento de leite e produtos lácteos, abrangido pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril, relativo às regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (NCV VLT 05);
- c) Operador aprovado de fabrico de caldos, sopas e sobremesas, abrangido pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril, relativo às regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (NCV V 3359).

Com a saída da unidade de fabrico de gelados, a Fima Olá deixará de estar registada como o operador da alínea b) referida acima, na medida que no seu processo produtivo não processa leite, nem produtos lácteos. Esta alteração será oportunamente comunicada à DGAV.

3. Condicionantes técnicas associadas ao Título de exploração e ao TUA

A Fima Olá continuará a dar cumprimento às condicionantes existentes no Título Digital de Exploração n.º 1211/2020-1 no que diz respeito à sua unidade de produção de caldos e a todas as atividades e áreas comuns. Todas as disposições legais e/ou regulamentares aplicáveis em razão

de segurança e saúde no trabalho, segurança industrial, saúde pública, segurança alimentar e proteção do ambiente, serão cumpridas, bem como as condições e medidas definidas no TUA20230404001121, emitido a 15/12/2025.

a) Recursos Hídricos

○ Captações de água subterrânea

A Fima Olá continuará a ser detentora das Autorizações de captação A012209.2017.RH5A (Furo FF1) e A014950.2016.RH5A (Furo JK3).

A monitorização de consumos da água dos furos já efetuada permanece como ferramenta de controlo para fecho dos balanços hídricos de cada unidade, nos termos do acordo de partilha de responsabilidade e no cumprimento das condições do atual TUA, nomeadamente para garantir os registos de:

- Consumos de água da rede pública (SIMAR);
- Consumos de cada captação subterrânea;
- Consumos de água por área e fábricas no perímetro industrial incluindo as relativas a outras entidades.

○ Rede de distribuição de água industrial

Tendo em conta que as captações de água subterrânea são instalações comuns, a rede de distribuição de água para uso industrial, para as diversas unidades de produção, continuará da responsabilidade da Fima Olá, que monitorizará os consumos associados em exclusivo à cada unidade de produção, assim como às partes comuns.

○ Rede de distribuição de água para consumo humano

Esta rede de água proveniente dos Serviços Intermunicipalizados de Águas e Resíduos (SIMAR) de Loures e Odivelas ficará da responsabilidade da Fima Olá, havendo partilha entre as unidades industriais.

O diagrama simplificado das redes de distribuição de água encontra-se como anexo da Memória Descritiva.

○ Rejeição de águas residuais em coletor municipal

- Os efluentes industriais gerados pela unidade de caldos não sofrem alteração na sua caracterização, sendo um dos afluentes da EPTARI, perfeitamente quantificado.

A EPTARI também receciona os efluentes resultantes das restantes unidades industriais que existem no complexo industrial, tal como já referido, conseguindo caracterizar qualitativa e quantitativamente os mesmos.

Estas águas residuais industriais são, desta forma, pré-tratadas na EPTARI da Fima Olá, sendo depois descarregadas no coletor municipal, de acordo com a Autorização para Descarga de Águas Residuais Industriais emitida pelo SIMAR.

A Fima Olá permanecerá detentora da licença de descarga de efluentes no coletor municipal, a “Autorização de Descarga de Águas Industriais nº 85/2025 – Processo nº 1204/B”.

O diagrama simplificado da EPTARI encontra-se em anexo à Memória Descritiva.

○ **Rejeição de águas residuais em meio hídrico**

A Fima Olá continuará a deter as duas licenças de descarga no meio hídrico, que integram o TUA anteriormente referido, a partir de 16/12/2025 (TUA com CÓDIGO DOCUMENTO: D20251215016058):

- L082596.2025.RH5A.V1 – Ponto Sul – Pluviais contaminadas
- L082595.2025.RH5A.V1 – Ponto Norte - Águas pluviais contaminadas, Efluentes rejeitados osmose e descalcificação

b) Fontes de emissões atmosféricas

A unidade de produção de caldos não tem fontes pontuais exclusivas. No entanto as duas fontes de emissão associadas à central de vapor (caldeiras de geração de vapor alimentadas por gás natural – FF07 Morisa 1 e FF08 – Morisa 2) que fornece água quente e vapor para todas as unidades de produção, continuarão a ser operadas e da responsabilidade da Fima Olá.

Fonte	Designação	Local	Processo	Potência térmica instalada
FF07	Morisa 1	Central de vapor	Caldeira de produção de vapor por queima de gás natural	5,6MW
FF08	Morisa 2	Central de vapor	Caldeira de produção de vapor por queima de gás natural	5,6MW

A Fima Olá continuará a caracterizar as fontes de emissão pontuais operacionais, mencionadas acima, com periodicidade trianual.

A generalidade dos poluentes emitidos nas referidas fontes, assim como os caudais mássicos, estão consideravelmente abaixo dos respetivos VLE (Valor Limite de Emissão) e caudais mássicos mínimos definidos na legislação em vigor.

A Fima Olá já teve uma instalação de cogeração a gás natural (FF09) no entanto a mesma encontra-se desativada desde o ano de 2022.

