



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável
Subsecretaria de Gestão e Regularização Ambiental Integrada
Superintendência Regional de Regularização Ambiental do Alto São Francisco

0353406/2013
02/04/2013
Pág. 1 de 18

≤≤PARECER ÚNICO Nº 0353406/2013

INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA COPAM: 01462/2002/004/2012	SITUAÇÃO: Deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação Corretiva – LOC		VALIDADE DA LICENÇA: 6 ANOS

PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS	PA COPAM:	SITUAÇÃO:
Licenciamento IEF (LIC)	01462/2002/001/2002	Licença concedida
Auto de Infração	01462/2002/002/2002	Multa Parcelada
Processo de Outorga	01300/2004	Renovada
Processo de Outorga	01997/2010	Deferida
Licenciamento IEF (RevLo)	01462/2002/003/2002	Licença indeferida
Processo APEF (RL)	04844/2012	Formalizado
Processo APEF (RL)	10631/2013	Formalizado
Processo de Outorga	05690/2013	Formalizada

EMPREENDEDOR: Rúbio de Freitas Severo	CPF: 531.758.916-91	
EMPREENDIMENTO: Frigorífico Alto São Francisco Ltda. - ME	CNPJ: 04.986.194/0001-05	
MUNICÍPIO(S): Bambuí.	ZONA: Rural	
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): SAD 69	LAT/Y 19° 55' 36,81" S LONG/X 44° 45' 48,84" 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	
BACIA FEDERAL: Rio São Francisco	BACIA ESTADUAL: Rio Pará	
UPGRH: SF2 - Região da Bacia do Rio Pará.	SUB-BACIA: Rio São João.	
CÓDIGO	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04):	CLASSE
D-01-03-1	Abate de animais de médio e grande porte	3

CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO: Ecosystem Tecnologia Ambiental- Jean Patrick Rodrigues	REGISTRO: CRBio /MG – 070658/04.D
RELATÓRIO DE VISTORIA: Nº 264/2012	DATA: 07/12/2012

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
José Antonio Lima Graça	MASP 1197035-7	
Stela Rocha Miranda	CREA MG 138486/D	
Mayla Costa Laudaes Carvalho	MASP 1.315.817-5 OAB / MG 137.889	
De acordo: Jorge Luiz de Oliveira– Diretor Regional de Apoio Técnico	MASP 1.251.911-2	
De acordo: Vilma Aparecida Messias	MASP 1.314.488-6	



1. Introdução:

Este parecer refere-se ao posicionamento técnico e jurídico da SUPRAM-ASF quanto ao requerimento de Licença de Operação Corretiva (LOC), para o empreendimento Frigorífico Alto São Francisco instalado na Rodovia BR 354 – Km 171, município de Bambuí. Coordenadas UTM; x – 401081 e Y – 7786638.

A atividade é listada no código D- 01-03-1, da DN 74/04, com potencial poluidor/degradador grande e porte pequeno. Devido ao parâmetro, capacidade instalada, ou seja, o abate de 16 cabeças de bovinos/dia é classificado em Classe 3.

Trata-se de microempresa, portanto, o empreendimento está isento do pagamento dos custos de análise.

Em 27-8-2002, o Frigorífico Alto São Francisco Ltda. formalizou o processo de Licença de Instalação, de caráter Corretivo (LIC) para uma previsão de abate de 35 animais/dia, sendo 20 bovinos e 15 suínos.

Foi protocolado em 28-2-2003, documento nº 013585/2003, requerendo a mudança do processo de LIC para LOC, visto que a empresa já estava com as obras concluídas e os dispositivos de controle implantados, sendo um novo FOB de nº 65994/2003 emitido em 6-10-2003.

A fim de dar continuidade à análise do seu processo nº 01462/2002/001/2002, foi realizada vistoria ao empreendimento, em 2-7-2003, sendo verificado que o empreendimento encontrava-se em operação. Diante disto foi lavrado o AI 704/2003 por operar sem licença e constatar a existência de poluição ambiental, que se encontra em análise do pedido de reconsideração.

Informações complementares foram solicitadas para subsidiar a análise técnica, sendo protocoladas em 4 etapas e mudança na concepção do tratamento de efluentes líquidos foram propostas.

Em 16/02/2006 a licença foi concedida com condicionantes. Certificado nº 086, com validade até 16/02/2012.

Em 16/11/2011, o empreendedor requereu junto a SUPRAM-ASF o pedido de Revalidação da LO, da atividade abate de animais de médio e grande porte conforme FCE apresentado. A licença foi indeferida devido à empresa não ter cumprido as condicionantes do Anexo I propostas, como também os monitoramentos propostos no Anexo II do parecer técnico.

