



**PARECER ÚNICO Nº 0203640/2019**

<b>INDEXADO AO PROCESSO:</b> Licenciamento Ambiental	<b>PA COPAM:</b> 0283/1995/008/2014	<b>SITUAÇÃO:</b> Sugestão pelo deferimento	
<b>FASE DO LICENCIAMENTO:</b> LICENÇA DE OPERAÇÃO CORRETIVA		LOC	
<b>PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS:</b>	<b>PROCESSO:</b>	<b>PORTARIA:</b>	<b>SITUAÇÃO:</b>
Poço tubular	6035/2015	1901096/2018	Deferido
Poço tubular	23081/2013	595/2018	Deferido
Poço tubular	17231/2012	a publicar	Análise Técnica Concluída
Poço tubular	21043/2013	1901680/2019	Deferido
Uso Insignificante	235400/2018	-	Deferido

<b>EMPREENDEDOR:</b> FRIGORÍFICO LUCIANA LTDA.	<b>CNPJ:</b> 21.589.536/0001-64	
<b>EMPREENHIMENTO:</b> FRIGORÍFICO LUCIANA LTDA. – Fazenda Luciana	<b>CNPJ:</b> 21.586.536/0001-64	
<b>MUNICÍPIO:</b> UBERLÂNDIA-MG	<b>ZONA:</b> Rural	
<b>COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM):</b> SAD 69	<b>LAT</b> 18° 42' 55,52" <b>LONG</b> 48° 22' 47,31"	
<b>LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO:</b>		
<input type="checkbox"/> INTEGRAL	<input type="checkbox"/> ZONA DE AMORTECIMENTO	
<input type="checkbox"/> USO SUSTENTÁVEL	<input checked="" type="checkbox"/> NÃO	
<b>BACIA FEDERAL:</b> Rio Paranaíba	<b>BACIA ESTADUAL:</b> Rio Uberabinha	
<b>UPGRH:</b> PN 1		
<b>CÓDIGO:</b>	<b>ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04):</b>	<b>CLASSE</b>
D-01-03-01	Abate de animais de médio e grande porte (abate de 300 cabeças/dia)	05
D-01-04-01	Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas ( 19,0 toneladas/dia)	03
D-01-05-08	Processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo e farinha (12,5 toneladas/dia).	03
F-06-01-7	Ponto de abastecimento (23m³)	01
<b>RESPONSÁVEL TÉCNICO:</b> Hiuly Freitas Matos	<b>REGISTRO:</b> CREA-MG: 204809/D	
<b>AUTO DE FISCALIZAÇÃO:</b> 109667/2018	<b>DATA:</b> 22/01/2018	

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Amilton Alves Filho	1146912-9	
Ricardo Rosa Milha Belo	1147181-0	
Joelma Maria Santos Silva	1100180-7	
Rodrigo Angelis Alvarez – Diretor Regional de Apoio Técnico	1191774-7	
De acordo: Wanessa – Diretora de Controle Processual	1472918-0	



## 1. INTRODUÇÃO

O parecer em referência tem por objetivo subsidiar a Câmara Técnica de Atividades Industriais (CID), do Conselho Estadual de Política Ambiental, quanto ao pedido de Licença de Operação Corretiva (LOC) para o empreendimento denominado Frigorífico Luciana Ltda., localizado na zona rural do município de Uberlândia-MG.

O empreendedor obteve a licença de operação do abatedouro na 67ª Reunião Ordinária da Unidade Regional Colegiada do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, URC TMAP, em 11/06/2010 com prazo de validade até 11/06/2014. No dia 15/05/2014, o empreendedor formalizou junto ao órgão ambiental o pedido de Revalidação de Licença de Operação. Ocorre que, no decorrer do processo, esse foi reorientado para Licença de Operação Corretiva em 07/07/2017, após ser lavrado auto de infração para o empreendimento.

