

PARECER ÚNICO – SUPRAM LESTE MINEIRO		PROTOCOLO SIAM Nº 750332/2010
INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA COPAM: 00052/2000/003/2010	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação Corretiva - LOC		

PROCESSOS VINCULADOS NO SIAM:	PA COPAM:	SITUAÇÃO:
Auto de Infração	00052/2000/002/2000	Processo arquivado/multa paga
Cadastro de Uso Insignificante	05509/2010	Cadastro efetivado

EMPREENDEDOR: Matadouro e Frigorífico Paladar Ltda.	CNPJ: 03.221.799/0001-34	
EMPREENDIMENTO: Matadouro e Frigorífico Paladar Ltda.	CNPJ: 03.221.799/0001-34	
MUNICÍPIO: Jaguará	ZONA: Rural	
COORDENADAS GEOGRÁFICA: LAT/Y 19° 34' 31,13"	LONG/X 42° 42' 55,14"	
LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO:		
<input type="checkbox"/> USO INTEGRAL	<input type="checkbox"/> ZONA DE AMORTECIMENTO	
<input type="checkbox"/> USO SUSTENTÁVEL	<input checked="" type="checkbox"/> NÃO	
BACIA FEDERAL: Rio Doce	BACIA ESTADUAL: Rio Piracicaba	
UPGRH: DO2 - Região da Bacia do Rio Piracicaba		
CÓDIGO:	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04):	CLASSE
D-01-03-1	Abate de animais de médio e grande porte (suínos, ovinos, caprinos, bovinos, eqüinos, bubalinos, muares, etc.).	5
D-01-05-8	Processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha.	5
C-03-01-8	Secagem e salga de couros e peles.	5
CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO: Alex Sandro Lucciola Rosa		CNPJ/REGISTRO: CREA 61.615/D-MG
CONDICIONANTES:	Sim	
MEDIDAS MITIGADORAS:	Sim	
MEDIDAS COMPENSATÓRIAS:	Não	
AUTOMONITORAMENTO:	Sim	
RELATÓRIO DE VISTORIA: 0198/2010		DATA: 25/08/2010

EQUIPE INTERDISCIPLINAR:	MATRÍCULA	ASSINATURA
Renilson Paula Batista – Analista Ambiental (Gestor)	1251349-5	
Maria Aparecida Marcelino Lema – Analista Ambiental	1183370-4	
Daniel Sampaio Colen – Analista Ambiental	1228298-4	
Cinara Maria Magalhães – Analista Ambiental de Formação Jurídica	1209276-3	
Andréia Colli – Diretora Regional de Apoio Técnico	1150175-6	
Isabela Micherif Gudziki – Núcleo Jurídico	1202517-7	

1. Histórico

Com objetivo de promover a adequação ambiental, o empreendedor do MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA, preencheu o Formulário Integrado de Caracterização do Empreendimento (FCEI) em 20/04/2010, por meio do qual foi gerado o Formulário de Orientação Básica (FOB) nº 259557/2010, em 22/04/2010, que instrui o processo administrativo de Licença de Operação Corretiva. Em 06/08/2010, através da entrega de documentos, foi formalizado o processo de nº 00052/2000/003/2010, para a atividade de abate de animais de médio e grande porte (suínos, ovinos, caprinos, bovinos, eqüinos, bubalinos, muares, etc.).

A equipe interdisciplinar recebeu o referido processo para análise em 11/08/2010 e realizou vistoria técnica no local do empreendimento, gerando o Relatório de Vistoria Nº S – 198/2010, no dia 25/08/2010.

Foram solicitadas informações complementares (of. SUPRAM-LM Nº 311/2010) em 10/09/2010, sendo que a documentação solicitada foi entregue no prazo legal.

2. Controle Processual

As informações prestadas no Formulário Integrado de Caracterização do Empreendimento (FCEI) são de responsabilidade do Sr. Hugo Winicius Moreira Silva, cujo vínculo com o empreendimento está comprovado através da procuração juntada aos autos.

Verifica-se pelos dados constantes no FCEI, que o empreendimento se localiza no município de Jaguaraçú, MG e que o mesmo se encontra localizado no interior ou entorno de Unidade de Conservação (UC). Para tanto, foi apresentada a Manifestação do órgão gestor do Parque Estadual do Rio Doce informando que o empreendimento não está inserido na Zona de Amortecimento da Unidade de Conservação.

Encontram-se nos autos, o Requerimento de licença assinado pelo Sr. Jomar Souza Andrade, a cópia do Contrato Social, Procuração e os documentos pessoais dos outorgantes e dos outorgados.

A Prefeitura Municipal de Jaguaraçú, por meio do Prefeito Municipal, o Sr. Márcio Lima de Paula, declarou que o tipo de atividade a ser desenvolvida e o local das instalações do Matadouro e Frigorífico Paladar Ltda., estão em conformidade com as leis e regulamentos administrativos deste município.