Em 02/08/2012 a empresa formalizou documentos da requisição da LOC.

Após a análise do processo, a equipe técnica da SUPRAM-ASF realizou vistoria no empreendimento em 07/12/2012 (R.V. – ASF 264/2012). Houve necessidade de solicitar informações complementares, Of. SUPRAM nº 1091/2012. Em 28/01/2013, as informações complementares foram protocoladas na SUPRAM/ASF.

Foi informado no FCE que a atividade não está localizada dentro e/ou na zona de amortecimento de Unidade de Conservação. Faz uso de recursos hídricos do tipo poço tubular. Não demandará supressão de vegetação e/ou intervenção em área de preservação permanente.

O Ofício da Prefeitura Municipal de Bambuí declara que a atividade desenvolvida e o local das instalações do empreendimento estão em conformidade com as leis e regulamentos administrativos do município.

Os estudos ambientais apresentados: Relatório de Controle Ambiental (RCA) e Plano de Controle Ambiental (PCA) juntamente com as informações complementares e vistoria de campo foram suficientes para embasar a análise de regularização ambiental do empreendimento Frigorífico Alto São Francisco Ltda. Foram elaborados pela Ecosystem Tecnologia Ambiental Ltda. tendo como



responsável o Engenheiro de Minas e de Segurança Sr. Kleber José de Almeida Jr. – CREA N° 025098, e o Biólogo Jean Patrick Rodrigues – CRBio – MG n° 070658/04.D.

2. Caracterização do Empreendimento;

O Frigorífico Alto São Francisco é uma empresa que executa o abate de animais de médio e grande porte, ou seja, suínos e bovinos, prestando serviço a 12 açougues do município de Bambuí. Quando em vistoria no local, seu proprietário nos informou que atualmente só abate bovinos, em média 212 cabeças/mês.

Os açougueiros adquirem os animais e encaminham para o abate, obtendo uma produção mensal de 34.100 kg de carne, e 7.920 kg de couro.

Opera em 1 turno, com 6 empregados, sendo o abate realizado na 2ª, 4ª e 6ª feira.

A capacidade nominal instalada é o abate de 16 animais/dia. A área construída é de 300 m². Área total do imóvel 30.000 m².

A energia é fornecida pela CEMIG, a água captada em três poços tubulares, com horímetros e hidrômetros já instalados em cada um;

- Processo Produtivo:

O empreendimento dispõe basicamente dos seguintes setores: currais e pocilgas de descanso dos animais, prédio de abate (salas de matança, de remoção dos mocotós, cabeças e couros, bucharia e triparia), câmaras frias, um setor onde está localizada a caldeira, escritório e a área da ETE.

O abate é realizado em linha contínua, seguindo procedimentos convencionais de sangria e desmorte dos animais.

Os insumos, energia elétrica e vapor são procedentes respectivamente da CEMIG, e de uma caldeira a lenha, sendo que a capacidade de geração de vapor é de 170 kg/h.

A caldeira é utilizada para o cozimento do sangue, o que é feito quinzenalmente. Foi apresentado o Certificado de Registro de Consumo de Lenha expedido pelo IEF. A lenha é adquirida de produtores rurais da região.

Gasto de insumos mês:

- Sal – 500 kg.
- Detergentes – 52 litros
- Cloro – 14 litros.

- Processo de abate de bovinos:

Os bovinos, uma vez selecionados nos currais após jejum de no mínimo 12 horas, atravessam a seringa bovina, onde se submetem à limpeza passando por um banho de aspersão de água fria. Após a higienização, são conduzidos ao boxe de atordoamento bovino, que ocorre por insensibilização com pistola pneumática.

Uma vez atordoado, o bovino é içado por guincho especial e levado à área de vômito. Feita esta operação e colocado em trilhos aéreos mecanizados, o bovino é novamente banhado por um chuveiro automático, com a finalidade de remover o vômito.

Após deixar escorrer a água de lavagem, o bovino é encaminhado à área de sangria, que será realizada pela seção dos grandes vasos do pescoço à altura da entrada do peito. O sangue será recolhido em canaleta própria para este fim. Após o escoamento total, os chifres serão serrados, utilizando-se serra elétrica apropriada.



Após a sangria, o couro é retirado, em seguida ocorrerá à evisceração e posteriormente a excisão da cabeça. A carcaça é serrada, inspecionada por um veterinário, com o intuito de verificar as condições sanitárias do animal, e submetidas à lavagem com jatos d'água.