O pedido de licença de operação corretiva contempla a atividade de abate de animais de médio e grande porte (bovinos e suínos), código D-01-03-01 com capacidade nominal instalada para o abate de 300 cabeças dia<sup>-1</sup>, classe 05 e porte médio, conforme Deliberação Normativa 74/2004. As atividades secundárias listadas na DN 74/2004 como: processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo óleos e farinha (D-01-05-08), com capacidade nominal de 12,5 toneladas dia<sup>-1</sup> e a industrialização de carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas (D-01-04-01), com capacidade de 19 toneladas dia<sup>-1</sup> são classificadas como classe 03, ou seja, de médio porte e médio potencial poluidor. Há, ainda, um ponto de abastecimento de 23m (F-06-01-7), classe 01.

No dia 22/02/2018, o empreendedor protocolou ofício junto ao órgão ambiental solicitando que a análise fosse mantida na DN 74/2004 (Protocolo n.º R055279/2018).

A vistoria realizada pela equipe da SUPRAM TMAP ocorreu no dia 22/01/2017, com o intuito de subsidiar a análise técnica, sendo observadas todas as instalações do empreendimento, áreas destinadas às atividades, bem como o sistema de controle ambiental atualmente desenvolvido. Após a vistoria, solicitamos informações complementares para concluir a respeito da viabilidade ambiental do empreendimento.

A responsável legal pelos estudos ambientais apresentados ao órgão ambiental é a Engenheira Ambiental Hiuly Freitas Matos, CREA-MG: 204.809/D e ART n.º 1420170000003963747 e Giovani Salviano Melo CRQ n.º 02100627 e ART n.º W 5722.

As informações descritas no PU foram extraídas dos estudos apresentados e por constatações aferidas na vistoria realizada pela equipe de análise técnica da SUPRAM TMAP.



## 2. CARACTERIZAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

O empreendimento Frigorífico Luciana Ltda., está localizado no município de Uberlândia-MG, na fazenda Luciana, lugar denominado “córrego Paranã”. O acesso ao empreendimento é feito pela rodovia que dá acesso ao distrito de Cruzeiro dos Peixotos em Uberlândia-MG. Antes de chegar ao distrito, entra à esquerda e segue até a Fazenda Luciana (S 18° 42' 54,59'' e W 48° 22' 47,15''), figura 01.



**Figura 01** – Área do Frigorífico Luciana, Uberlândia-MG.

A principal atividade desenvolvida no empreendimento é o abate de animais de médio e grande porte, predominando o abate de bovinos, com média de 200 animais/dia e o abate de suínos, com média de 100 animais/dia. Além dessa atividade o empreendimento realiza a industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas, com média de 19,0 toneladas/dia e o processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha com capacidade para 12,5 toneladas/dia. O empreendimento conta com aproximadamente 100 funcionários em um único turno de trabalho.

De acordo com os estudos ambientais apresentados, todos os efluentes gerados na unidade industrial são tratados em uma Estação de Tratamento de Efluentes (ETE) e fertirrigados em uma área de pastagem, figura 02, da própria propriedade.



**Figura 02** – Área de aplicação de efluentes após passar pelo sistema de tratamento.

Os bovinos são recebidos em currais e, depois de inspecionados, permanecem por um período de 12 horas em jejum e dieta hídrica. Após essa etapa, são encaminhados ao abate, sendo antes lavados com jatos de água. A operação de abate é iniciada com o atordoamento dos animais em boxes apropriados, utilizando pistola de ar comprimido. Após o atordoamento, o animal é içado e encaminhado às etapas posteriores do processo industrial: esfolagem (retirada do couro), serragem, decapitação, abertura do abdômen para evisceração, toailete e limpeza. Essas operações são realizadas manualmente por operários localizados no percurso dos trilhos, sobre plataformas 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 Federal. As carcaças liberadas são limpas, para depois serem encaminhadas à lavagem e ao resfriamento, por um período de 12 horas a 0° C. Após o período de resfriamento e maturação, as carcaças são divididas em dianteiros, traseiros e ponta de agulha para serem encaminhados ao consumo “in natura” em açougues, cozinhas industriais e supermercados (Fonte: RCA, 2014).