Consta no processo cópia digital e declaração devidamente assinada pelo Sr. Alex Sandro Lucciola Rosa, procurador constituído, informando que se trata de cópia fiel dos documentos em meio físico, presentes no processo.

O pedido de Licença de Operação Corretiva (LOC) consta publicado pelo empreendedor na imprensa regional, *Vale do Aço*, com circulação no dia 30/07/2010 e, também, pelo COPAM, na *Imprensa Oficial de Minas Gerais (IOF/MG)* de 31/08/2010.

Encontra-se juntado aos autos Certificado de Registro de consumidor de produtos e subprodutos da flora, carvão vegetal, moinha, briquetes, peletes de carvão (n.º 15223/2010) e outro para lenhas, cavacos e resíduos (n.º 15224/2010), ambos com validade até 31/01/2011. Na oportunidade, fica o empreendedor condicionado a apresentar novos certificados, conforme vencimento, durante a vigência da LOC (Item 04, Anexo I).

Os couros dos animais abatidos são destinados para a Kaparaó Indústria e Comércio Ltda., com Certificado de LO nº 013/2008. As sucatas são destinadas à Icoferme Comércio e Transportes Ltda., portadora do Certificado de LOC n.º 005/2009 e Sucataço Sucatas Gerais Ltda., Certificado n.º 156/2004. Enquanto que os resíduos contaminados com óleo são recolhidos pela empresa Pró-Ambiental Tecnologia Ltda., Certificado n.º 247/2006 e o óleo usado, pela Petrolub Industrial de Lubrificantes Ltda, detentora do Certificado n.º 102/2007.

A Prefeitura Municipal de Jaguaráçu declarou que faz o recolhimento de papel, plástico, vidro, etiquetas e resíduos de construção civil, destinando-os a Usina de Triagem e Compostagem (UTC) de Resíduos Sólidos do Município de Jaguaráçu.

Foi apresentada, ainda, declaração dos representantes do Presídio de Coronel Fabriciano, informando que receberam, em junho, a doação de 2 (dois) caminhões de esterco para a horta do presídio.

Consta nos autos cópia do atestado de aprovação do projeto de prevenção e combate a incêndio, contudo, fica o empreendedor condicionado a apresentar o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiro (AVCB), de acordo com o Item 06, Anexo I, a fim de comprovar a regularidade da execução do projeto.

A propriedade onde o empreendimento encontra-se inserido pertence a Minas Rancho Empreendimentos Ltda. Diante disso, o Contrato de Locação firmado entre esta e o Matadouro Frigorífico Paladar Ltda. encontra-se anexado aos autos.

Os custos referentes ao pagamento dos emolumentos constam devidamente quitados, conforme se verifica por meio do Documento de Arrecadação Estadual (DAE) apresentado. Os custos referentes à análise processual serão apurados em Planilha de Custos. Ressalta-se que nos termos do art. 7º da Deliberação Normativa n.º 74/04 o julgamento e a emissão da respectiva licença ambiental ficam condicionados à quitação integral dos referidos custos.

Dessa forma, o processo encontra-se devidamente formalizado e instruído com a documentação exigível, observadas as condicionantes elencadas ao final deste Parecer Único (PU).

3. Introdução

O procurador responsável pelo empreendimento MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA formalizou o requerimento de Licença de Operação em caráter corretivo (LOC) para a atividade de abate de animais de médio e grande porte (suínos e bovinos), conforme DN 74/04. Há, ainda, as seguintes atividades listadas pela DN 74/04: Secagem e salga de couros e peles; Processamento de produtos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha. Os parâmetros informados pelo empreendedor enquadram o empreendimento em classe 5.

O empreendimento não se encontra em Área de Preservação Permanente (APP) e também não está localizado dentro de Unidades de Conservação. O Frigorífico está instalado na área rural do município de Jaguaráçu, MG, na BR-381, km 265, em terreno ligeiramente acidentado, nas coordenadas geográficas LAT/Y 19º 34' 31,13'', LONG/X 42º 42' 55,14'' – Datum SAD 69, ocupando uma área total de 516,45ha, com 175,56ha de área útil, sendo constituído por: curral, pocilga, sala de abate, pátio de lavagem de veículos, estação de tratamento de água, depósito de sucatas, câmaras frias, área de serviços, caldeira, guarita, estação de tratamento de efluentes.

Conforme informado, atualmente o frigorífico abate cerca de 180 cabeças por dia de bovinos, sendo que apresenta capacidade instalada para o abate de 440 cabeças por dia, entre suínos e bovinos conforme declarado no FCEI. A empresa encontra-se estruturada, com mercado consumidor definido, não existindo perspectivas de ampliação da indústria ou diversificação da produção. Atualmente, o empreendimento possui 164 funcionários registrados, que trabalham em turno diário de produção de 08 (oito) horas, durante 06 (seis) dias da semana.

