

# **LICENCIAMENTO DE ATIVIDADES ECONÓMICAS ABRANGIDAS PELO DECRETO LEI Nº 127/2013 DE 30 DE AGOSTO, QUE REFLETE O REGIME JURÍDICO DA PREVENÇÃO E CONTROLO INTEGRADOS DA POLUIÇÃO**

***Licenciamento Único Ambiental - Processo n.º PL20170831001879 do  
Estabelecimento Porminho - Alimentação, SA***

---

## **1. Introdução**

O presente documento constitui a Memória Descritiva da resposta ao pedido de elementos adicionais por parte das entidades licenciadoras no domínio de ambiente, do regime de avaliação de impacte ambiental nos termos previstos n.º 8 do art. 14º do Decreto-Lei n.º 151-B, de 31 de outubro, na sua redação atual (RJAIA), do regime de licenciamento ambiental nos termos da alínea b) do n.º 1 do art. 37º do Decreto-Lei n.º 127/2013, de 30 de agosto (REI).

A solicitação de elementos adicionais tem por base o Pedido de Licenciamento de Atividades Económicas abrangidas pelo Decreto Lei Nº 127/2013 DE 30 de agosto, que reflete o regime jurídico da Prevenção e Controlo Integrados da Poluição da regularização e ampliação do estabelecimento industrial da Porminho - Alimentação SA, em fase de projeto de execução, submetido na Plataforma Siliamb pela Porminho Alimentação S.A. em setembro de 2017.

A Porminho desenvolve a sua atividade no setor agroalimentar em Outiz, na União de freguesias de Gondifelos, Cavalões e Outiz, concelho de Vila Nova de Famalicão. O Pedido de Licenciamento da Prevenção e Controlo Integrados da Poluição tem por finalidade evitar e ou reduzir as emissões para o ar, a água e o solo e a produção de resíduos, a fim de alcançar um elevado nível de proteção do ambiente no seu todo, e transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2010/75/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 24 de novembro de 2010, relativa às emissões industriais (prevenção e controlo integrados da poluição).

A entidade coordenadora da atividade agroalimentar é a Direção Regional da Agricultura e das Pescas - Norte.

## **2. A empresa e o seu projeto**

### **2.1. Considerações gerais**

O Pedido de Licenciamento da Prevenção e Controlo Integrados da Poluição refere-se à regularização e ao projeto de ampliação do estabelecimento industrial da Porminho, o qual possui uma unidade de abate de suínos, pretendendo ampliar a sua unidade industrial de 69,67 t/dia para 98 t/dia, assim como, uma unidade de transformação de produtos cárneos à base de carne de suíno que pretende estender às carnes de frango e de peru, ampliando a sua capacidade instalada para a transformação de produtos cárneos de 15,32 t/dia para 50 t/dia de produtos cozidos (fiambres e mortadelas) e de 21,93 t/dia para 23 t/dia de produtos fumados e curados. Paralelamente ao aumento da capacidade produtiva destaca-se, ainda, a criação de uma nova linha de fatiados vegetarianos, processamento interno de produtos à base de carne de aves e aumento do tempo de prateleira dos seus produtos.

Esta ampliação encontra-se abrangida no ponto 6.4 a) Instalações destinadas matadouros com uma capacidade de produção de carcaças superior a 50 t por dia do DL 127/2013 de 30 de agosto. Existe também nesta instalação no ponto 6.4 b) Tratamento e transformação, com exceção de atividades exclusivamente de embalagem, das seguintes matérias-primas, anteriormente transformadas ou não, destinadas ao fabrico de produtos para a alimentação humana ou animal, a partir de: i) Apenas matérias-primas animais (com exceção exclusivamente do leite), com uma capacidade de produção de produto acabado superior a 75 t por dia. Assim, o projeto a desenvolver consubstancia-se na continuação da laboração da unidade industrial, a qual sentiu necessidade de ampliar as suas instalações, de modo a responder à sua expansão no mercado, nacional e internacional, aumentando a unidade de abate de suínos e a unidade de transformação, introduzindo ainda as carnes de frango e de peru.

### **2.2. Pedido de Licenciamento Ambiental**

O proponente do projeto é a empresa Porminho - Alimentação, SA, do setor agroalimentar, produzindo uma vasta linha de produtos (curados, fumados, cozidos, fatiados e salsicha fresca) recorrendo atualmente à matéria-prima, carne de suíno.

A Porminho nasce em 1984, da vontade de Alcino e Olinda Freitas, como um pequeno projeto comercial e industrial de carnes, o qual tomou maior expressão, volvidos alguns anos, na criação de uma unidade de abate própria.

A unidade industrial da Porminho encontra-se em funcionamento em Outiz há cerca de 30 anos, tendo vindo ao longo dos anos a investir em novas tecnologias de produção e a expandir o mercado para os seus produtos, reforçando a sua marca.

A Porminho tem crescido no reconhecimento e inspiração da confiança e inovação, do seu compromisso com o que é fresco e saudável e na intransigente defesa da qualidade associada às características organolépticas dos seus produtos (sabores, aromas e texturas) enquanto propiciadores de momentos de consumo marcados pela satisfação.

No seguimento desta evolução a empresa sente necessidade de ampliar as suas instalações e tendo em conta que a área a licenciar se situa em área de Reserva Agrícola Nacional (RAN) e de forma a proceder ao correto licenciamento da unidade industrial, o Pedido de Licenciamento da Prevenção e Controlo Integrados da Poluição será um dos elementos para submissão de um processo no âmbito do Decreto-Lei n.º 165/2014, de 5 de novembro, alterado pela Lei n.º 21/2016, de 19 de julho (Requerimento para regime de regularização extraordinário de estabelecimentos industriais), à Direção Regional da Agricultura e das Pescas - Norte.

Tabela 1 - Os dados gerais do proponente do projeto e seu representante.

<b>Designação do proponente</b>	Porminho - Alimentação, S.A.
<b>Morada</b>	Travessa da Lage, 35 - Outiz 4764-901 Vila Nova de Famalicão
<b>Contacto</b>	Telefone: +351 252 320 200 Fax: +351 252 312 550 Telemóvel: +351 916 182 750/51 Email: <a href="mailto:geral@porminho.pt">geral@porminho.pt</a> GPS : N 41°25'11.1108" W 8°33'47.5092"
<b>NIF</b>	501889795
<b>Atividade económica (CAE - rev.3)</b>	CAE 10110 - Abate de gado (produção de carne) CAE 10130 - Fabricação de produtos à base de carne
<b>Representante</b>	Eng.ª Tânia Freitas (Administradora e Diretora DQSAA) Eng.ª Ana Marta Machado (Gestora Ambiental) Telefone: +351 252 320 200 Fax: +351 252 312 550 Email: <a href="mailto:marta.machado@porminho.pt">marta.machado@porminho.pt</a>

## 2.3. Caracterização da Porminho Alimentação S.A.

### 2.3.1. Localização da Instalação

O estabelecimento industrial da Porminho localiza-se em Outiz, União de freguesias de Gondifelos, Cavalões e Outiz, concelho de Vila Nova de Famalicão, distrito de Braga, encontrando-se inserido na folha da Carta Militar de Portugal, à escala 1:25 000, n.º 83 (Vila Nova de Famalicão). As coordenadas M e P da instalação expressas em metros, lidas na correspondente Carta Militar, no Sistema de Projeção Transverse Mercator, Datum de Lisboa são:

M: 163 942,76 (m); P 494 767,05 (m).

### 2.3.2. Confrontações da Instalação

As confrontações da instalação são:

- a norte: Vasco Rodrigues Garcia Costa e Lídia Rodrigues Gracia Costa;
- a sul: Alberto Gomes de Araújo e António Manuel Aguiar Pinheiro;
- a este: António Fernandes Rodrigues Garcia Costa e Rua Comendador Costa e Sá;
- a oeste: Manuel Ferreira da Silva.