Quanto aos suínos, esses são pesados e destinados para pocilgas, onde permanecem em jejum e dieta. Em seguida, são conduzidos por um corredor com chuveiro de aspersão até a sala de abate. Uma vez atordoados com choque elétrico, os suínos são conduzidos por um trilho aéreo mecanizado



para sangria, em seguida são levados para o tanque de escaldagem. Após a escaldagem, o suíno passa por um processo de depilagem e chamuscagem. Após a limpeza, o suíno é lavado e realiza-se a evisceração e processamento semelhante ao descrito para os bovinos.

O empreendimento possui uma caldeira Geza alimentada por lenha, com uma capacidade nominal de 3000 kg h<sup>-1</sup> e uma segunda caldeira Nortech, também alimentada à lenha, com capacidade de 2000 kg h<sup>-1</sup>. No sistema de resfriamento e refrigeração, é utilizado o gás amônia como fluido refrigerante, sendo armazenado em 02 (dois) reservatórios, 01 (um) tanque com capacidade para 3.500 litros e um segundo tanque com capacidade de 700 litros. O frigorífico possui uma área destinada à atividade de manutenção e um almoxarifado para guardar insumos. A área de manutenção possui diversas ferramentas e estoque de materiais, tais como: tubo de ferro, cantoneiras e outros materiais destinados à serralheria. No almoxarifado são guardados materiais de reposição do frigorífico e insumos destinados à limpeza da empresa (Fonte: RCA, 2014).

A empresa possui certificado do corpo de bombeiros militares do Estado de Minas Gerais n°20190088242, válido até 30/05/2024, atestando que a empresa possui as medidas de segurança contra incêndio previstas no Decreto Estadual n.º 115/2005.

### **3. UTILIZAÇÃO DOS RECURSOS HÍDRICOS**

A água utilizada na unidade industrial é proveniente de 04 (quatro) poços tubulares (Processos n.ºs 6035/2015, 23081/2013, 17231/2012 e 31043/2013) e uma captação no córrego Paranã sendo considerado uso de volume insignificante (Certidão n.º 92936/2018).

De acordo com o Relatório de Controle Ambiental apresentado, a empresa utiliza a água para lavagem de produtos, resfriamento/refrigeração, lavagem de pisos, produção de vapor, consumo humano e no chuveiro de matança. Na Fazenda existe um rego d' água que corta o imóvel e o empreendedor comprometeu-se junto ao órgão ambiental a não realizar nenhuma captação d' água, protocolo n° R0084160/2019.

### **4. ÁREA DE PRESERVAÇÃO PERMANENTE (APP)**

As áreas de preservação permanente (APP) dentro do imóvel em questão somam 2,9052 hectares conforme informado no CAR (Cadastro Ambiental Rural). A intervenção em APP caracterizada pela captação d' água através de uma roda d' água é considerada antrópica



consolidada conforme prevê a Lei Estadual 20.922/2013, já reconhecida no processo PA 00283/095/006/2006.

## 5. RESERVA LEGAL

O empreendimento está localizado na Fazenda Luciana, no município de Uberlândia-MG, com área total de 82,8596 hectares, conforme matrícula nº 51.468, do Serviço de Registro de Imóveis da cidade de Uberlândia-MG. A área de reserva legal corresponde a 16,58 hectares, não inferior aos 20 % exigido por lei, e se encontra localizada dentro da propriedade, conforme Av- 3-51.468, datado de 30/05/2008.

A área de reserva legal é dividida em 06 (seis) fragmentos com as seguintes áreas: Reserva legal 01, com área de 0,40 hectares; reserva legal 02, com área de 0,19 hectares; reserva legal 03, com área de 2,27 hectares; reserva legal 04, com área de 1,97 hectares; reserva legal 05, com área de 0,80 hectares e, por fim, reserva legal com área total de 10,95 hectares. As glebas de reserva legal 1, 2, 3, 4 e 5 são compostas por vegetação de cerrado, com vários efeitos de borda e com livre acesso de animais domésticos (bovinos). A gleba 06 é formada por uma pastagem de braquiária e com árvores isoladas e esta cercada.

