

Parecer nº 15/FEAM/URA TM - CAT/2025

PROCESSO Nº 2090.01.0002262/2025-98

PARECER ÚNICO Nº 108298050 (SEI!)		
INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA SLA: 1516/2024	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação Corretiva - LOC		VALIDADE DA LICENÇA: 8 anos

PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS:	PORTARIA:	SITUAÇÃO:
Captação de água subterrânea por meio de poço tubular já existente	1907061/2020	Outorga deferida
Captação de água subterrânea por meio de poço tubular já existente	2103029/2024	Outorga deferida

EMPREENDEDOR: COROMANDEL ALIMENTOS LTDA	CNPJ: 49.101.647/0001-07
EMPREENDIMENTO: COROMANDEL ALIMENTOS LTDA	CNPJ: 49.101.647/0001-07
MUNICÍPIO: Coromandel	ZONA: Urbana
COORDENADA GEOGRÁFICA: DATUM: LAT/Y 18° 27' 36.154" S 12' 29.659" W	LONG/X 47°
LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO:	
<input type="checkbox"/> INTEGRAL <input type="checkbox"/> ZONA DE AMORTECIMENTO <input type="checkbox"/> USO SUSTENTÁVEL <input checked="" type="checkbox"/> NÃO	
BACIA FEDERAL: Rio Paranaíba	BACIA ESTADUAL: Afluentes Mineiros do Alto rio Paranaíba
UPGRH: PN-1	SUB-BACIA: Córrego Coromandel

CRITÉRIO LOCACIONAL INCIDENTE:

- Não há incidência de critério locacional.

CÓDIGO:	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 217/2017):	CLASSE:	CRITÉRIO LOCACIONAL
D-01-02-4	Abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc)	4	0
D-01-02-5	Abate de animais de grande porte (bovinos, eqüinos, bubalinos, muares,etc)	4	0
C-03-01-8	Secagem e salga de couros e peles	2	0

RESPONSÁVEL TÉCNICO:	REGISTRO:	ART:
Artur Torres Filho	CREA BA15965D MG	MG20243200070
Pedro Alvarenga Bicalho	CREA MG106660D MG	MG20243201320

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA
Lucas Dovigo Biziak – Gestor Ambiental (CAT)	1.373.703-6
Adryana Machado Guimarães – Gestora Ambiental (CAT)	1.364.415-8
Ana Cláudia De Paula Dias – Gestora Ambiental (CAT)	1.365.044-5
Ilídio Mundim Filho – Técnico Ambiental de Formação Jurídica (CCP)	1.397.851-5
De acordo: Rodrigo Angelis Alvarez - Coordenador de Análise Técnica	1.191.774-7
De acordo: Paulo Rogério da Silva - Coordenador de Controle Processual	1.495.728-6



Documento assinado eletronicamente por **Lucas Dovigo Biziak, Servidor(a) PÚBLICO(a)**, em 11/03/2025, às 10:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Angelis Alvarez, Diretor (a)**, em 11/03/2025, às 10:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Adryana Machado Guimaraes, Servidor(a) PÚBLICO(a)**, em 11/03/2025, às 10:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ildio Lopes Mundim Filho, Servidor Público**, em 11/03/2025, às 10:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Paulo Rogério da Silva, Diretor (a)**, em 11/03/2025, às 10:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ana Claudia de Paula Dias, Servidor(a) Público(a)**, em 12/03/2025, às 12:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
[http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?
acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **108298226** e o código CRC **B77A5F2D**.



PARECER ÚNICO Nº 108298050 (SEI!)

INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA COPAM: 1516/2024	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO:	Licença de Operação Corretiva - LOC	VALIDADE DA LICENÇA: 8 anos

PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS:	PORTARIA:	SITUAÇÃO:
Captação de água subterrânea por meio de poço tubular já existente	1907061/2020	Outorga deferida
Captação de água subterrânea por meio de poço tubular já existente	2103029/2024	Outorga deferida

EMPREENDEDOR: COROMANDEL ALIMENTOS LTDA	CNPJ: 49.101.647/0001-07
EMPREENDIMENTO: COROMANDEL ALIMENTOS LTDA	CNPJ: 49.101.647/0001-07
MUNICÍPIO: Coromandel	ZONA: Urbana
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): SIRGAS 2000 LAT/Y 18° 27' 36.154" S LONG/X 47° 12' 29.659" W	

LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO:

INTEGRAL ZONA DE AMORTECIMENTO USO SUSTENTÁVEL NÃO

BACIA FEDERAL: Rio Paranaíba	BACIA ESTADUAL: Afluentes Mineiros do Alto rio Paranaíba
UPGRH: PN-1	SUB-BACIA: Córrego Coromandel

CÓDIGO:	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 217/2017):	CLASSE
D-01-02-4	Abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc)	4
D-01-02-5	Abate de animais de grande porte (bovinos, eqüinos, bubalinos, muares,etc)	4
C-03-01-8	Secagem e salga de couros e peles	2

CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO:	REGISTRO:	ART
Artur Torres Filho	CREA BA15965D MG	MG20243200070
Pedro Alvarenga Bicalho	CREA MG106660D MG	MG20243201320

AUTO DE FISCALIZAÇÃO: 243894/2024	DATA: 06/03/2024
---	----------------------------

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Lucas Dovigo Biziak – Gestor Ambiental (CAT)	1.373.703-6	
Adryana Machado Guimarães – Gestora Ambiental (CAT)	1.364.415-8	
Ana Cláudia De Paula Dias– Gestora Ambiental (CAT)	1.365.044-5	
Ilídio Mundim Filho – Técnico Ambiental de Formação Jurídica (CCP)	1.397.851-5	
De acordo: Rodrigo Angelis Alvarez – Coordenador de Análise Técnica	1.198.078-6	
De acordo: Paulo Rogério da Silva – Coordenador de Controle Processual	1.495.728-6	



1. RESUMO

O empreendimento Coromandel Alimentos Ltda. atua no setor de frigorífico, exercendo suas atividades no município de Coromandel - MG. Em 20/08/2024 foi formalizado o presente processo administrativo de licenciamento ambiental SLA nº 1516/2024, na modalidade de LOC. As atividades a serem licenciadas são: Abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc), tendo o código D-01-02-4, Abate de animais de grande porte (bovinos, equinos, bubalinos, muares, etc), código D-01-02-5 e Secagem e salga de couros e peles, código C-03-01-8.

Por ter potencial poluidor grande e porte pequeno, o empreendimento foi enquadrado em classe 04 de licenciamento ambiental, sem critério locacional. Em 06/03/2024 houve vistoria técnica no empreendimento a fim de subsidiar a análise da solicitação de licenciamento ambiental, na qual foi constatada a condição atual da área. Foi constatado que a área se encontra no bioma do cerrado, fora de áreas de influência de cavidades (com potencialidade média de ocorrência) ou áreas de drenagem a montante de cursos d'água de classe especial, fora de terras indígenas ou quilombolas, fora de reservas da biosfera e de corredores ecológicos legalmente instituídos, fora de áreas prioritárias para conservação da biodiversidade e sítios Ramsar.

A área pleiteada pelo empreendimento se encontra em ASA - área de Segurança Aeroportuária. O atendimento a demanda hídrica do empreendimento realizado é realizado por meio de captação de água subterrânea em dois poços artesianos. Os aspectos/impactos ambientais associados às atividades do empreendimento são: consumo de água, geração de efluentes líquidos e atmosféricos, de odores, resíduos sólidos, ruídos e atração de avifauna.

As medidas mitigadoras para estes impactos deverão ser cumpridas por meio dos programas de gestão ambiental e monitoramento. Desta forma, a URA TM sugere o deferimento do pedido de LOC para o empreendimento Coromandel Alimentos Ltda., aliadas às condicionantes listadas nos anexos I e II, devendo ser apreciada por parte da Unidade Regional de Regularização Ambiental Triângulo Mineiro (conforme Lei 21.972/2016, art. 8, VII).