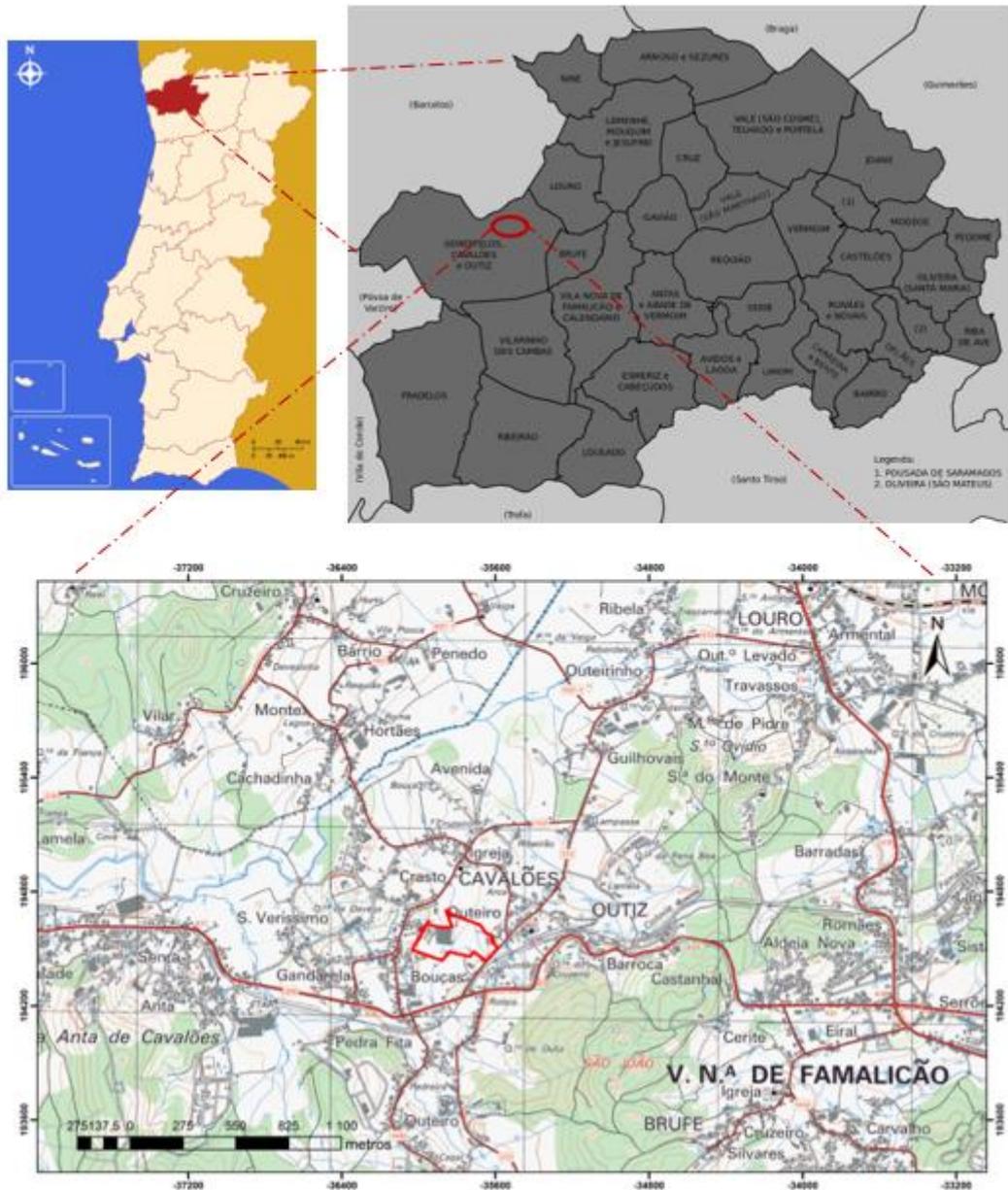


Figura 1 - Localização do projeto à escala nacional, regional e local

### 2.3.3. Distância do perímetro do estabelecimento relativamente às áreas residenciais, escolas, hospitais, áreas recreativas, massas de água e outras zonas agrícolas e urbanas

As instalações da Porminho (Fig. 1) localizam-se a cerca de 250 m a NE da povoação de Bouças, 250 m a oeste da povoação de Outeiro, 400 m a sul da povoação de Cavalões e 1000 m de Outiz. A tabela seguinte apresenta as distâncias entre as instalações da Porminho e os pontos de interesse existentes num raio de 1 km.

**Tabela 2** - Distância do perímetro da instalação da Porminho relativamente às áreas residenciais, escolas, hospitais, áreas recreativas, massas de água e outras zonas agrícolas e urbanas no raio de 1 km.

EDIFÍCIO	DISTÂNCIA
Junta de Freguesia de Outiz	400 m
Junta de Freguesia de Cavalões	500 m
Complexos Industriais	300 / 350 / 1000 m
Zonas Habitacionais	100 / 300 / 500 / 800 m
Ciclovia	270 m
Espaço florestal	600 m
Escola Primária de Cavalões	500 m
Escola Primaria de Outiz	700 m
Creche N <sup>a</sup> Senhora da Guia	800 m
Lar de Idosos - Residência Pratinha	800 m
Igreja de Cavalões	400 m
Igreja de Outiz	500 m

### 2.3.4. Caracterização da envolvente

A área total das atuais instalações é de 31 838 m<sup>2</sup>, com uma área coberta de 6 670 m<sup>2</sup>, passando com a ampliação pretendida para uma área total de 60 323 m<sup>2</sup> e uma área coberta de 18 340 m<sup>2</sup>.

De acordo com a Planta de Ordenamento I - Qualidade Funcional e Operativo do Solo, do Plano Diretor Municipal (PDM) de Vila Nova de Famalicão, a unidade industrial atual da Porminho está classificada como “Espaço Residencial Urbanizado” e a zona de ampliação como “Espaço Agrícola”.

A área de implantação do projeto e envolvente próxima foi caracterizada através do estudo dos fatores ambientais da região que, direta ou indiretamente, influenciam ou podem ser influenciados pela ampliação das instalações da Porminho.

A **geomorfologia** do concelho de Vila Nova de Famalicão apresenta-se, em termos genéricos, completamente distinta entre a parte ocidental, onde predominam rochas metassedimentares e alguns sedimentos, mais aplanada e levemente ondulada e a parte leste predominantemente granítica, mais acidentada, onde ocorrem as cotas mais elevadas. Verificando-se uma variação de cotas entre os 20 m no leito do rio Ave no limite SW do município e os 469 m no morro granítico do marco geodésico Pedra das Letras. A área afeta ao projeto, apresenta um relevo aplanado, em cotas que variam entre os 90 e os 100 m de altitude.

A **geologia** deste município apresenta duas áreas dominantes: as rochas graníticas hercínicas a Este, ocupando cerca de 69% da área do concelho e a parte ocidental (cerca de 25% da área do concelho) ocupada por rochas metassedimentares, mais concretamente por formações xistosas e grauvaques. Junto aos principais cursos de água, as duas formações anteriores encontram-se cobertas por formações mais recentes de depósitos de cobertura, ocorrendo em cerca de 6% da área do concelho.

As rochas granitóides hercínicas, pertencentes aos denominados Granitos do Minho, são oriundas das últimas fases de deformação hercínica, apresentam forte variabilidade textural e composicional, por vezes associados a rochas de composição básica e intermédia.

A instalação da Porminho inclui-se nas rochas graníticas hercínicas, mais concretamente no Granito de Famalicão. Este granito pertence aos granitos da grande mancha de Braga-Famalicão, do tipo porfiróide calco-alcálico e biotítico, que contacta a Sul com os xistos Silúricos e a Oeste com o granito alcalino de grão médio ou grosseiro (granito de Gondifelos). Forma grandes afloramentos com uma textura porfiróide de grão grosseiro ou médio com megacristais, habitualmente de grandes dimensões e muito abundantes formados por plagioclase, microclina e pertites.

No que toca ao **risco sísmico**, a área em apreço apresenta baixo risco, tendo-se registado, nos últimos anos, apenas alguns sismos de intensidade moderada (magnitude aproximada de 4), mas em número muito reduzido de ocorrências.

Relativamente aos **recursos minerais**, o concelho apresentou no passado alguma atividade extrativa, antigas concessões mineiras para exploração de volfrâmio e estanho (no contacto entre o granito e os metassedimentos), de grafite (encaixada em xistos silúricos), de quartzo e feldspato (em área granítica) e de caulino (em terraço fluvial).

Destas concessões mineiras duas situam-se na freguesia de Outiz: na região de Outeiro uma antiga mina onde exploravam volfrâmio em filões quartzosos, encaixados nos metassedimentos do Silúrico, e a Sul desta, exploravam também volfrâmio em filões quartzosos encaixados nos xistos silúricos. Estas explorações encontram-se, atualmente, sem qualquer atividade e abandonadas já há muitos anos.

No que diz respeito ao descritor **recursos hídricos superficiais** o local de implantação do projecto está integrado, em termos hídricos, na denominada Região Hidrográfica do Cávado, Ave e Leça (RH2). A área do projeto encontra-se na sua totalidade na sub-bacia do Ave, com as duas linhas de água que atravessam a área de projeto (ribeiro e água torrencial) a drenarem diretamente para o rio Este, afluente da margem esquerda do rio Ave. Segundo o PGBH (RH2), trata-se duma massa de água superficial cujo potencial ecológico é medíocre.

