

	GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável Superintendência Regional de Meio Ambiente da Central Metropolitana	15045/2012/1/2013 Pág. 1 de 29
--	---	-----------------------------------

PARECER ÚNICO Nº 071/2018		Protocolo (SIAM) 0296175/2018	
INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental		PA COPAM: 15045/2012/001/2013	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação Corretiva		VALIDADE DA LICENÇA: 10 anos	
PROCESSOS VINCULADOS -		PA COPAM:	SITUAÇÃO:
Outorga subterrânea		PA Nº 01244/2013	Tecnicamente deferida
EMPREENDEDOR: Serradão Alimentos Ltda		CNPJ: 25.045.653/0001-18	
EMPREENDIMENTO: Serradão Alimentos – entreposto de alimentos			
MUNICÍPIO: Esmeradas		Zona : Urbana	
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): 23K		LAT/Y 19º 41' 5" S	LONG/X 44º 10' 45" W
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	
Inserido dentro da Áreas de Proteção Estadual Especial – APEE Ribeirão Urubu			
BACIA FEDERAL: Rio São Francisco		BACIA ESTADUAL: Rio das Velhas	
UPGRH: - 5		SUB-BACIA: Córrego Baeta	
CÓDIGO: D-01-04-1	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04): Industrialização da carne, inclusive desossa e preparação de derivados cárneos. (30T/dia).		CLASSE 3
CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO/ESTUDOS		REGISTROS:	
Engenho Nove Engenharia Ambiental - RCA/PCA Artur Tôrres Filho – Engenheiro Agrônomo Msc.		CREA- BA 15965/D ART nº 14201300000000926442 de 10/01/2013	
Engenho Nove Engenharia Ambiental – RCA/PCA Francisco Curzio Laguardia – Engenheiro Civil .		CREA- MG 28.124/D ART nº 14201300000000926460 de 10/01/2013	
Engenho Nove Engenharia Ambiental – RCA/PCA Pedro Alvarenga Bicalho – Engenheiro Ambiental.		CREA- MG 106660 ART nº 14201300000000926460 de 10/01/2013	
Erika Machado Pereira – Geógrafa FCA/IPHAN		CREA- MG 119821 ART nº 14201700000004062167 de 02/10/2017	

AUTO DE FISCALIZAÇÃO: AF nº 33.852/2013 com protocolo SIAM 0664934/2015 AF nº 75275/2016 com protocolo SIAM 1244096/2016 AF nº 104523/2017 com protocolo SIAM 1188834/2017	DATA: 31/11/2013 17/10/2016 11/10/2017
--	--

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Geislaine Rosa da Silva	1.371.064-5	
Vanessa Lopes de Queiroz Neri	1.365.585-7	
Thalles Minguta de Carvalho	1.146.975-6	
Raphael Carneiro De Filippo	4913	
De acordo: Liana Notari Pasqualini Diretora Regional de Regularização Ambiental	1.312.408-6	
De acordo: Philipe Jacob de Castro Sales Diretor Regional de Controle Processual	1.365.493-4	

1. RESUMO

O empreendimento Serradão Alimentos Ltda. atua no setor de industrialização da carne, exercendo suas atividades no município de Esmeraldas/MG. Em 06/09/2018, foi formalizado na Supram CM, o processo administrativo de licenciamento ambiental PA COPAM nº 15045/2012/001/2013, na modalidade de Licença de Operação Corretiva.

Como atividade principal a ser licenciada, o empreendimento tem capacidade instalada para industrializar 30 toneladas dias, sendo beneficiadas em média, 4,5 kg/dia.

Não há qualquer intervenção ambiental a ser autorizada na área do empreendimento, estando este instalado em perímetro urbano municipal e, portanto, dispensado, também, da constituição de Reserva Legal.

A água utilizada pelo empreendimento, destinada ao atendimento do processo industrial e ao consumo humano, provém da exploração de um poço tubular em processo de regularização da portaria de outorga.

Os efluentes líquidos gerados pelo empreendimento são objeto de tratamento, sendo o efluente industrial destinado a tanque de flotação seguidos de 5 lagoas de estabilização. O efluente tratado é lançado no Córrego Criminoso.

Em 05/09/2018, houve vistoria técnica ao empreendimento a fim de subsidiar a análise da solicitação de licenciamento ambiental.

2. INTRODUÇÃO

Este parecer único tem como objetivo subsidiar o julgamento do pedido de Licença de Operação em caráter corretivo - LOC do empreendimento Serradão Alimentos Ltda., situado na rua Quatorze, nº 39, bairro Los Angeles, em Esmeraldas/MG, para a atividade de Industrialização da carne, inclusive desossa e preparação de derivados cárneos, código D-01-04-1 conforme DN 74/04.