2. INTRODUÇÃO

Este parecer visa apresentar e subsidiar tecnicamente e juridicamente o julgamento por parte da Unidade Regional de Regularização Ambiental Triângulo Mineiro - URA TM, quanto ao requerimento de Licença de Operação Corretiva - LOC, pelo empreendedor **COROMANDEL ALIMENTOS LTDA**, através do Processo Administrativo nº 1516/2024, para o empreendimento intitulado **COROMANDEL ALIMENTOS LTDA**, localizado no município de Coromandel-MG.

As atividades a serem licenciadas, de acordo com a Deliberação Normativa nº 217, de 6 de dezembro de 2017, são apresentadas como “Abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc)”, tendo o código D-01-02-4, “Abate de animais de grande porte (bovinos, eqüinos, bubalinos, muares, etc)”, código D-01-02-5, e “Secagem e salga de couros e peles”, código C-03-01-8.

A capacidade instalada de abate de animais de médio porte é de 40 cabeças/dia, assim como a capacidade de abate de animais de grande porte. Logo, por ter potencial poluidor grande e porte pequeno para as atividades D-01-02-4 e D-01-02-5, este processo foi enquadrado em classe 4 de licenciamento ambiental. A área útil para a atividade C-03-01-8 é de 0,02 hectares, classe 2.

A análise deste processo se pautou nos estudos apresentados (Relatório de Controle Ambiental - RCA e Plano de Controle Ambiental - PCA), na vistoria realizada pela equipe técnica no empreendimento na data de 06/03/2024 (AF 243894/2024), e nas informações complementares apresentadas pelo empreendedor (requeridas por meio do SLA na data de 23/10/2024, e respondidas pelo empreendedor na data de 20/02/2025).

Também foram analisadas documentações apresentadas no processo SEI 2090.01.0005951/2024-20, ocasionado devido ao Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) assinado entre o empreendimento, “Coromandel Alimentos Ltda. - Frigorífico Coromandel”, e o Estado de Minas Gerais, por meio da Fundação Estadual do Meio Ambiente (FEAM), representada pela Unidade Regional de Regularização Ambiental Triângulo Mineiro (URA TM), em 08/03/2024, conforme documento SEI nº 83684660.

O auto determinou também a suspensão das atividades realizadas no empreendimento até sua devida regularização no órgão ambiental competente, a qual será tratada neste parecer.



3. CARACTERIZAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

O empreendimento se encontra localizado na Rua Sebastião Antônio da Silva, nº 90, bairro Tomaz Machado, zona urbana do município de Coromandel/MG (coordenada de referência: 18°27'34.25" S e 47°12'29.67" O), conforme mostra a Figura 1.

FIGURA 1: Imagem da localização do empreendimento.

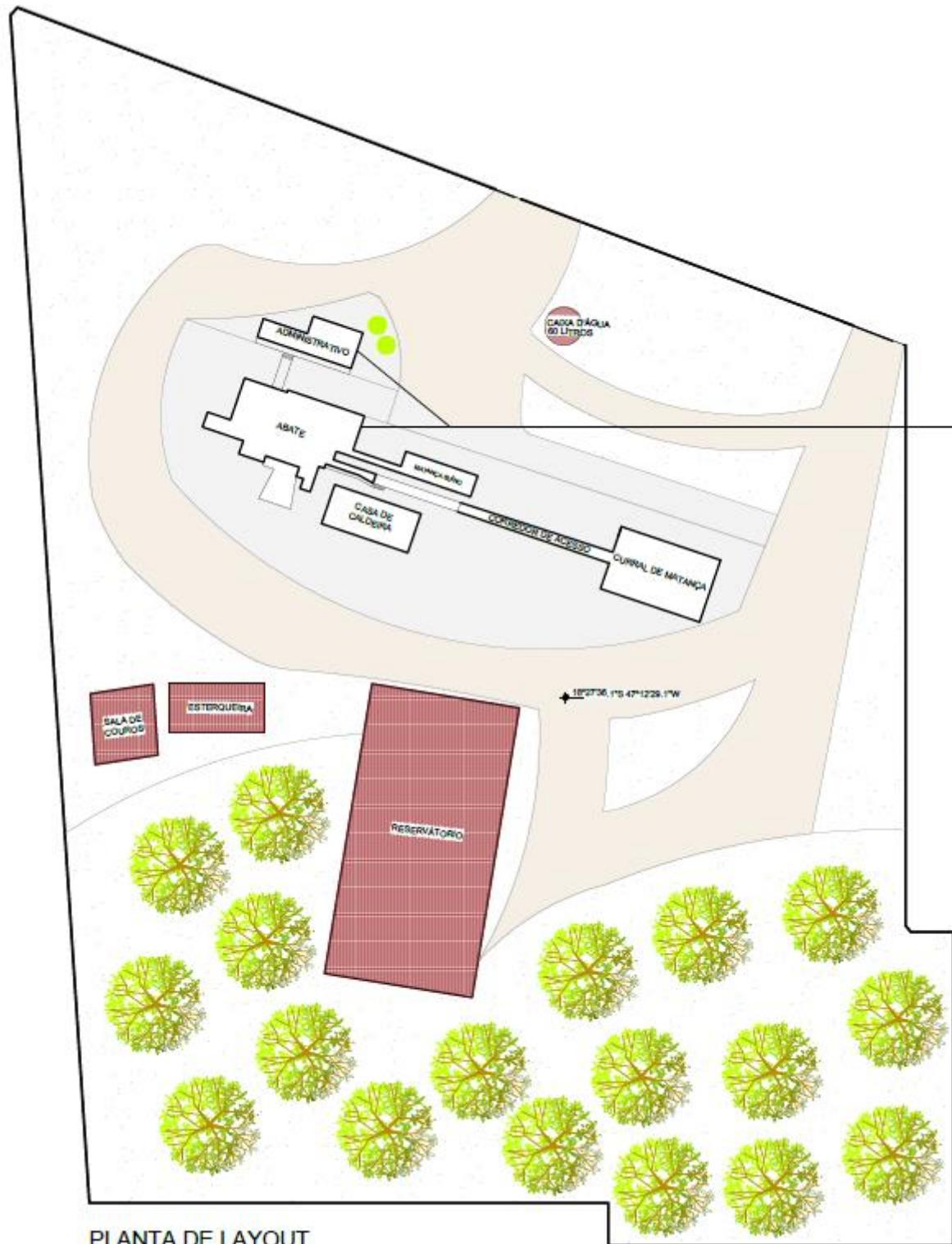


Fonte: RCA, 2024.

Foi informado que o abate diário médio atual é de 5 suínos e 25 bovinos, porém, a capacidade nominal é para 100 suínos e 58 bovinos. Para o desenvolvimento de suas atividades industriais em sua média de abate atual, o empreendimento conta com 35 funcionários, operando de segunda a sexta-feira em turno único de 8 h/dia. Na Figura 2 pode ser observada a planta do empreendimento.



FIGURA 2: Planta do empreendimento.



Fonte: RCA, 2024.



Em consulta à Infraestrutura de Dados Espaciais do Sistema Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos (IDE-Sisema), o terreno da empresa se encontra: no bioma do cerrado (Mapa de Biomas de Minas Gerais, IBGE, 2019); fora de áreas de influência de cavidades, com potencialidade média de ocorrência das mesmas; fora de terras indígenas, de quilombolas e seus raios de restrição; fora de áreas de conflito por uso de recursos hídricos; fora de áreas protegidas, unidades de conservação (UCs) e suas zonas de amortecimento (ZAs); fora de reservas da biosfera e de corredores ecológicos legalmente instituídos; fora de áreas prioritárias para conservação da biodiversidade; fora dos sítios Ramsar; e dentro de área de influência de impacto no patrimônio cultural registrado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA), porém, não há registro de bens tombados no local, nem acautelados pelo município.

