



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável

Superintendência Regional de Meio Ambiente da Zona da Mata

0004126/2021

07/01/2020

Pág. 1 de 28

## PARECER ÚNICO Nº 0004126/2021

<b>INDEXADO AO PROCESSO:</b> Licenciamento ambiental	<b>PA COPAM:</b> 440/1995/011/2019	<b>SITUAÇÃO:</b> Sugestão pelo Deferimento
<b>FASE DO LICENCIAMENTO:</b>	Renovação de LO	<b>VALIDADE DA LICENÇA:</b> 10 anos

<b>PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS:</b>	<b>PA COPAM</b>	<b>SITUAÇÃO:</b>
Outorga (captação superficial)	25590/2017	Deferida

<b>EMPREENDEDOR:</b> Frigorífico Industrial Vale do Piranga S/A	<b>CNPJ:</b> 00.763.832/0001-60
<b>EMPREENDIMENTO:</b> Frigorífico Industrial Vale do Piranga S/A	<b>CNPJ:</b> 00.763.832/0001-60
<b>MUNICÍPIO (S):</b> Ponte Nova	<b>ZONA:</b> Urbana

**COORDENADAS GEOGRÁFICAS** **LAT/Y** 20° 22' 55,1 **LONG/X** 42° 50' 10,3"  
**(DATUM):** SAD 69

## LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO:

☐ INTEGRAL ☐ ZONA DE AMORTECIMENTO ☐ USO SUSTENTÁVEL ☒ NÃO

BACIA FEDERAL: Rio Doce

BACIA ESTADUAL: Rio Piranga

UPGRH: DO1

SUB-BACIA: Ribeirão Oratórios

CÓDIGO:	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN 217/2017)	CLASSE
D-01-02-4	Abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc)	6
D-01-04-1	Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas	4

## CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Luiz Otavio Teixeira Magalhães

## REGISTRO:

CRMV :1350/Z ART :4238/19

## RELATÓRIO TÉCNICO DE SITUAÇÃO:

DATA:



Luiz Otávio Teixeira Magalhães ART: 14202000000006102482 CRMV MG 1350/Z		29/10/2020	
EQUIPE INTERDISCIPLINAR		MATRÍCULA	ASSINATURA
Adhemar Ventura de Lima – Analista Ambiental (Gestor)		1.179.112-6	
Julita Guglinski Siqueira – Gestora Ambiental de Formação Jurídica		1.395.987-9	
De acordo: Letícia Augusta Faria de Oliveira Diretor Regional de Regularização Ambiental		1.370.900-1	
De acordo: Wander José Torres de Azevedo – Analista Ambiental Diretor Regional de Controle Processual		1.150.545-0	

## 1- Introdução

O presente parecer único tem como objetivo subsidiar a análise do requerimento para a concessão da Renovação da Licença de Operação, por meio do PA 00440/1995/011/2019, para o empreendimento **FRIGORIFICO INDUSTRIAL VALE DO PIRANGA S/A**, localizado no município de Ponte Nova, que desenvolve a atividade principal de abate de animais de médio porte com capacidade máxima instalada de 3500 animais/dia, classe 6, de acordo com a DN 217/2017 assim como, industrialização de carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas com capacidade máxima instalada de 400 toneladas/ dia, classe 5, também de acordo com a DN 217/2017.

O empreendimento obteve a Licença de Operação Corretiva com PA Nº 00440/1995/008/2012 no dia 28/10/2015, com a capacidade máxima instalada de 2.000 cabeças/dia, código D-01-03-1, enquadrado como classe 6, sob a luz da DN 74/2014. A atividade secundária “industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas” foi enquadrada no código D-01-04-1, como Classe 5, com a capacidade máxima instalada de 200 toneladas/dia.

Em 22/03/2018 o empreendimento obteve a Licença Prévia e Instalação concomitante LP + LI para ampliação sem condicionantes com validade de 6 anos, com a capacidade máxima instalada de 1.500 cabeças/dia, código D-01-03-1, enquadrado como classe 6. A atividade secundária “industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas” foi enquadrada no código D-01-04-1, como Classe 5, ainda na vigência da DN 74/2004 com a capacidade máxima instalada de 200 toneladas/dia. O Objetivo do empreendimento à época era aumentar a capacidade máxima de abate em 1.500 cabeças/dia, totalizando um abate de suínos de



3.500 cabeças/dia. Da mesma forma, vislumbra o aumento da capacidade de industrialização de carne em 200 toneladas/dia, totalizando, com a ampliação, 400 toneladas/dia.

Em 22/05/2018 o empreendimento obteve a Licença de Operação para ampliação com validade até 28/10/2019.

Em 23/04/2019, foi formalizado o processo referente à Renovação da Licença de Operação com a entrega dos documentos listados no FOB.

Em 24/08/2020, via Processo SEI nº 1370.01.0034609/2020-37, foi enviado ofício solicitando informações complementares ao empreendedor. Em 29/10/2020 foi protocolado junto à supram ZM, via Processo SEI nº 1370.01.0047905/2020-42, respostas referentes às informações complementares solicitadas.

O empreendimento possui anuência do COMAR – III comando aéreo Regional, para que possa exercer suas atividades de abate e, conseqüentemente, possa ser licenciado. Assim, estando toda a documentação necessária anexada aos autos do processo e tendo sido executadas todas as adequações exigidas, com base nestas providências, o empreendimento Frigorífico Vale do Piranga S/A, deseja obter sua regularização ambiental através da obtenção de Renovação de Licença de Operação.

## 2 - Caracterização do empreendimento

O empreendimento está localizado na Rodovia MG 826, sentido Ponte Nova - Oratórios, KM 2, município de Ponte Nova. Opera suas atividades em dois turnos, com 1130 funcionários diretos, 165 representantes comerciais e 150 promotores de vendas/entregadores/limpeza e portaria.

O município de Ponte Nova está localizado na Zona da Mata de Minas Gerais. A indústria e a unidade de abate encontram-se nas coordenadas geográficas 20° 22' 55" de latitude e 42° 50' 10,3" de longitude. O empreendimento está localizado em uma área de 26,8648 hectares, perímetro urbano de Ponte Nova.



imagem: Google Earth



## Processo produtivo do abate de suínos

**Recepção:** Os suínos para abate, ao chegarem na indústria, são recebidos para inspeção em baia especial, onde são examinados por profissional habilitado. Os suínos considerados aptos, após exame, são liberados e transferidos para a pocilga de descanso e hidratação, onde permanecem por 24 (vinte e quatro) horas. Os suínos considerados suspeitos, por qualquer motivo, durante o exame, são conduzidos para a sala de matança sanitária.

### Abate

**Insensibilização:** Após a permanência por 24 horas na pocilga de descanso, os suínos são conduzidos através da seringa que desemboca em restainer mecânico. O animal é lavado e sofre a insensibilização por meio de descarga (choque) elétrica.

**Sangria:** Após insensibilização elétrica, o animal é colocado sobre a esteira mecânica, onde é sangrado manualmente, por meio de punção diretamente no coração.

**Engate e escorrimento:** Após o escorrimento do sangue, que é coletado e enviado por dispositivo automático ao setor de armazenamento e expedição, o animal é engatado à carretilha de sangria e levado à nória mecânica de transporte horizontal.

**Lavagem:** A nória transporta o animal através do chuveiro, que é composto por equipamento com escovas rotativas dimensionadas para proceder a lavagem do suíno suspenso e em movimento horizontal.

**Escaldamento:** A nória transporta o suíno para o tanque de escaldamento, contendo água a 65°C, obtida através da injeção direta de vapor aquecido, onde o suíno é escaldado para facilitar a operação seguinte de depilação.

**Depilação:** A mesma nória conduz o suíno, soltando-o na depiladeira. A depiladeira tem funcionamento automático, e retira os pêlos do animal por meio de um sistema de rolos equipados com raspadoras flexíveis de borracha.