Os insumos utilizados pelo empreendimento no processo industrial são: Peróxidos, Cloro, Óleo diesel, Sulfato de Alumínio, Graxa, Óleo Protec, Sabão, dentre outros. Para a refrigeração das câmaras frias é utilizado gás Amônia. Os insumos são armazenados em galpão coberto.

A Estação de Tratamento de Água foi desenvolvida para a água proveniente do Córrego Olaria, cuja captação é realizada no ponto de coordenadas geográficas 19° 34' 50,0" S e 42° 42' 16,0" W. A capacidade nominal da unidade de tratamento é de 20m³/h, com um volume máximo tratado de 86,40m³/dia. O empreendimento consome 117.630kWh/mês de energia fornecida pela CEMIG. O Frigorífico dispõe de um gerador a Diesel marca Stemac, modelo DSC 11, motor Scania, potência 400 KVA, o qual opera nos horários de ponta (19:00 às 22:00). O processo produtivo é feito da seguinte forma:

- Abate de suínos:

O processo inicia-se através da recepção dos suínos vivos, os quais são mantidos em baias de descanso por um período de 18 a 24 horas. Nestas baias os suínos recebem uma dieta hídrica tendo em vista a eliminação do conteúdo estomacal. Após o período de descanso, os suínos são encaminhados para a linha de abate, onde inicialmente são molhados, para facilitar o choque elétrico, e posteriormente conduzidos à sala de matança. Os suínos inicialmente sofrem atordoamento com choque elétrico (insensibilização) no interior da sala de matança, sendo em seguida suspensos por talha elétrica e submetidos à sangria. Esta é realizada por uma punção diretamente no coração do animal, sendo que, o sangue atualmente é acondicionado em bombonas plásticas de 200 litros de capacidade, de onde são enviados para o depósito de resíduos sólidos da Vital Engenharia S.A. Após a retirada do sangue, o suíno é colocado em um tanque de água quente para escaldagem. A água quente (65°C) é fornecida pelo aquecedor por linha de vapor de caldeira.

Concluído o processo de escaldagem, é feita a depilação do animal, através de máquina depiladeira a vapor, sendo concluído o processo em uma mesa de depilação. Os suínos depilados são suspensos por guincho, onde sofrem ainda uma queima dos pêlos, a qual é realizada por maçarico alimentado por GLP. O suíno segue então para a evisceração, de onde são retirados os miúdos que são as vísceras vermelhas (fígado, rins, coração, etc), e as tripas. As vísceras vermelhas são lavadas, penduradas em ganchos e enviadas para a câmara fria, após serem embalados. As tripas finas são destinadas para outro setor (bucharia), de onde recebem uma limpeza com água para retirada das fezes. As tripas finas limpas seguem para o processo de salga, tendo em vista sua comercialização para utilização na produção de lingüiça. As tripas grossas são ensacadas e destinadas para produção de ração animal (graxaria). A carcaça é então serrada, inspecionada, pesada e lavada. As peças reprovadas são direcionadas para a graxaria, enquanto que as peças aprovadas são lavadas e encaminhadas à câmara de resfriamento. Finalmente, após o resfriamento, os produtos são transportados para os locais de comercialização.

- Abate de bovinos:

O processo inicia-se através da recepção dos bovinos vivos, os quais são mantidos em currais de descanso por um período de 18 a 24 horas. Nestes currais os bovinos recebem uma dieta hídrica tendo em vista a eliminação do conteúdo estomacal. O esterco retirado dos currais é direcionado para compostagem. Os bovinos, uma vez selecionados nos currais de abate e após serem banhados por um chuveiro, são levados ao boxe, ou seringa de abate, cujo processo de insensibilização é realizado por pistola automática de ar comprimido. Ao cair ao chão, o animal é amarrado a uma corrente pela pata traseira, suspenso com talha elétrica, sendo em seguida conduzido por trilhos à área do vômito e sangria, que é realizada pela secção dos grandes vasos do pescoço (jugular), à altura da entrada do peito. Após o escoamento total, faz-se o desnucamento da cabeça que é manualmente encaminhada à lavagem com mangueira e jato de água. Os chifres são serrados e direcionados para a graxaria. A inspeção da cabeça é feita no trilho logo após a lavagem e retirada de seu couro. Após as operações preliminares, o bovino é encaminhado à área de esfola, do tipo esfola aérea. A esfola do animal suspenso em trilhos é feita com os funcionários trabalhando em plataforma metálica elevada, situadas numa altura que possibilita um desempenho cômodo, eficiente e higiênico das operações, sem comprometer o fluxo da matança. Tal plataforma é construída com tubos e chapas de aço carbono, permitindo perfeita limpeza e higienização.