3.1 Processo Produtivo

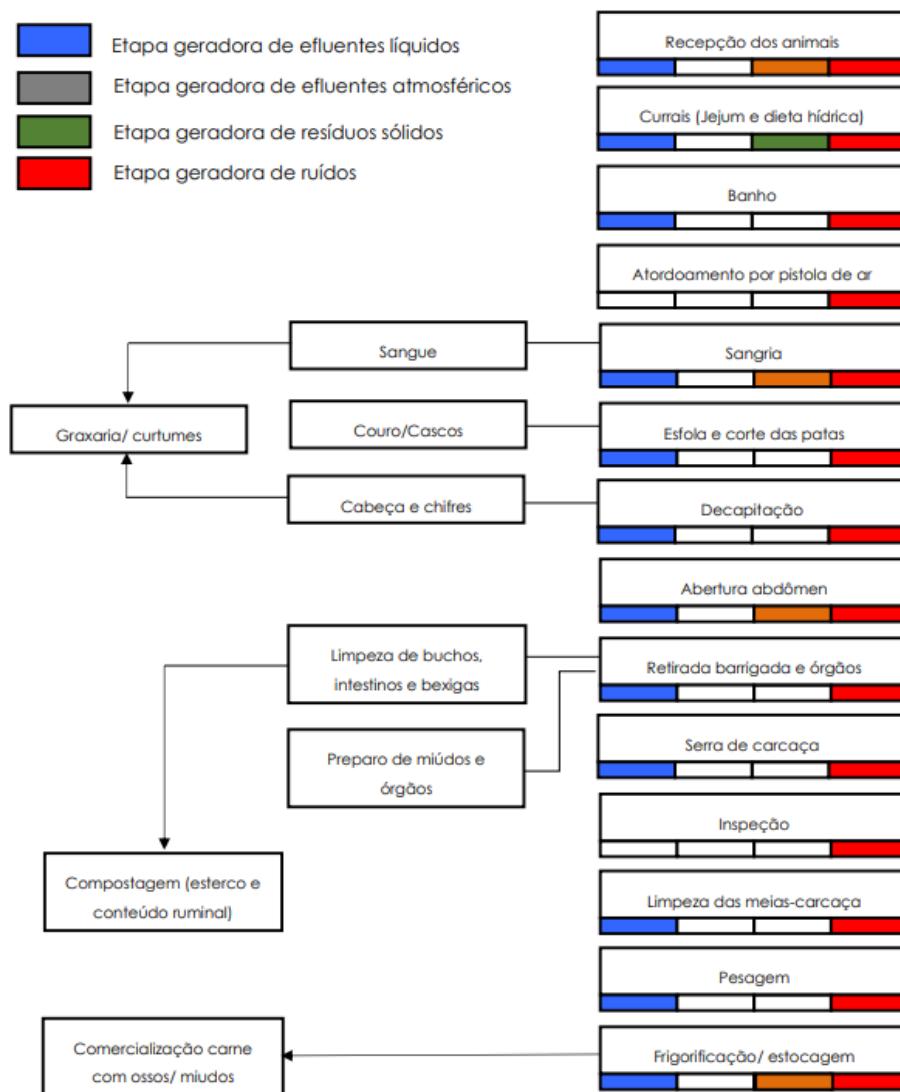
Os bovinos são recebidos em currais onde, depois de inspecionados, permanecem por um período de 12 h em jejum e dieta hídrica. Após essa etapa, são encaminhados ao abate, sendo antes lavados por jatos de água. A operação de abate é iniciada com o atordoamento do animal em box apropriado, utilizando-se pistola de ar comprimido. Este é, então, içado num trilho aéreo (nória), para que seja executada a sangria.

Após a sangria, o animal içado na noria é encaminhado às etapas posteriores do processo industrial: esfola (retirada do couro) e serragem, decapitação, abertura do abdômen para evisceração, toalete e limpeza. Essas operações são realizadas manualmente por operários localizados no percurso dos trilhos, sobre plataformas metálicas posicionadas na altura apropriada a cada operação. Após a evisceração, as carcaças são serradas e divididas em meias carcaças para posterior inspeção pelo serviço de inspeção sanitária. As carcaças liberadas são limpas para depois serem encaminhadas à lavagem e ao resfriamento, por um período de 12 horas a 0°C.

Os couros retirados são salgados e comercializados com os curtumes da região. Os miúdos e os mocotós aproveitados são refrigerados e comercializados. Os buchos são limpos a seco preparados para consumo e resfriados. Os envoltórios, materiais condenados ou não comestíveis e as cabeças são encaminhados à graxaria de terceiros para produção de farinha de carne e ossos e sebo industrial. Tais etapas do processo produtivo podem ser observadas na Figuras 3, na qual também são evidenciados os recursos utilizados e os resíduos, efluentes e rejeitos.



FIGURA 3: Fluxograma do abate de bovinos.



Fonte: Relatório Técnico Ambiental (documento SEI nº 84179005), 2024.

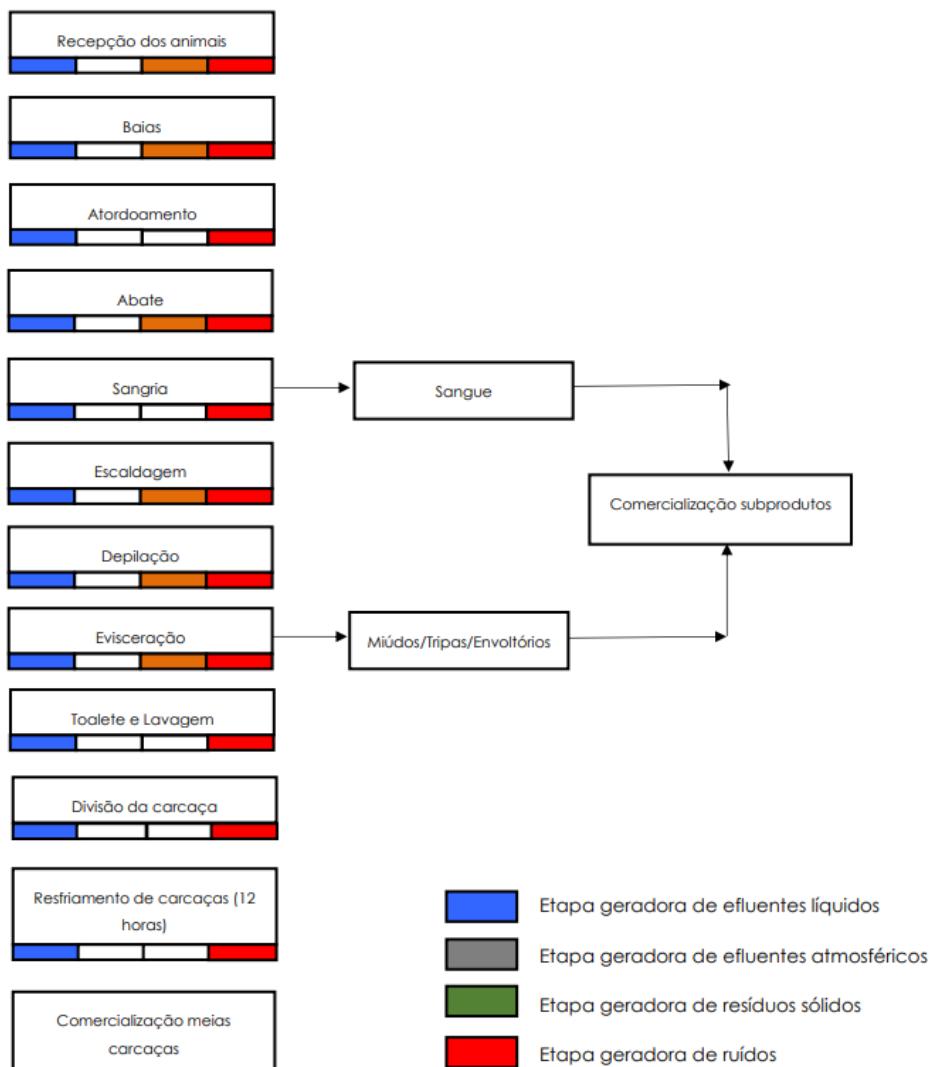
Os suínos são desembarcados, pesados e destinados a pocilgas de alvenaria e cobertas, onde permanecem em jejum e dieta regularmente. Em seguida, são conduzidos, através de um corredor, à sala de matança, passando por uma lavagem semelhante à dos bovinos. O atordoamento dos animais é feito com um choque de aproximadamente 45 volts. Uma vez atordoados, os suínos são conduzidos por um trilho aéreo mecanizado para sangria. Após a coleta e o escorrimento completo do sangue, são levados para o tanque de escaldagem.