**Toalete:** O suíno depilado é recebido em mesa rolante, que facilita o engate do animal à nória mecanizada de transporte para a toalete, que representa as seguintes operações:

- a) **Chamuscação:** A toalete é iniciada com queima dos pêlos, por meio de chamuscador manual composto de queimadores alimentados a álcool.
- b) **Polimento:** Após a chamuscação, a toalete prossegue por meio de uma polidora-lavadora mecânica, que retira os eventuais pelos remanescentes.
- c) **Limpeza final:** para completar a toalete, o suíno é lavado por meio da ação de um chuveiro automático.

**Evisceração:** Concluído o processo de abate, um sistema de transporte de carretilhas, executado por arrastadores, conduz o suíno até a mesa mecânica de evisceração. As vísceras são retiradas manualmente e examinadas na própria mesa. Aquelas consideradas aptas são enviadas às suas respectivas seções de limpeza e beneficiamento. As vísceras consideradas suspeitas são encaminhadas às instalações do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), onde são novamente



examinadas. Se condenadas, são enviadas por dispositivo pneumático diretamente ao setor de expedição. Se liberadas, seguem o fluxo normal, ou seja, são também enviadas às suas respectivas seções de limpeza e beneficiamento.

#### **Seções de limpeza e beneficiamento:**

a) **Seção de bucharia primária:** Os intestinos e buchos provenientes da mesa de evisceração são conduzidos por meio de dispositivo pneumático a uma mesa com tampo de aço inoxidável, provida de relhas para abertura dos mesmos. Todo o conteúdo do aparelho gastrointestinal dos animais é eliminado por jatos d'água para o sistema de tratamento de efluentes da unidade industrial. Após o esvaziamento dos buchos e intestinos, nesta mesma seção, as tripas são separadas e enviadas à triparia. Os buchos nessa mesma seção são escaldados em tanques de aço inoxidável e, em seguida, lavados em máquinas centrífugas para então serem enviados à seção de bucharia limpa.

b) **Seção de bucharia limpa:** Os buchos, lavados na seção de bucharia primária, são colocados em calha de aço inoxidável, que por ação da gravidade são conduzidos até esta seção. Após a recepção, os buchos passam por um tanque de aço inoxidável para que seja processada a limpeza química. Em seguida, passam a um segundo tanque, também de aço inoxidável, que contém água limpa, para a eliminação dos resíduos do processo de limpeza química. Após este processo, o produto beneficiado é conduzido para o túnel de congelamento e, em seguida, para a câmara frigorífica de estocagem.

c) **Seção de triparia:** As tripas provenientes da seção de bucharia primária são recebidas em mesa de aço inoxidável, onde se processa a separação em tripas grossas e finas. As tripas grossas e finas são viradas ao avesso por meio de equipamento específico a este fim e, em seguida, passam para a máquina de rasquetear. As tripas beneficiadas são examinadas, sendo que as melhores são encaminhadas à salamaria (salames). As restantes são salgadas e acondicionadas em estocagem especial para comercialização.

d) **Seção de miúdos:** os miúdos provenientes da mesa de evisceração são recebidos e passam pelo mesmo processo de limpeza das vísceras brancas, aplicáveis a este tipo de vísceras. Em seguida, parte dos miúdos é enviada à salamaria, conforme a quantidade necessária à formulação dos produtos industrializados. O restante é acondicionado em filme de polietileno e conduzido para os túneis de congelamento e daí para a câmara frigorífica de estocagem de miúdos.

**Espostejamento:** Terminados os trabalhos de evisceração, as carcaças são serradas e divididas em duas partes, que são encaminhadas para exame do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal). Se consideradas inaptas, verifica-se possibilidade de correção por meio de frio (em câmaras específicas), se ainda assim não forem habilitadas para consumo humano, são encaminhadas diretamente ao setor de expedição. Se, após exame do S.I.F., as carcaças forem consideradas aptas, seguem o fluxo normal, ou seja, a cabeça e os pés são decepados e enviados às suas respectivas seções de beneficiamento. As carcaças são tipificadas e pesadas em equipamento eletrônico. Logo após, são lavadas em chuveiro automático e daí é dado o seu destino final, que pode ser estocagem para consumo industrial futuro, venda do produto "in natura", ou seguir o fluxo normal de produção que é o seu encaminhamento à câmara de resfriamento e a partir daí ocorre o "desmanche" da carcaça nas mesas de desossa e espostejamento, onde são obtidos os cortes





especiais, em que as carnes são separadas para os diversos usos no frigorífico e destinadas às seções correspondentes, a saber: salgados, defumados e embutidos.

### **Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas**

Define-se aqui como produto industrializado, todo aquele que, no processo de obtenção, foi trabalhado no sentido da agregação de valor. Assim sendo, são considerados produtos industrializados, para consumo humano, os salgados, defumados, curados, embutidos e a banha.

**Salgados:** São destinados para este processamento os pés, rabos, línguas, goelas, orelhas, tripas culatra, parte do toucinho, pele comestível, costela e ponta de costela e barriga. Estes materiais são colocados em tanque de aço inoxidável, com sal, passando em seguida para a sala de cura, onde permanecem por tempo pré-determinado, após se adiciona mais sal seco, finalizando o processamento. O produto pronto é enviado para a área especial de estocagem e, quando for o caso, embalado e enviado para a expedição.

**Defumados:** São destinados para transformação do toucinho para bacon, parte das costelas e da barriga sem costela. Estes produtos, após sofrerem os cortes adequados, são depositados em tanques de aço inoxidável com preparado de salmoura. Após o tempo de imersão pré-determinado, estes materiais são conduzidos em carro próprio para os fumeiros, ali permanecendo até concluir o processo de defumação. O produto pronto é embalado, empacotado e conduzido para o depósito e/ou expedição.

### **Embutidos:**

a) **Lingüiça:** A carne destinada à produção de lingüiça é colocada em uma misturadeira, onde são adicionados os condimentos e demais materiais que, eventualmente, comportam a mistura (toucinho picado, outras carnes, etc). Em seguida essa mistura é transferida para uma ensacadeira pneumática, onde a lingüiça é embutida e colocada em carrinhos especiais, nas estufas ou fumeiros. No caso de produto curado ou defumado, são direcionados diretamente para as câmaras de estocagem, quando se tratar de produto tipo frescal.

b) **Mortadela:** A carne destinada à produção de mortadelas é processada no picador. Essa carne picada é colocada em um cutter, utilizando-se o gelo para sua desintegração. Em seguida, este material vai para o emulsionador, para a desintegração dos nervos e das fibras. Feito isto, transfere-se o material para a misturadeira mecânica, onde são adicionados os diversos condimentos. Após a mistura homogênea deste material, este é embutido e colocado em carrinhos especiais nas estufas, onde permanece por tempo pré-determinado. O produto final é encaixotado e conduzido ao depósito.

**Resfriamento:** O empreendimento possui câmaras de resfriamento de carcaças junto à Área de Inspeção Federal.

**Congelamento:** As câmaras frigoríficas para estocagem de congelados, miúdos e produtos industrializados são concebidas para atendimento das necessidades do frigorífico sob o aspecto de dimensão física e deverão operar com temperatura constante de -35 °C.



**Produtos in natura:** O bloco industrial possui área específica para expedição de produtos “in natura”, equipada com dispositivo eletromecânico (tendal) para embarque dos produtos nas cabines frigoríficas dos caminhões.

**Produtos industrializados (consumo humano):** O bloco industrial possui também área específica para expedição de produtos congelados e industrializados. Esta área é também equipada com dispositivo eletromecânico (tendal) adequado ao embarque dos produtos nos caminhões transportadores.

**Subprodutos:** O processo industrial produz diversos subprodutos, a saber: cerdas, couro, produtos da graxaria (enviados para Patence), farinha de sangue e ossos. Considerando-se os aspectos de rentabilidade e processo de produção.