Relativamente ao consumo de gás natural, no site de Santa Iria existem 3 CUI (instalações de gás natural), no entanto só dois é que serão da responsabilidade da Fima Olá

- CUI PT1605000008655358WW Central de vapor – da responsabilidade da Fima Olá, onde se produz o vapor que é distribuído e utilizado nas unidades de Gelados, Caldos e fabricação de margarinas e de gorduras alimentares similares;
- CUI PT1605000008655356WT - Cantina - da responsabilidade da Fima Olá (espaço comum de todas as unidades do site Santa Iria). A potência térmica da caldeira da cantina encontra-se entre 7,2kW (min) e 65kW (max).

c) Resíduos gerados na atividade

- Inventário de resíduos da unidade: Não haverá alteração ao inventário de resíduos produzidos na unidade de produção caldos. Os resíduos produzidos pela Fima Olá são do tipo industrial.

Todos os resíduos são encaminhados para operadores licenciados para a gestão de resíduos, sendo preferencialmente selecionados os operadores que façam a valorização de resíduos.

O transporte dos resíduos é realizado por empresas licenciadas para o transporte rodoviário de resíduos. Quando aplicável, o transporte de resíduos perigosos é realizado com motorista com certificado ADR (ADR - Acordo Europeu Relativo ao Transporte Internacional de Mercadorias Perigosas por Estrada), assim como os veículos, quando aplicável, cumprem os requisitos de segurança ADR.

Todas as saídas de resíduos produzidos na Fima Olá são acompanhadas dos documentos legalmente obrigatórios, a guia de acompanhamento de resíduos emitida eletronicamente (e-gar).

- Armazenamento e fluxos internos: A unidade de produção de caldos dispõe de parques de resíduos que asseguram em exclusivo o acondicionamento dos resíduos desta unidade, mantendo-se os fluxos independentes até à saída para destino final, através da portaria com báscula da responsabilidade da Fima Olá, que presta serviço para todas as unidades industriais.

O acondicionamento dos resíduos é efectuado em zonas impermeabilizadas, no caso de resíduos líquidos perigosos com drenagem de efluentes com ligação à EPTARI. Os resíduos sólidos são armazenados em áreas parcialmente cobertas, em zonas reservadas para o efeito.

Resíduos comuns

Os resíduos comuns são os provenientes da cantina, serviços médicos, central de vapor, EPTARI e outros edifícios e arruamento/áreas ajardinadas comuns e a Fima Olá será responsável pela

gestão dos resíduos comuns às unidades industriais, dando cumprimento à legislação aplicável, tal como já o faz atualmente.

TUA20221205002850

A Fima Olá manterá o cumprimento do TUA20221205002850 que licencia a operação de descontaminação do solo nas áreas correspondentes às vias de acesso do edifício que serviria a nova fábrica de maioneses, para efeitos do previsto no Art.º 77º do Regime Geral de Gestão de Resíduos.

d) Ruído

- Não haverá impacto do ruído ambiente em recetores sensíveis, mantendo-se válido o último estudo efetuado pela Fima Olá para toda a unidade industrial.

e) Matérias-primas e/ou subsidiárias / produtos

- Na medida que o processo produtivo da unidade de produção de caldos (**Anexo**) não se altera, as matérias-primas principais manter-se-ão as mesmas, sendo as principais: sal, glutamato, gorduras vegetais, açúcar, amido de milho, amido de batata, gordura de galinha, extrato de carne, ervas aromáticas, especiarias e condimentos.

A Fima Olá continuará a registar o consumo mensal e anual das mesmas, evidenciando a etapa do processo onde cada uma é utilizada.

Tal como o processo produtivo, o layout e equipamentos de toda a unidade da produção de caldos não altera, pelo que o acondicionamento das matérias-primas líquidas terão as mesmas condições, cumprindo com as medidas definidas no TUA.

f) Energia

Na atividade de fabricação de caldos (CAE 10892) é consumida eletricidade e vapor (produzido a partir de gás natural).

Atividade	Tipo de energia consumida		Consumo 2025
Produção de caldos	Eletricidade	GJ	18505
	Gás natural	GJ	9644
	Fotovoltaica	GJ	2466

Energia elétrica

Em alinhamento com a Memória Descritiva, a Unidade de Produção de Caldos será alimentada por uma rede individualizada de distribuição de energia elétrica, com um posto de seccionamento próprio. O consumo energético da unidade de produção de caldos manter-se-á semelhante, bem como o das infraestruturas comuns.

A Fima Olá tem uma Unidade de Produção para Autoconsumo (UPAC – sistema de painéis solares fotovoltaicos) com CPE atribuído, promovendo as energias renováveis em detrimento das fontes de energia fósseis.

A potência elétrica instalada a considerar será de 1488 kVA.