Em 06/09/2013 a Arazende Carnes Ltda apresentou à Supram Central Metropolitana os documentos listados no formulário de orientação básica - FOB nº 0443013/2012 para a formalização do processo de licenciamento ambiental corretivo que assumiu o número 15045/2012/001/2013.

Em 07/11/2016 por meio do documento R0334254/2016 houve a solicitação de alteração da titularidade do empreendimento, acompanhada da devida documentação administrativa para uma nova razão social denominada Serradão Alimentos Ltda.

Neste contexto, em 07 de dezembro de 2016 foi firmado termo de ajustamento de conduta com o objetivo de acobertar a operação do empreendimento. Previamente à assinatura deste termo, foi lavrado o Auto de Fiscalização 75275/2016, o qual não identificou a operação da unidade industrial.

Em 09 de fevereiro de 2018, o empreendimento foi autuado por descumprir Termo de Ajustamento de Conduta, sendo constatada a existência de poluição ou degradação ambiental tendo em vista o lançamento de efluentes em desacordo com o estabelecido na Deliberação Normativa COPAM CERH nº 01 de 2008.

Em 23/03/2018, sob protocolo SIAM R 0056311/2018, o empreendimento apresentou uma proposta de adequação da estação de tratamento de efluentes, incluindo a instalação de um equipamento de aeração no tratamento secundário.

Em 05 de abril de 2018 a empresa manifestou pela continuidade da análise do processo de licenciamento de acordo com a DN 74/2004, conforme descrito no protocolo SIAM R0089795/2018.

A análise técnica desse processo pautou-se nas constatações obtidas durante a vistoria de campo realizada em 11/10/2017, na qual foi lavrado o Autos de Fiscalização AF nº 104523/2017 e no Relatório Controle Ambiental - RCA e Plano de Controle Ambiental – PCA, elaborado pela empresa Engenho Nove Engenharia Ambiental.

3. CARACTERIZAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

O empreendimento Serradão Alimentos LTDA está localizado à Rua Quatorze, nº 39, bairro Los Angeles, no município de Esmeraldas/MG, sob coordenadas geográficas latitude 19º 41' 5" S e longitude 44º 10' 45" W.

O estabelecimento está instalado em uma área total de 1.800 m² e área construída de 855 m² e com uma capacidade instalada de beneficiar 30 toneladas de produto por dia. Prevê, na operação em escala máxima, ocupar cerca 70 funcionários. O regime de trabalho normal é de segunda a sábado, em horário comercial.



Imagem 01: Localização do empreendimento

Fonte: Adaptado - Site Google Earth www.google.com.br/earth/index.html

A atividade principal desenvolvida nesta unidade é o beneficiamento de órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, tais como: língua, bucho, tendão, aorta, vergalho, rúmen principalmente para a exportação ao mercado Chinês.

Segundo informado pelo empreendedor, atualmente, o processamento industrial é de aproximadamente 4,5 toneladas/dia.

A atividade de beneficiamento de miúdos originados do abate está inserida no código D-01-04-1 (Industrialização da carne, inclusive desossa e preparação de derivados cárneos) classificada de acordo como porte pequeno e potencial poluidor médio como classe 3, conforme Deliberação Normativa Copam nº 74/2004.

As emissões atmosféricas são provenientes de uma caldeira que utiliza para a geração de energia térmica o combustível GLP.

O empreendimento possui equipamentos que estão associados ao aumento do grau de risco de suas operações industriais, a saber: compressores de ar

comprimido; sistema de refrigeração que usa amônia como gás refrigerante; caldeira para geração de energia térmica e tanque de armazenamento de GLP.

3.1 PROCESSO PRODUTIVO

3.1.1 INDUSTRIALIZAÇÃO DOS SUB PRODUTOS ORIUNDO DO ABATE ANIMAL

A Serradão Alimentos desenvolve a atividade de processamento e exportação de miúdos oriundos do abate de animais de médio porte (suíno) e grande porte (bovinos).

Os principais miúdos beneficiados no empreendimento são:

Bovinos	Suínos
Aorta, tendão, ligamento, vergalho, medula, diafragma, traqueia, bochecha, omaso, retículo rúmen, língua,	Língua e estômago

A maior parte desses sub-produtos do abate animal, geralmente, não fazem parte da cultura alimentar brasileira, porém, são tradicionalmente buscados pelo mercado Asiático com destaque para o consumidor Chinês.

O empreendimento também recebe alguns miúdos, que são usados na cozinha brasileira e destinados também ao mercado interno, tais como a língua, a dobradinha (omaso e abomaso) entre outros.