Para que as áreas de reserva legal do empreendimento cumpram a sua função legal, conforme definido na legislação ambiental, é necessário um intenso trabalho com a finalidade de evitar a entrada de animais, desse modo, o empreendedor deverá implementar projetos de recuperação florestal.

O empreendedor apresentou um Projeto Técnico de Reconstituição da Flora (PTRF) que prevê a recomposição florestal de uma área de 10,95 hectares de reserva legal. Além disso, será condicionado ao empreendedor o isolamento das áreas de reserva legal da influência de animais domésticos. Vale ressaltar que o empreendedor apresentou o CAR (Cadastro Ambiental Rural) para o imóvel em questão.

## 6.0 IMPACTOS AMBIENTAIS IDENTIFICADOS NO EMPREENDIMENTO

### 6.1 Ruídos

A empresa apresentou valores referentes ao nível de ruídos aferidos nos limites do abatedouro. Os valores encontrados foram de 54,0 dB. Considerando que a atividade desenvolvida



no empreendimento é industrial, os valores aferidos se encontram dentro dos limites exigidos para área industrial, que é de 70 dB, diurno.

## 6.2 Efluentes líquidos de origem industrial

Para facilitar e minimizar os custos de tratamento, os efluentes são divididos em duas linhas principais. 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. 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.

Para a atividade de graxaria, os efluentes líquidos gerados são provenientes, principalmente, da limpeza de equipamentos e instalações, não havendo segregação em linha verde e vermelha.

Todos os efluentes gerados são direcionados para Estação de Tratamento de Efluentes (ETE) do abatedouro. O sistema de tratamento de efluentes do empreendimento é composto por um tratamento primário (remoção de sólidos) e um tratamento biológico (diminuição da carga orgânica) e está projetado para tratar tanto os efluentes gerados na área de abate, bucharia, desossa (linha vermelha), quanto das áreas de pocilga e currais (linha verde).

Os efluentes da linha vermelha são compostos pelos efluentes gerados nas áreas em que o sangue é o principal contaminante, tais como: água de lavagem da sangria, das operações de evisceração, desossa, resfriamento, limpeza de tripas (bucharia), depilação de suínos e processamento de vísceras. O sistema de tratamento primário da linha vermelha consiste na separação de sólidos, através de peneira estática, daí o efluente é encaminhado para dois tanques de decantação e equalização, e depois de misturado à linha verde, é encaminhado para um reator biológico seguido de filtro e daí para lagoas de tratamento e polimento. Após a lagoa de polimento, os efluentes são bombeados e utilizados na fertirrigação de pastagem e de culturas agrícolas. O gás proveniente do reator é queimado.

Os efluentes da linha verde são compostos pelos efluentes gerados nas áreas em que não há presença de sangue, tais como limpeza de currais, pocilgas, caminhões de transporte dos animais e lavagem dos animais na rampa de acesso. O sistema de tratamento primário da linha verde consiste na separação de sólidos através de sedimentação, onde a parte sólida é encaminhada para compostagem e o efluente líquido é encaminhado para a Estação de Tratamento de Efluentes (ETE).



A graxaria possui 03 (três) digestores que funcionam em forma de batelada, com capacidade de processar 12,5 t/dia, sendo que os produtos gerados são o sebo, que é direcionado para tanques contidos em bacia de contenção e farinhas, esses produtos são comercializados com terceiros. Os efluentes líquidos gerados na graxaria são direcionados para caixas de decantação (caixa de gordura), seguindo, posteriormente, para a ETE. Os resíduos sólidos gerados nesse processo de decantação são recolhidos e retornam ao processo de digestão.

Os efluentes de todas as linhas se encontram em uma caixa de passagem praticamente livre dos sólidos grosseiros, sendo encaminhado para um reator, seguido de filtro e depois para lagoas de estabilização. Existem no local 03 (três) lagoas impermeabilizadas com manta do tipo PEAD. Após passar por 03 (três) lagoas de polimento, o efluente é bombeado para um tanque pulmão impermeabilizado e, em seguida, aspergido em área de cultivo de milho.