Segue abaixo os produtos comercializados pelo frigorífico:

Tipo de Produto	Unidade	Quantidade
Linguigas frescas	†	6710,0
Meia Carcaça	†	4556,0
Hamburger	†	443,0
Carne Congelada de Suínos (recortes)	†	530,0
Carne congelada de suíno sem osso	†	4496,0
Carne congelada de suíno com osso	†	4719,0
Carne resfriada de suíno sem osso	†	1072,0
Carne resfriada de suíno com osso	†	121,0
Carne temperada de suíno	†	2305,0
Toucinho congelado de suíno	†	416,0
Carne defumada de suíno	†	3524,0
Linguigas (secos ou defumados)	†	1927,0
Miúdos salgados de suíno	†	59,8
Carne salgada de suíno	†	1735,0
Miúdos frescos de suíno	†	23,0
Miúdos frigorificados de suíno	†	0,3
Miúdos congelados de suínos	†	874,0
Embutidos cozidos	†	1749,0

### 3 - Caracterização Ambiental

O empreendimento Frigorífico Industrial Vale do Piranga S.A., ora em processo de Renovação de Licença Ambiental, está localizado no perímetro urbano de Ponte Nova ocupando uma área de 26,8648 hectares (Matriculas nº 28034 - 3,8916 hectares e 16 674 - 22,9732 hectares, registrados no Cartório de Imóveis da comarca de Ponte Nova - MG)

Situado na Zona da Mata de Minas, o município tem sua economia apoiada na agropecuária, com destaque para as lavouras de milho, feijão, café, arroz e cana-de-açúcar. Na pecuária, os maiores rebanhos são de bovinos, suínos e aves. Com destaque a suinocultura a ASSUVAP e COOSUIPONTE são entidades de classe desta atividade e conta com 176 associados e atuam na região desde o ano de 1985. É uma região estratégica por ser uma região produtora de suínos e



estar próxima a grandes centros consumidores do país, estando situado a 180 km de Belo Horizonte, 700 km de São Paulo, 390 km do Rio de Janeiro, e ainda está localizado a 900 km de Brasília.

As principais Rodovias são a BR-040, BR-356, MG-262 e a BR-120. Os municípios limítrofes são: Santa Cruz do Escalvado, Urucânia, Oratórios, Amparo do Serra, Teixeiras, Guaraciaba, Acaiaca, Barra Longa, Rio Doce. De acordo com informações do IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística os principais tipos de solos existentes nessa região são o Latossolo Vermelho Amarelo, o Argissolo Vermelho e o latossolo Vermelho, todos distróficos. Trata-se de solos cuja fertilidade natural é baixa, com características físicas/morfológicas regulares, topografia ondulada a montanhosa, cujas principais limitações são os declives acentuados, restrições de drenagem e o excesso de alumínio. A área montanhosa compreende grande parte da zona da mata mineira, onde predominava a mata atlântica, hoje em sua maior parte substituída por campos de pastagens.

#### **4- Utilização dos recursos hídricos**

A água utilizada no empreendimento é proveniente de uma captação superficial no Ribeirão Oratórios, regularizada através do Processo de Outorga nº 25590/2017, Portaria nº 1575/2018, sendo esta a única de água do empreendimento. Todo o volume de água captado no Ribeirão Oratórios é direcionado para uma Estação de Tratamento de Água (ETA).

O consumo de água atual é 3083,5 m³/dia. Cabe ressaltar que a outorga para captação superficial atualmente vigente permite a captação de até 39 L/s, sendo este valor ajustado ao consumo do empreendimento, atendendo a eventuais picos de consumo. Adicionalmente, o empreendimento trabalha com reservatório de água bruta com capacidade para armazenamento de aproximadamente 10.500 m³, o qual é utilizado para garantir a estabilidade no fornecimento de água, na necessidade de paralisação da captação por qualquer motivo. Na licença anterior, além da captação superficial, o empreendimento ainda fazia uso de 3 poços tubulares profundos (PA nº 09608/2010, 09595/2010, 09596/2010) e 5 poços manuais (PA nº 28092/2014, 28093/2014, 28094/2014, 28095/2014, 28096/2014). A justificativa por não utilizar mais estes poços e que os mesmos "secaram". Vale ressaltar que o volume da captação superficial captado atende a demanda hídrica do empreendimento. Conforme informação apresentada nos autos do processo, os poços não estão localizados dentro do imóvel do empreendimento.

#### **5 - Autorização da intervenção ambiental**

Segundo consta no FCE, não ocorreu e tão pouco ocorrerá intervenção em APP. O empreendimento não possui estruturas localizadas em Área de Preservação Permanente – APP. Ademais, pela análise dos estudos apresentados, bem como do Relatório Técnico de Situação apresentado, juntamente com o que consta do IDE Sisema, não foi constatada qualquer intervenção ou supressão de vegetação nativa no empreendimento.





## 6- Impactos identificados e medidas mitigadoras

### Efluentes industriais

Os efluentes provenientes da indústria são encaminhados diretamente para a ETE – Estação de Tratamento de Efluentes.

Todo o volume de efluentes gerado na unidade industrial é direcionado para um único ponto, de onde é encaminhado até a peneira estática construída em aço inoxidável e com malha de 0,5mm. A parte líquida é direcionada para a ETE e fração sólida segregada é direcionada ao sistema de compostagem.

O sistema de tratamento dos efluentes está dimensionada para atender ao aumento da demanda de efluentes, resultante do aumento do número de abate/dia, sendo composto das seguintes etapas:

- Tratamento preliminar: remoção de sólidos grosseiros através do peneiramento.
- Tratamento primário: 1 (um) tanque de equalização com volume de 4644 m<sup>3</sup> do efluente e tratamento em sistema de flotação físico – químico (flotador). O flotador possui capacidade para tratar 180 m<sup>3</sup>/hora de águas residuárias, sendo suficiente para atender a demanda do empreendimento.
- Tratamento secundário: tratamento biológico é realizado através de 2 (dois) lagoas de estabilização (facultativas) com volume de 5538 m<sup>3</sup> cada uma. Dados obtidos apontam para uma produção média de águas residuárias em torno de um volume de 2538m<sup>3</sup> já contemplando a ampliação da atividade de abate e da industrialização de carne. O curso d'água que recebe o efluente tratado é o Ribeirão Oratórios.

O empreendimento possui um lavador de veículos que possui uma Caixa Separadora de Água e Óleo (SAO). Após a separação, o efluente líquido é destinado para a ETE industrial.

### Efluentes Sanitários

No empreendimento em questão, os pontos de geração de efluentes sanitários estão localizados no escritório, indústria e alojamento de caminhoneiros. Os efluentes sanitários são destinados para sistema fossa séptica, filtro e sumidouro.

### Águas Pluviais

Todo o volume de águas pluviais que incide sobre as áreas construídas do Frigorífico Industrial Vale do Piranga S.A. é direcionado para o Ribeirão dos Oratórios, que passa próximo ao empreendimento. As águas são captadas através de bueiros existentes em toda a área externa. Estas estruturas estão ligadas a manilhas que direcionam todo o fluxo até o referido curso d'água.

Vale salientar que não há direcionamento de águas pluviais ao sistema de tratamento de efluentes em operação na unidade industrial, da mesma forma que nas condições atuais não existem processos de recuperação e utilização desse volume.



### **Emissões atmosféricas**

O estabelecimento possui 2 (duas) em operação. Sendo duas delas utilizando lenha como combustível com capacidade nominal de 2500 kg/vapor/hora e 8000 kg/vapor/hora,. Todos os pontos de geração de efluentes atmosféricos estão equipados com sistema de controle de emissões, compostos por lavadores de gases. A lenha utilizada possui o Certificado de Registro nº 05524/2020 e portanto encontra-se regularizada.