- Retirada do couro:

Após a esfola e retirada dos mocotós, a retirada do couro em esfola aérea é feita inicialmente, por meio da plataforma do tipo descrito acima, onde os operadores fazem manualmente a barriga alta e barriga baixa; posteriormente utilizam-se roletes de tirar o couro, processo este que, além de ser mais eficiente, permite obter couros sem cortes que prejudiquem a sua qualidade. Os couros dos bovinos abatidos são salgados com sal comum para desidratação mantendo as propriedades, e vendidos para a empresa KAPARAÓ INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA, regularizada ambientalmente. A essa altura das operações, o bovino está em condições de retornar à linha principal, onde se inicia a evisceração.

- Evisceração e inspeção:

Após a serratagem da carcaça, os elementos eviscerados como fígado e língua são conduzidos à mesa de inspeção, pendurados e submetidos a inspeção visual e tátil. No fim da inspeção, os diversos órgãos eviscerados são manualmente conduzidos para as respectivas seções. As vísceras abdominais condenadas são cortadas em frações menores e conduzidas para a seção de produtos descartados. As vísceras abdominais e os órgãos torácicos liberadas para consumo seguem para a câmara frigorífica. Se a carcaça for suspeita esta é minuciosamente inspecionada, podendo ser então condenada e descartada pelo departamento de Inspeção Final (D.I.F.). Se a carcaça for liberada ao consumo, será então cortada em mais duas partes (dianteiro e traseiro), totalizando quatro partes.

- Graxaria:

O empreendimento possui graxaria anexa, sendo os envoltórios, materiais condenados ou não-comestíveis e as cabeças destinados à produção de 10t/dia de matéria prima. O sistema de processamento de subprodutos animais utiliza matérias primas tais como : ossos, sebo, resíduos de carne, bucharia e triparia, provenientes das atividades do próprio frigorífico, de onde os mesmos são coletados e transportados por rosca sem fim até a graxaria.

O processamento industrial na unidade de produção ocorre em “bateladas”, de acordo com a recepção de matéria-prima. Inicialmente as matérias-primas são acondicionadas na tolva de recepção de ossos, de onde seguem por rosca transportadora até os trituradores, onde são quebradas e fragmentadas. A massa obtida nos trituradores segue através de rosca helicoidal até os digestores térmicos, que operam à temperatura de 120°C no cozimento do material, por um período de 60 a 100 minutos. Essa variação no tempo de cozimento depende da proporção da mistura utilizada (ossos/vísceras), pois quanto maior for a proporção de vísceras na massa, maior será o período de cozimento desta. Concluída a operação de cozimento, abre-se a descarga do sebo e dos sólidos para o tanque percolador, onde se desenvolve uma separação parcial entre as fases líquida e sólida.

Depois da separação inicial, a fase sólida, ainda impregnada com sebo, é conduzida através de transportador helicoidal até o decanter, onde ocorre a segunda etapa de separação entre o sebo e o material sólido. Após passagem pelo decanter, o material sólido é encaminhado por transportador helicoidal para uma tolva, e desta também conduzida por rosca helicoidal até o moinho, onde ocorre um processo de moagem fina para posterior ensacamento da farinha de carne e ossos. O sebo obtido nas etapas de digestão térmica e prensagem é conduzido por gravidade a um tanque pré receptor de sebo, de onde é bombeado para a etapa de clarificação. As refinadeiras, ou tanques de clarificação de sebo operam com o processo de aquecimento da massa a baixa temperatura e aplicação de vácuo, para a partir desta etapa, o material ser conduzido a um processo de filtração. A filtração ocorre em equipamentos do tipo decanter, onde são geradas duas fases: a fase sólida (farinheta) é encaminhada por escoamento em conjunto com o material que sai do moinho, enquanto o sebo industrial é encaminhado para armazenamento em tanques metálicos para comercialização.

A análise técnica discutida deste parecer foi baseada nos estudos ambientais apresentados pelo empreendedor e na vistoria técnica realizada pela equipe da SUPRAM-LM na área do empreendimento.

Conforme Anotações de Responsabilidade Técnica – ARTs juntadas ao processo, devidamente quitadas, tais estudos são de responsabilidade dos seguintes profissionais:

Tabela 1. Anotações de Responsabilidade Técnica – ARTs.

Número da ART	Nome do Profissional	Formação	Estudo
ART 1-40749933	Luiz Sérgio do Carmo Natalino	Engenheiro Civil	Projeto de execução de depósito de armazenamento de resíduos sólidos e sistema de drenagem pluvial
ART 1-40749902	Cristiano Antonio da Silva	Engenheiro Agrimensor	Plano de Ação Emergencial
ART 1-51286145	Alex Sandro Lucciola Rosa	Engenheiro Mecânico	RCA e PCA

4. Caracterização Ambiental

A vegetação atual já não representa mais aquela que existiu na região. Anteriormente a implantação e operação do empreendimento o local era utilizado como fazenda de criação de bovinos para corte e produção de leite. Em função da grande alteração da paisagem, a fauna da região foi grandemente impactada. A fauna característica do ambiente natural é rara hoje na região do entorno do empreendimento. Observam-se comunidades características de ambientes abertos ou campestres, típicas de áreas cuja atividade principal é a agropecuária.