Em termos de **recursos hídricos subterrâneos** aquíferos a área em estudo localiza-se inserida na massa de água do Maciço Antigo Indiferenciado da Bacia do Ave, e de forma geral, tratam-se de águas subterrâneas que apresentam um bom estado químico e um risco de contaminação considerado baixo.

Dos valores da **qualidade do ar** medidos na envolvente verificou-se que os níveis medidos para os vários poluentes avaliados são de um modo geral baixos, sendo em regra significativamente inferiores aos permitidos pela legislação nacional e pelas directivas comunitárias correspondentes.

No que se refere ao **ambiente sonoro** na área em estudo, as principais fontes sonoras são as que resultam do funcionamento dos equipamentos da atividade industrial já existente, assim como o tráfego das vias de acesso, unidade industrial envolvente e ruído habitacional.

Embora não tenha sido tecnicamente possível o encerramento da atividade em avaliação, os trabalhos de caracterização da situação de referência permitiram concluir que os níveis de ruído medidos nas zonas habitacionais mais próximas, não excedem os valores fixados para “zonas mistas”, o que corrobora a informação do mapa municipal de ruído, de acordo com a qual a zona de implantação da Porminho não se encontra em zona de conflito.

Relativamente aos **sistemas ecológicos** (animais e vegetação) a área do projeto possui um carácter bastante humanizado e afasta-se das condições naturais esperadas para o território em análise. Não obstante está-se perante um mosaico heterogéneo e com urbanização de relativa baixa densidade onde predominam construções, pequenas hortas e jardins associados, mas também áreas agrícolas com alguma extensão, face à realidade da região. Ressalva-se a presença de alguns sobreiros e azinheiras pontuais numa zona de eucaliptal a Noroeste do projeto, mas fora da área de intervenção. Estas são espécies protegidas, características da vegetação natural da região e cujo abate se encontra regulamentado. Encontraram-se poucos animais e indícios dos mesmos na área de estudo, havendo relativa densidade de avifauna característica a meios humanizados e não se crê que a área de projeto tenha capacidade de albergar animais especialmente ameaçados de extinção na sua configuração atual ou no seu futuro próximo devido ao carácter vulgar dos ecossistemas encontrados.

Nesta região a maior parte dos **solos** formou-se a partir da alteração e desagregação de materiais rochosos subjacentes (rochas consolidadas), nomeadamente de rochas graníticas e metassedimentares, devido à constante ação dos vários agentes de meteorização. Assim, e dependendo da intensidade dos fenómenos de meteorização, das condições climatéricas, do relevo e do tipo de vegetação, tem-se materiais mais ou menos desagregados, com várias constituições químicas e orgânicas, de várias granulometrias e espessuras variadas.

A área da Porminho abrange essencialmente os Antrossolos cumúlicos, os quais estão associados aos granitos, apresentando acumulação de sedimentos com textura franco-arenosa ou mais fina resultante de rega contínua de longa duração ou elevação da superfície do solo por ação do homem.

A ocupação do solo reflete em grande parte a capacidade dos solos ocorrentes, muito embora existam outros fatores também relevantes que condicionam a ocupação do solo, nomeadamente a rede viária e a pressão urbanística exercida por necessidade de habitação. A ocupação na zona envolvente da Porminho é predominantemente constituída por espaços agrícolas, espaços florestais e pequenos aglomerados populacionais.

Relativamente ao **património cultural** dentro dos limites da Porminho estão identificados dois tipos de imóveis classificados como património edificado não classificado: o Espigueiro da Quinta do Outeiro e o Sequeiro e Eira, os quais se encontram em “ruínas” e irão permanecer tal qual no projeto de ampliação das instalações da empresa, ou seja, não serão sujeitos a qualquer tipo de intervenção, não fazendo parte do projeto paisagístico, na medida em que, são imóveis caraterísticos daquela região e já com vários anos de existência, não sendo espectável sofrerem qualquer afetação com o projeto que se pretende implementar, num futuro próximo.

A caracterização **Socioeconómica** centrou-se no concelho de Vila Nova de Famalicão e respetivas freguesias e, comparativamente, na zona geográfica da sub-região do Ave, onde se insere o projeto em estudo.

Comparando com os vários municípios da região onde se insere, foi um dos concelhos que registou um aumento gradual da sua população residente nas últimas décadas, contrariando uma lógica de despovoamento que se tem vindo a constatar no território envolvente, nomeadamente, Barcelos, Guimarães, Santo Tirso e Póvoa de Varzim.

Uma das razões deste aumento deve-se à sua proximidade com a capital de distrito, Braga, a qual dista cerca de 20 km de Vila Nova de Famalicão, o que proporcionou um mercado imobiliário mais acessível ao poder económico dos agregados familiares mais jovens.

Outro fator importante prende-se com a questão de acessibilidades, uma vez que se encontra numa localização privilegiada no noroeste português, entre o Porto e a Galiza (Espanha), o concelho de Vila Nova de Famalicão é servido por um cruzamento de autoestradas; A3 (Porto-Vigo) e A7 (Guimarães-Póvoa de Varzim), e por um serviço de transportes ferroviários de vanguarda, com ligações diretas a Braga, Guimarães, Porto, Vigo, Coimbra, Lisboa e Algarve.

Embora tenha ocorrido um incremento populacional nos últimos anos, o envelhecimento está bem vincado na estrutura populacional, assumindo os contornos da evolução geral da população portuguesa. No entanto, observa-se um aumento da preponderância dos indivíduos com idades compreendidas entre os 25 e 64 anos no concelho de Vila Nova de Famalicão, ou seja, o facto de metade da população se encontrar em idade ativa é um bom indicador para o futuro aproveitamento produtivo do concelho.

A distribuição da população ativa pelos sectores de atividade no concelho de Vila Nova de Famalicão, acompanha a tendência nacional, ou seja, houve um decréscimo da importância do sector primário e secundário, acompanhado por um aumento do sector terciário.

A **paisagem** natural do concelho caracteriza-se por uma moldagem mais agrícola, com planícies de culturas de regadio, nas terras baixas e vales e uma forte arborização, constituída maioritariamente por povoamentos densos e mistos ou puros de pinheiro e eucalipto, nas terras altas. No entanto, ainda é possível encontrar nesses povoamentos alguma diversidade de folhosas, com predominância para os carvalhos, castanheiros e sobreiros.

A Porminho localiza-se numa área caracterizada, em termos morfológicos, por um relevo ondulado de declives suaves a moderados. As cotas naquela região variam entre os 50 e os 150 metros, diminuindo a altitude para o Norte, com aproximação ao rio Este, e aumentado para Este, em direção às cumeadas. A zona do projeto é constituída maioritariamente por áreas agrícolas e aglomerados populacionais e é atravessada por uma linha de água afluyente do rio Este.

Em função das características intrínsecas do local em análise, podemos dizer que a intervenção humana inerente ao projeto altera parte da capacidade de absorção visual da paisagem, no entanto, essa alteração já se efetuou com a implantação das instalações industriais já existentes, da Porminho e de indústria vizinha.

### **2.3.5. Caraterização do projeto**

A Porminho dedica-se, atualmente, ao abate e transformação de carne suína, cujo processo produtivo (que se manterá) é passível de ser dividido em vários subprocessos, nomeadamente, a preparação de: peças de carne, carcaças inteiras, enchidos, cozidos, curados, vísceras vermelhas, vísceras brancas, tripas enfarinhadas, sangue cozido, sangue líquido, bucho cozido (conforme fluxograma simplificado apresentado na Fig. 4).

Os produtos alimentares atualmente produzidos (curados, fumados, cozidos, fatiados e salsicha fresca) têm como matéria-prima a carne de suíno, pretendendo no futuro incorporar também carne de peru e frango, no entanto, o matadouro será sempre só de suínos, na medida em que, os frangos e perús serão recebidos na Porminho já abatidos.

De uma forma geral, o processo tem início com a receção das carcaças animais que são descarregadas no cais de descarga. A descarga é feita a partir de veículos de transporte de carcaças (refrigerados) para as câmaras refrigeradas de receção. Seguindo-se o encaminhamento das carcaças para a sala de desmanche ou em alternativa para as câmaras refrigeradas de expedição no caso de se comercializarem em bruto.

Para tal, o período de funcionamento atual é de 5 dias por semana, durante cerca de 52 semanas num ano, em 3 turnos diários, das 6:30 às 23:00h. A laboração é iniciada com o abate dos suínos que termina por volta das 10/11h. Com a ampliação das instalações o funcionamento da unidade prevê-se que se mantenha igual.