O consumo de electricidade está associado aos seguintes equipamentos ou etapas:

- Equipamentos de produção: Agitadores, Bombas, Misturadores, Cristalizador, Máquinas de enchimento, Máquinas de embalar, Formadora de caixas, Tapetes transportadores, Bombas de vácuo, Desumidificador de ar e Carregamento de empilhadores
- Iluminação
- Unidades de tratamento de ar

Continuando a ser consumidora intensiva de energia, a Fima Olá pretende dar continuidade ao Plano de Racionalização de Energia - OP657-PREN (2024-2031).

Gás natural

Na Fima Olá está presente uma central de vapor a gás natural, com o objetivo global de produção de energias elétrica e térmica (vapor e água quente) para autoconsumo nas diversas unidades produtivas.

g) Medidas / Condições a cumprir relativamente aos sistemas de arrefecimento

A Fima Olá irá garantir o cumprimento das boas práticas estabelecidas para a prevenção e controlo da *Legionella*, nos termos do estabelecido nos documentos técnicos aplicáveis e nos termos do estabelecido pela entidade competente nesta matéria, na unidade e nas *utilities*/infraestruturas que é responsável.

4. Resumo das medidas necessárias para prevenir os acidentes e limitar os seus efeitos

A Fima Olá possui Plano de Segurança Interno e Plano de Emergência Internos, onde foram identificados diversos cenários de emergência, que são: incêndio, explosão, derrames, fugas de amoníaco, inundação, sismo, ameaça de bomba e emergência em instalações vizinhas. Estão também definidos nos referidos planos os recursos humanos de suporte à intervenção em situação de emergência, as respetivas atuações e responsabilidades.

A empresa possui meios de combate a incêndios adequados, nomeadamente, extintores distribuídos pela instalação fabril, rede de incêndio armada (RIA), sistemas de alarme e de deteção e extinção, entre outros. Os equipamentos são revistos regularmente, de acordo com a legislação em vigor, encontrando-se devidamente colocados e sinalizados.

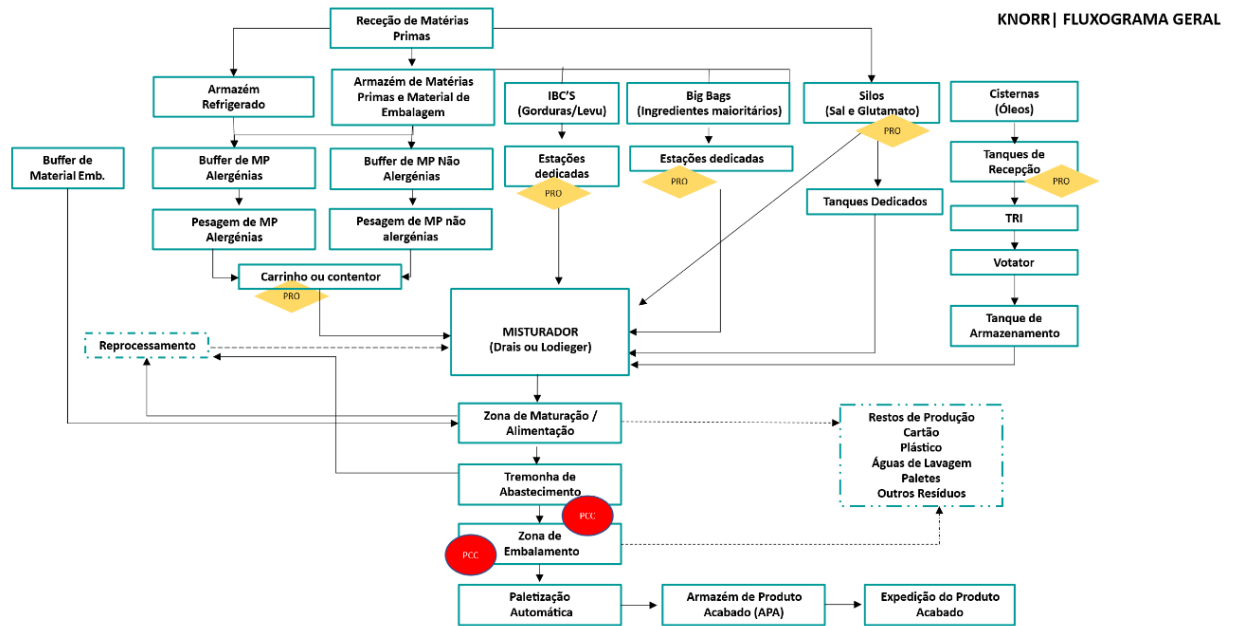
Os equipamentos que utilizam gás (termoacumuladores, caldeiras e fogão do refeitório) possuem dispositivos de segurança no circuito de gás para evitar perigos de explosão.

Os óleos novos e usados são armazenados, por forma a evitar derrames, com recurso a bacias de retenção.

As instalações elétricas possuem proteções adequadas, para assegurar um nível elevado de proteção de pessoas e das próprias instalações. A empresa dispõe de técnico responsável pela instalação elétrica.

Existe rede separativa de efluentes, por forma a evitar contaminações de águas pluviais por outro tipo de águas residuais industriais e águas residuais domésticas.

ANEXO I - Descrição do processo produtivo de caldos



Revisto: 05/08/24 | Qualidade