O Matadouro e Frigorífico Paladar Ltda. está situado em um terreno moderadamente acidentado. Encontra-se assentado sobre solo aluvionar (depósitos sedimentares antigos constituídos de cascalho, areia, silte e argila, estratificados, inconsolidados a pouco consolidados) do Rio Piracicaba.

5. Possíveis Impactos Ambientais e Respectivas Medidas Mitigadoras

A Resolução CONAMA nº1 de 1986 define o Impacto Ambiental como:

(...) qualquer alteração das propriedades físicas, químicas e biológicas do meio ambiente, causada por qualquer forma de matéria ou energia resultante das atividades humanas, que, direta ou indiretamente, venham a afetar a saúde, a segurança e o bem-estar da população, as atividades sociais e econômicas, a biota, as condições estéticas e sanitárias do meio ambiente e a qualidade dos recursos ambientais.

As medidas mitigadoras buscam minimizar e/ou controlar os impactos negativos identificados a partir dos processos e tarefas a serem realizados nas diferentes fases do empreendimento, visando a aumentar sua viabilidade e sua adequação frente às restrições legais.

- Efluentes líquidos industriais: As principais fontes que contribuem para a formação dos efluentes líquidos industriais são: despejos líquidos provenientes da limpeza e higienização de pisos, equipamentos e utensílios; despejos líquidos provenientes das atividades de sangria, cortes e evisceração (linha vermelha); despejos líquidos provenientes das seções de esvaziamento de buchos, pocilga e curral (linha verde). Os despejos de frigoríficos/matadouros possuem altos valores de DBO (demanda bioquímica de oxigênio) e DQO (demanda química de oxigênio) – parâmetros utilizados para quantificar carga poluidora orgânica nos efluentes - sólidos em suspensão, graxas e material flutuável. A destinação desses efluentes de forma bruta em córregos e no solo pode acarretar em danos gravíssimos ao meio ambiente.

Medidas mitigadoras: O Frigorífico possui Estação de Tratamento de Esgotos (ETE) que consiste em um tratamento preliminar com Tanques de Equalização e Floto-Decantação, leitos de secagem; e um tratamento secundário composto por Sistema de Lodos Ativado. Foi apresentado certificado de análises dos efluentes tratados na ETE, onde se pode verificar total eficiência na remoção dos principais parâmetros potencialmente poluidores. No entanto, para constatar a prevalência da eficiência deste sistema, relacionando-o ao enquadramento dos efluentes tratados à Deliberação

Normativa Conjunta COPAM/CERH nº. 01/2008, as exigências definidas no Programa de Automonitoramento detalhado no ANEXO II deverão ser atendidas.

- Efluentes líquidos sanitários: As principais fontes que contribuem para a formação dos efluentes líquidos sanitários são a cozinha e os banheiros do empreendimento.

Medidas mitigadoras: O Frigorífico possui sistema fossa/filtro, para onde inicialmente são vertidos os efluentes em questão. Após passar por esse sistema os efluentes são direcionados para a Estação de Tratamento de Esgotos (ETE).

- Resíduos sólidos: Vários tipos de resíduos sólidos são gerados durante as atividades de abate e processamento da carne, durante o horário de expediente do empreendimento e durante o tratamento de efluentes, sendo que a maioria é constituída, na verdade, de subprodutos aproveitáveis. Como resíduos gerados na empresa, podemos relacionar plástico, papel/papelão, fezes dos animais, resíduos orgânicos, resíduos de peneira, vidro, lodo biológico, cinzas provenientes da lenha da caldeira, resíduos de construção civil, óleo usado ou contaminado, estopas, embalagens contaminadas com óleo, etc. A disposição incorreta dos resíduos sólidos gerados no empreendimento pode atingir o meio biótico, físico e socioeconômico.

Medidas mitigadoras: O empreendimento possui graxaria, assim, os envoltórios, materiais condenados ou não-comestíveis e as cabeças são destinados para produção de farinha de carne e ossos no próprio empreendimento. Foi solicitado através de informação complementar para o empreendedor a comprovação da construção de um galpão para armazenamento temporário de resíduos sólidos classe II, conforme instruções da Norma Técnica ABNT-NBR 11.174/1990. Um relatório fotográfico foi apresentado como comprovação da obra. A coleta de óleo usado ou contaminado é feita pela empresa PETROLUB INDUSTRIAL DE LUBRIFICANTES. Os resíduos classe I são recolhidos pela empresa PRÓ-AMBIENTAL SOLUÇÕES EM RESÍDUOS, já os resíduos como papel, plástico, papelão, vidro e resíduos de construção civil são destinados a Usina de Triagem e Compostagem (UTC) de resíduos sólidos do município de Jaguruçú, MG. O esterco oriundo dos currais é doado para a horta do Presídio de Coronel Fabriciano, MG.