### **Resíduos Sólidos:**

Os resíduos sólidos orgânicos gerados na fase de operação tais como resto de comida, resíduos separados na peneira e lodo gerado no flotador físico-químico serão direcionados para sistema de compostagem.

O composto produzido é comercializado junto a produtores rurais da região. O pátio de compostagem está adequado com as normas vigentes. Os resíduos não comestíveis gerados no processo de abate dentre eles o sangue, são comercializados com a empresa Indústria de Rações Patense LTDA, com sede no município de Itaúna. Os resíduos contaminados e eletrodos da atividade de serralheria são encaminhados para empresa Pró-ambiental, localizada no município de Lavras ( certificado de Licença nº157/2017 SM).

Os resíduos recicláveis são comercializados com a empresa Reciclagem Penedo LTDA CNPJ nº 09512079000104 ( Não passível), com sede no município de Ponte Nova. O lixo doméstico é encaminhado para empresa Essencis MG Soluções Ambientais localizada em Betim ( Certificado de LO nº 076/2020 CM). O óleo da caixa SAO é destinado para empresa TASA LUBRIFICANTES LTDA.

### **Ruídos**

Os ruídos gerados pelo processo produtivo são advindos de máquinas, veículos e equipamentos típicos da atividade. Cabe ressaltar, que ainda assim, o empreendimento não está próximo a nenhum núcleo populacional.

## **7 – Avaliação do cumprimento de condicionantes**

### **7.1. Cumprimento das Condicionantes de (LOC nº 0835 ZM)**

Após análise técnica dos relatórios encaminhados à SUPRAM ZM, concluímos que as condicionantes apostas para a licença de operação foram atendidas de maneira satisfatória e as análises de efluentes industriais e sanitários e emissões atmosféricas encontram-se dentro dos parâmetros estabelecidos pelas DN COPAM 01/2008 e DN 187/2013 respectivamente, o que permitiu opinar favoravelmente pela Renovação da Licença de operação do empreendimento **Frigorífico Industrial Vale do Piranga S/A**, cujas atividades são o Abate de animais de médio porte e Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas.

As condicionantes apostas pelo COPAM relacionadas à Licença anterior foram as seguintes:



**Condicionante 01:** Executar o Programa de monitoramento, conforme definido no Anexo II

**Prazo:** Durante a validade da LO.

## 1. Efluentes Líquidos

### A) Efluentes Líquidos Sanitários: Atendida

O empreendedor protocolou os relatórios de automonitoramento e efluentes líquidos sanitários dentro do prazo estabelecido, observando a frequência estabelecida no anexo II do PU nº 0949147/2015

Quanto à eficiência de tratamento dos efluentes sanitários, as análises realizadas (entrada e saída da ETE) apresentaram resultados satisfatórios, sinalizando um bom funcionamento deste sistema. Com exceção da campanha de amostragem de março de 2016, cujo resultado para o parâmetro DQO não atingiu a eficiência de remoção estabelecidas pela DN conjunta COPAM/CERH-MG 01/2008 para o mês de março em 2016. Vale lembrar o sistema de tratamento do efluente sanitário é composto por Fossa- filtro- sumidouro.

### B) Efluentes Líquidos Industriais: Atendida

O empreendedor protocolou tempestivamente os relatórios de automonitoramento de efluentes líquidos industriais observando a frequência estabelecida no anexo II do PU nº 0949147/2015.

Quanto à eficiência de tratamento dos efluentes Industriais, as análises realizadas (entrada e saída da ETEI) apresentaram resultados satisfatórios, exigidos pela DN 01/2008. O efluente tratado é destinado para o Ribeirão Oratórios.

Conforme apresentado no Relatório Técnico de Situação, os efluentes líquidos industriais produzidos em lavagem de pisos e equipamentos e dos animais, bem como todo efluente coletado pela Caixas Separadoras de Água e Óleo instaladas na empresa, são encaminhados via tubulações para a ETE industrial.

### C) Efluentes Líquidos das Caixas Separadoras de Água e Óleo – SAO: Atendida

O empreendedor protocolou os relatórios de análises dos efluentes das Caixas Separadoras de Água e Óleo (CSAO) tempestivamente e observando a frequência estabelecida no anexo II do PU nº 0949147/2015. Quanto à eficiência de tratamento dos efluentes amostrados, algumas das análises realizadas em sua maioria, apresentaram resultados acima dos padrões de lançamentos estabelecida pela DN conjunta COPAM/CERH-MG 01/2008. Contudo, de acordo com os estudos apresentados e comprovados através do Relatório Técnico de Situação, os efluentes gerados nas referidas Caixas Separadoras de Água e Óleo são encaminhados a ETE industrial, **não havendo, portanto, o lançamento destes efluentes no corpo receptor.**

## 2. Resíduos Sólidos: Atendida

As planilhas mensais de controle da geração e disposição dos resíduos sólidos gerados no empreendimento foram apresentadas tempestivamente junto à SUPRAM ZM.



### 3. Emissões Atmosféricas: Atendida

Os relatórios de amostragem e análises das emissões atmosféricas foram apresentados tempestivamente e junto a SUPRAM-ZM, e observaram a frequência estabelecida no anexo II do PU nº 0949147/2015.

Especificamente no Frigorífico Industrial Vale do Piranga existem atualmente 2 (duas) caldeiras em operação, sendo que uma delas utiliza lenha como combustível com capacidade 8000 kg/hora de vapor. A caldeira adicional utiliza óleo BPF como combustível e possui capacidade para 5000 Kg/hora de vapor, operando em regime de stand by.

O quadro abaixo resume os resultados obtidos para os parâmetros Material Particulado (MP) e Monóxido de Carbono (CO), em amostras coletadas na caldeira movida a lenha.

	MP	CO
2016/09	137,7	1195
2017/09	137,5	942
2018/09	62,4	840

Especificamente na caldeira movida a óleo, o monitoramento contempla a análise dos parâmetros Material Particulado (MP), Monóxido de Carbono (CO), Dióxido de Enxofre (SO<sub>2</sub>) e Dióxido de Nitrogênio (NO<sub>2</sub>). Os resultados obtidos no período estão relacionados na tabela abaixo.

	MP	CO	SO <sub>2</sub>	NO <sub>2</sub>
2016/09	84,6	24,1	576,4	204,4
2017/09	53,1	36,6	456,7	227,2
2018/09	62,4	29,4	757,9	373,6

***"As análises apresentadas encontra-se dentro padrões estabelecidos pela DN COPAM 187/2013"***

Todos os parâmetros referente ao monitoramento do ano 2019 também encontram-se dentro dos também dentro do padrões estabelecidos pela DN COPAM 187/2013, conforme relatório apresentado protocolo nº 0672786/2019 tanto para caldeira a óleo quanto á lenha.

**Condicionante 02:** Realizar adequações no local em que se encontram instalados os compressores de amônia, de modo a atender ao disposto na "Recomendação do projeto para operação do sistema de refrigeração por amônia", publicado pelo Ministério do Meio Ambiente (MMA – 2009), NBR – ABNT 16.069/2010 e, protocolar junto à SUPRAM ZM relatório fotográfico que comprove as adequações dentro do prazo estipulado;

**Prazo:** Prazo 120 dias.

**Status:** Atendida Tempestivamente. Em 19/02/2016, foi solicitado por parte do empreendedor, através do protocolo nº 170548/2016 prorrogação para o cumprimento da mesma, até o dia





31/12/2016. Pedido este deferido pela equipe da SUPRAM ZM. Condicionante atendida através do protocolo 722793/2016 de 01/07/2016.

**Condicionante 03:** Caso ocorra algum vazamento de óleo BPF, retidos na bacia de contenção, deverão ser destinados a empresas aptas a receberem resíduos classificados como classe I, com licença ambiental em vigor para tal finalidade.