O fluxo produtivo inicia-se com a recepção dos miúdos congelados recolhidos de matadouros frigoríficos certificados pelo Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA.

Na sequência os mesmos são descongelados em condições controladas, seguindo da sala de manipulação para uma toalete para retirada de coágulos, sebo e resíduos cárneos seguido de uma lavagem.

Após esta operação na sala de embalagens o produto padronizado é acondicionado em filme plástico na caixa de papelão e etiquetada com toda a rastreabilidade necessária pela legislação sanitária, seguindo para o túnel de congelamento até atingir -18º C e transferidos para câmara de estocagem para compor a carga do contêiner refrigerado e posterior expedição ou ser distribuído ao mercado interno.

O empreendimento está sob o acompanhamento do Serviço de Inspeção Federal – SIF que é coordenado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA do Brasil.

4. DIAGNÓSTICO AMBIENTAL

Conforme consulta à Infraestrutura de Dados Espaciais do Sistema Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos (IDE-Sisema) o empreendimento está localizado em área com baixo grau de potencialidade de ocorrência de cavidades e na mancha urbana de acordo com a referência do Instituto Brasileiro de Estatística (IBGE) 2005.

A unidade industrial da Serradão Alimentos Ltda está localizada na área de proteção especial – APE - Ribeirão do Urubu, com alta vulnerabilidade natural conforme dados do zoneamento ecológico econômico-ZEE.



Imagem 03 – Buffer de 250 metros a partir da ADA

Fonte: Adaptado IDE

No entorno do empreendimento considerando-se um raio de 250m (duzentos e cinquenta metros) não foi registrado a ocorrência de cavidades.

Cabe destacar que durante os trabalhos de campo da equipe técnica da SUPRAM CM não foi observado na área diretamente afetada a ocorrência de cavidades subterrâneas.

Em relação ao Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN), a anuência foi emitida por meio do Ofício/GAB/IPHAN/MG nº 1021/2016 de 18 de abril de 2016.

O empreendimento está localizado no bairro Los Angeles, no bioma Cerrado em uma área urbanizada e marginal a rodovia Federal BR 040 e não está contíguo a sede do município de Esmeraldas, e sim, vinculado ao distrito de Melo Viana.

A área onde foi implantado o empreendimento é caracterizada pela intensa urbanização e significativa descaracterização do meio biótico original.

O parcelamento da área em lotes e chácaras favoreceu a grande densidade de edificações, com reflexos sobre a cobertura vegetal.

A fauna da área diretamente afetada e da área de influência direta do empreendimento sofre a pressão antrópica da urbanização, especialmente no que se refere à restrição de habitats.

Devido a este fato, encontram-se mais presentes as espécies generalistas e adaptadas ao convívio com áreas urbanizadas.

4.1 UTILIZAÇÃO E INTERVENÇÃO EM RECURSOS HÍDRICOS

O empreendimento está inserido na UPGRH SF5 - bacia do rio das Velhas, a qual faz parte da bacia federal do Rio São Francisco.

Para a operação da atividade objeto desta licença, o empreendimento conta com um poço tubular profundo situado nas dependências do empreendimento, sob as coordenadas geográficas Latitude 19°40'54,74"S e Longitude 44°10'53,77"W. Ressalta-se o poço em tela encontra-se em regularização por meio do processo de outorga nº 3552/2013 (vinculado ao processo de licenciamento objeto deste parecer).

A captação tem como objeto o atendimento exclusivo e integral a demanda hídrica do empreendimento que compreende em consumo humano e consumo industrial:

O consumo humano de água tem como finalidade o esgotamento sanitário e refeitório foi considerando uma média de 95 L/pessoa.dia e 70 colaboradores, perfazendo 6,65m³/dia.

No caso do uso industrial, o consumo se dá da seguinte forma: resfriamento e refrigeração (ciclo fechado/recirculação) 2m³/dia, lavagem de piso e equipamentos 26,6 m³/dia, estocagem e expedição 5m³/dia e lavador de veículos 3m³/dia. O somatório perfaz 36,6m³/dia.

Assim sendo, a demanda hídrica máxima para operação do empreendimento consiste em

43,25m³/dia, conforme tabela abaixo.

Finalidade de uso da água	Consumo (m ³ /dia)
---------------------------	-------------------------------

Consumo Humano (70 empregados)	6,65
Lavagem de piso e equipamentos	26,6
Resfriamento/refrigeração	2,0
Lavador de veículos	3,0
Estocagem e expedição	5,0
Total do consumo diário	43,25

Para suprir a demanda declarada, o empreendimento possui 1 poço de tubular, vinculado ao processo de outorga nº **03552/2013**.