- Amônia: A amônia utilizada no empreendimento é exclusivamente para atender a necessidade de refrigeração na linha de produção. Por ser uma substância potencialmente tóxica o vazamento do produto pode afetar diretamente o ambiente onde se encontra além de representar riscos à saúde dos funcionários.

Medidas mitigadoras: O empreendedor possui diques ao redor do tanque, formando uma bacia de contenção. Foi apresentado Plano de Ação Emergencial, englobando entre outros itens, ações preventivas e emergenciais caso ocorra vazamento de amônia. Para garantir a integridade do tanque e prevenir possíveis acidentes com o mesmo, o empreendedor deverá apresentar Laudo de Inspeção de Segurança do Tanque de Armazenamento de Amônia, conforme Anexo I, item 05.

- Emissões atmosféricas e de ruídos: A poluição atmosférica pode ser decorrente do lançamento de particulados pela queima de lenha na caldeira, podendo afetar o meio biótico, físico e antrópico. Com relação às emissões de ruídos, este impacto pode ser causado pela falta de manutenção dos

equipamentos e veículos de transporte, e sons emitidos pelos animais, sendo considerado local, temporário e de curto prazo, considerando a tipologia industrial em questão.

Medidas mitigadoras: Para a produção de vapor, o empreendimento conta com uma caldeira com capacidade de produção de 2.000kg/hora de vapor. Essa caldeira é responsável pela produção de efluentes atmosféricos. De acordo com Relatório de Monitoramento Atmosférico apresentado a esta Superintendência, as concentrações de lançamento de MP (material particulado) encontram-se em conformidade com a legislação ambiental vigente, uma vez que a média obtida nas coletas realizadas encontra-se inferior a 200mg/Nm³, no entanto, o empreendedor fica condicionado, conforme Anexo II, a realizar análises semestrais dessas emissões.

Emissão de substâncias odoríferas e proliferação de insetos: O odor e a proliferação de insetos geralmente estão relacionados à putrefação ou degradação bioquímica de matéria orgânica, e tem estreita correlação com a correta gestão de materiais, produtos, resíduos e efluentes, podendo afetar o meio biótico e antrópico.

Medidas mitigadoras: Os cuidados para o controle de insetos devem ser constantes para evitar a contaminação da carne fresca. Algumas medidas devem ser tomadas, tais como: manter o piso, mesas e câmara de refrigeração limpos e desinfetados; reaproveitar as excretas dos animais como adubo orgânico para pastagem e eliminação de animais mortos da área. Todos os resíduos devem ser recolhidos e acondicionados em áreas secas e cobertas, de preferência fechadas. Os principais resíduos responsáveis por emissões de odores e proliferação de insetos em abatedouros/frigoríficos são os subprodutos do abate, o que inclui aparas de carcaças, retalhos, carnes condenadas, etc. Estes subprodutos são armazenados pelo menor período de tempo possível antes de seu processamento ou de sua retirada da unidade para processamento por terceiros; caso haja necessidade de estocagem por tempos maiores, deve-se procurar utilizar algum meio de preservação desses materiais, recomendando-se sempre a manutenção da higiene no ambiente evitando-se o acúmulo de materiais degradáveis.

6. Descrição dos Programas/Projetos

6.1. Educação Ambiental

As ações propostas estão alinhadas com a Política Nacional de Educação Ambiental - Lei nº 9.795/1999, o Decreto nº 4.281/2002 e a Deliberação Normativa COPAM nº 110/2007 - Termo de referência para educação ambiental não formal no processo de licenciamento ambiental do estado de Minas Gerais.

Este Programa de Educação Ambiental terá como público alvo: trabalhadores diretos (funcionários da empresa) e trabalhadores indiretos (funcionários ou serviços terceirizados da empresa), caso seja necessário e possível trabalhar com estes. Como objetivo geral, busca a sensibilização ambiental dos funcionários a partir da execução de um projeto de Educação Ambiental específico, trabalhando as características da empresa e os impactos que o empreendimento poderia gerar.

6.2. Plano de Ação Emergencial (PAE)

É um plano detalhado, desenvolvido por uma equipe local, especificamente para cada empresa. Determina procedimentos de respostas a emergências e define as responsabilidades e ações dos empregados. O empregador deve desenvolver um plano amplo, com cada trabalhador executando sua tarefa. A participação dos empregados significa o sucesso. Cada empregado deve executar os procedimentos definidos no plano de emergência da melhor maneira possível.