**Prazo:** Durante a vigência da Licença de Operação Corretiva.

**Status:** Não houve relatos através de comunicado a SUPRAM de tal evento tenha ocorrido durante a validade da licença. Como o texto da condicionante não exige apresentação documentação ao órgão, não há como atestar o cumprimento ou não.

**Condicionante 04:** Relatar à Supram ZM todos os fatos ocorridos na Unidade Industrial que possam vir a causar impactos negativos, imediatamente após a constatação.

**Prazo:** Durante a vigência da Licença de Operação Corretiva.

**Status:** Atendida Foi enviado á Supram ZM um ofício através do protocolo nº 0110902/2020 comunicando o vazamento de amônia ocorrido no dia 10 de fevereiro de 2019 às 21:00. A seguir os dados da ocorrência apresentados perante á SUPRAM:

*" O Frigorífico Industrial Vale do Piranga S.A comunica a ocorrência de vazamento de amônia, no dia 10 de fevereiro de 2019, às 21 horas, em nossa unidade fabril situada a Rodovia MG 826 - KM 02, Ponte Nova -Minas Gerais. Dados da ocorrência: Local e equipamento: O vazamento do gás de amônia ocorreu no mezanino do galpão industrial, na qual a tubulação está instalada no forro acima dos túneis de congelamento 4, 5 e 6. O evento adverso ocorreu devido o deslocamento da junção da solda do tampão no final da tubulação de sucção do sistema de refrigeração dos túneis de congelamento 4, 5 e 6. Tempo da ocorrência: O vazamento efetivo do gás e névoas de amônia ocorreu por um tempo total de 10 minutos até que a nossa equipe de brigada de atendimento à emergência realizou o procedimento de recolhimento da amônia na linha e fechamento das válvulas de bloqueio das tubulações de alimentação do sistema. Procedimentos adotados para atendimento à emergência: Após alarme automático do sistema fixo de detecção de vazamentos da amônia instalado no mezanino indicar a ocorrência do vazamento, o operador de Sala de Máquinas deu início ao procedimento de atendimento a emergência, acionando o alarme geral para evacuação do planta pelos trabalhadores e acionando a equipe de bloqueio de vazamentos de amônia, após a evacuação dos trabalhadores e formação da equipe de bloqueio o vazamento foi localizado e os procedimentos de recolhimento do amônia da tubulação e o bloqueio das tubulações foram realizados, posteriormente a tubulação foi reparada pela nossa equipe de manutenção industrial. Com o intuito de diminuir a dispersão da amônia no ambiente foi realizada a aplicação de água em forma de névoa, a aplicação foi iniciada pelos membros do Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais e continuada pela equipe de brigada da empresa.*

*Em consequência do ocorrido, nossa empresa não teve produção no dia 11/02/2019 para a higienização e reparos dos setores atingidos. Área atingida: Dentro da capacidade de percepção*



*mais acentuado o vazamento atingiu principalmente os setores de túnel de congelamento, estocagem de congelados, salga e a área externa ao lado dos túneis de congelamento."*

*Vítimas e pessoas afetadas: No atendimento do evento adverso não houve vítimas, nem pessoas encaminhadas para atendimento de primeiros socorros devido ao contato com a amônia. Órgãos comunicados: Corpo de Bombeiros de Minas Gerais B. O. nº 2019-006427147-001 e Polícia Militar do Meio Ambiente (Sgt. Miguel) sem boletim de ocorrência, pois o mesmo não constatou danos ambientais e nem queixas de vizinhos e pessoas externas afetadas pela ocorrência. Novas ações serem tomadas: Continuar o processo de manutenção, inspeções e ensaios não destrutivos nas tubulações de amônia e seus componentes para evitar ocorrências futuras."*

**Condicionante 05:** Manter no empreendimento, para fins de fiscalização, notas de comprovação da destinação final dos resíduos sólidos.

**Status:** Como o texto da condicionante não exige apresentação documentação ao órgão, não há como atestar o cumprimento ou não. As notas de comprovação sempre foram apresentadas junto o relatório semestral obrigatório.

**Condicionante 06:** Apresentar o certificado de consumidor de produtos e subprodutos florestais expedido pelo IEF e comprovar a revalidação do mesmo.

#### **Prazo Anualmente**

**Status:** Atendida.

**Condicionante 07:** Apresentar relatórios consolidados anuais, de atendimento das condicionantes propostas neste Parecer Único, relatando as ações empreendidas no cumprimento de cada condicionante, acompanhadas, quando possível de documentação fotográfica em um único documento, durante a vigência da licença. **Prazo: Anualmente**

**Status:** Atendida tempestivamente. Conforme verificado nos protocolos nº 727793/2016 de 01/07/2016, 1227978/2016 de 25/10/2016, R0278194/2017 de 27/10/2017, R0133049/2018 de 25/07/2018. Protocolo nº 0249303/2019, R0144832/2020 em 02/04/2020.

#### **7.2. Avaliação dos Sistemas de Controle Ambiental**

Conforme avaliado e descrito no item anterior, de uma forma geral na vigência da LOC nº 0835 ZM, em renovação, o empreendimento apresentou bom desempenho ambiental, com relação aos seus sistemas de controle implantados. A seguir apresenta-se uma breve análise do controle referente a cada impacto pertinente às atividades do empreendimento:

Referente aos sistemas de tratamento de efluentes líquidos sanitários e industriais, de acordo com os Automonitoramentos apresentados, onde se constatou que os parâmetros previstos na Deliberação Normativa COPAM/CERH-MG nº 01/2008 foram atendidos, pode-se inferir que os referidos sistemas de tratamento apresentaram bom desempenho ambiental. A Caixa separadora de água e óleo (SAO) apresentou ineficiência, porém o efluente é direcionado para a ETE industrial, não sendo lançado diretamente ao curso d'água, não casando dando ao meio ambiente.



Para os efluentes atmosféricos emitidos pela caldeira, constatou-se que as fontes avaliadas obtiveram em seu Automonitoramento todas as emissões abaixo dos valores estabelecidos na Deliberação Normativa COPAM nº 11/86 (vigente à época da licença), assim como, a Deliberação Normativa COPAM nº 187/2013, em vigor atualmente.

Quanto aos resíduos sólidos gerados no empreendimento, as planilhas de controle, relatórios e comprovantes de destinação apresentados, e atendimento aos prazos de envio dos mesmos ao órgão, demonstram que a empresa executa um bom controle e desempenho referente a esse aspecto ambiental.

Por fim, considerando o relatado, de uma forma geral o empreendimento apresentou um bom desempenho ambiental, sendo possível através desde parecer a Renovação da Licença.

## **8 - Controle Processual**

### **8.1. Relatório – análise documental**

A fim de resguardar a legalidade do processo administrativo consta nos autos a análise de documentos capaz de atestar que a formalização do Processo Administrativo nº 440/1995/011/2019 ocorreu em concordância com as exigências constantes do Formulário de Orientação Básica nº 0266459/2019, bem como as complementações decorrentes da referida análise em controle processual, com lastro no qual avançamos à análise do procedimento a ser seguido em conformidade com a legislação vigente.

### **8.2. Análise procedimental – formalização, análise e competência decisória**

O Art. 225 da Constituição Federal de 1988 preceitua que todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações.

Como um dos instrumentos para concretizar o comando constitucional, a Lei Federal nº 6.938/1981 previu, em seu artigo 9º, IV, o licenciamento e revisão de atividades efetiva ou potencialmente poluidoras como um dos instrumentos da Política Nacional do Meio Ambiente, e estabeleceu, em seu artigo 10, obrigatoriedade do prévio licenciamento ambiental à construção, instalação, ampliação e funcionamento de estabelecimentos e atividades utilizadores de recursos ambientais, efetiva ou potencialmente poluidores ou capazes, sob qualquer forma, de causar degradação ambiental.