Se a carcaça for suspeita, será encaminhada para uma câmara especial, denominada "câmara de sequestro". Se a carcaça for liberada ao consumo seguirá para a câmara de resfriamento, onde ficará por um período de 12 horas antes de ser transportada em caminhão baú isotérmica para os açougues e supermercados da região.

- Processo de abate de suínos:

Os suínos também se submeterão à limpeza passando por um banho de aspersão de água fria na seringa suína. Após a higienização, serão conduzidos ao boxe de atordoamento suíno feito por choque elétrico.

O suíno será içado por um guincho e encaminhado à área de sangria. Esta será realizada por meio de uma punção diretamente no coração do animal; depois que todo o sangue tiver escorrido para uma calha especial, o suíno será levado a um tanque de escaldagem para depilação.

Após a escaldagem, o suíno passará para uma mesa de depilagem onde serão dados os retoques finais e, em seguida, ocorrerá a evisceração, lavagem das carnes e encaminhamento para a câmara de resfriamento, e posteriormente, transportadas em caminhão baú isotérmico para os açougues e supermercados da região.

Tanto o couro dos bovinos, quanto suas vísceras e as dos suínos serão armazenadas e vendidas posteriormente. O sangue será cozido em autoclave e também será vendido.

- Principais Equipamentos Utilizados:

Os principais equipamentos utilizados no processo de abatimento dos bovinos e suínos:

- Caldeira;
- Pistola pneumática;
- Tesoura para insensibilização;
- Tanque para escaldagem;
- Mesa depiladora;
- Plataforma em aço galvanizado;
- Rolete;
- Serra peito;
- Serra carcaça;
- Serra quartos;
- Mesa para inspeção de vísceras;
- Calha para limpeza de bucho e tripa;
- Trilhamento aéreo da insensibilização até expedição;
- Esterilizadores para facas e ganchos;
- Bandejas plásticas;
- Guinchos;
- Talhas;
- Ganchos;
- Facas;
- Esterilizadores para serra;
- Varal de inox para miúdos;

- Produtos e Subprodutos:

Os produtos obtidos são as carcaças de bovinos e de suínos resfriadas com osso e as vísceras aproveitáveis e comercializáveis. Já os subprodutos, são os resíduos gerados no processo tais



como: couro, chifres, ossos da cabeça, vísceras não aproveitadas, etc., também, comercializadas como subprodutos para indústrias de couro (curtumes) e graxarias – Patense.

O sangue proveniente do abatimento dos suínos e bovinos será coletado em um sistema de drenagem específico, e será cozido através de uma autoclave e vendido para produção de adubo.

- Recursos hídricos:

A água é proveniente de um poço tubular Processo nº 05690/2013. Vazão requerida de 1,0 m³/hora com o tempo de funcionamento de 20h/dia, total 20 m³/dia. O prazo da outorga é o mesmo da licença de acordo com o Art. 3º da Portaria 49/2010. O poço possui hidrômetro e horímetro instalado conforme constatado em vistoria.

- Balanço hídrico do empreendimento:

Finalidade do consumo	Quantidade (m ³ /mês)
Processo Industrial	18
Consumo humano – 06 funcionários	0,42
Total	18,42

3. Caracterização Ambiental

- Área Diretamente Afetada:

É o polígono da propriedade onde se concentram as atividades potencialmente causadoras de impactos ambientais.

- Área de Influência Direta:

Área sujeita aos impactos diretos de operação do empreendimento. A delimitação desta área é em função das características físicas e biológicas dos ecossistemas a serem estudados e das características do empreendimento.

- Diagnóstico Ambiental do município de Bambuí:

- Meio Físico e Biótico:

O Município de Bambuí tem clima tropical úmido possui duas estações bem definidas pelo regime sazonal de chuvas: uma muito chuvosa, sobretudo no verão, e outra razoavelmente seca, sobretudo no inverno. Em virtude da altitude do lugar e da região, o clima é mesotérmico.

A temperatura média anual é de cerca de 21°C, sem muita variação das médias mensais, mas com amplitude térmica diária muito grande: 10 a 13°C no verão (dezembro a fevereiro) e 14 a 16°C no inverno (julho a agosto). De outubro a março forma um período razoavelmente quente, quando são comuns máximas diárias de 28 a 30°C.

Com relação ao relevo da área, o objeto de estudo se encontra em local aplainado levemente ondulado, na porção sul. Enquanto aos solos pode-se notar a presença dos Latossolos com destaque para o latossolo vermelho.