Após a escaldagem, passam pela depiladeira automática e por uma mesa de depilação de acabamento, especialmente construída para este fim. Em seguida, existem duas plataformas metálicas para realização da chamuscagem e limpeza final de pelos residuais da carcaça. Feita a limpeza, realiza-se a pré-evisceração, que possibilita a inspeção do conjunto cabeça-língua.



Por fim, os animais são encaminhados ao trilho principal da sala de matança bovina, à altura da mesa de evisceração e inspeção, sofrendo, daí por diante, o processamento já descrito para os bovinos. Tais etapas do processo produtivo podem ser observadas na Figuras 4, na qual também são evidenciados os recursos utilizados e os resíduos, efluentes e rejeitos.

FIGURA 4: Fluxograma do abate de suínos.



Fonte Relatório Técnico Ambiental (documento SEI nº 84179005), 2024.

4. CARACTERIZAÇÃO AMBIENTAL / ZONEAMENTO ECOLÓGICO-ECONÔMICO

Para uma análise ambiental das áreas de influência do empreendimento foi utilizado o Zoneamento Ecológico-Econômico do Estado de Minas Gerais (ZEE), instrumento importante de geração de cartas, que permite uma avaliação ambiental de áreas de interesse e contribui para a



definição de áreas estratégicas para o desenvolvimento sustentável no Estado, orientando investimentos segundo as peculiaridades regionais. Desta forma, por meio de consulta ao site do ZEE, foi possível a análise de alguns aspectos referentes à área em questão.

O componente humano, que envolve a potencialidade social, pode ser entendido como o conjunto de condições atuais, medido pelos potenciais produtivo, natural, humano e institucional que determina o ponto de partida de um município ou uma micro-região para alcançar o desenvolvimento sustentável. O componente humano da área de influência do empreendimento é considerado muito favorável.

A vulnerabilidade natural consiste na incapacidade de uma unidade espacial resistir e/ou recuperar-se após sofrer impactos negativos decorrentes de atividades antrópicas consideradas normais (não-passíveis de licenciamento ambiental). Na maior parte da área diretamente afetada do empreendimento, a vulnerabilidade natural é média.

Considerando, ainda, o componente geofísico e biótico, apresentou-se as seguintes camadas de informação do ZEE: Disponibilidade natural de água subterrânea: média; Erosão atual: muito baixa; Qualidade da água superficial: média; Nível de comprometimento da água superficial: médio; Nível de comprometimento da água subterrânea: médio; Potencialidade de contaminação das águas subterrâneas: baixa; Qualidade ambiental: alta; Risco ambiental: alto; Integridade da fauna: baixa; Risco potencial de erosão: muito baixo; Vulnerabilidade dos recursos hídricos: média; Vulnerabilidade do solo à contaminação: baixa; Áreas prioritárias para conservação: alta; Áreas prioritárias para recuperação: muito baixa.

Insta registrar que os resultados atribuídos às camadas foram confirmados em consulta ao IDE - Sisema (*Infraestrutura de Dados Espaciais do Sistema Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos*), plataforma que apresenta uma visão integrada do território, onde foi possível observar que os aspectos ambientais identificados corroboram para o posicionamento favorável à concessão da licença ambiental pleiteada.

Em resumo, através do IDE, foi constatado que a área se encontra no bioma do cerrado, fora de áreas de influência de cavidades (com potencialidade média de ocorrência) ou áreas de drenagem a montante de cursos d'água de classe especial, fora de terras indígenas ou quilombolas, fora de reservas da biosfera, de corredores ecológicos legalmente instituídos e sítios Ramsar. Não foram constatadas cavidades na área do empreendimento.



5. ÁREAS PROTEGIDAS

5.1 Área de Proteção Permanente (APP)

Não foram observadas APPs na área do empreendimento.

5.2 Reserva Legal (RL)

O empreendimento está localizado em zona urbana, ou seja, não se aplica a exigência de área de Reserva Legal, conforme disposto na Lei nº 12.651, de 25 de maio de 2012.

6. INTERVENÇÃO EM RECURSOS AMBIENTAIS

6.1 Recursos Hídricos

A água utilizada no empreendimento (no processo produtivo, na higienização de pisos, máquinas e equipamentos, no lavador de veículos, nos sanitários e no consumo humano) é proveniente de 2 poços tubulares. Em um destes (Lat. 18°27'34.46" S e Long. 47°12'28.79" O), foi autorizada a captação de 1,80 m³/h, durante 7:40 h/dia, todos os dias do mês, 12 meses/ano, conforme Portaria de Outorga nº 1907061/2020, válida até 11/09/2030. No outro (Lat. 18°27'34.40" S e Long. 47°12'31.60" O), foi autorizada a captação de 6,00 m³/h, durante 8:45 h/dia, todos os dias do mês, 12 meses/ano, conforme Portaria de Outorga nº 2103029/2024, válida até 05/07/2034.

7. COMPENSAÇÕES

Não há compensações a serem tratadas neste processo.

8. ASPECTOS / IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Abaixo são listados os principais aspectos e impactos ambientais identificados, os quais serão causados pela operação do empreendimento, o local ou atividade geradora e as medidas mitigadoras aplicadas a cada caso.



8.1 Consumo de Água

O uso da água em abatedouros é um aspecto ambiental crucial devido ao seu alto consumo nesse tipo de indústria. A água é utilizada em diversas etapas do processo, como lavagem dos animais, higienização de equipamentos e do ambiente, e resfriamento de carcaças.

Medidas mitigadoras:

O empreendimento deverá acompanhar as atividades implementadas objetivando a redução do consumo de água, elaborando e apresentando um relatório técnico de acompanhamento anual, contendo informações sobre o consumo de água antes e após a implementação de medidas de redução (rol exemplificativo abaixo); percentual de implementação das medidas propostas; fotos e descrições das medidas implementadas em cada setor; dificuldades encontradas na implementação e soluções adotadas; e avaliação da efetividade de cada medida na redução do consumo de água.

Limpeza a seco:

- Priorizar técnicas de limpeza a seco (varrição, catação, raspagem) antes da lavagem com água em todas as áreas.
- Utilizar sistemas de alta pressão e baixo volume para lavagem com água, após a limpeza a seco.

Processamento a seco:

- Esvaziar estômagos e buchos a seco, com sistemas de transporte do material que não utilizem água.
- Realizar o esvaziamento de tripas a seco, separando o material removido para evitar contaminação dos efluentes.

Controle do fluxo de água:

- Utilizar fluxos de água descontínuos em mesas de lavagem e processamento de vísceras, com sistemas automáticos que abrem e fecham as válvulas de água.
- Transportar vísceras e subprodutos com sistemas que minimizem o uso de água.
- Instalar sistemas de acionamento automático do fluxo de água (sensores de presença, pedais, botões) em estações de lavagem de mãos, esterilização de facas e pontos de lavagem de vísceras.