### 6.3 Esgoto sanitário

Os efluentes domésticos, provenientes dos sanitários e vestiários, são direcionados para um tanque séptico e em seguida seguem para o sistema de tratamento de efluentes industriais (ETE).

### 6.4 Emissão atmosférica

No empreendimento existem 02 (duas) caldeiras que utilizam a lenha como combustível. Foi apresentado valores relativos à emissão de material particulado, SO<sub>2</sub>, CO, e CO<sub>2</sub> para as duas caldeiras, conforme tabela 01.

Tabela 01 – Emissões atmosféricas das caldeiras existentes no empreendimento.

Caldeiras	MP – mg m <sup>-3</sup>	SO <sub>2</sub> - mg m <sup>-3</sup>	CO - mg m <sup>-3</sup>	CO <sub>2</sub> - mg m <sup>-3</sup>	O <sub>2</sub> - mg m <sup>-3</sup>
3000 kg h <sup>-1</sup>	154,47	55,74	225	10,3	8,2
2000 kg h <sup>-1</sup>	126,84	74,14	260	10,5	8,5

Fonte: Estudos ambientais, 2014.

De acordo com a documentação apresentada à emissão de material particulado está dentro dos limites previstos pela legislação vigente.

A empresa apresentou o certificado de registro de consumidor de produtos da flora lenha e cavacos do Instituto Estadual de Florestas (IEF). A empresa deverá renovar anualmente o registro.





## 6.5 Resíduos Sólidos

Durante o desenvolvimento das atividades no Frigorífico Luciana, são gerados diversos tipos de resíduos, tais como: lixo de escritório, lixo doméstico, resíduos classe I, resíduos da linha verde, resíduos da linha vermelha, sangue, resíduos sólidos do abate e lodo da ETE.

O empreendedor faz a coleta seletiva e destina os resíduos que são passíveis de reciclagem para empresas licenciadas. Em relação à parte não reciclável (lixo doméstico), a empresa destina os mesmos para o sistema de coleta pública do Município de Uberlândia-MG. Em relação aos resíduos classe I, o empreendedor armazena os mesmos em bombonas de plásticos (200 litros) em um galpão, para posterior recolhimento por empresas licenciadas ambientalmente. O sangue proveniente do abate é armazenado em um tanque e, posteriormente, é bombeado para cozimento e secagem, sendo posteriormente compostado em células, juntamente como os resíduos da linha verde e cinzas da caldeira.

Os resíduos sólidos do abate, tais como: couros, chifres e cascos são comercializados com terceiros, mocotó, gorduras, ossos, vísceras, carcaças ou parte de carcaças condenadas são destinadas para a graxaria do empreendimento. As tripas (envoltórios) são encaminhadas para uma sala própria e preparadas para serem comercializadas. O lodo da ETE é compostado e utilizado na adubação de pastagens do empreendimento.

## 7. CONTROLE PROCESSUAL

O processo se encontra formalizado e instruído corretamente no tocante à legalidade processual, haja vista a apresentação dos documentos necessários e exigidos pela legislação ambiental em vigor, conforme enquadramento no disposto da Deliberação Normativa nº 74/2004.

Neste processo se encontra a publicação em periódico local ou regional do pedido de Licença, conforme determina a norma vigente, bem como foi apresentado Cadastro Técnico Federal – CTF.

O local de instalação do empreendimento e o tipo de atividade desenvolvida estão em conformidade com as leis e regulamentos administrativos municipais, de acordo com declaração emitida pelo Município de Uberlândia/MG.

Conforme protocolo R055279/2018 (de 22/03/2018) e a faculdade preconizada pelo art. 38, III da DN COPAM 217/2017, o processo supracitado será regido na modalidade de licença determinada pela DN COPAM 74/2004.,



Nos termos do Decreto Estadual 47.383/2018, o prazo de validade da licença em referência será de 10 (dez) anos.