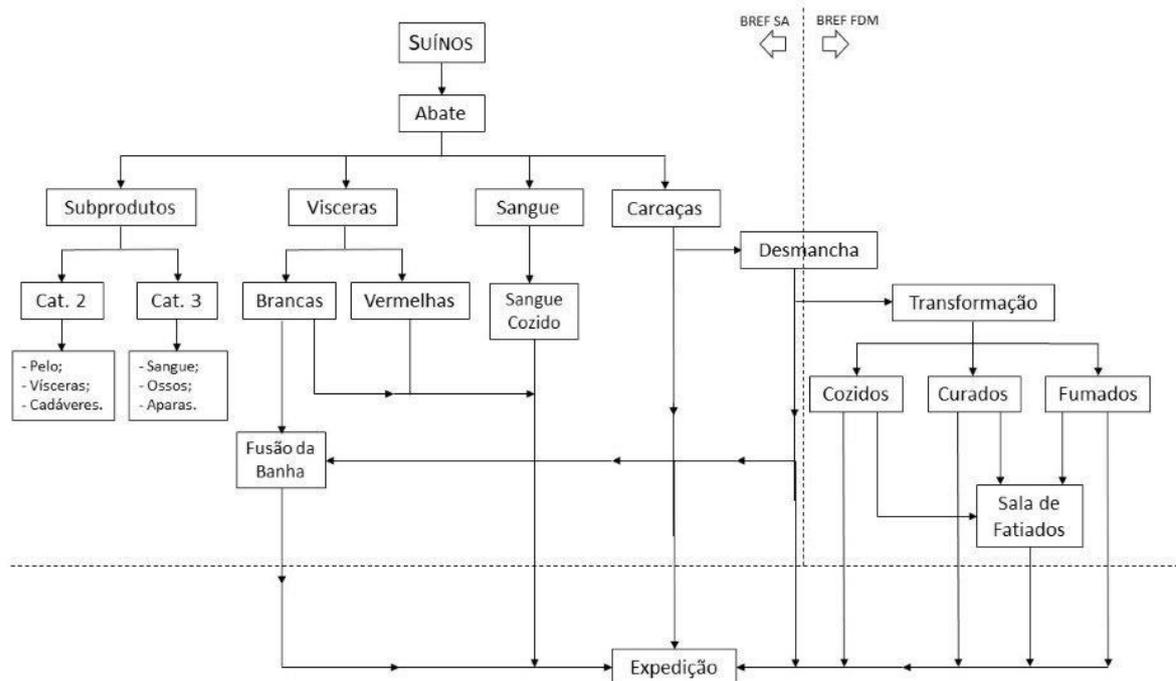


Figura 4 - Fluxograma simplificado da instalação

O projeto de ampliação das atuais instalações do estabelecimento industrial da Porminho promove a vertente económica e social, através do aumento da sua capacidade produtiva e a introdução de novos produtos (carne de frango e peru), permitindo o reforço da sua marca a nível nacional e internacional, contribuindo para um fator de diferenciação e valorização, alargando igualmente os seus horizontes a nível de novos mercados (nomeadamente enchidos vegetarianos).

Este projeto corresponde a um investimento de, aproximadamente 18 milhões de Euros e à criação de mais 30 postos de trabalho diretos e outros indiretos relacionados com as empresas a montante e a jusante ligadas a este tipo de produto, implantando-se a ampliação numa área pertencente à empresa contígua às instalações existentes.

Entre a atual fábrica e a área de ampliação, existe uma linha de água (ribeiro) que entra a sul da empresa e percorre entubada, com grelhas de visita ao longo do percurso, na zona pavimentada de passagem de camiões pesados, desaguando no rio Este a montante da ETAR da Porminho.

Nos terrenos de ampliação, existe uma linha de água torrencial que atravessa o terreno da Porminho no sentido Sudeste - Noroeste em direção ao ribeiro referido anteriormente. Dado que a sua origem é de proveniência pluvial (verificando-se a sua existência apenas em alturas de inverno ou de maior pluviosidade) e não existem registos nos últimos 100 anos de inundações naquela localização, a APA/ARH - Norte (Autorização de Utilização dos Recursos Hídricos - Construção nº A004464.2017.RH2) autorizou o desvio dessa linha de água torrencial de Sudeste para Sul de forma a desaguar no ribeiro existente nos terrenos da Porminho. Esse desvio será realizado junto ao limite do terreno a Sul, assegurando as características de uma linha de água dessa natureza, conservando a sua identidade, mantendo a sua integridade e aumentando o seu caudal.

A implementação do projeto implicará ainda o desvio da linha elétrica da REN de 150 KVA que se encontra sobre o terreno da empresa.

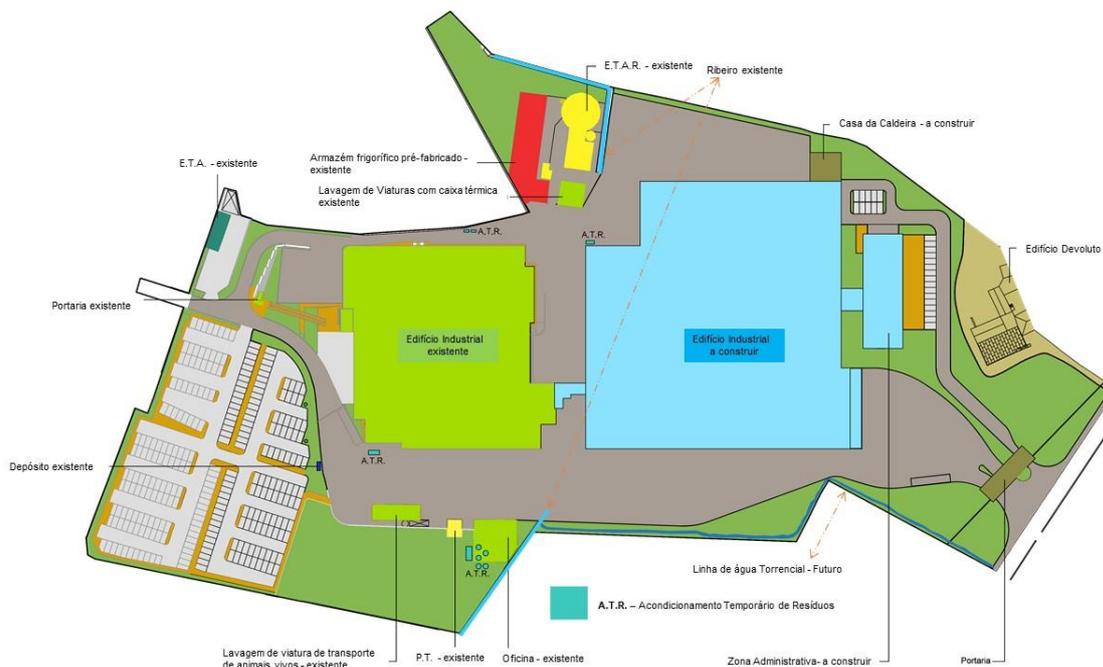
A ampliação pretendida irá permitir melhorar a acessibilidade às instalações da Porminho, na medida em que, uma parte do tráfego de viaturas pesadas passará a ser pela rua Comendador Costa e Sá, evitando-se assim a Travessa da Lage, que é uma zona habitacional.

Para tal, haverá uma portaria na rua Comendador Costa e Sá e serão dadas as cedências necessárias ao alargamento da via, criando uma área exterior que funcionará como zona de chegada à unidade, a qual será um espaço verde que dará amplitude à entrada e liberta a circulação da rua de acesso principal, não prejudicando o bom funcionamento da rua Comendador Costa e Sá.

Além disso, nesta zona ficará o edifício administrativo que será destacado da área industrial, permitindo controlar de forma mais eficaz o acesso de pessoas, assim como, reduzir a incidência de ruídos e cheiros gerados pela área de produção, resultando numa melhor imagem da empresa para com os seus vizinhos, consumidores, fornecedores e clientes.

A ampliação das instalações da Porminho será em termos de área coberta (ampliação da área industrial existente, criação de uma segunda nave e edifício administrativo em terreno contíguo) e área envolvente impermeabilizada (acessos às instalações, estacionamento) e não impermeabilizada (áreas verdes), cujas atividades a desenvolver na fase de construção serão as seguintes:

- Ampliação da área coberta existente em cerca de 11 670 m<sup>2</sup>, próxima da já existente com a construção de edifício novo implementado em terrenos da empresa;
- Ampliação da área envolvente em cerca de 28 485 m<sup>2</sup>, englobando áreas verdes, nova portaria, novos lugares para estacionamento e espaço de circulação de veículos;
- Implementação das infraestruturas necessárias para a colocação dos equipamentos na nova instalação;
- Transição dos equipamentos da transformação para o novo edifício e redistribuição dos equipamentos do abate nas instalações atuais tendo em conta o novo layout com a criação das duas instalações.