Este PAE contém informações relativas a sistemas de combate a incêndios, equipamentos de proteção individual, sistemas para contenção e recolhimento de derrames/vazamentos, ferramentas de emergência, local e forma de uso da sinalização, sistemas de isolamento de áreas e recursos externos, prevendo as ações referentes a estes ocorridos. Ainda engloba emergências médicas como: parada respiratória, parada cardíaca, hemorragias, fraturas, queimaduras, choque elétrico, estado de choque, desmaios, convulsões, corpos estranhos, picadas de cobra e transporte de acidentados.

7. Da Reserva Florestal Legal

Reserva Florestal Legal (RFL), conforme Lei nº 14.309/2002 e Decreto nº 43.710/2004 é:

(...) uma área localizada no interior de uma propriedade ou posse rural, ressalvada a de Preservação Permanente, representativa do ambiente natural da região e necessária ao uso sustentável dos recursos naturais, à conservação e reabilitação dos processos ecológicos, à conservação da biodiversidade e ao abrigo e proteção da fauna e flora nativas, equivalente a, no mínimo, 20% (vinte por cento) da área total da propriedade.

O empreendimento está inserido na propriedade de 516,45ha, matrícula 07.932, do Cartório de Registro Geral de Imóveis de Timóteo, MG, cuja área de Reserva Florestal Legal gravada corresponde a 106,3555ha, atendendo o mínimo legal exigido. A área da reserva está situada na margem do córrego Olaria oposta à área onde estão presentes as instalações do Frigorífico (Foto 8, Anexo III). A área denominada Fazenda Olaria pertence ao empreendimento e é composta, predominantemente, por vegetação de mata secundária em estágio médio de regeneração.

8. Da Intervenção em Recursos Hídricos

O empreendimento realiza captação superficial em corpo de água (afluente do córrego Olaria). A regularização ambiental da captação foi realizada através do Cadastro de Uso Insignificante, processo nº05509/2009.

9. Discussão

Com base na vistoria realizada no empreendimento, as adequações informadas no PCA, as informações complementares enviadas a SUPRAM LM e as condicionantes propostas neste Parecer Único, conclui-se que o empreendimento analisado apresenta medidas que irão mitigar os impactos

gerados pelo seu processo produtivo. De um modo geral, as demais proposições de medidas mitigadoras e programa de monitoramento dos impactos ambientais estão compatíveis com a operação do empreendimento em tela.

No entanto, tendo em vista que o empreendimento estava operando sem a devida Licença Ambiental e, ainda, que foi realizada ampliação, também sem a devida Licença, foi lavrado Auto de Infração, com base no Decreto nº 44.844/2008, artigo 83, Anexo I, Código 106, o qual estabeleceu as penalidades de multa simples e suspensão das atividades. Portanto, a partir do recebimento do referido Auto de Infração, fica o empreendimento com suas atividades paralisadas até a regularização ambiental ou até que seja firmado Termo de Ajustamento de Conduta com a SUPRAMLM.

10. Conclusão

Por fim, a equipe interdisciplinar sugere o deferimento dessa Licença Ambiental na fase de Licença de Operação Corretiva (LOC), para o empreendimento MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA, para as atividades de Abate de animais de médio e grande porte, Processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha e Secagem e salga de couros e peles, no município de Jaguaraçú, MG.

As orientações descritas em estudos, e as recomendações técnicas e jurídicas descritas neste parecer, através das condicionantes listadas em Anexo, devem ser apreciadas pela Unidade Regional Colegiada do COPAM Leste Mineiro.

Cabe esclarecer que a Superintendência Regional de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável do Leste Mineiro, não possui responsabilidade técnica e jurídica sobre os estudos ambientais autorizados nessa licença, sendo a elaboração, instalação e operação, tanto a comprovação quanto a eficiência destes de inteira responsabilidade da(s) empresa(s) responsável(is) e/ou seu(s) responsável(is) técnico(s).

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

11. Parecer Conclusivo

Favorável: () Não (X) Sim

12. Validade

Validade da Licença Ambiental: 04 (quatro) anos.

13. Anexos

Anexo I. Condicionantes para Licença de Operação Corretiva (LOC) do MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA.

Anexo II. Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) do MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA.

Anexo III. Relatório Fotográfico do MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA.

ANEXOS

<p>Empreendedor: MATADOURO E FRIGORIFICO PALADAR LTDA. Empreendimento: MATADOURO E FRIGORIFICO PALADAR LTDA. Atividade: Abate de animais de médio e grande porte (suínos, ovinos, caprinos, bovinos, eqüinos, bubalinos, muares, etc.); processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha; secagem e salga de couros e peles. Código DN 74/04: D-01-03-1; D-01-05-8; C-03-01-8 CNPJ: 03.221.799/0001-34 Municípios: Jaguaráçú Responsabilidade pelos Estudos: Lucciola Engenharia/Alex Sandro Lucciola Rosa - CREA nº 61.615/D-MG. Referência: Licença de Operação Corretiva Processo: 00052/2000/003/2010 Validade: 6 (seis) anos</p>
--

Anexo I. Condicionantes para Licença de Operação Corretiva (LOC) do MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA.