## 8. CONCLUSÃO

A equipe interdisciplinar de análise deste processo, do ponto de vista técnico e jurídico, opina pelo deferimento da concessão da Licença de Operação Corretiva (LOC) para **FRIGORIFICO LUCIANA LTDA., por um prazo de 10 (dez) anos**, localizado no município de Uberlândia/MG, vinculada ao cumprimento das condicionantes, ouvida a Câmara Técnica 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 alteração, modificação e ampliação sem a devida e prévia comunicação a Supram Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, tornam o empreendimento em questão passível de autuação. **Ressalta-se que a Licença Ambiental em apreço não dispensa nem substitui a obtenção pelo requerente de outras licenças legalmente exigíveis.**

Cabe esclarecer que a SUPRAM TMAP não possui responsabilidade técnica sobre os projetos de sistemas de controle ambiental e programas de treinamento aprovados para implantação, sendo a execução, operação, comprovação de eficiência e/ou gerenciamento dos mesmos de inteira responsabilidade da própria empresa, seu projetista e/ou prepostos.

Opina-se, que as observações acima constem do Certificado de Licenciamento Ambiental.

## 9. ANEXOS

**Anexo I. Condicionantes**

**Anexo II. Automonitoramento**



### ANEXO I – CONDICIONANTES

**Empreendedor:** FRIGORÍFICO LUCIANA LTDA .  
**Empreendimento:** FRIGORÍFICO LUCIANA LTDA. - FAZENDA LUCIANA (MAT. 51.468)  
**CNPJ:** 21.589.536/0001-64  
**Município:** UBERLÂNDIA-MG  
**Atividade:** Abate de animais de médio e grande porte, industrialização da carne e processamento de produtos de origem animal.  
**Código DN 74/04:** D-01-02-03, D-01-04-01, D-1-05-08 e F-06-01-7  
**Processos:** 0283/1995/008/2014  
**Validade:** 10 ANOS

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Apresentar laudo, anualmente junto ao órgão ambiental, atestando que as 03 (três) lagoas de polimento existentes no empreendimento estão impermeabilizadas. Anexar ART de Responsável Técnico.	Anualmente, durante a vigência da licença ambiental
02	Comprovar a execução do Projeto Técnico de Reconstituição da Flora (PTRF) para recomposição florestal de 10,95 hectares da área de reserva legal, conforme projeto apresentado junto ao órgão ambiental.	2 anos
03	Comprovar o isolamento de todos os fragmentos da área de reserva legal da influência de animais domésticos. Apresentar laudo junto ao órgão ambiental demonstrando o isolamento com a respectiva ART.	1 ano
04	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. 1.661/2012 ou norma posterior que vier a reger a matéria. Obs.: Enviar anualmente à SUPRAM TMAP o certificado do ano vigente.	Anualmente, durante a vigência da Licença.
05	Manter o sistema de armazenamento temporário de resíduos sólidos, conforme estabelecido na norma da ABNT NBR 10.004, e obedecendo aos requisitos das NBRs 11.174 e 12.235. Apresentar relatório anualmente junto ao órgão ambiental com a respectiva ART.	Anualmente, durante a vigência da Licença
06	Manter no empreendimento, para fins de fiscalização, as notas de comprovação da destinação final dos resíduos sólidos gerados no processo industrial. Vale salientar que os resíduos devem ser destinados para empresas licenciadas ambientalmente.	Durante a vigência da Licença.
07	Manter sempre o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros – AVCB válido, apresentando cópia do mesmo sempre que houver renovação.	Até 1 mês após a emissão da renovação do AVCB, durante a vigência da LOC.
08	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido pela SUPRAM-TM/AP no Anexo II	Durante a vigência da licença ambiental

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



Obs.:<sup>1</sup> No caso de impossibilidade técnica de cumprimento de medida condicionante estabelecida pelo órgão ambiental competente, o empreendedor poderá requerer a exclusão da medida, a prorrogação do prazo para cumprimento ou alteração de seu conteúdo, formalizando requerimento escrito devidamente instruído com a justificativa e a comprovação da impossibilidade de cumprimento, até o vencimento da respectiva condicionante.