**Figura 2 - Planta de implantação das instalações da Porminho**

A fase de exploração consiste na laboração da unidade fabril, a qual estará em execução ao mesmo tempo que se desenrolar a anterior fase de construção, ou seja, não está prevista qualquer paragem da laboração existente.

### 2.3.6. Capacidades Instaladas e Capacidade a Instalar

#### CAE 10130 - Fabricação de produtos à base de carne

A capacidade instalada atual da Porminho é de 37 t/dia, como se pode verificar nos cálculos em anexo. Contudo, com a ampliação das instalações, a capacidade instalada para produtos cárneos passa de 15,32 t/dia para 50 t/dia de produtos cozidos (fiambres e mortadelas) e de 21,93 t/dia para 23 t/dia de produtos fumados e curados, de acordo com o BREF FDM (Reference Documento on Best Available Techniques on Food, Drink and Milk Industries).

**Quadro Q1 – Memória descritiva - Códigos CAE das atividades**

Classificação	CAE (Rev. 3) <sup>(1)</sup>	Data de Início (mês/ano) <sup>(2)</sup>		Capacidade Instalada		Capacidade a instalar	
		Em laboração desde:	Laboração prevista a partir de:	Unidades	Valor	Unidades	Valor
Principal	10130	1984/09/10	---	t/dia	37,25	t/dia	73
Secundária	10110	1984/09/10	---	t/dia	69,67	t/dia	98

Relativamente aos produtos à base de carnes de aves são produtos cozidos (fiambres e mortadelas) encontram-se considerados na instalação da linha automática de cozidos com capacidade para 50 t/dia, independentemente do seu formato final (fatiados ou peças).

**CAE 10110 - Abate de gado (produção de carne)**

A Capacidade instalada atual, correspondente ao abate de suínos, é de 69,67 t/dia, como se pode verificar nos cálculos em anexo. Com a ampliação das instalações fabris da Porminho, a capacidade instalada do Matadouro de suínos passa para 98 t/dia. Nesta capacidade instalada incluiu-se o abate, a cozedura de sangue e a fusão de banha, de acordo com o BREF SA (Reference Document on Best Available Techniques on Slaughterhouses and Animal By-products).

**2.3.7. Matérias Primas e/ou Subsidiárias, Não Perigosas**

**Matérias Primas e/ou Subsidiárias, Não Perigosas** (dados referentes ao ano de 2016)

Código	Designação	Capacidade de Armazenamento (t)	Consumo anual (t/ano)	Observações
MN1	Suínos	710 animais	23 242	---
MN2	Carne fresca / congelada	N.A.	283	---
MN3	Produtos Comercializados Cozidos	N.A.	59,47	---
MN4	Produtos Comercializados Curados	N.A.	2,18	---
MN5	Produtos Comercializados Fumados	N.A.	78,37	---
MN6	Material de embalagem:			
MN7	Tripas	Não Contabilizado	3 688 798	mt
MN8	Sacos	Não Contabilizado	644 450	unidade
MN9	Filmes	Não Contabilizado	2 279 638	mt
MN10	Caixas cartão	Não Contabilizado	1 466 745	unidade
MN11	Clips/Laços	Não Contabilizado	6 729 808	unidade
MN12	Baldes/Cuvetes	Não Contabilizado	441 432	unidade
MN13	Rótulos	Não Contabilizado	26 308 530	unidade
MN14	Material Subsidiário (Condimentos e Aditivos)	Não Contabilizado	874 742	kg
MN15	Material diverso:	Não Contabilizado	24 554	kg
		Não Contabilizado	442 643	unidade
		Não Contabilizado	6 000	mt
		Não Contabilizado	1 319	lts
		Não Contabilizado	22	caixas
		Não Contabilizado	16 712	rolos

### **2.3.8. Posto de Abastecimento de Combustível - GALP**

O posto é composto por um reservatório superficial, uma bomba elétrica auto medida e bacia de retenção. O depósito tem a capacidade de 24 000 litros, sendo destinado a gásóleo. Tem forma cilíndrica, é construído em chapa de aço macio de 6 mm de espessura.

Possui uma bomba com motor elétrico de 0.75 KW, 50 Hz, encontrando-se fixa sobre uma pequena ilha com uma altura de 0.15 m, garantindo uma distância mínima de 0.50m entre o equipamento e o veículo a abastecer.

A bacia de retenção é betão armado, possui um sistema de esgotos para a saída de água das chuvas, de lavagens ou outras proveniências.

As águas residuais recolhidas pelas caleiras de drenagem das águas pluviais com grades de ferro, serão conduzidas até uma caixa de retenção de areias que em seguida são conduzidas para uma fossa decantadora de hidrocarbonetos.

Juntamente com este documento, será submetida a memória descritiva da construção deste posto de abastecimento.

### **2.3.9. Instalação de Limpeza, de Desinfecção e de Desinsectização de Meios de Transporte utilizados no Transporte de Animais Vivos**

A Porminho possui uma Instalação de Limpeza, de Desinfecção e de Desinsectização de Meios de Transporte utilizados no Transporte de Animais Vivos, vulgarmente designada por “Lavagem de Viaturas de Transporte de Animais Vivos”. Este local de lavagem encontra-se aprovado pela DGAV, tendo como marca de aprovação 19/DSAVRN/2012, válido até 14/02/2022.

Esta estrutura possui um sistema de drenagem de águas residuais industriais, que são posteriormente encaminhados para a ETAR da empresa para serem submetidos a tratamento. Não existe separador de hidrocarbonetos, no entanto, é de referir que a empresa fez uma determinação dos parâmetros “óleos e gordura” e “hidrocarbonetos totais” em Maio de 2017. Esta análises realizadas ao efluente não evidenciaram a presença de hidrocarbonetos; eventualmente existem óleos e gorduras de origem animal.

## **2.4. Recursos Hídricos**

### **2.4.1. Águas de Abastecimento**

#### **Descrição**

Nas instalações da Porminho Alimentação S.A. é usada água proveniente de duas origens: Rede pública de Abastecimento e captação própria (furo).

A empresa recorre, como fonte de abastecimento de água para rega e lavagens, à captação subterrânea de um furo.

Este furo possui uma profundidade de 20 metros, sendo a potência dos meios de extração nele instalados (bomba elétrica submersível) de 3,0 cv. A empresa possui uma comunicação prévia da APA, com início em 02/01/2015, utilização n.º CP000286.2015.RH2 de 2015/01/02.

Tendo em conta que a Porminho se dedica ao abate e transformação de carne, é obrigada a cumprir diversas normativas de qualidade alimentar, cujos apertados parâmetros exigem água com qualidade para consumo humano. A água utilizada para consumo pelos trabalhadores é com qualidade para consumo humano.

Em anexo a esta memória descritiva, seguem as plantas com as redes de abastecimento da instalação da empresa.

### Tratamento

A linha de tratamento é composta por uma eletrobomba, uma bomba doseadora, um caudalímetro, sistema de filtragem e dois tanques de armazenamento de água, com capacidade de 120.000 litros cada. O tratamento da água captada dá-se do seguinte modo:

- A água é captada pela eletrobomba, sendo enviada para a ETA. Aqui, a bomba doseadora, controlada pelo caudal da água, injeta a solução de hipoclorito de sódio;
- A água, já tratada, passa pelo caudalímetro, sendo depois filtrada pelo filtro de areia e antracite;
- Após filtração, é enviada para os tanques de armazenamento de água, estando pronta para utilização.

### Aumento do consumo

Os locais onde os consumos de água, proveniente da captação, são maiores são a zona das abegoarias (e lavagem de viaturas de transporte de animais vivos), os tanques de cozedura/arrefecimento de produtos cozidos e a caldeira de geração de vapor. Com o layout da nova instalação, prevê-se o seguinte:

- O consumo de água destinadas às lavagens sofrerá um aumento de cerca de 20%;
- Na geração de vapor, como o número de caldeiras passará para 2, o consumo de água neste processo será o dobro, passando de uma média de 3m<sup>3</sup>/dia para os 6m<sup>3</sup>/dia;
- As Abegoarias, como numa fase inicial não sofrerão alterações de layout, prevê-se que o consumo de água, destinada à sua lavagem, se mantenha igual ou possa inclusive diminuir. Isto devido à implementação da MTD prevista no BREF SA, relativa ao chorume produzido (ver alínea 2.4.5);
- No processo de cozedura e arrefecimento de produtos cozidos haverá um aumento na ordem dos 50%, devido ao aumento da capacidade de transformação de cozidos, passando dos atuais 50m<sup>3</sup>/semana para os 80m<sup>3</sup>/semana.

