

Identificação das origens, medidas de tratamento e controlo de odores nocivos ou incómodos gerados, se aplicável

Os odores gerados pela SUGAL não são nocivos, existindo, no entanto, a probabilidade destes causarem incómodos para a envolvente. De forma a minimizar estes odores, a SUGAL tem vindo a implementar diversas medidas que contribuem para a redução dos odores incómodos.

Os odores gerados pela SUGAL têm origem:

1. Na zona de receção do tomate (em época de campanha);

Atualmente, toda a água reutilizada na zona de descarga do tomate, é devidamente tratada na ETAR Industrial.

É exigido aos fornecedores a utilização de camiões estanques para a entrega do tomate.

É efetuada a aplicação de desinfetante nos caminhos circundantes, de forma a evitar a degradação de matéria orgânica e proliferação de insetos.

Os parques pavimentados e os arruamentos são lavados semanalmente (efluentes são encaminhados para a ETAR Industrial).

Existe a preocupação da redução do tempo de espera dos camiões para descarregar (máximo 24 horas).

2. Na zona de armazenamento temporário dos restos de tomate – repiso e retraço (em época de campanha);

O repiso e retraço são encaminhados diretamente para os veículos que após cheios, os transportam para o exterior das instalações da SUGAL (subprodutos utilizados para alimentação animal).

3. ETAR industrial;

A construção da nova ETAR Industrial permitiu melhorar o tratamento das águas residuais industriais, permitindo a sua reutilização e reduzindo os odores associados ao tratamento.

A ETAR Industrial encontra-se localizada numa zona isolada não existindo alvos sensíveis, que possam ser potencialmente afetados por odores incómodos.

Durante a campanha, as lamas da ETAR Industrial são removidas diretamente para os veículos que as transportam para o exterior (valorização agrícola), não existindo o seu armazenamento temporário nas instalações da SUGAL.

4. ETAR doméstica;

A ETAR Doméstica encontra-se enterrada pelo que os odores emitidos para a envolvente são muito reduzidos

5. Armazenamento de produto não conforme.

O produto é armazenado sempre em recipientes fechados.