A Lei Estadual nº 21.972/2016, em seu artigo 16, condiciona a construção, a instalação, a ampliação e o funcionamento de atividades e empreendimentos utilizadores de recursos ambientais, efetiva ou potencialmente poluidores ou capazes, sob qualquer forma, de causar degradação ambiental, ao prévio licenciamento ou autorização ambiental de funcionamento.

No que tange a formalização do processo de licenciamento ambiental, segue-se o rito estabelecido pelo artigo 10 da Resolução CONAMA nº 237/1997, iniciando-se com a definição pelo órgão



ambiental, mediante caracterização do empreendimento por seu responsável legal, dos documentos, projetos e estudos ambientais, necessários ao início do processo correspondente.

O artigo 18 da Resolução CONAMA nº 237/1997, ao tratar dos prazos de validade das licenças ambientais, previu a renovação para a fase de operação dos empreendimentos, e, neste caso, estabeleceu ao órgão competente a prerrogativa quanto à flexibilidade do prazo de vigência do novo ato, conforme desempenho ambiental do empreendimento.

As regras do procedimento de renovação das licenças ambientais de operação no Estado de Minas Gerais estão estabelecidas no Decreto Estadual nº 47.383/2018 (art. 37) e a Deliberação Normativa COPAM nº 217/2017 prevê que o Relatório de Avaliação do Desempenho Ambiental – RADA instruirá este tipo de processo. Neste sentido, o relatório dos autos revela a instrução em conformidade com a norma.

De se frisar, ainda, que a formalização do processo ocorreu de acordo com o prazo previsto na Lei Complementar nº 140, na Resolução CONAMA nº 237/1997, bem como no Artigo 37 do Decreto Estadual 47.383, ou seja, com antecedência mínima de 120 (cento e vinte) dias da expiração do prazo de validade da licença, ficando este automaticamente prorrogado, conforme estabelecem as normas citadas.

Insta salientar que o empreendimento não possui estruturas destinadas às atividades descritas na Resolução CONAMA nº 273/2000, qual seja posto de abastecimento de combustível, correspondentes ao código F-06-01-7 da DN COPAM nº 217/2017. Dessa forma, para o empreendimento em questão, a apresentação de AVCB não é obrigatória. Entretanto, o empreendimento possui AVCB válido até 30/03/2022.

Quanto à segurança aeroportuária, a Lei 12.725/2012, em seu art. 3º, traz a exigência da anuência do COMAER para aqueles empreendimentos localizados no raio de 20 km (Resolução CONAMA 04/1995). A exigência encontra-se satisfeita, uma vez que o empreendimento apresentou anuência do COMAR – III Comando Aéreo Regional.

Considerando a suficiente instrução do processo, e que os documentos foram apresentados em conformidade com a Resolução SEMAD nº 891/2009, e considerando a inexistência de impedimentos, dentre aqueles estabelecidos pela Resolução SEMAD nº 412/2005, recomenda-se encaminhamento para decisão no mérito do pedido. Os custos de análise foram integralmente quitados, sendo esta condição requisito para a formalização do processo.

Noutro giro, conforme previsto no artigo 8º, XIV, da Lei Complementar nº 140/2011, inclui-se dentre as ações administrativas atribuídas ao Estado o licenciamento ambiental da atividade desenvolvida pelo empreendimento.

Quanto à competência para deliberação, esta dever ser aferida pela Lei 21.972/2016, fazendo-se necessário verificar o enquadramento da atividade no que tange ao seu porte e ao potencial poluidor.





Considerando que o empreendimento é de grande porte e de grande potencial poluidor/degradador, no que se refere à atividade principal (código D-01-02-4 da Deliberação Normativa COPAM nº 217/2017), tem-se seu enquadramento na classe 6 (seis), o que conduz a competência para decisão à CID/COPAM, nos termos do art. 3º, III, c c/c art. 14, IV, c, do Decreto Estadual nº 46.953/2016.

Nessa hipótese, aplica-se ainda o disposto no artigo 14, § 1º, II da referida norma, que assim dispõe:

“Art. 14 – A CMI, a CID, a CAP e a CIF têm as seguintes competências:

[...]

§ 1º – As respectivas áreas de competência para deliberação sobre processo de licenciamento ambiental pelas câmaras técnicas especializadas são:

[...]

II – Câmara de Atividades Industriais – CID: atividades industriais, de serviços e comércio atacadista, exceto serviços de segurança, comunitários e sociais, atividades não industriais relacionadas à sua operação e demais atividades correlatas; [...]”

Nesse sentido, atribui-se à Câmara de Atividades Industriais – CID do COPAM a competência para decisão sobre o pedido de Renovação de Licença de Operação em análise.

Assim, concluída a análise, deverá o processo ser incluído em pauta para julgamento pela Câmara de Atividades Industriais – CID do Conselho Estadual de Política Ambiental – COPAM.

### 8.3. Viabilidade jurídica do pedido

#### 8.3.1. Da Política Florestal (agenda verde)

O empreendimento em questão encontra-se instalado em imóvel urbano do município de Ponte Nova/MG, conforme matrículas nº 16.674 e 28.034 do Cartório de Registro de Imóveis da Comarca de Ponte Nova - MG, bem como pelas declarações emitidas pela Prefeitura Municipal de Ponte Nova, conforme se depreende das informações complementares prestadas do Processo SEI nº 1370.01.0047905/2020-42.

Conforme constou dos autos, e observando as coordenadas geográficas de ponto de amarração do empreendimento, este não se localiza em Zona de Amortecimento ou Unidade de Conservação, dentre aquelas definidas pela Lei Federal nº 9.985/2000 e pela Lei Estadual nº 20.922/2013. Lado outro, ainda com referência à política florestal vigente, e conforme consta dos estudos ambientais apresentados, bem assim dos dados apresentados no Relatório Técnico de Situação, a equipe



técnica, conforme abordagem do tópico 6 do presente parecer, concluiu pela inexistência de intervenção em área de preservação permanente e supressão de vegetação nativa.

### **8.3.2. Dos recursos hídricos (Da agenda azul)**

A água utilizada pelo empreendimento está regularizada através do processo de Outorga nº 25590/2017, Portaria nº 1575/2018, válida até 24/03/2018, conforme relatado no tópico 4 deste parecer. Dessa forma, o uso de recursos hídricos encontra-se em consonância com a política estadual de recursos hídricos.

### **8.3.3 Da política do meio ambiente (Da agenda Marrom)**

Considerando o desempenho ambiental do empreendimento e considerando a observância da legislação ambiental vigente, vinculada ao cumprimento das condicionantes sugeridas no anexo I, posicionamo-nos pela viabilidade jurídica do pedido.

Por derradeiro, no que se refere ao prazo de validade desta nova licença, aplicando-se o disposto no art. 15, IV c/c art. 37, § 2º do Decreto 47.383/2018, a licença deverá ter seu prazo fixado em 10 (dez) anos, tendo em vista que não há infrações administrativas cometidas pelo empreendimento no curso do prazo da licença anterior que se tornaram definitivas.



## 9 - Conclusão

A equipe interdisciplinar da Supram Zona da Mata sugere o deferimento desta Licença Ambiental na fase de renovação de licença de operação, para o empreendimento Frigorífico Industrial Vale do Piranga S/A para as atividades de “Abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc)” e “Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas”, no município de Ponte Nova, MG, pelo prazo de 10 (dez) anos, vinculada ao cumprimento das condicionantes e programas propostos.

As orientações descritas em estudos, e as recomendações técnicas e jurídicas descritas neste parecer, através das condicionantes listadas em Anexo, devem ser apreciadas pela Câmara de Atividades Industriais - CID do COPAM.