Assim, de uma forma geral, prevê-se um aumento médio de cerca de 20 % no consumo de água. Para fazer face a este aumento, a administração encontra-se a analisar a necessidade de um novo ponto de ligação à rede de abastecimento pública, no lado da Rua do Comendador Costa e Sá.

### 2.4.2. Águas Residuais

Os efluentes líquidos produzidos na Porminho Alimentação S.A. são do tipo industrial e doméstico, com um caudal de descarga em 2016 de 29 926 m<sup>3</sup>. A mistura destes efluentes é encaminhada para a ETAR da empresa e só depois é descarregada no coletor municipal. A entidade detentora deste sistema coletivo são as Águas do Norte.

Este efluente tem origem no efluente doméstico, na produção, nomeadamente na lavagem das instalações e equipamentos, lavagem dos veículos de transporte de suínos e outros em local próprio e oficina.

O efluente líquido proveniente do processo de fabrico é sujeito a um pré-tratamento através do seguinte:

- a) Tanque de receção do efluente bruto, com um volume de 7 m<sup>3</sup>;
- b) Tamizador, com uma malha do tipo sinusoidal e abertura de 0,5 mm;
- c) Flotador, equipado com pás raspadoras de superfície e um volume de 4,8 m<sup>3</sup>;
- d) Tanque de pré-homogeneização, com um volume de 107 m<sup>3</sup>;
- e) Caixa de visita para recolha de amostras.

A empresa tem autorização das Águas do Norte, SA, para fazer a ligação das suas águas pré-tratadas residuais ao Sistema Multimunicipal de Saneamento (Processo AdNw\_AL\_59/2013). Nesta autorização encontra-se estabelecido um plano de monitorização trimestral, de vários parâmetros, à saída da ETAR, o qual a empresa tem vindo a executar.

Atualmente, o pré-tratamento efetuado pela ETAR da empresa por vezes não é suficiente, pelo que a Porminho irá proceder a um “upgrade” às instalações da ETAR, com as quais se pensa conseguir reduções de 80% nos parâmetros analisados. Outro fator que contribuirá para a redução dos VLE é a separação do chorume produzido nas abegoarias, tal como previsto no BREF SA.

#### Aumento da Produção de efluente

A introdução das alterações previstas já prevê o aumento da quantidade de efluente produzido com a ampliação, que será na ordem dos 20%., passando dos atuais 130 m<sup>3</sup>/dia, para os cerca de 160 m<sup>3</sup>/dia.

### **2.4.3. Águas Oleosas**

O efluente gerado no posto de abastecimento, depois de passar pelo separador de hidrocarbonetos é encaminhado para a ETAR, sendo que este parâmetro não apresenta desvios ao VLE de descarga em coletor. A zona de lavagem dos caminhões dos porcos não é dotada de separador de hidrocarbonetos. No entanto, não se tem revelado até à data necessário já que o VLE dos hidrocarbonetos totais (óleos minerais) é cumprido. O VLE dos óleos e gorduras é ultrapassado, devido à presença de um elevado teor de gordura animal.

A administração encontra-se a analisar a necessidade de colocar um separador de hidrocarbonetos com vista ao tratamento de possíveis águas oleosas provenientes da oficina auto, lavagem de caminhões de transporte de animais vivos e lavagem de viaturas com caixa térmica. Encontra-se previsto que este separador seja colocado antes da linha de tratamento de efluentes.

### **2.4.4. Águas Pluviais Potencialmente Contaminadas**

Na área circundante ao edifício da Porminho, não existem zonas passíveis de serem geradoras de águas pluviais potencialmente contaminadas, no decorrer normal da laboração da atividade da empresa. Deste modo, não existe nenhum tipo de tratamento associado a este processo.

Contudo, a situação de águas pluviais contaminadas só aconteceria em caso de incidente (p.e. derrame de combustíveis, ou similar). Caso esta situação ocorra, a equipa do Dpt de Manutenção encontra-se capacitada para agir em conformidade, evitando a propagação do químico derramado.

### **2.4.5. Chorume Produzido**

Neste momento, a Porminho não procede à separação do chorume produzido, sendo este encaminhado juntamente com o efluente para a ETAR, para posterior tratamento. Contudo, é necessário adotar novas práticas de remoção do chorume a seco, bem como definir um novo parque de resíduos afetos a este subproduto, para o seu armazenamento temporário, tendo em atenção as escorrências e a contaminação do solo e águas subterrâneas e pluviais. Para isso, serão seguidas as indicações dadas pelo BREF SA, relativas à MTD 5.2.1.4., onde se prevê que com a sua implementação haja uma redução no consumo da água e no efluente produzido, bem como uma otimização do tratamento efetuado na ETAR.

## **2.5. Emissões Gasosas**

### **2.5.1. Fontes Fixas de Emissão**

#### **Caraterização**

A Porminho possui nas suas instalações Fontes Fixas e Fontes Difusas. Na sua unidade industrial estão instaladas cinco fontes fixas, para a emissão de efluentes gasosos, que correspondem às chaminés de exaustão da caldeira (FF1), fumeiros (FF2 e FF3), chamuscador (FF4) e gerador de emergência (FF5), cujas caraterísticas se apresentam no quadro seguinte.

**Quadro Q27a – Emissões para o Ar - Caracterização das fontes pontuais**

Código da fonte	Altura acima do nível do solo (m)	Sessão de saída		Sessão de amostragem			Caudal volumico (m <sup>3</sup> N/h)	Velocidade de saída dos gases (m/s)	Temperatura de saída dos gases (°C)
		Área (m <sup>2</sup> )	Forma <sup>(1)</sup>	Existência de pontos de amostragem (S/N)	Existência de orifícios normalizados (S/N) <sup>(2)</sup>	Localização em altura (m) <sup>(3)</sup>			
FF1	14	0,181	CR	S	S	11	2 140	4,7	114
FF2	12	0,099	CR	N	N	---	169	2	57
FF3	12	0,099	CR	N	N	---	169	2	57
FF4	9,5	0,617	CR	N	N	---	Não contabilizado	---	---
FF5	2,5	0,099	CR	N	N	---	Não contabilizado	---	---

Relativamente à fonte da caldeira a gás natural a empresa, em 2012, obteve autorização para efetuar a sua monitorização com uma periodicidade trienal, segundo o DL n.º 78/2004, de 3 de abril, tendo em conta os relatórios do autocontrolo de emissões atmosféricas, em que os valores obtidos encontram-se abaixo dos limiares mássicos mínimos previstos pela Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro. A zona de amostragem desta fonte fixa satisfaz os requisitos exigidos na Norma NP 2167:2007.

A Porminho possui nas suas instalações duas chaminés correspondentes a fumeiros a lenha (FF2 e FF3), que são utilizados para efetuar uma fumagem tradicional em determinados produtos. Tendo em conta que estas chaminés são iguais, a empresa efetuou apenas o controlo das emissões atmosféricas na chaminé do fumeiro 1 e solicitou posteriormente a exclusão da realização do controlo nas duas chaminés, uma vez que a sua potência nominal é inferior a 100 kWh (DL n.º 78/2004), tendo obtido em 2012 a isenção de monitorização destas chaminés.

A FF5 gerador de emergência cumpre o previsto no DL 78/2004. Em 2016 não funcionou nenhuma hora, e em 2015 funcionou durante 252 horas tendo consumido 13 932 lt de gasóleo.

### Caldeiras existentes

A FF1 diz respeito a uma caldeira a gás natural e a uma caldeira a gasóleo. A primeira é atualmente utilizada para a geração do vapor necessário ao processo produtivo da empresa. As suas características apresentam-se no quadro Q27b, que se encontra mais abaixo.

A caldeira a gasóleo não se encontra em funcionamento, uma vez que se trata de um equipamento de reserva só utilizado em situação de emergência. Os últimos dados de funcionamento remontam a Março de 2017, altura em que foi realizada a prova de pressão na caldeira a gás natural, recorrendo-se à de gasóleo para a geração de vapor.

### Caldeira a instalar

A caldeira a instalar na ampliação é semelhante à caldeira de gás natural existente, tendo uma produção de vapor na ordem dos 4 000kg/h e uma potencia térmica de 2,7 MW.