A cobertura vegetal original na região era constituída pelo cerrado denso, campo sujo ou campo cerrado. Essas formações ocupavam as áreas baixas em torno dos 500 metros de altitude. Enquanto nos níveis mais elevados, cerca de 800 metros, dominava a floresta estacional. A vegetação original das áreas de cerrado foi intensamente modificada em função da pecuária extensiva: as áreas de



mata foram muito alteradas por uma antiga lavoura cafeeira, atualmente erradicada, e substituída por pasto e culturas de grãos, em especial o milho.

Especificamente na área onde se encontra implantado o empreendimento por ser urbana/industrial não temos mais as feições ambientais originais, caracterizando-se como área de ocupação antrópica consolidada.

O remanescente de vegetação no local e representado por fragmento homogêneo de cerrado situado na porção sul da propriedade, onde se localiza a reserva legal proposta neste mesmo processo de licenciamento ambiental.

No que tange a presença de Fauna associada a área de influencia do empreendimento, não foram detectados registros de nenhum grupo, o que pode ser explicado pela proximidade do mesmo com a BR 354, com área de perímetro urbano e mesmo pela ausência das características naturais do imóvel onde se situa.

04- Meio sócio econômico:

O FRIGORÍFICO ALTO SÃO FRANCISCO LTDA está situado no município de Bambuí, cidade esta que está localizada na região do Alto São Francisco, Centro Oeste de Minas, distante 246 km de Belo Horizonte, às margens da BR-354.

O Município de Santana do Bambuí surgiu com a lei provincial nº 2.785, de 22 de setembro de 1881, quando Bambuí foi elevada à categoria de vila, com aquela denominação, isto é, Santana de Bambuí. A lei nº 3.387, de 10 de julho de 1886, deu a Bambuí a condição de cidade.

Bambuí limita-se com os municípios de Iguatama, Tapiraí, Medeiros, Piumhi, Córrego Dantas, São Roque de Minas e Doresópolis. Possui uma área de 1454 Km². Sua população está em torno de 21.697 habitantes.

É banhada pelo Rio Bambuí, Rio Samburá, Rio Ajudas, que recebe entre outros córregos - Açude, Capão do Tenente, Santo Estevão, Ribeirão Vertente, Rio Perdição. Sua principal produção mineral é a extração de caulim, e a agrícola é o café, arroz, milho e soja.

Quanto à educação a cidade é dotada de sistema que atende do pré-escolar ao ensino médio, incluindo uma escola técnica federal. Os ensinos de primeiro e segundo grau são assegurados pelas redes estadual, municipal e particular, sendo 3 escolas estaduais, 15 municipais, 4 particulares e uma federal - Escola Agrotécnica Federal de Bambuí.

O serviço de abastecimento de água em Bambuí é realizado pela COPASA que se encarrega da captação, tratamento e distribuição para a cidade, que tem 99,4% de sua população atendida.

O esgotamento sanitário atende a 98% da população, através de 6.317 ligações, segundo informações da Prefeitura Municipal. Não há tratamento de dejetos e a coleta de lixo é feita por caminhões da própria prefeitura, e encaminhado para o lixão do município.

O setor de saúde dispõe de 2 hospitais, sendo um privado, Nossa Senhora do Brasil, composto de 56 leitos, 44 leitos cadastrados junto aos SUS, com média mensal de 2.800 atendimentos e o outro estadual, FHEMIG - Fundação Hospitalar do Estado de Minas Gerais - Hospital São Francisco de Assis, hospital filantrópico, com 295 leitos totais, todos cadastrados junto ao SUS, com média de 4.000 atendimentos/mês. E ainda o Posto municipal de atendimento médico - Policlínica Municipal Adélia



Cardoso, com cerca de 4.500 atendimentos/mês, não possui leitos para internação, efetuando somente pronto atendimento e encaminhamento de internações para os hospitais.

O município possui ainda 02 laboratórios de análises particulares e 01 laboratório de análises público federal.

5. Autorização para Intervenção Ambiental (AIA):

De acordo com informado no FCE não haverá supressão de vegetação e/ou intervenção em área de preservação permanente.

6. Reserva Legal

Conforme Certidão emitida pela Prefeitura de Bambuí, o Frigorífico Alto São Francisco localizado na Rodovia BR 354, Km 171 encontra-se no perímetro urbano deste município. Portanto não carece de marcação de Reserva Legal.

7. Impactos Ambientais:

Ruídos: Os ruídos gerados em decorrência das atividades são representados por aqueles emitidos pelas máquinas e equipamentos requeridos no processo produtivo.

Outros ruídos são gerados durante a carga e descarga dos caminhões que transportam materiais. o laudo técnico de ruído apresentado atendeu a Lei Estadual 10.100/90.