O processo de outorga nº **03552/2013** autoriza a exploração 3,00 m³/hora durante 14:25 horas ao dia, perfazendo um volume diário de 43,25m³/dia, com as seguintes condicionantes:

1 - Realizar leituras semanais nos equipamentos instalados, armazenando-as na forma de planilhas, que deverão ser apresentadas a SUPRAM CM juntamente com Anotação de Responsabilidade Técnica do responsável pelo monitoramento, quando da renovação da outorga ou sempre que solicitado. **PRAZO: Durante toda a vida útil do poço de captação de água.**

2 - Realizar o monitoramento do nível estático e dinâmico do poço, com periodicidade mensal, armazenando os dados em forma de planilhas que deverão ser apresentadas a SUPRAM CM juntamente com Anotação de Responsabilidade Técnica do responsável pelo monitoramento, quando da renovação da outorga ou sempre que solicitado. **PRAZO: Durante toda a vida útil do poço de captação de água.**

3 - Apresentar cópia de protocolo de notificação junto a Vigilância Municipal em Saúde, sobre a captação de água outorgada na presente Portaria, informando que se destina ao consumo humano, para que a mesma possa acompanhar o atendimento à Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011. **PRAZO: 60 (sessenta) dias a partir do recebimento do Certificado de Outorga.**

4 - Efetuar ou atualizar o cadastro referente ao uso do recurso hídrico no Sistema de Cadastro de Usuários de Recursos Hídricos – SISCAD/IGAM, por meio do site <http://sisemanet.meioambiente.mg.gov.br>, bem como protocolar na SUPRAM CM documento comprobatório do cadastramento. **PRAZO: 60 (sessenta) dias a partir do recebimento do AR do Certificado de Outorga.**

Por fim, a equipe técnica da SUPRAM CM ressalta que todos os testes de bombeamento/recuperação foram realizados e analisados no escopo do processo de outorga, a data de validade da portaria será vinculada a este processo de licenciamento ambiental.

4.2 AUTORIZAÇÃO PARA INTERVENÇÃO AMBIENTAL (AIA)

Não foram realizadas intervenções em área de preservação permanente. Portanto, não são necessárias autorizações para intervenção ambiental.

4.3 RESERVA LEGAL

O empreendimento está localizado na área urbana de um distrito do município de Esmeraldas, não sendo necessário a reserva legal da propriedade.

5 IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Os efluentes industriais e sanitários são gerados na fase produtiva e de apoio. Esses efluentes passam por um processo de pré tratamento antes de serem lançados no corpo receptor denominado córrego Baeta, pertencente a microbacia do Ribeirão do Urubu.

5.1 PROCESSO DE TRATAMENTO DO EFLUENTE INDUSTRIAL

- **Tratamento Preliminar**

A etapa preliminar de tratamento do efluente industrial é composta por peneiras estáticas, grades mecânicas e flotador de gordura.

- **Lagoa Facultativa**

Nesta lagoa a estabilização da matéria orgânica ocorre em duas camadas uma superior aeróbica e outra inferior anaeróbica.

- **Lagoa Aerada**

O efluente equalizado é direcionado para uma lagoa aerada. Nesta etapa ocorre a complementação na remoção de DBO/DQO, remoção de amônia através da conversão em nitrato, eventual remoção do nitrato por conversão a nitrogênio orgânico e a geração de lodo.

- **Zona de decantação**

Na zona de decantação, os sólidos em suspensão tendem a sofrer processo de sedimentação. O lodo biológico gerado no processo de tratamento de efluentes é encaminhado para leitos de secagem

5.1.1 PROCESSO DO EFLUENTE SANITÁRIO

Os efluentes sanitários provenientes dos banheiros e da cozinha do empreendimento após passarem por uma fossa séptica são incorporados ao sistema de tratamento do efluente industrial.

	GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável Superintendência Regional de Meio Ambiente da Central Metropolitana	15045/2012/1/2013 Pág. 10 de 29
--	---	------------------------------------

5.1.2 EFLUENTES DA DRENAGEM PLUVIAL

O empreendimento possui rede de águas pluviais, sendo que todas as águas de chuva incidentes no empreendimento são coletadas e direcionadas para a rede de drenagem do município.