Otimização de equipamentos:

- Minimizar o fluxo de água em esterilizadores de facas e outros equipamentos, buscando métodos alternativos que usem menos água (spray, ultrassom, vapor, ar quente).
- Implementar sistemas de lavagem de carcaças com abertura/fechamento automático de água, sincronizado com a movimentação nos trilhos aéreos.
- Dotar todas as mangueiras de água com gatilhos para acionamento do fluxo pelos operadores somente quando necessário.
- Utilizar timers para controlar a abertura/fechamento de válvulas de água em dispositivos e máquinas de lavagem de vísceras.
- Utilizar bocais com sprays nos pontos de saída de água, trocando-os quando a vazão aumentar em 20% acima da vazão de projeto.

8.2 Geração de Efluentes Líquidos

8.2.1 Linha de Esgoto

Compreende as linhas de esgoto sanitário, advindos de banheiros, vestiários, cozinha e refeitório.

Medidas mitigadoras:

Os esgotos sanitários são coletados e destinados para sistema tanque séptico para depois serem encaminhadas a uma peneira estática juntamente com os outros efluentes, para tratamento final na Estação de Tratamento de Efluentes (ETE) do empreendimento.

8.2.2 Linha Verde e Linha Vermelha

De um lado, a linha verde, é composta pelos efluentes gerados nas áreas onde não há presença de sangue, tais como limpeza de currais, pocilgas, caminhões de transporte dos animais e lavagem dos animais na rampa de acesso.

Por outro lado, a linha vermelha é composta pelos efluentes gerados nas áreas onde o sangue é o principal contaminante, tais como água de lavagem da área de sangria das operações de evisceração, desossa, resfriamento, limpeza de tripas, depilação de suínos e processamento de vísceras.

Medidas mitigadoras:



Tais efluentes são direcionados por meio de canaletas e tubulações para a ETE, onde inicialmente os efluentes passam por uma peneira estática. Em seguida, são direcionados para confeccionada em aço inoxidável AISI 304, antes do ingresso dos efluentes nas lagoas. Após o tratamento preliminar, os despejos sanitários e industriais serão encaminhados ao tratamento secundário (biológico), o qual ocorre por sistema constituído de duas lagoas anaeróbias em paralelo, seguido de uma lagoa aerada.

A estabilização inicial da matéria orgânica e sua correspondente redução da demanda de oxigênio será proporcionada pela lagoa anaeróbia. Na lagoa aerada o processo aeróbio de estabilização da matéria orgânica será realizado através de um sistema de aeração mecânica, assim removendo a maior parte da DBO e DQO presente nos efluentes. Após a passagem pelo tratamento secundário, os efluentes líquidos deverão ser encaminhados para a ETE municipal de Coromandel.

Deverá ser instalado um medidor de vazão para verificação das vazões dos efluentes líquidos. O medidor será instalado na saída da ETE, para verificação da vazão efluente, bem como para a coleta de amostras que serão encaminhadas aos laboratórios de análises, visando a determinação das concentrações dos parâmetros a serem monitorados.

Foi apresentado projeto técnico detalhado contendo os dimensionamentos das unidades do sistema de tratamento, desenhos técnicos, além dos procedimentos operacionais e plano de monitoramento da ETE.

8.2.3 Armazenamento de resíduos

Efluentes podem ser gerados no armazenamento de resíduos sólidos, tais como conteúdo ruminal/esterco, subprodutos do abate, sangue, óleo lubrificante usado, embalagem de óleo lubrificantes/graxas e resíduos do peneiramento.

Medidas mitigadoras:

O acondicionamento de quaisquer resíduos que possam gerar efluentes líquidos deverá ser feito em bombonas com tampas e armazenado em local impermeabilizado e com contenção, no mínimo.

8.2.4 Sistema de Refrigeração, compressores e caldeira (setor de utilidades)

Efluentes oleosos podem ser gerados nos setores de refrigeração, compressores e da caldeira.



Medidas mitigadoras:

As descargas de fundo da caldeira, purga do compressor de ar comprimido e eventuais vazamentos do sistema de geração de frio são interceptadas por sistema de drenagem com piso impermeabilizado e direcionados para caixa separadora de água e óleo (CSAO), para depois serem encaminhadas à ETE.

8.3 Geração de Resíduos Sólidos:

A indústria de abate de animais gera uma quantidade significativa de resíduos sólidos. O manejo inadequado desses resíduos representa um sério risco ambiental e à saúde pública. Os resíduos sólidos de abatedouros são diversos, como pode ser verificado na Tabela 1.

Tabela 1: Identificação e quantificação dos resíduos gerados mensalmente no processo produtivo do empreendimento.

Item	Setor de geração	Identificação do resíduo na empresa	Taxa de geração	Unidade
1	Currais/produção	Esterco/Conteúdo ruminal	12,0	ton
2	Produção / embalagem	Plásticos	50,0	Kg
3	Produção / embalagem	Papel / papelão	100,0	Kg
4	Manutenção	Sucata metálica	50,0	Kg
5	Geração de vapor	Cinzas da caldeira	400,0	Kg
6	Manutenção	Material contaminado com óleo ou graxa	3,00	bombonas
7	Refeitório/ Administração	Resíduos orgânicos de refeitório/ administração	50,0	Kg
8	Manutenção	Lâmpadas	Eventual	Unidades
9	Manutenção	Óleo lubrificante/ embalagens	1	L
10	ETE	Sólidos da peneira	10,0	toneladas
11	ETE	Lodo biológico	15,0	m³
12	Produção	Sangue	13,20	m³
13	Produção	Subprodutos do abate	60	toneladas

Fonte: PCA, 2024.



No Quadro 1 é apresentada a caracterização dos resíduos sólidos industriais e as respectivas classes dos mesmos, de acordo com as orientações contidas na Norma Técnica NBR 10.004 ABNT.

Quadro 1: Caracterização dos resíduos sólidos e suas respectivas classes.

Item	Identificação do resíduo	Caracterização do resíduo	Classe (NBR 10.004)
1	Esterco/Conteúdo ruminal	Resíduo orgânico proveniente dos currais e limpeza do trato digestivo dos animais.	IIA
2	Plásticos	Resíduo proveniente do descarte de embalagens de insumos utilizados no processo industrial.	IIB
3	Papel / papelão	Resíduo proveniente do descarte de embalagens de insumos utilizados no processo industrial.	IIA
4	Sucata metálica	Resíduo proveniente de embalagens metálicas ou proveniente de descarte de máquinas, equipamentos e componentes eletromecânicos das instalações industriais.	IIA
5	Cinzas da caldeira	Resíduo gerado na unidade de geração de vapor	IIB
6	Material contaminado com óleo ou graxa	Resíduo proveniente de recipientes metálicos ou plásticos e estopas contendo resíduos de lubrificantes (graxas e óleos) e na manutenção da planta industrial.	I
7	Resíduos orgânicos de refeitório/ administração	Resíduo orgânico proveniente do refeitório e da administração.	IIA
8	Lâmpadas	Resíduo gerado na manutenção da indústria.	I
9	Óleo lubrificante/ embalagens	Resíduo proveniente da manutenção de máquinas e equipamentos.	I
10	Sólidos da peneira	Resíduo proveniente da Estação de Tratamento de Efluentes	IIA
11	Lodo biológico	Resíduo proveniente da Estação de Tratamento de Efluentes	IIA
12	Sangue	Resíduo proveniente das operações de abate.	IIA
13	Subprodutos do abate	Resíduo proveniente das operações de abate.	IIA

Fonte: PCA, 2024.