Oportuno advertir ao empreendedor que o descumprimento de todas ou quaisquer condicionantes previstas ao final deste parecer único (Anexo I) e qualquer alteração, modificação e ampliação sem a devida e prévia comunicação a Supram Zona da Mata, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

Cabe esclarecer que a Superintendência Regional de Regularização Ambiental da Zona da Mata não possui responsabilidade técnica e jurídica sobre os estudos ambientais apresentados nesta licença, sendo a elaboração, instalação e operação, assim como a comprovação quanto a eficiência destes de inteira responsabilidade da(s) empresa(s) responsável(is) e/ou seu(s) responsável(is) técnico(s).

*Ressalta-se que a Licença Ambiental em apreço não dispensa nem substitui a obtenção, pelo requerente, de outras licenças legalmente exigíveis. Opina-se que a observação acima conste do certificado de licenciamento a ser emitido.*

**ANEXO I - Condicionantes Da Renovação da Licença de Operação (LAC2) do Frigorífico Vale do Piranga S/A****Empreendedor:** Frigorífico Vale do Piranga S/A**Empreendimento:** Frigorífico Vale do Piranga S/A**CNPJ:** 00.763.832/0001-60**Município:** Ponte Nova**Atividades:** Abate de Animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc); Industrialização de carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas.**Processo:** 440/1995/011/2019**Código DN 217/2017:** D-01-02-4; D-01-04-1**Validade :** 10 anos

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II.	Durante a vigência da Licença.
02	Caso ocorra algum vazamento de óleo BPF, retidos na bacia de contenção, deverão ser destinados a empresas aptas a receberem resíduos classificados como classe I, com licença ambiental em vigor para tal finalidade.	Durante a vigência da Licença.
03	Relatar a Supram ZM todos os fatos ocorridos na Unidade Industrial que possam vir a causar impactos negativos, imediatamente após a constatação.	Durante a vigência da Licença.
04	Realizar manutenções periódicas da Caixa Separadora de água e óleo (SAO) a fim de garantir a sua eficiência.	Durante a vigência da Licença.
05	Realizar manutenções periódicas nas tubulações do sistema de amônia. Deverá apresentar anualmente um relatório descritivo constando todas manutenções e demais que são realizadas.	Anualmente, durante a validade da licença.
06	Realizar o tamponamento dos poços tubulares que não estão sendo utilizados pelo empreendimento. OBs: O tamponamento deverá seguir o procedimento estabelecido na Nota Técnica DIC/DvRC Nº 01/2006 disponível no sítio eletrônico do IGAM.	Protocolar no IGAM, até 30 dias após a execução dos serviços, o Formulário de Desativação





		Temporária ou Permanente de Poço juntamente.
07	Enviar semestralmente, por meio do Sistema MTR-MG, Declaração de Movimentação de Resíduos –DMR, conforme art.16 da DN COPAM 232/2019, que diz: I –Até o dia 28 de fevereiro de cada ano deverá ser enviada, via Sistema MTR-MG, a DMR abrangendo o período de 1º de julho a 31 de dezembro do ano anterior; II –Até o dia 31 de agosto de cada ano deverá ser enviada, via Sistema MTR-MG, a DMR abrangendo o período de 1º de janeiro a 30 de junho do ano em curso.	Durante a vigência da Licença
08	Manter no empreendimento para fins de fiscalização, notas de comprovação da destinação final dos resíduos sólidos.	Durante a vigência da Licença.
09	Apresentar relatórios consolidados anuais, de atendimento das condicionantes propostas neste Parecer Único, relatando as ações empreendidas no cumprimento de cada condicionante, acompanhadas, quando possível de documentação fotográfica em um único documento, durante a vigência da licença.	Anualmente, a partir de fevereiro de 2021.

\* Salvo especificações, os prazos são contados a partir da data de publicação da Licença na Imprensa Oficial do Estado.

A análise ambiental constante neste Parecer Único referente à etapa de vistoria de campo foi subsidiada pelo Relatório Técnico de Situação apresentado sob responsabilidade do empreendedor e do profissional, conforme ART - Anotação de Responsabilidade Técnica nº 14202000000006102482 do profissional **LUIZ OTÁVIO TEIXEIRA MAGALHAES**, com registro no respectivo Conselho de Classe CRMV -**1350/Z** em substituição à vistoria técnica, considerando o estabelecido no §2º do art. 2º da Resolução Conjunta Semad, IEF, IGAM e FEAM nº 2.959, de 16 de abril de 2020. Caso verificada a apresentação de informações inverídicas, falsas ou omissões relacionadas ao processo, serão aplicadas as sanções cabíveis ou até a suspensão da licença.

**ANEXO II - Programa de Automonitoramento da Renovação da Licença de Operação do Frigorífico Vale do Piranga S/A****Empreendedor:** Frigorífico Vale do Piranga S/A**Empreendimento:** Frigorífico Vale do Piranga S/A**CNPJ:** 00.736.832/0001-60**Município:** Ponte Nova**Atividade:** Abate de Animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc), Industrialização de carne, inclusive dessossa, charqueada e preparação de conservas.**Processo:** 00440/1995/011/2019**Código DN 217/2017:** D-01-02-4; D-01-04-1**Validade:** 10 anos**1-Efluentes Líquidos industriais e sanitários.**

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Entrada e saída do sistema de tratamento	Sólidos Suspensos, Sólidos Sedimentáveis, DBO[1] , DQO[1] , Temperatura, pH, Óleos Vegetais e Gorduras Animais, Surfactantes (ABS), Nitrogênio Amoniacal Total e Eficiência de Remoção de DBO e DQO.	<u>Bimestral</u>
Entrada da fossa séptica e saída do filtro anaeróbico	pH, sólidos sedimentáveis, sólidos suspensos, DBO <sub>5</sub> , DQO.	<u>Bimestral</u>

\*O plano de amostragem deverá ser feito por meio de coletas de amostras compostas para os parâmetros DBO e DQO pelo período de no mínimo 8 horas, contemplando o horário de pico. Para os demais parâmetros deverá ser realizada amostragem simples.

**Local de amostragem:** Entrada da ETE (efluente bruto) antes da entrada dos tanque de equalização. Saída da ETE (efluente tratado): Após a lagoa anaeróbica.

**Relatórios:** Enviar **semestralmente** à Supram até o dia 10 do mês subsequente, os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá especificar o tipo de amostragem e conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pela amostragem, além da produção industrial e do número de empregados no período.



Para as amostragens feitas no corpo receptor (curso d'água), apresentar justificativa da distância adotada para coleta de amostras a montante e jusante do ponto de lançamento. Deverá ser anexado ao relatório o laudo de análise do laboratório responsável pelas determinações.

Constatada alguma inconformidade, o empreendedor deverá apresentar justificativa, nos termos do §2º do art. 3º da Deliberação Normativa nº 165/2011, que poderá ser acompanhada de projeto de adequação do sistema de controle em acompanhamento.

*Na ocorrência de qualquer anormalidade nos resultados das análises realizadas durante o ano, o órgão ambiental deverá ser imediatamente informado, inclusive das medidas de mitigação adotadas.*

**Método de análise:** Normas aprovadas pelo INMETRO ou, na ausência delas no *Standard Methods for Examination of Water and Wastewater*, APHA-AWWA, última edição.