5.2 EMISSÕES ATMOSFÉRICAS

A empresa possui uma caldeira, que utiliza gás GLP para geração de vapor. Todas as emissões atmosféricas deverão atender aos padrões de lançamento conforme Deliberação Normativa COPAM Nº. 187/2013, o último relatório apresentado a SUPRAMCM sob protocolo SIAM R0067216/2017 apresentaram os seguintes parâmetros:

Monóxido Carbono – 46,15 mg/Nm³

Óxido de Nitrogênio – 43,49 mg/Nm³

5.3 RESÍDUOS SÓLIDOS

PLANILHA DE CONTROLE DE RESÍDUOS SÓLIDOS INDUSTRIAL								
Resíduo	Taxa de geração mensal			Transportador	Forma de Disposição final	Empresa responsável pela disposição final		
Denominação	Origem	Classe	Quantidade	Unid.				
Bombonas plásticas contaminadas com produtos de limpeza	Setor de Limpeza	II-A	47,00	Unid.	Recuperadora Minas Tambores Eireli - ME	Reciclagem	Recuperadora Minas Tambores Eireli - ME	
Bombonas plásticas contaminadas com óleo	Setor de Manutenção	I	18,40	Kg	GRI - Gerenciamento de Resíduos Industriais S.A	Reciclagem	GRI - Gerenciamento de Resíduos Industriais S.A	
Óleo usado	Setor de Produção	I	150,00	L	Lwart Lubrificantes Ltda.	Re-refino	Lwart Lubrificantes Ltda.	
Papel/Papelão	Toda a indústria	II-A	168,75	Kg	Santa Maria Comércio de Papel Ltda.	Reciclagem	Santa Maria Comércio de Papel Ltda.	
Resíduo comum	Toda a indústria	II-A	72,00	Kg	Prefeitura Municipal de Esmeraldas	Aterro Sanitário	Prefeitura Municipal de Esmeraldas	

Imagen 04: Planilha de gerenciamento dos resíduos sólidos

Fonte: Autos do processo

Considerando que os resíduos comuns são encaminhados para o lixão do município de Esmeraldas e que este procedimento não está de acordo com a Política Nacional de Resíduos Sólidos, será condicionado neste parecer único a

apresentação de local regularizado para a disposição destes resíduos em consonância com a legislação ambiental vigente.

6 TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA

Em 07 de dezembro de 2016 foi celebrado um Termo de Ajustamento de Conduta – TAC entre o empreendedor e esta Superintendência. Segue relação das cláusulas ambientais do TAC e seu status de cumprimento:

Item	Medida de controle	Prazo	Cumprimento
1	A exploração de água subterrânea através da captação em poço tubular pré-existente, referente ao processo nº 03552/2013 está restrita as condições de uso no regime de 3m ³ /h, com bombeamento de 14:26 horas/dia para suprir a demanda, uma vez que não há no empreendimento outra fonte de abastecimento.	De imediato durante a validade do TAC	
2	Evidenciar a instalação de instrumentos de medição (equipamento hidrométrico, horímetro e medidor de nível) no poço tubular de acordo com Resolução Conjunta SEMAD/IGAM nº 2302, de 05 de outubro de 2015. Ressalta-se que deverá ser realizado o monitoramento do equipamento hidrométrico e horímetro com periodicidade diária e o monitoramento do nível estático e dinâmico do poço tubular mensalmente. Os dados dos monitoramentos deverão ser armazenados em planilhas a serem disponibilizadas ao órgão ambiental quando solicitado.	90 dias	Atendido por meio do protocolo R0067216/2017 de 07/03/2016.
3	Comprovar através de relatório técnico fotográfico e recibos a retirada e destinação adequada dos resíduos de construção civil, resíduo comum e lodo da caixa de flotação da ETE que foram encontrados na empresa	30 dias	Atendido por meio do protocolo R0005452/2017 de 06/01/2017.

	GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável Superintendência Regional de Meio Ambiente da Central Metropolitana	15045/2012/1/2013 Pág. 12 de 29
--	---	------------------------------------

	no dia da vistoria. Tais resíduos devem ser enviados para empresas regularizadas ambientalmente.		
4	Comprovar por meio de relatório técnico fotográfico a adequação dos leitos de secagem que se encontravam trincados no momento da vistoria.	30 dias	Atendido por meio do protocolo R0005452/2017 de 06/01/2017.
5	Somente retornar as operações industriais da empresa após as adequações na ETE listadas nos itens anteriores deste TAC.	Durante a vigência do TAC	Atendido conforme auto de fiscalização 104523/2017.
6	Informar com par de coordenadas geográficas o ponto de coleta a jusante e a montante ao ponto de lançamento de efluente tratado da Serradão Alimentos situado na margem do córrego Baeta.	30 dias	Atendido por meio do protocolo R0005452/2017 de 06/01/2017.
7	Apresentar laudo de monitoramento da pressão sonora no entorno do empreendimento, conforme disposto na Lei Estadual 10.100/90 complementada pela norma nº 10.151/2000 da ABNT.	60 dias	Atendido por meio do protocolo R0039118/2017
8	Apresentar laudo de monitoramento por meio de medições atualizadas referentes ao acompanhamento das emissões atmosféricas das fontes fixas instaladas no empreendimento (caldeira do empreendimento).	90 dias	Atendido por meio do protocolo R0067216/2017 de 07/03/2016.
9	Apresentar comprovação do protocolo de encaminhamento de solicitação de manifestação do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA/MG, nos termos da DN	30 dias	Atendido por meio do protocolo R0005452/2017 de 06/01/2017.