Medidas mitigadoras:

Foi apresentado Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Industriais-PGRS para os resíduos que são gerados pelo empreendimento, tendo como objetivo apresentar formas adequadas de acondicionamento, armazenamento e disposição final dos resíduos sólidos. O acondicionamento dos resíduos no empreendimento será realizado de diferentes formas, separados de acordo com a origem do mesmo (subprodutos, couro, entre outros), conforme Quadro 2.



Quadro 2: Acondicionamento dos resíduos sólidos no empreendimento.

Item	Identificação do resíduo	Armazenamento na indústria
1	Esterco/Conteúdo ruminal	Estes resíduos deverão ser acondicionados em bombonas plásticas com tampa próximos ao local de geração.
2	Plásticos	Este resíduo é armazenado em sacos plásticos no galpão de resíduos sólidos.
3	Papel / papelão	Este resíduo é armazenado no galpão de resíduos sólidos.
4	Sucata metálica	Este resíduo é armazenado em forma de pilhas no galpão de resíduos sólidos.
5	Cinzas da caldeira	Estes resíduos deverão ser acondicionados em bombonas plásticas com tampa próximos ao local de geração.
6	Material contaminado com óleo ou graxa	Este resíduo é armazenado em bombonas plásticas com identificação no galpão de resíduos sólidos.
7	Resíduos orgânicos de refeitório/ administração	Este resíduo será destinado para compostagem de terceiros.
8	Lâmpadas	Este resíduo é armazenado no galpão de resíduos sólidos em bombonas plásticas.
9	Óleo lubrificante/ embalagens	Este resíduo é armazenado em bombonas plásticas com identificação no galpão de resíduos sólidos.
10	Sólidos da peneira	Estes resíduos deverão ser acondicionados em caçambas próximos ao local de geração.
11	Lodo biológico	Estes resíduos deverão ser acondicionados em caçambas próximos ao local de geração.
12	Sangue	Este resíduo deverá ser acondicionado em um tanque, com armazenamento temporário próximo ao local de geração.
13	Subprodutos do abate	Este resíduo deverá ser acondicionado em sacos de polietileno, com armazenamento temporário próximo ao local de geração.

Fonte: Informações complementares, 2024.

Para o armazenamento dos resíduos classe I e classe II, dentro da área do empreendimento, foram observadas as seguintes condições específicas: o local de armazenamento é isolado, impedindo o acesso de pessoas estranhas; o local possui sinalização de segurança e de identificação dos resíduos armazenados; os acessos são protegidos, de modo a permitir sua utilização sob quaisquer condições climáticas; o local possui um sistema de impermeabilização, cobertura dos resíduos e proteção contra a infiltração de águas pluviais; o dimensionamento do local de armazenamento foi feito de acordo com a periodicidade da coleta; o piso é revestido de material liso, lavável e de fácil higienização.

O ambiente possui ventilação de aproximadamente 1/20 da área do piso, com tela de proteção contra insetos. Sua porta é provida de tela de proteção contra roedores e vetores. Possui pontos de iluminação e de água, tomada elétrica, e sistema de drenagem. Em caráter



específico, para o armazenamento dos resíduos Classe I, as seguintes condições foram observadas: são utilizados recipientes plásticos com capacidade para 200 L, devendo estes recipientes estarem em boas condições de uso, sem ferrugem acentuada nem defeitos estruturais aparentes; os recipientes são dispostos na área de armazenamento, de forma a facilitar a inspeção visual periódica; as operações de transferência, armazenamento, adição, retirada, abertura e fechamento dos recipientes devem ser realizada com pessoal dotado de Equipamento de Proteção Individual (EPI) adequado; os recipientes possuem rótulo, de modo a permitir a rápida identificação dos resíduos armazenados; os resíduos oleosos estão armazenados em estruturas de contenção, como medida de prevenção a vazamentos.

O transporte e a destinação final dos resíduos são executados pelo empreendimento ou empresas terceirizadas dependendo da tipologia do resíduo gerado. No Quadro 3, são descritas as disposições finais para os resíduos gerados.

Quadro 3: Destinação dos resíduos sólidos do empreendimento.

Item	Identificação do resíduo	Disposição final
1	Esterco/Conteúdo ruminal	Este resíduo deverá ser utilizado para aplicação no solo, através do processo de compostagem, como fonte auxiliar de nutrientes.
2	Plásticos	Este resíduo deverá ser comercializado para empresas de reciclagem.
3	Papel / papelão	Este resíduo deverá ser comercializado para empresas de reciclagem.
4	Sucata metálica	Este resíduo deverá ser comercializado para empresas de reciclagem.
5	Cinzas da caldeira	Este resíduo deverá ser utilizado para aplicação no solo, através do processo de compostagem, como fonte auxiliar de nutrientes.
6	Material contaminado com óleo ou graxa	Este resíduo deverá ser encaminhado para Aterro Classe I.
7	Resíduos orgânicos de refeitório/ administração	Este resíduo deverá ser utilizado para aplicação no solo, através do processo de compostagem, como fonte auxiliar de nutrientes.
8	Lâmpadas	Este resíduo deverá ser encaminhado para Aterro Classe I.
9	Óleo lubrificante/ embalagens	Este resíduo deverá ser comercializado junto às indústrias de rerefino de óleos para remoção de todos os contaminantes e aditivos, reconduzindo-o à condição de óleo lubrificante básico
10	Sólidos da peneira	Este resíduo deverá ser utilizado para aplicação no solo, através do processo de compostagem, como fonte auxiliar de nutrientes.
11	Lodo biológico	O Lodo biológico deverá ser transportado através de chorumeira para a ETE Municipal De Coromandel.
12	Sangue	Este resíduo deverá ser encaminhado para a graxaria de terceiros.
13	Subprodutos do abate	Este resíduo deverá ser encaminhado para a graxaria de terceiros.

Fonte: PCA, 2024.



O empreendimento deverá realizar um gerenciamento de resíduos sólidos gerados pelas atividades industriais, visando a identificação, disposição temporária de acordo com as normas técnicas NBR 11.174 (Armazenamento de Resíduos Classe II – não inertes e inertes), NBR 12.235 (Armazenamento de Resíduos Classe I) e a Lei nº 12.305/10, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS).

Durante a gestão dos resíduos sólidos deverá ser observada a seguinte ordem de prioridade: não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos. Os resíduos sólidos deverão ser destinados adequadamente às empresas devidamente licenciadas para o fim da disposição, devendo toda movimentação de destinação ser registrada. Deverá manter no empreendimento, para fins de fiscalização, as notas de comprovação da destinação final dos resíduos sólidos gerados no processo industrial.

8.4 Geração de Efluentes Atmosféricos:

8.4.1 Caldeira a Vapor

Abrange a queima de lenha em caldeira para gerar vapor utilizado em diversos processos, como escaldagem de carcaças, cozimento de subprodutos e limpeza de equipamentos. A queima de lenha libera gases como monóxido de carbono (CO), óxidos de nitrogênio (NOx), dióxido de enxofre (SO₂) e material particulado (MP), que podem comprometer a qualidade do ar e a saúde humana.

Medidas mitigadoras:

Priorizar a utilização de lenha proveniente de reflorestamento ou de manejo florestal sustentável. Manter no empreendimento, para fins de fiscalização, o certificado de registro válido, emitido pelo IEF, para Consumidor de Produtos e Subprodutos da Flora Lenha, Cavacos e Resíduos, na forma da Resolução Conjunta SEMAD/IEF n. 2.248, de 30 de dezembro de 2014. Realizar manutenções preventivas regulares para garantir o bom funcionamento da caldeira e reduzir a emissão de material particulado. Realizar treinamento adequado dos operadores sobre as práticas de operação e manutenção da caldeira. Monitorar as emissões atmosféricas da caldeira para garantir a conformidade com a legislação ambiental e identificar potenciais problemas.