Obs.:<sup>2</sup> 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.:<sup>3</sup> Apresentar, juntamente com o documento físico, cópia digital das condicionantes e automonitoramento em formado pdf., acompanhada de declaração, atestando que confere com o original.

Obs.:<sup>4</sup> Os laboratórios, impreterivelmente, devem ser acreditados/homologados conforme a Deliberação Normativa COPAM nº 216, de 07 de outubro de 2017, ou a que sucedê-la.

Obs.:<sup>5</sup> 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.



## PROGRAMA DE AUTOMONITORAMENTO – ANEXO II

**Empreendedor:** FRIGORIFICO LUCIANA LTDA.  
**Empreendimento:** FRIGORIFICO LUCIANA LTDA. – FAZENDA LUCIANA (MAT. 51.468)  
**CNPJ:** 21.589.536/0001-64  
**Município:** Uberlândia-MG  
**Atividade:** Abate de animais de médio e grande porte, industrialização da carne e processamento de produtos de origem animal  
**Código DN 74/04:** D-01-02-03, D-01-04-01, D-1-05-08 e F-06-01-7  
**Processos:** 0283/1995/008/2014  
**Validade:** 10 ANOS

### 1. RESÍDUOS SÓLIDOS

Enviar anualmente à SUPRAM TMAP, até o dia 20 do mês subsequente, os relatórios de Registro de Resíduos, 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 TMAP, para verificação da necessidade de licenciamento específico.

As doações de resíduos deverão ser devidamente identificadas e documentadas pelo empreendedor.

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



## 2. RUÍDOS

Tabela 02 – Locais de amostragem de ruídos

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência
Em pontos localizados nos limites da área do empreendimento (Abatedouro) de acordo com a NBR 10.151/2000	dB(A)	Anual

Enviar anualmente a SUPRAM TM/AP, até o dia 20 do mês subsequente o relatório contendo os resultados das medições efetuadas; neste deverá conter a identificação, registro profissional e assinatura do responsável técnico pelas amostragens.

## 3. EFLUENTES LÍQUIDOS INDUSTRIAIS

Realizar análise anualmente dos seguintes parâmetros (DBO, DQO, óleos e graxas, oxigênio dissolvido, sólidos suspensos totais, pH, Sólidos sedimentáveis, detergente, vazão, e temperatura, conforme descrito na tabela 03 abaixo.

Tabela 03 – Parâmetros a serem analisados no sistema de tratamento de efluentes líquidos industriais

Parâmetros	Efluentes Brutos	Saída do reator	Saída lagoa de polimento 01	Saída lagoa de polimento 02	Saída lagoa de polimento 03	Eficiência Reator (%)	Eficiência lagoa 01 (%)	Eficiência lagoa 02 (%)	Eficiência lagoa 03 (%)	Eficiência do Sistema (%)
DBO										
DQO										
Óleos e graxas										
Oxigênio dissolvido										
Sólidos Suspensos totais										
Sólidos Sedimentáveis										
Detergente										
Temperatura										
Vazão										
pH										



Relatórios: Enviar semestralmente à SUPRAM TM/AP, até o dia 20 do mês subsequente, os resultados das análises efetuadas.

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

#### 4. EFLUENTES SANITÁRIOS

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência
Entrada e saída do sistema de tratamento de efluentes sanitários	DBO <sub>5</sub> , DQO, Sólidos em suspensão e sólidos sedimentáveis	Anual

Relatórios: Enviar anualmente a SUPRAM TMAP, até o dia 20 do mês subsequente, os resultados das análises efetuadas. O Relatório deverá conter a identificação, o registro profissional e assinatura de responsável técnico pelas análises além da produção industrial e o número de empregados no período.

Método de análise: Normas aprovadas pelo INMETRO, ou na ausência delas, no *Standard Methods for Examination of Water Wastewater*.