## 2. Monitoramento do corpo receptor – Ribeirão Oratórios


Corpo receptor: a montante e a jusante do ponto lançamento no Ribeirão Oratórios.	Sólidos Suspensos, Sólidos Dissolvidos, DBO, pH, Oxigênio Dissolvido, Cloreto Total, Cor Verdadeira, Nitrato, Nitrogênio Amoniacal Total e Turbidez.	<u>Bimestral</u>
---	--	------------------

**Relatórios:** Enviar, anualmente, à SUPRAM ZM, os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá especificar o tipo de amostragem e conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pela amostragem, além da produção industrial e do número de empregados no período. Deverá ser anexado ao relatório o laudo de análise do laboratório responsável pelas determinações. Para as amostragens feitas no corpo hídrico receptor, apresentar justificativa da distância adotada para coleta de amostras a montante e jusante do ponto de lançamento

**Para as amostragens feitas no corpo hídrico receptor, apresentar justificativa da distância adotada para coleta de amostras a montante e jusante do ponto de lançamento.**

A análise do corpo hídrico receptor se limita aos empreendimentos ou atividades que geram efluentes industriais contendo elevada carga orgânica e/ou substâncias orgânicas e/ou inorgânicas (metais, fenóis etc.), como por exemplo, fabricação de produtos de laticínios, serviço galvanotécnico, produção de substâncias químicas e de produtos químicos etc. Essa exigência não deverá ser aplicada para os efluentes oriundos de caixa separadora água-óleo.

Constatada alguma inconformidade, o empreendedor deverá apresentar justificativa, nos termos do §2º do art. 3º da Deliberação Normativa nº. 165/2011, que poderá ser acompanhada de projeto de adequação do sistema de controle em acompanhamento. Na ocorrência de qualquer anormalidade nos resultados das análises realizadas durante o ano, o órgão ambiental deverá ser imediatamente informado, inclusive das medidas de mitigação adotadas. Método de análise: Normas aprovadas pelo INMETRO ou, na ausência delas no *Standard Methods for Examination of Water and Wastewater*, APHA-AWWA, última edição

	GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável  Superintendência Regional de Meio Ambiente da Zona da Mata	0004126/2021  07/01/2020  Pág. 24 de 28
--	--	---

### 3- Caixa Separadora de água e óleo

Deverão ser efetuadas amostragens dos efluentes líquidos da caixa separadora de água e óleo (SAO), de acordo com o quadro abaixo.

Ponto	Despejo	Local de Amostragem	Parâmetros	Frequência das análises
1	Efluente final tratado	Saída da caixa separadora de água e óleo (SAO)	pH, sólidos sedimentáveis, sólidos suspensos, DBO, DQO, óleos e graxas.	Semestral

### Resíduos sólidos e rejeitos

#### **1. Resíduos sólidos e rejeitos abrangidos pelo Sistema MTR-MG**

Apresentar, semestralmente, a Declaração de Movimentação de Resíduo – DMR, emitida via Sistema MTR-MG, referente às operações realizadas com resíduos sólidos e rejeitos gerados pelo empreendimento durante aquele semestre, conforme determinações e prazos previstos na Deliberação Normativa Copam 232/2019.

Prazo: seguir os prazos dispostos na Deliberação Normativa Copam nº 232/2019.

#### **2. Resíduos sólidos e rejeitos não abrangidos pelo Sistema MTR-MG**

Apresentar, semestralmente, relatório de controle e destinação dos resíduos sólidos gerados conforme quadro a seguir ou, alternativamente, a DMR, emitida via Sistema MTR-MG.

Prazo: seguir os prazos dispostos na DN Copam 232/2019.

RESÍDUO				TRANSPOR TADOR		DESTINAÇÃO FINAL			QUANTITATIVO TOTAL DO SEMESTRE (tonelada/semestre□			OBS.
Denomi nação e código da lista IN IBAMA 13/2012	Orig em	Clas se	Taxa de gera ção (kg/m ês)	Raz ão soci al	Ender eço compl eto	Tecnol ogia (*)	Destinador / Empresa responsável		Quant idade Destin ada	Quant idade Gerad a	Quant idade Arma zenad a	
							Razão social	Endereç o completo				





- (\*)1- Reutilização
- 2 – Reciclagem
- 3 - Aterro sanitário
- 4 - Aterro industrial
- 5- incineração
- 6 - Co-processamento
- 7 - Aplicação no solo
- 8 - Armazenamento temporário (informar quantidade armazenada)
- 9 - Outras (especificar)

### 2.1 Observações

- O programa de automonitoramento dos resíduos sólidos e rejeitos não abrangidos pelo Sistema MTR-MG, que são aqueles elencados no art. 2º da DN 232/2019, deverá ser apresentado, semestralmente, em apenas uma das formas supracitadas, a fim de não gerar duplicidade de documentos.
- O relatório de resíduos e rejeitos deverá conter, no mínimo, os dados do quadro supracitado, bem como a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas informações.
- As doações de resíduos deverão ser devidamente identificadas e documentadas pelo empreendedor.
- As notas fiscais de vendas e/ou movimentação e os documentos identificando as doações de resíduos deverão ser mantidos disponíveis pelo empreendedor, para fins de fiscalização.

### 3. Efluentes Atmosféricos.

Local de amostragem	Tipo de combustível	Potência nominal (MW)	Parâmetros	Frequência
Chaminé da caldeira, fornos etc.  (Especificar identificador do equipamento)	Lenha e Oléo	(Especificar)	De acordo com a DN COPAM 187/2013	Anualmente

**Obs.: Monitoramento a ser realizado a partir do início do funcionamento da caldeira. Comunicar a SUPRAM ZM o início da operação.**

**Relatórios:** Enviar, anualmente, à Supram-ZM, os resultados das análises efetuadas, acompanhados pelas respectivas planilhas de campo e de laboratório, bem como dos certificados de calibração do equipamento de amostragem. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional, anotação de responsabilidade técnica e a assinatura do responsável pelas amostragens. Deverão também ser informados os dados operacionais. Os resultados apresentados nos laudos analíticos deverão ser expressos nas mesmas unidades dos padrões de emissão previstos na DN COPAM nº 187/2013 e na Resolução CONAMA nº 382/2006.

*Na ocorrência de qualquer anormalidade nos resultados nas análises realizadas durante o ano, o órgão ambiental deverá ser imediatamente informado, bem como a medida mitigadora adotada.*



**Método de amostragem:** Normas ABNT, CETESB ou *Environmental Protection Agency* – EPA.

#### 4. Ruídos

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Em pontos localizados nos limites da área externa do empreendimento de acordo com NBR 10.151/2000.	dB (decibel)	Anualmente

**Relatórios:** Enviar, anualmente, à Supram ZM os resultados das análises efetuadas, acompanhados pelas respectivas planilhas de campo e de laboratório, bem como a dos certificados de calibração do equipamento de amostragem. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional, anotação de responsabilidade técnica e a assinatura do responsável pelas amostragens. Deverão também ser informados os dados operacionais. As análises deverão verificar o atendimento às condições da Lei Estadual nº 10.100/1990 e Resolução CONAMA nº 01/1990.

#### Importante

- Os parâmetros e frequências especificadas para o programa de Automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da Supram-ZM, face ao desempenho apresentado;
- A comprovação do atendimento aos itens deste programa deverá estar acompanhada da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), emitida pelo(s) responsável(eis) técnico(s), devidamente habilitado(s);

*Qualquer mudança promovida no empreendimento que venha a alterar a condição original do projeto das instalações e causar interferência neste programa deverá ser previamente informada e aprovada pelo órgão ambiental.*



### ANEXO III

#### Relatório Fotográfico do Frigorífico Vale do Piranga S/A (LAC2)

**Empreendedor:** Frigorífico Vale do Piranga S/A

**Empreendimento:** Frigorífico Vale do Piranga S/A

**CNPJ:** 00.736.832/0001-60

**Município:** Ponte Nova

**Atividade:** Abate de Animais de médio porte, Industrialização de carne, inclusive dessossa, charqueada e preparação de conservas

**Código DN 217/2017:** D-01-02-1

**Processo:** 00440/1995/010/2018

**Validade:** 10 anos



**Foto 01.** Tanque de aeração



**Foto 02.** Lagoa onde é armazenada a água após a captação



**Foto 03.** Galpão de compostagem



**Foto 04:** novo tanque de escaldagem



**Foto 5:** Local de recolhimento de resíduos sólidos não comestíveis



**Foto 6:** Sistema de controle de emissões atmosféricas.