8.4.3 Máquinas e Veículos

Compreende a queima de óleo diesel em máquinas e veículos próprios, como empilhadeiras, caminhões e geradores no funcionamento do abatedouro. A combustão do diesel libera gases como óxidos de nitrogênio (NOx), material particulado (MP), monóxido de carbono (CO) e hidrocarbonetos não queimados (HC), que contribuem para a poluição do ar e podem afetar a saúde humana.

Medidas mitigadoras:

Utilizar veículos e máquinas com tecnologias de controle de emissões, como filtros de partículas e catalisadores, para reduzir a liberação de poluentes. Monitorar as emissões dos veículos e máquinas para garantir a conformidade com a legislação ambiental e identificar potenciais problemas. Avaliar alternativas para reduzir a dependência do óleo diesel, como a utilização de veículos elétricos ou híbridos, ou a otimização das rotas de transporte para reduzir o consumo de combustível.

8.5 Geração de Ruídos

Envolve a geração de ruídos por variadas atividades e fontes no processo produtivo do abatedouro, tais como: Máquinas de moagem; Esteiras transportadoras; Sistemas de ventilação e refrigeração; Caldeiras e geradores; Movimentação de carcaças e equipamentos etc.

Medidas mitigadoras:

Priorizar equipamentos mais silenciosos, com tecnologias de redução de ruído. Manter equipamentos em bom estado, lubrificados e ajustados, para evitar ruídos por desgaste ou mau funcionamento. Construir barreiras acústicas ao redor de máquinas ruidosas, como serras e moedores. Aplicar materiais absorventes acústicos em paredes, tetos e pisos. Instalar barreiras entre as fontes de ruído e os receptores. Otimizar as tarefas para reduzir a movimentação de materiais e equipamentos. Conscientizar sobre a importância do controle de ruído e ensinar práticas de trabalho que minimizem o ruído. Realizar medições regulares do nível de ruído no abatedouro para identificar áreas críticas e avaliar a eficácia das medidas mitigadoras. Manter registro de reclamações da vizinhança e apontar qual medida foi tomada.



8.6 Geração de Odores

Abatedouros, devido ao processamento de animais, naturalmente geram odores provenientes de diversas fontes, como sangue, vísceras e outros resíduos animais, além de processos como escaldagem e evisceração. O tratamento de efluentes e o armazenamento inadequado de resíduos também contribuem para o problema.

Medidas mitigadoras:

Higienização frequente das instalações, equipamentos e utensílios. Sistemas eficientes para tratar a água residual. Manutenção de baixas temperaturas nas áreas de processamento e armazenamento para retardar a decomposição. Garantir a ventilação adequada das instalações para diluir e remover os odores. Implementar um sistema eficiente de coleta, transporte e destinação final de resíduos. Implementar cortina vegetal. Manter registro de reclamações da vizinhança e apontar qual medida foi tomada.

8.7 Atração de Avifauna

As atividades efetuadas pelo empreendimento são consideradas atrativas para a avifauna, representando sérios riscos para a segurança aeronáutica. Os danos mais frequentes resultantes das colisões ocorridas envolvem a entrada das aves em turbinas, podendo incluir empenos ou quebras de lâminas de rotor, bloqueio do quadro de entrada de ar no motor, trincamento ou quebra dos materiais do para-brisa. O empreendimento se encontra localizado em Área de Segurança Aeroportuária – ASA (Lei nº 12.725/2012), nome “Francisco Lázaro da Silveira” (SIWH), jurisdição CINDACTA 1.

Medidas mitigadoras:

Considerando os procedimentos estabelecidos pelo CENIPA/COMAER, para o licenciamento ambiental de empreendimentos com potencial atrativo de fauna em ASA de aeródromo brasileiro, sendo operação de atividade de abatedouro, o empreendedor apresentou “Lista de aeródromos em cuja ASA o empreendimento está localizado” e “Compromisso formal, assinado por representante legal e por profissional com Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), por meio do qual obrigam-se a empregar um conjunto de técnicas para mitigar o efeito atrativo de espécies-problema para aviação, de forma que o empreendimento não se configure como um foco atrativo de fauna”.



9. CONTROLE PROCESSUAL

Inicialmente, verifica-se que o processo foi formalizado e instruído corretamente no tocante à legalidade processual, haja vista a apresentação dos documentos necessários e exigidos pela legislação ambiental, conforme listados na solicitação **2024.08.04.003.0000354**, segundo enquadramento no disposto da Deliberação Normativa COPAM nº. 217/17, resultando na formalização do feito registrado no SLA sob o nº. **1516/2024**.

Nesse sentido, nota-se que foi devidamente anexado no sistema o Certificado de Regularidade nº. 5029364 no Cadastro Técnico Federal – CTF/AIDA - conforme determina a Instrução Normativa IBAMA nº. 12/2021 e Resolução Conama nº 1/1988, bem como Certidão de Conformidade Municipal, expedida pelo Município de Coromandel-MG, conforme determina art. 18, do Decreto Estadual 47.383/2018.

Ademais, foi promovida pelo empreendedor a publicação em periódico local ou regional do requerimento de LOC e, também, publicação atinente à publicidade do pedido de licença, efetivada pela URA TM, conforme publicação no IOF de 22/08/2024 – pág. 8, ambas em observância ao que determinam os arts. 30 a 32 da DN COPAM nº. 217/2017.

Mister ressaltar, outrossim, que o uso dos recursos hídricos no empreendimento está devidamente regularizado, conforme explanado em tópico próprio específico – item 6.1.

No que se refere à obrigação de manutenção de Reserva Legal, o empreendimento localiza-se em área urbana, e, portanto, fica dispensado da exigência de área de Reserva Legal, conforme inteligência da Lei Estadual nº. 20.922/2013, não havendo qualquer intervenção a ser tratada no presente parecer.

Ainda, constata-se pelo exame dos autos em tela que os estudos apresentados e necessários para subsidiar o presente parecer técnico, estão devidamente acompanhados de suas respectivas ART's.

Destarte, nos termos do art. 15, do Decreto Estadual nº. 47.383/2018, o prazo de validade da licença em referência será de **8 (oito) anos**, tendo em conta incidência do § 4º, do art. 32, do mesmo Decreto Estadual, pois, verificada existência de auto de infração definitivo (AI nº. 329266/2024).

Finalmente, conforme preconizado pelo inciso VII do art. 8º da Lei Estadual nº. 21.972/2016 c/c inciso IV do art. 3º do Decreto Estadual nº. 47.383/2018, bem como, pelo caput do art. 23 Decreto Estadual 48.707/2023, ser decidido pela Unidade Regional de Regularização Ambiental do Triângulo Mineiro, na pessoa da Chefia Regional.



10. CONCLUSÃO

A equipe interdisciplinar da Unidade Regional de Regularização Ambiental Triângulo Mineiro sugere o **Deferimento** desta Licença Ambiental na fase de Licença de Operação Corretiva (LOC), para o empreendimento COROMANDEL ALIMENTOS LTDA, do empreendedor COROMANDEL ALIMENTOS LTDA, para as atividades de “Abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc)”, tendo o código D-01-02-4, “Abate de animais de grande porte (bovinos, eqüinos, bubalinos, muares,etc)”, código D-01-02-5 e “Secagem e salga de couros e peles”, código C-03-01-8, no município de Coromandel, MG, pelo prazo de **8 (oito) 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 por parte da Unidade Regional de Regularização Ambiental Triângulo Mineiro.

Oportuno advertir ao empreendedor que a análise negativa quanto ao cumprimento das condicionantes previstas ao final deste parecer único (Anexo I), bem como qualquer alteração, modificação e ampliação sem a devida e prévia comunicação à Unidade Regional de Regularização Ambiental Triângulo Mineiro, tornam o empreendimento em questão passível de ser objeto das sanções previstas na legislação vigente.

Cabe esclarecer que a Unidade Regional de Regularização Ambiental Triângulo Mineiro 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 empresa responsável e/ou seus responsáveis técnicos.