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Executar o “ <i>Programa de Automonitoramento</i> ”, no tocante aos Efluentes Líquidos; Resíduos Sólidos e Oleosos; Efluentes Atmosféricos; e Ruídos, descrito no Anexo II deste Parecer Único.	Durante a vigência da Licença de Operação Corretiva (LOC)
02	Executar o “ <i>Programa de Educação Ambiental</i> ” e apresentar relatórios anuais à SUPRAM-LM.	Durante a vigência da Licença de Operação Corretiva (LOC)
03	Executar o “ <i>Plano de Ação Emergencial</i> ” e apresentar relatórios anuais à SUPRAM-LM.	Durante a vigência da Licença de Operação Corretiva (LOC)
04	Apresentar, <u>anualmente</u> , Certificados de Registro de consumidor de produtos e subprodutos da flora das categorias: 04.01 - carvão vegetal, moinha, briquetes, peletes de carvão; 04.02 - lenhas, cavacos e resíduos.	Durante a vigência da Licença de Operação Corretiva (LOC)
05	Apresentar, <u>anualmente</u> , Laudo de Inspeção de Segurança/Manutenção do Tanque de Armazenamento de Amônia e dos demais componentes do sistema de refrigeração.	Durante a vigência da Licença de Operação Corretiva (LOC)
06	Apresentar Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiro (AVCB), conforme Decreto Estadual n.º 44.746/08.	180 (cento e oitenta) dias

* Salvo especificações, os prazos são contados a partir da publicação da Licença de Operação Corretiva (LOC) na Imprensa Oficial do Estado de Minas Gerais.

Anexo II. Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) do MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA.

1. Efluentes Líquidos

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Entrada e Saída da Estação de Tratamento de Efluentes – ETE	Vazão média, DBO, DQO, pH, Sólidos sedimentáveis, Sólidos em suspensão, óleos e graxas e coliformes totais	<u>Semestral</u>
Córrego Olaria – a montante e a jusante do ponto de lançamento (50m)	pH, temperatura, DBO, DQO, óleos e graxas, oxigênio dissolvido, sólidos sedimentáveis	

Relatórios: Enviar anualmente a SUPRAM-LM os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá ser de laboratórios cadastrados conforme DN 89/2005 e deve conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises.

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

Método de análise: As análises físico-químicas deverão ser realizadas por empresas independentes, de idoneidade comprovada. Normas aprovadas pelo INMETRO ou, na ausência delas no Standard Methods for Examination of Water and Wastewater, APHA-AWWA, última edição.

2. Resíduos Sólidos e Oleosos

Enviar anualmente a SUPRAM-LM, 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 a SUPRAM-LM, para verificação da necessidade de licenciamento específico.

As doações de resíduos deverão ser devidamente identificadas e documentadas pelo empreendimento. Fica proibida a destinação dos resíduos Classe I, considerados como Resíduos Perigosos segundo a NBR 10.004/87, em lixões, bota-fora e/ou aterros sanitários, devendo o empreendedor cumprir as diretrizes fixadas pela legislação vigente.

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.

3. Efluentes Atmosféricos

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Chaminé da caldeira	Material Particulado	<u>Semestral</u>

Relatórios: Enviar anualmente a SUPRAM-LM 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 dos padrões de emissão previstos na DN COPAM 11/86.

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.

4. Ruídos

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência de análise
Em seis (6) pontos nos limites da área da empresa	dB (A)	<u>Semestral</u>

Enviar anualmente a SUPRAM-LM o relatório contendo os resultados das medições efetuadas, este deverá conter a identificação, registro profissional e assinatura do responsável técnico pelas amostragens.

As amostragens deverão verificar o atendimento aos limites estabelecidos na Lei Estadual nº 10.100 de 17 de janeiro de 1990.

O relatório deverá ser de laboratórios cadastrados conforme DN 89/05 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 freqüências especificadas para o programa de Automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da SUPRAM-LM, face ao desempenho apresentado pelos sistemas de tratamento de efluentes.
- A comprovação do atendimento aos itens deste programa deverá estar acompanhada da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), emitida pelo(s) responsável(eis) técnico(s), devidamente habilitado(s);
- *Qualquer mudança promovida no empreendimento, que venha a alterar a condição original do projeto das instalações e causar interferência neste programa deverá ser previamente informada e aprovada pelo órgão ambiental.*

Anexo III. Relatório Fotográfico do MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA.



Foto 01. Vista do curral, graxaria, sala de abate, chaminé e área de processamento.



Foto 02. Graxaria: área interna.



Foto 03. Sistema de refrigeração por Amônia.



Foto 04. Depósito de lenha e caldeiras



Foto 05. Sistema preliminar da ETE.
Peneiração.



Foto 06. Lagoa aeróbica da ETE.



Foto 07. Câmara Fria.



Foto 08. Vista parcial da Reserva Legal