	CONEP 007/2014, frente a regularização ambiental do empreendimento.		
10	Apresentação comprovação do protocolo de encaminhamento de solicitação de manifestação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN frente a regularização ambiental do empreendimento.	30 dias	Atendido por meio do protocolo R0005452/2017 de 06/01/2017
11	Apresentar projeto técnico de aproveitamento de água pluvial coletada pelos telhados, tal projeto deverá ser formulado por profissional competente com a devida com a devida ART e cronograma executivo.	30 dias	Atendido por meio do protocolo R0005452/2017 de 06/01/2017
12	Apresentar análises de qualidade da água do córrego Baeta que é o receptor do efluente tratado do empreendimento em pontos a montante e a jusante do ponto de lançamento de tal efluente, contemplando no mínimo os seguintes parâmetros: DBO, DQO, Oxigênio Dissolvido, pH, sólidos sedimentáveis, sólidos suspensos, sólidos dissolvidos, coliformes termotolerantes, P total (fósforo) Nitrogênio Amoniacal total , detergentes , turbidez e óleos e graxas.	30 dias Repetir Trimestralmente após a 1 ^a análise	Atendido por meio do protocolo R0005452/2017 de 06/01/2017
13	Manter o gerenciamento de resíduos sólidos de forma a destinar integralmente os resíduos recicláveis, não recicláveis e perigosos exclusivamente a empresas devidamente regularizadas ambientalmente. O empreendedor deverá manter no empreendimento para fins de fiscalização a planilha de controle e regularidade ambiental da empresa transportadora e receptora, comprovante de envio e recebimento pela empresa licenciada de	Durante a validade do TAC	Descumprido

	GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável Superintendência Regional de Meio Ambiente da Central Metropolitana	15045/2012/1/2013 Pág. 14 de 29
--	---	------------------------------------

	forma a evidenciar o atendimento desta obrigação.		
14	<p>Comprovar por meio de análises a caracterização de efluentes brutos e tratados para verificar a eficiência da ETE do empreendimento bem como comprovar o atendimento dos padrões de lançamento em curso d' água conforme Deliberação Normativa Conjunta COPAM/CERH- MG nº1, de 05 de maio de 2008.</p> <p>As análises devem ser protocoladas mensalmente e abordar o efluente bruto e o efluente tratado, contemplando no mínimo os seguintes parâmetros: DBO, DQO, pH, sólidos sedimentáveis, sólidos suspensos, sólidos dissolvidos, coliformes termotolerantes, nitrogênio amoniacal total, detergentes e óleos e graxas.</p> <p>As análises devem ser realizadas por laboratório credenciado pela FEAM.</p>	Mensalmente	Descumprido

Em 09 de fevereiro de 2018, o empreendimento foi autuado por descumprir Termo de Ajustamento de Conduta, sendo constatada a existência de poluição ou degradação ambiental tendo em vista o lançamento de efluentes em desacordo com o estabelecido na Deliberação Normativa COPAM CERH nº 01 de 2008.

Em 22/10/2018, sob protocolo SIAM R0177684/2018, o empreendimento comprovou a instalação de um sistema de aeração submerso na lagoa aerada da Estação de Tratamento de Efluentes.

7. CONTROLE PROCESSUAL

Trata-se do PA COPAM nº. 15045/2012/001/2013 formalizado em 06/09/2013 e instruído com a documentação exigida no FOB (fls. 12) para fins de Industrialização da carne inclusive desossa (Cód 01-04-01 DN COPAM 74/2004).

O FOB, gerado a partir do FCE (fls. 01-03) sendo o enquadramento classe 3, da Deliberação Normativa COPAM nº 74, de 9 de setembro de 2004.

Em atendimento ao previsto na Deliberação Normativa COPAM nº 13/95 foi apresentada cópia de exemplar de jornal de circulação regional dando publicidade à solicitação da licença de operação. Pelo órgão ambiental foi apresentado o comprovante da publicação no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais da solicitação da licença.

Conforme Lei 14.940/2013 foi apresentado o Certificado de Regularidade do Cadastro Técnico Federal.

Foi apresentado Relatório de Controle Ambiental e Plano de Controle Ambiental, sendo juntadas também ART's da responsável pelos estudos apresentados.