Qualquer legislação ou norma citada nesse parecer deverá ser desconsiderada em caso de substituição, alteração, atualização ou revogação, devendo o empreendedor atender à nova legislação ou norma que a substitua.

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.



11. ANEXOS

Anexo I. Condicionantes para Licença de Operação Corretiva do COROMANDEL ALIMENTOS LTDA.

Anexo II. Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva do COROMANDEL ALIMENTOS LTDA.

Anexo III. Relatório Fotográfico do COROMANDEL ALIMENTOS LTDA.



ANEXO I

Condicionantes para Licença de Operação Corretiva do COROMANDEL ALIMENTOS LTDA

Empreendedor: COROMANDEL ALIMENTOS LTDA

Empreendimento: COROMANDEL ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 49.101.647/0001-07

Município: Coromandel

Atividade: Abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc), Abate de animais de grande porte (bovinos, equinos, bubalinos, muares, etc) e Secagem e salga de couros e peles

Código DN 217/17: D-01-02-4, D-01-02-5 e C-03-01-8

Processo: 1516/2024

Validade: 8 anos

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Apresentar, durante a vigência da Licença Ambiental, anuênciaria Prefeitura Municipal de Coromandel-MG para recebimento dos efluentes do abatedouro na rede de coleta pública do município.	Anualmente Durante a vigência da licença
02	Apresentar relatório técnico e fotográfico demonstrando a execução do plantio, desenvolvimento das mudas e manutenção da Cortina Vegetal a ser implantada.	Anualmente Durante a vigência da licença
03	Apresentar relatório técnico e fotográfico demonstrando o acompanhamento das atividades para redução do consumo de água, conforme item 8.1 deste Parecer.	Anualmente Durante a vigência da licença
04	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II, demonstrando o atendimento aos parâmetros estabelecidos nas normas vigentes.	Durante a vigência da licença

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

Obs.: 1 A comprovação do cumprimento das condicionantes do empreendimento deverá ser apresentada por meio de peticionamento intercorrente no processo SEI nº 2090.01.0002262/2025-98.

Obs.: 2 Em razão de fato superveniente, o empreendedor poderá requerer a exclusão, a prorrogação do prazo para o seu cumprimento ou a alteração de conteúdo da condicionante imposta, formalizando requerimento escrito, devidamente instruído com a justificativa e a comprovação da impossibilidade de cumprimento, até o vencimento do prazo estabelecido na respectiva condicionante, sendo necessário instruir o pedido com o comprovante de recolhimento da taxa de expediente respectiva (Lei Estadual nº. 22.796/17 - ANEXO II - TABELA A);



Obs.: 3 A comprovação do atendimento aos itens destas condicionantes deverá estar acompanhada da anotação de responsabilidade técnica - ART, emitida pelo(s) responsável (eis) técnico(s), devidamente habilitado(s), quando for o caso.

Obs.: 4 Os laboratórios impreterivelmente devem ser acreditados/homologados conforme a Deliberação Normativa COPAM nº 216, de 07 de outubro de 2017.

Obs.: 5 Caberá ao requerente providenciar a publicação da concessão ou renovação de licença, no prazo de 30 (trinta) dias contados da publicação da concessão da licença, em periódico regional local de grande circulação, nos termos da Deliberação Normativa COPAM nº 217, de 06 de dezembro de 2017.

Obs.: 6 As normas e legislações específicas citadas neste Parecer devem ser observadas, inclusive as que vierem a alterá-las ou sucedê-las.



ANEXO II

Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva do COROMANDEL ALIMENTOS LTDA

Empreendedor: COROMANDEL ALIMENTOS LTDA

Empreendimento: COROMANDEL ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 49.101.647/0001-07

Município: Coromandel

Atividade: Abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc), Abate de animais de grande porte (bovinos, equinos, bubalinos, muares, etc) e Secagem e salga de couros e peles

Código DN 217/17: D-01-02-4, D-01-02-5 e C-03-01-8

Processo: 1516/2024

Validade: 8 anos

1. Efluentes Líquidos

Local de amostragem	Parâmetro	Legislação aplicável	Frequência de Análise
Entrada e Saída da ETE ⁽¹⁾	pH, Temperatura, Vazão média diária (m ³ /dia), DBO, DQO, Sólidos Suspensos, Sólidos Dissolvidos, Óleos e graxas (mineral e animal), Substâncias tensoativas, coliformes termotolerantes e Nitrogênio amoniacal total.	Deliberação Normativa Conjunta COPAM-CERH/MG Nº 8, de 21 de novembro de 2022	Semestral

(1) 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;

Relatórios: Apresentar **ANUALMENTE**, à URA TM, os relatórios conclusivos dos resultados das análises efetuadas e **comprovar a limpeza e manutenção dos sistemas de controle ambiental (Tanque Séptico, Caixa SAO, Peneira, Lagoas etc.).** 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.



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

2. Efluentes Atmosféricos

Local de amostragem	Tipo de combustível	Potência nominal (MW)	Parâmetros	Legislação aplicável	Frequência
Chaminé da Caldeira	Lenha	~0,263 MW	MP e CO	Deliberação Normativa COPAM nº 187, de 19 de setembro de 2013	Semestral
Veículos e máquinas próprios e/ou terceirizados	Óleo diesel	-	Fumaça Preta	Portaria IBAMA nº 85, de 17 de outubro de 1996	Semestral ou quando o veículo ou equipamento passar por manutenção

Relatórios: Apresentar **ANUALMENTE**, à URA TM, os relatórios conclusivos dos resultados das análises efetuadas, acompanhados pelas respectivas planilhas de campo e de laboratório, bem como a dos certificados de calibração do equipamento de amostragem, se for o caso. 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 e seguir diretrizes, procedimentos e recomendações das legislações e normas técnicas aplicáveis. Os resultados apresentados nos laudos analíticos deverão ser expressos nas mesmas unidades e padrões de emissão previstos nas legislações e normas técnicas aplicáveis.

Método de coleta e análise: Tabela XVIII da Deliberação Normativa COPAM nº 253 de 26 de setembro de 2024 e ABNT NBR 6016.



3. Resíduos Sólidos

Relatórios: Apresentar **SEMESTRALMENTE**, à URA TM, 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.

IMPORTANTE

- Os parâmetros e frequências especificadas para o programa de Automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da URA TM, 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);
 - Os relatórios e análises de laboratórios deverão estar em conformidade com a Deliberação Normativa COPAM nº 216, de 27 de outubro de 2017.
 - A execução do Programa de Automonitoramento deverá observar o disposto na Deliberação Normativa COPAM nº 165/2011, que estabelece critérios e medidas a serem adotadas com relação a este programa. Ainda conforme a referida Deliberação, os laudos de análise e relatórios de ensaios que fundamentam o Automonitoramento deverão ser mantidos em arquivo no empreendimento ou atividade em cópias impressas, subscritas pelo responsável técnico legalmente habilitado, acompanhada da respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica, os quais deverão ficar à disposição dos órgãos ambientais.
 - As normas e legislações específicas citadas neste Parecer devem ser observadas, inclusive as que vierem a alterá-las ou sucedê-las.
 - Constatada qualquer 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.



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 COROMANDEL ALIMENTOS LTDA

Empreendedor: COROMANDEL ALIMENTOS LTDA

Empreendimento: COROMANDEL ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 49.101.647/0001-07

Município: Coromandel

Atividade: Abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc), Abate de animais de grande porte (bovinos, equinos, bubalinos, muares, etc) e Secagem e salga de couros e peles

Código DN 217/17: D-01-02-4, D-01-02-5 e C-03-01-8

Processo: 1516/2024

Validade: 8 anos



Figura 1: Tanque de sangue.



Figura 2: ETE.



Figura 3: Caldeira.



Figura 4: Depósito de resíduos sólidos.