#### 5. SISTEMA DE CAIXA SEPARADORA DE ÁGUA E ÓLEO

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência
Entrada e saída do sistema de caixa separadora de água e óleo do tanque de abastecimento e do lavador de caminhões	pH, vazão média, DBO, DQO, sólidos em suspensão, óleos e graxas e detergentes	Anual

Relatórios: Enviar anualmente a SUPRAM TMAP, até o dia 20 do mês subsequente, os resultados das análises efetuadas. O Relatório deverá conter a identificação, o registro profissional e assinatura de responsável técnico pelas análises além da produção industrial e o número de empregados no período.

Método de análise: Normas aprovadas pelo INMETRO, ou, na ausência delas, no *Standard Methods for Examination of Water Wastewater*.

#### 6. EMISSÕES ATMOSFÉRICAS

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência
Chaminé da caldeira de 2.000 kg/h	Material particulado e CO	Anual
Chaminé da Caldeira de 3.000 kg/h	Material particulado e CO	Anual



Relatórios: Enviar anualmente a SUPRAM TMAP, até o dia 20 do mês subsequente ao mês de coleta, os resultados das análises efetuadas, acompanhados pelas respectivas planilhas de campo e de laboratório, bem como a dos certificados de calibração do equipamento de amostragem. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional, anotação de responsabilidade técnica e a assinatura do responsável pelas amostragens. Deverão também ser informados os dados operacionais. Os resultados apresentados nos laudos analíticos deverão ser expressos nas mesmas unidades do padrões de emissão previstos na DN 187/2013.

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

## 7. SOLO

Na área agrícola que recebe os efluentes do abatedouro e resíduos provenientes do processo de compostagem, deverão ser analisados os seguintes parâmetros:

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência de Análise
Nas áreas submetidas à aplicação de efluentes industriais do abatedouro e resíduos da compostagem) (1, 2, 3, 4).	pH em H <sub>2</sub> O, K (Potássio), Al (Alumínio), Na (Sódio), Cu (Cobre), Zn (Zinco), Ca (Cálcio), Mg (Magnésio), Enxofre (S) CTC, P (Fósforo), (C) Carbono e matéria orgânica. Somente no primeiro ano o empreendedor deverá analisar a textura do solo.	Anualmente

(1) Seguir recomendação da aplicação de compostos orgânicos elaborada por técnico habilitado, seguindo os princípios agronômicos e projetos pertinentes;

(2) A recomendação da taxa de aplicação dos fertilizantes orgânicos no solo deve ser elaborada/revista anualmente de acordo com os critérios agronômicos;

(3) A amostragem deverá ser realizada na camada de 0-20 cm, conforme “Recomendações para o uso de corretivos e fertilizantes em Minas Gerais, 5ª Aproximação, capítulo 1 – Amostragem de solo, pg. 13 -20” (Lopes; Alvarez, 1999) e possíveis atualizações.

(4) A cada análise realizada, apresentar croqui da área com os pontos de amostragem georreferenciados. Caso a aplicação tenha ocorrido em propriedade diversa, anexar anuência do proprietário;

**Relatórios:** Enviar à Supram, no 1º ano, 5º ano e 10º ano da vigência da licença ambiental (até o 20º dia do mês subsequente às análises realizadas), as análises de solo realizadas anualmente, acompanhadas de laudo técnico conclusivo quanto ao balanço nutricional do sistema solo-planta, com ênfase no estado nutricional do solo e sua condição em continuar recebendo o tipo de fertilizante com vistas aos aspectos ambientais. O relatório deverá especificar o tipo de amostragem e conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pela amostragem. Deverá ser anexado ao relatório o laudo de análise do laboratório responsável pelas determinações.

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





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

**Métodos de análise:** Utilizar a metodologia de análise de solo da Embrapa, 2009 e possíveis atualizações.

## **8. COMPOSTAGEM**

Em relação ao processo de compostagem existente dentro do empreendimento, o empreendedor deverá protocolar relatório com a respectiva ART, com periodicidade anual, junto ao órgão ambiental durante a vigência da licença ambiental. O relatório deverá observar as diretrizes do art. 10, da Resolução CONAMA 481/2017.