Foi declarado que não haverá qualquer prejuízo patrimonial pelo empreendedor dispensada autorização do IPHAN e IEPHA nos termos do art. 27 da Lei 21.972/2016.

Os custos de análise do Processo Administrativo foram integralmente quitados.

Este exame, pois, se resume ao âmbito da análise documental sob os parâmetros legais, excluindo-se toda e qualquer informação de caráter técnico/operacional, de inteira responsabilidade da própria empresa e do responsável técnico subscritor dos documentos anexados.

Do ponto de vista estritamente formal a que se restringe esse controle processual, verifica-se que a documentação apresentada se encontra em conformidade com a exigida para esse tipo de requerimento de licença.

8. CONCLUSÃO

A equipe interdisciplinar de análise deste processo, sugere o **deferimento** da licença de Operação em caráter corretivo - LOC, para o empreendedor **Serradão Alimentos** do empreendedor **Serradão Alimentos Ltda** para a atividade de Industrialização da carne, inclusive desossa e preparação de derivados cárneos. (30 T/produto/dia)", no município de Esmeraldas MG, pelo **prazo de 10 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 Conselho Estadual de Política Ambiental (COPAM).

Oportuno advertir ao empreendedor que o descumprimento de todas ou quaisquer condicionantes previstas ao final deste parecer único (Anexo I) e qualquer

	GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável Superintendência Regional de Meio Ambiente da Central Metropolitana	15045/2012/1/2013 Pág. 16 de 29
--	---	------------------------------------

alteração, modificação e ampliação sem a devida e prévia comunicação a Supram Central Metropolitana, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

Cabe esclarecer que a Superintendência Regional de Meio Ambiente da Central Metropolitana, 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 seu responsável técnico.

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.

9. ANEXOS

Anexo I. Condicionantes da Licença de Operação Corretiva - LOC da Serradão Alimentos LTDA.

Anexo II. Programa de Automonitoramento da Operação da Serradão Alimentos LTDA.

ANEXO I

Condicionantes da Licença de Operação Corretiva da Serradão Alimentos LTDA.

Empreendedor: Serradão Alimentos LTDA

Empreendimento: Entreponto Serradão Alimentos

Município: Esmeraldas

Atividade: Industrialização da carne, inclusive desossa e preparação de derivados cárneos

(30Tt/produto dia).

Validade: 10 (dez) anos

	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II.	Durante a vigência de Licença de Operação Corretiva
02	Comprovar por meio de relatório técnico fotográfico a implantação do projeto de reutilização da água de chuva dos telhados do empreendimento para reutilização na unidade industrial.	6 (seis) meses .
03	Comprovar a instalação do terceiro aerador na lagoa aerada conforme proposto no documento, sob protocolo SIAM R 0056311/2018.	30 (trinta) dias.
04	Encaminhar cópia do contrato ou documento que comprove a destinação dos resíduos comuns para local ambientalmente regularizado, juntamente com a licença ambiental do receptor.	30 (trinta) dias.

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

Obs. Eventuais pedidos de alteração nos prazos de cumprimento das condicionantes estabelecidas nos anexos deste parecer poderão ser resolvidos junto a propria Supram, mediante análise técnica e jurídica, desde que não altere o seu mérito/conteúdo.

ANEXO II

Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva Serradão Alimentos LTDA.

Empreendedor: Serradão Alimentos LTDA

Empreendimento: Entreponto Serradão Alimentos

Município: Esmeraldas

Atividade: Industrialização da carne, inclusive desossa e preparação de derivados cárneos
(30Tt/produto dia).

Validade: 10 (dez) anos

1 – Efluentes Líquidos Industriais e Sanitários

Local de Amostragem	Parâmetros	Frequência da amostragem
Entrada e Saída da ETE	pH, DBO, DQO, sólidos sedimentáveis, sólidos em suspensão, óleos e graxas, ABS, temperatura	Bimestral

Relatórios:

Enviar **semestralmente** a SUPRAM - CENTRAL os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá ser de laboratórios cadastrados conforme DN 216/2017 e deve conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises, além da quantidade gerada e do número de empregados no período.

Método de análise

Conforme determina a DN COPAM CERH 01/2008, os métodos de coleta e análise dos efluentes devem ser os estabelecidos nas normas aprovadas pelo INMETRO ou, na ausência delas, no Standard Methods for Examination of Water and Wastewater, APHA-AWWA, última edição.

Método de amostragem: normas ABNT, CETESB ou Environmental Protection Agency - EPA.