**Quadro Q27b – Emissões para o Ar - Caracterização das fontes pontuais**

Código da fonte	Identificação das unidades contribuintes para a fonte	Caudal horário de cada uma das contribuições	Rendimento		Combustível (caso aplicável)			Observações (7)
	Ex. equipamento 1, caldeira 3, FCC (4)	(Deve ser preenchida informação por cada uma das unidades contribuintes) (5)	Produção de vapor/água (kg/h)	Potência térmica/consumo térmico (MWth)	Tipo de combustível (6)	Consumo máximo de combustível (kg/h)	Teor de enxofre	
FF1	Caldeira	1 959 m <sup>3</sup> N/h	3 000	2,3	Gás Natural	200 m <sup>3</sup> /h	Sem dados	---
FF1	Caldeira	Sem dados	1 260	0,925	Gasóleo	Sem dados	Sem dados	Equipamento de reserva
---	Caldeira	Não contabilizado	4 000	2,734	Gás Natural	Sem dados	Sem dados	Equipamento a instalar na ampliação

### 2.5.2. Fontes Difusas de Emissão

As emissões difusas existentes na Porminho Alimentação S.A. ocorrem principalmente no Matadouro, na Triparia, na Sala de Cozedura/Fumagem e nas Salas de Lavagem de Utensílios.

#### Matadouro

As emissões difusas são originárias do processo de Escaldão (onde a água se encontra aproximadamente à temperatura de 65 °C) e do funcionamento da Depiladora, sendo que a libertação, para o exterior, do vapor produzido neste processo dá-se através da ventilação existente no local.

#### Triparia

Aqui, as emissões ocorrem durante as operações de cozedura da tripa enfarinhada, bucho cozido e do sangue, devido à adição direta de vapor, variando apenas o tempo de cozedura. Esta adição de vapor é realizada a 100° C, onde ocorre a libertação de vapor de água, originando assim emissões difusas. Ressalva-se que estas emissões difusas ocorrem no interior do estabelecimento industrial, não ocorrendo a libertação para o exterior.

#### Sala de Cozedura/Fumagem

O tratamento térmico a que os enchidos fumados são sujeitos é a estufagem elétrica, que consiste na sua secagem em estufas elétricas. O aquecimento do ar ambiente dentro da estufa provoca a criação de vapor de água, o qual, aquando da abertura das portas das estufas, é expelido sobre a forma de emissões difusas. Estas estufas, por serem elétricas, não possuem exaustão, visto não ocorrer qualquer queima. Assim, as únicas emissões existentes provêm da condensação do ar.

#### Salas de Lavagem (Utensílios e Desmancha)

Nesta sala existem equipamentos que efetuam a limpeza dos utensílios pela aplicação de água quente, o que provoca a criação de vapor de água. Este vapor é expelido sobre a forma de emissões difusas para o exterior.

### **Centrais de Frio**

As centrais de frio são outro local passível de emitir emissões difusas. Por forma a diminuir as emissões difusas, a Porminho Alimentação S.A. possui um procedimento de verificação periódica das tubagens e equipamentos no âmbito de um Plano de Manutenção Preventiva, por forma a debelar qualquer fuga. A libertação, para o exterior, do fluído refrigerante dá-se através da ventilação no local. Possui igualmente um processo informatizado de controlo das câmaras de frio, que permite a identificação de qualquer anomalia, através do envio automático de sinais de alerta.

### **Fabrico 3 - Banha**

Nesta secção, as emissões difusas consistem em vapor de água e são emitidas devido ao processo de fusão da gordura de suíno para produção de banha de porco. A sua libertação para o exterior dá-se através de um equipamento de extração (“Hotte de Exaustão de Vapor”).

## **2.5.3. Emissão de Odores**

Tendo por base as atividades desenvolvidas pela Porminho Alimentação S.A., poderão ocorrer odores essencialmente nos seguintes processos:

### **1. Abegoarias**

Aqui procede-se à descarga e ao encaminhamento dos suínos para as cortes. Esta operação pode emitir odores, podendo estes serem incomodativos, dependendo da temperatura e da humidade do ar e do estado de limpeza em que os suínos chegam às instalações da Porminho Alimentação S.A.. Para minimizar esta situação, todas as cortes estão equipadas com chuveiros, de modo a efetuar uma limpeza dos suínos com vista a minimizar o odor. Além disso, diariamente, após o abate, procede-se à limpeza deste espaço.

No entanto, encontra-se prevista na ampliação, como podem verificar no Projeto de Integração Paisagística, a plantação de Lavandula stoechas, (vulgarmente conhecida por rosmaninho) nos jardins circundantes às instalações da Porminho Alimentação S.A.. Esta espécie, além de ser característica do nosso país, é usada para impedir/evitar a presença de insetos e parasitas e funciona também como dissimulador de odores por apresentar um cheiro agradável a lavanda.

### **2. Sala de Cozedura**

Na Triparia procede-se à cozedura por adição de vapor direto do sangue, do bucho e da tripa enfarinhada. Esta operação emite odores que podem ser incómodos. No entanto, estes odores não são emitidos para o exterior do estabelecimento industrial, estando confinados à própria sala de cozedura, pelo que não têm qualquer impacto sobre o meio ambiente envolvente.

Por forma a minimizar os odores emitidos, a Porminho Alimentação S.A. procede à limpeza e desinfeção periódica deste espaço.

### 3. ETAR

Este processo complementar permite o tratamento e depuração do efluente líquido industrial e doméstico da Porminho Alimentação S.A.. No entanto, em caso de mau funcionamento, pode causar a emissão de maus odores para a vizinhança visto existirem tanques de grande volume para depuração do efluente.

A Porminho Alimentação S.A. possui um colaborador responsável pelo correto funcionamento da ETAR, o qual verifica diariamente o estado dos tanques e a presença de maus odores. Neste espaço, não se verifica a libertação de maus odores, mesmo nos meses de Verão,

Contudo, com a remodelação prevista na ampliação, os tanques passarão a possuir uma cobertura amovível. Esta cobertura, além de evitar a emissão de possíveis odores, também evitará que as águas da chuva se misturem com o efluente, permitindo uma otimização do tratamento de efluente.

Em redor da ETAR existe uma plantação de loureiros (*Laurus nobilis*)- planta autóctone desta zona cujo odor também ajuda a criar uma zona envolvente menos crítica do ponto de vista do cheiro, em caso de libertação de odores.

### 4. Armazenamento de Subprodutos

Das atividades desenvolvidas nas instalações da Porminho Alimentação S.A. resultam Subprodutos de origem animal de Cat. 2 e Cat.3. Para o seu armazenamento, existem 2 câmaras: uma de conservação de fresco e outra de conservação de congelados. Além disso, as recolhas são efetuadas diariamente, com o intuito de evitar a degradação do material e consequente emissão de odores. Ou seja:

- Os subprodutos de Cat. 2 são resultantes do processo de abate, durante o qual vão sendo colocados em carrinhos de inox (200 l) que, quando cheios são encaminhados para a câmara de conservação de subprodutos frescos (assinalado como PA1 na planta de Armazenamento Temporário de Subprodutos, que segue em anexo). Aqui se mantém até ao final da manhã (11h30 - 12h30), altura em que o prestador de serviços responsável pela sua recolha se deslocar às instalações da Porminho para os recolher.
- Os subprodutos de Cat.3 são resultantes dos processos de abate e desmancha. Tal como acontece com os subprodutos de Cat.2, estes também são armazenados em carrinhos de inox (200 l) e colocados, ao longo do dia, na câmara de conservação de subprodutos frescos. Porém a recolha destes, pelo prestador de serviços, é efetuada durante a tarde (15h30 - 17h00), de modo a garantir que não é deixado subprodutos para o dia seguinte. Deste modo, também permite a lavagem da câmara, bem como de todo o cais de descarga, evitando possíveis emissões de odores.

Quanto ao pâncreas é armazenado na Câmara de Subprodutos Congelados, uma vez que este produto tem um tratamento e uma aplicabilidade distintos dos restantes. Aqui, durante o abate, o mesmo é retirado com cuidado, é limpo e colocado em tabuleiros de plástico e paletizados para, posteriormente, serem congelados na câmara destinada ao efeito.

## 5. Outros

Durante o processo de transformação da carne são libertados odores, no entanto, estes odores ficam concentrados no interior do estabelecimento fabril, não ocorrendo a sua libertação para o exterior. Por forma a minimizar a libertação de maus odores, todo o estabelecimento industrial é limpo e desinfetado diariamente.

Ainda assim, é essencial salientar que os odores libertados não representam qualquer tipo de nocividade para a envolvente das instalações da Porminho Alimentação S.A., causando apenas incómodo junto das próprias fontes.

### **2.6. Subprodutos de Origem Animal**

Na Porminho são produzidos dois tipos de Subprodutos: Categoria 2 e Categoria 3.

