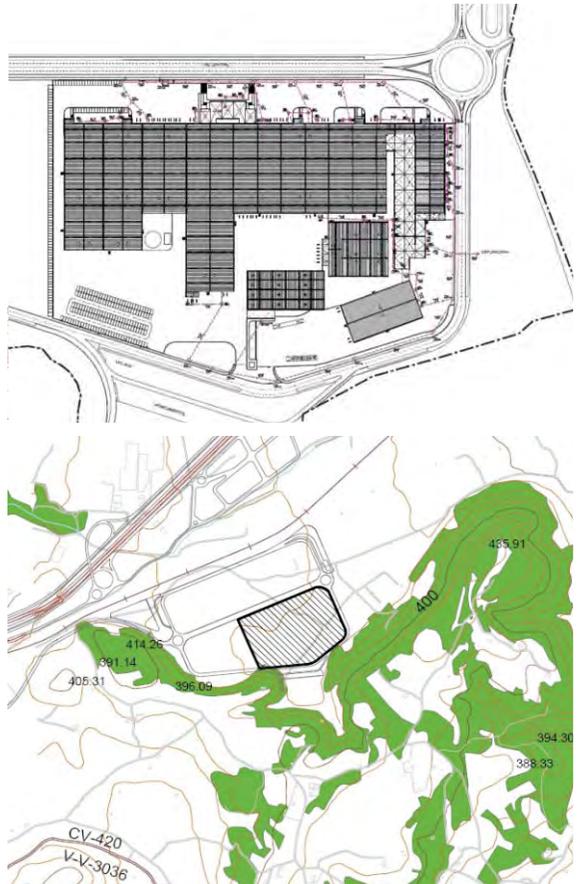


## ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL DEL COMPLEJO CÁRNICO EN EL POLÍGONO INDUSTRIAL “EL RINCÓN” BUÑOL (VALENCIA)



El territorio afectado por las instalaciones industriales se encuentra incluido en el ámbito del PORN de la Albufera, dado que la rambla del Gallo, próxima a las mismas, forma parte de la cuenca hidrográfica de l'Albufera. La vegetación de la zona ocupada se trataba de cultivos de secano, limitando con áreas de vegetación forestal formada por una maquia de romero, aliaga, brezo, coscoja y algún ejemplar de pino carrasco.

Según el Nomenclator de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas (Decreto 54/1990 del Consell) la actividad está incluida en la división 4, grupo 413.1 "Mataderos".

La sociedad **Martínez Loriente, S.A.** como consecuencia de la demanda creciente de sus productos ha previsto unas nuevas dependencias en Buñol que complementa el proceso productivo ya desarrollado en la localidad de Cheste, en las que albergará hasta cinco actividades diferentes. Dichas dependencias estarán constituidas por diversas naves industriales equipadas con establos, mataderos, salas de despiece, loncheado y envasado de carne, cámara de picking, fábrica de elaborados, congelados e instalaciones auxiliares; todo ello, disponiendo de la más moderna y mejores técnicas disponibles en la industria cárnica.

El complejo se sitúa sobre suelo urbanizable de uso industrial (Sector V) e incluye redes de saneamiento separativas (pluviales, industriales y fecales)



### CLIENTE

**Martínez Loriente, S.A.**   
CENTRO DE ELABORACIÓN Y ENVASADO DE CARNES

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Superficie parcela	89.321 m <sup>2</sup>
N <sup>º</sup> naves	11

### PRINCIPALES PROCESOS TECNOLÓGICOS

- Procesos previos al sacrificio
- Línea de sacrificio y faenado de vacuno
- Faenado de víscera roja y de cabezas de bovino
- Faenado de víscera blanca de bovino
- Cuarteo y despiece de bovino
- Fileteado de bovino
- Fabricación de elaborados cárnicos
- Fabricación de carnes picadas
- Congelación y almacenamiento frigorífico