2 Curso d' água – Córrego Baeta- bacia do Ribeirão do Urubú - receptor de efluente tratado

Local de Amostragem	Parâmetros	Frequência da amostragem
No córrego Baeta, local definido como ponto a montante do local de lançamento do efluente tratado.	pH, DBO, DQO, sólidos suspensos e sedimentáveis,nitrogênio amoniacial, fósforo, óleos e graxas - ABS, temperatura.	Bimestral
No local definido como pontos a jusante do local de lançamento do efluente tratado.	pH, DBO, DQO, sólidos suspensos e sedimentáveis,nitrogênio amoniacial, fósforo, óleos e graxas - ABS, temperatura..	Bimestral.

Relatórios:

Enviar semestralmente a SUPRAM - CENTRAL os resultados das análises efetuadas.

Método de análise

Conforme determina a DN COPAM CERH 01/2008, os métodos de coleta e análise dos efluentes devem ser os estabelecidos nas normas aprovadas pelo INMETRO ou, na ausência delas, no Standard Methods for Examination of Water and Wastewater, APHA-AWWA, última edição.

Método de amostragem: normas ABNT, CETESB ou Environmental Protection Agency - EPA.

3 Resíduos Sólidos e Oleosos

Enviar semestralmente a Supram-Central, os relatórios de controle e disposição dos resíduos sólidos gerados contendo, no mínimo os dados do modelo abaixo, bem como a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas informações.

Resíduo				Transportador		Disposição final		Obs. (**)
Denominação	Origem	Classe NBR 10.004 (*)	Taxa de geração kg/mês	Razão social	Endereço completo	Forma (*)	Empresa responsável	
							Razão social	Endereço completo

(*) Conforme NBR 10.004 ou a que sucedê-la.

(**) Tabela de códigos para formas de disposição final de resíduos de origem industrial

- 1- Reutilização
- 2 - Reciclagem
- 3 - Aterro sanitário
- 4 - Aterro industrial
- 5 - Incineração
- 6 - Co-processamento
- 7 - Aplicação no solo
- 8 - Estocagem temporária (informar quantidade estocada)
- 9 - Outras (especificar)

Em caso de alterações na forma de disposição final de resíduos, a empresa deverá comunicar previamente à Supram-Central, para verificação da necessidade de licenciamento específico.

As doações de resíduos deverão ser devidamente identificadas e documentadas pelo empreendedor. Fica proibida a destinação dos resíduos Classe I, considerados como Resíduos Perigosos segundo a NBR 10.004/04, em lixões, bota-fora e/ou aterros sanitários, devendo o empreendedor cumprir as diretrizes fixadas pela legislação vigente.

Comprovar a destinação adequada dos resíduos sólidos de construção civil que deverão ser gerenciados em conformidade com as Resoluções CONAMA n.º 307/2002 e 348/2004.

As notas fiscais de vendas e/ou movimentação e os documentos identificando as doações de resíduos, que poderão ser solicitadas a qualquer momento para fins de fiscalização, deverão ser mantidos disponíveis pelo empreendedor.

4 Efluentes Atmosféricos

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Caldeira GLP	Material Particulado e CO	<u>Semestral</u>

Relatórios: Enviar anualmente, a Supram-Central 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 ser de laboratório(s) acreditado(s), para os ensaios e calibrações realizadas, nos termos da ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005 junto ao Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO), ou homologado(s), para os ensaios e calibrações realizadas junto à Rede Metrológica de âmbito estadual integrante do Fórum de Redes Estaduais e que disponha de um sistema de reconhecimento da competência de laboratórios com base nos requisitos da Norma ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005, conforme exige a DN 216/2017, e deve conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises.

Os resultados apresentados nos laudos analíticos deverão ser expressos nas mesmas unidades dos padrões de emissão previstos na DN COPAM n.º 187/2013.

Na ocorrência de qualquer anormalidade nos resultados nas análises realizadas durante o ano, o órgão ambiental deverá ser imediatamente informado.

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

5 Ruídos

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência de análise
No entorno do empreendimento, baseando-se na Lei Estadual 10.100 de 17/01/90	Nível de pressão sonora (ruído)	<u>Semestral</u>

Enviar Anualmente à Supram-Central relatório contendo os resultados das medições efetuadas; neste deverá conter a identificação, registro profissional e assinatura do responsável técnico pelas amostragens.

As amostragens deverão verificar o atendimento às condições da Lei Estadual nº 10.100/1990 e Resolução CONAMA n.º 01/1990.

O relatório deverá ser de laboratórios em conformidade com a DN COPAM n.º 167/2011 e deve conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises, acompanhado da respectiva anotação de responsabilidade técnica – ART.

IMPORTANTE

- Os parâmetros e frequências especificadas para o programa de Automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da Supram-Central, 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.