Todos os subprodutos produzidos na sala de abate são identificados e removidos da linha de abate sem risco de contaminação da carne. Estes subprodutos são acondicionados em carros de inox, sempre com o cuidado de não ficarem cheios demais para não entornarem, nem ficar acumulados na sala de abate.

**Quadro Q34 – Efluentes pecuários (EP) e subprodutos de origem animal (SPA) produzidos na Instalação**

Designação (1)	Categoria de SPA (2)	Caraterização (3)	Unidade/Processo que lhe deu origem	Quantidade gerada (t/ano) 2016	Transportador (4)		Destinatário (4)		Operação efetuada dentro ou fora da instalação
					Nome	NIPC	Nome	NIPC	
SPAP1	M2	Pelo, Vísceras e Cadáveres	Abate	367 215	Savinor	501 485 716	Savinor	501 485 716	---
SPAP2	M3	Ossos, Sangue e Aparas	Abate + Desmancha	2 749 560	Savinor	501 485 716	Savinor	501 485 716	---
SPAP3	M3	Pâncreas	Abate	3 140	Pancrigal	501 675 744	Pancrigal	501 675 744	---

Existe uma via aérea separada para eliminação das carcaças suspeitas e/ou rejeitadas que conduz diretamente à câmara de suspeitos ou à câmara de rejeitados, respetivamente. Esta via separa-se da via normal após a pesagem das carcaças, através de um sistema mecânico. No caso das carcaças suspeitas serem aprovadas, regressam à via normal. As carcaças rejeitadas são identificadas com a marca R, a tinta vermelha, sobre os pontos de maior evidência e diretamente conduzidas para a câmara de rejeitados.

Todos os carros que transportam os subprodutos são exclusivos para o transporte dos mesmos e encontram-se identificados com a designação de subprodutos, no entanto, os carros que transportam os subprodutos da categoria 2 apresentam uma marca de cor vermelha e os da categoria 3 apresentam de cor azul. A lavagem destes carros é efetuada fora da sala de abate, numa zona de lavagem.

Com exceção do subproduto Pâncreas, todos os restantes subprodutos são armazenados na Câmara de Subprodutos (PA1). O Pâncreas é armazenado na Câmara de Subprodutos Congelados (PA2), uma vez que este produto tem um tratamento e uma aplicabilidade distintos dos restantes - Indústria Farmacêutica.

O local de armazenagem dos subprodutos é considerado uma zona suja e encontra-se sinalizado.

**Quadro Q35 – Armazenamento temporário dos EP e SPA produzidos**

Código	Área (m2)			Vedado	Sistema de drenagem (1)	Bacia de Retenção (2)	EP e SPA Armazenados	Acondicionamento					Obs.
	Total	Coberta	Impermeabilizada					Tipo de recipiente (3)	Material do recipiente (4)	Número de recipientes e respetiva capacidade			
										Número	Capacidade Recipientes	Unidade Recipiente (5)	
PA1	13,5	13,5	13,5	N	N	N	M2 + M3	Outro	Aço	32	200	litros	Carrinho
PA2	11,25	11,25	11,25	N	N	N	M3	Outro	Outro	---	---	---	Subprodutos Congelados armazenados em paletes.

As empresas que recolhem os subprodutos produzidos na Porminho para posterior reciclagem/valorização/ eliminação estão devidamente autorizadas para o efeito.

## 2.7. Melhores Técnicas Disponíveis - MTD

### 1. Esclarecimentos solicitados

a. Relativamente à MTD 5.1.1.5 devem clarificar se separam as águas residuais do processo das águas oleosas com origem na lavagem das viaturas de transporte, oficina, etc.

Não existe separação entre as águas residuais do processo e as águas oleosas com origem na lavagem de viaturas e oficina. Além disso, nem a zona de lavagem dos camiões dos porcos, nem a oficina são dotadas de separador de hidrocarbonetos. No entanto, não se tem revelado até à data necessário já que o VLE dos hidrocarbonetos totais (óleos minerais) é cumprido.

A administração encontra-se a analisar a necessidade de colocar um separador de hidrocarbonetos com vista ao tratamento de possíveis águas oleosas provenientes da oficina auto, lavagem de camiões de transporte de animais vivos e lavagem de viaturas com caixa térmica. Encontra-se previsto que este separador seja colocado antes da linha de tratamento de efluentes.

b. Relativamente à MTD 5.1.1.27, devem ser indicadas as características dos recipientes de armazenamento de subprodutos (tipo de material, coberto (S/N), sistema de arrefecimento (S/N)).

Todos os subprodutos produzidos na sala de abate são identificados e removidos da linha de abate sem risco de contaminação da carne. Estes subprodutos são acondicionados em carros de inox c/ capacidade de 200l, sempre com o cuidado de não ficarem cheios demais para não entornarem, nem ficar acumulados na sala de abate.

Todos os carros que transportam os subprodutos são exclusivos para o transporte dos mesmos e encontram-se identificados com a designação de subprodutos, no entanto, os carros que transportam os subprodutos da categoria 2 apresentam uma marca de cor vermelha e os da categoria 3 apresentam de cor azul. A lavagem destes carros é efetuada fora da sala de abate, numa zona de lavagem.

Estes carrinhos são acondicionados numa Câmara de Arrefecimento destinada à Conservação de subprodutos, enquanto aguardam a sua recolha. As empresas que recolhem os subprodutos produzidos na Porminho para posterior reciclagem/ valorização/ eliminação estão devidamente autorizadas para o efeito.

**c. Relativamente à MTD 5.2.1.3, deve ser confirmado que os animais são sujeitos a um duche rápido, para os manter calmos e evitar o stress, de acordo com as condições da MTD: o fluxo e tempo de operação são controlados automaticamente e apenas usados quando os suínos estão presentes.**

O tempo de permanência dos suínos nas abegoarias nunca excede as 24h, assim sendo, os animais mal chegam às abegoarias não dispõem de qualquer alimento (ração), tendo só à sua disposição água. Durante este período os animais são sujeitos a um duche que os ajudará a relaxar e a manter-se mais limpos até à hora do abate.

Este duche é realizado através de aspersores de baixo consumo, sendo este acionado manualmente pelo abegão aquando da receção dos suínos.

**d. Relativamente à MTD 5.2.1.16, deve ser confirmado que as carcaças de suíno não são lavadas antes de serem arrefecidas no túnel de arrefecimento.**

Segundo o Manual de HACCP da Porminho, as carcaças de suíno passam por jatos de água (duche de limpeza) de modo a ser efetuada uma lavagem antes de entrarem na câmara de arrefecimento rápido.

**2. Relativamente ao projeto a licenciar, e de forma a uniformizar as MTD em uso na instalação num único ficheiro, tendo em consideração para além das MTD previstas no BREF de aplicação setorial - BREF SA a dos BREF de aplicação transversal - BREFEFS e BREF ENE**

Junto com o presente documento, segue o Documento de Apoio à Avaliação da instalação face aos Documentos de Referência BREF ou Conclusões MTD, devidamente preenchido e ajustado com a realidade atual da Porminho Alimentação S.A..

### **3. Considerações finais**

A construção da nova nave industrial, nos terrenos adquiridos recentemente pela Porminho e contíguos às instalações já existentes, com o conseqüente aumento de capacidade produtiva instalada, vai contribuir para alargar a sua área de atuação no mercado internacional, através da conquista de novos clientes nos mercados em que já atua e na entrada com êxito em novos mercados onde ainda não se encontra presente.

As ações a desenvolver na ampliação das instalações da Porminho irão alterar a área, exercendo uma influência sobre as características locais, no entanto, tendo em conta a situação atualmente existente e as medidas de minimização a considerar pela empresa, os possíveis impactes negativos poderão ser atenuados ou minimizados.

Este projeto de ampliação tem implicações na economia regional, na medida em que, além da criação de emprego direto, irá contribuir também para postos de trabalho indiretos, numa área tradicionalmente afetada por elevada taxa de desemprego.

A ampliação pretendida pela Porminho irá ainda permitir melhorar a acessibilidade às suas instalações, desviando o tráfego de viaturas pesadas para uma zona menos habitacional, assim como uma melhor separação da zona suja (abate) da zona limpa (transformação da carne), contribuindo para uma melhor imagem da empresa.

Deste modo, do resultado da avaliação qualitativa e quantitativa dos principais efeitos ambientais associados à ampliação, verificou-se que não haverá modificações globalmente negativas quer nos vários aspetos ambientais analisados, quer na vertente socioeconómica que o incompatibilizem com as boas práticas e legislação aplicável de salvaguarda ambiental, incluindo o licenciamento ambiental.