Efluentes líquidos: gerados nas etapas de abate, e na lavagem de pisos e equipamentos. Apresentam residuais de sangue do abate, gorduras, fezes, restos de carne e sólidos das operações de evisceração e toailete, bem como residuais de detergentes utilizados na limpeza das instalações da indústria.

Efluentes atmosféricos: originam da queima da lenha da cadeira utilizada para o cozimento do sangue, com a periodicidade de 15 em 15 dias. A caldeira existente no empreendimento é de pequeno porte, e está situada em área distante de aglomerados residenciais.

Resíduos sólidos: são compostos basicamente de estrume dos currais, conteúdos de buchos e subprodutos não comestíveis (ossos, chifres, mocotó, cabeça, couro, salgado e sangue). São provenientes também do sistema de tratamento (lodo e restos retidos na peneira fixa da linha vermelha) e cinzas da caldeira. Estes são classificados segundo a ABNT (1987) como classe II – não inerte.

Águas Pluviais: incidem sobre as áreas cobertas, áreas livres, e arredores do empreendimento.

Efluente Sanitário: proveniente da higienização humana.

- Medidas mitigadoras:

Águas pluviais: possui sistema de drenagem, com canaletas na área de entorno do sistema de tratamento industrial. A água drenada passa por caixas de decantação e é encaminhada para as partes baixas da empresa, por dissipação.

Ruídos: As fontes ruidosas estão no interior do galpão, não oferecendo incômodo junto à vizinhança.

O ruídos foram avaliados em conformidade com a Lei Estadual nº 10.100. Diante dos resultados apurados, estão de acordo com a Lei pertinente.



Efluentes sanitários: todo o efluente é encaminhado a ETE.

Monitoramento dos efluentes atmosféricos: a caldeira existente no empreendimento é de pequeno porte, e está situada em área distante de aglomerados residenciais, e por operar quinzenalmente, não gera impacto significativo no entorno do empreendimento.

Resíduos sólidos: o lixo doméstico é recolhido pelo serviço de coleta pública do município. O sangue e vísceras são recolhidos pela empresa Indústria de Rações Patense. O couro é salgado e vendido para curtumes da região. O esterco, cinzas da caldeira e o lodo seco, são utilizados na cultura de cana-de-açúcar (área de 265,00 hectares) plantio este na propriedade do dono do empreendimento.

Efluentes líquidos industriais: possui instalado na empresa o sistema de tratamento de efluentes líquidos que atende a linha verde e linha vermelha. É constituído de gradeamento peneira fixa (retenção de sólidos), caixas de decantação, medidor de vazão, 3 lagoas em série, sendo a 1ª lagoa anaeróbia, e as duas últimas facultativas. Parte do efluente tratado, 70% é reaproveitado na lavagem dos currais e parte é encaminhada para o sumidouro. Não há recursos hídricos passando na propriedade.

8. Programas e/ou Projetos;

Não consta no processo.

9. Compensações

Salienta-se que não há impacto significativo e que seja passível de compensação ambiental pela Lei 9.985/2000 SNUC.

10. Controle Processual

O processo encontra-se devidamente formalizado, sendo juntada aos autos toda a documentação exigida no FOB, inclusive a Anotação de Responsabilidade Técnica sobre os estudos ambientais e Declaração da Prefeitura de Bambuí, afirmando que o tipo de atividade desenvolvida e o local de instalação do empreendimento estão em conformidade com as leis e regulamentos administrativos do município.

Foi necessária a apresentação de informações complementares, as quais foram atendidas a contento.

Ocorreram as publicações de praxe.

O empreendimento é micro empresa, conforme se certifica pela Declaração Simplificada emitida pela JUCEMG, a qual está acostada às fls. 61. Assim, a empresa fica isenta de pagamento de custos de análise do processo, no entanto, em conformidade com o disposto na Resolução SEMAD nº 870/2008, foi elaborada planilha de custos.

O empreendimento está localizado na zona urbana do município de Bambuí, consoante se detrai da declaração da Prefeitura, acostada aos autos, nos termos da Lei nº 2.217/2012, bem como guias de pagamento do IPTU. Portanto está dispensado da Reserva Legal, conforme Lei Estadual nº 14.309/2002.

O Formulário de Caracterização do Empreendimento (FCE) consta que não haverá supressão de vegetação e intervenção em Área de Preservação Permanente – APP, portanto não será necessária nenhuma regularização neste sentido.



O uso de Recurso hídrico no empreendimento é proveniente de um poço tubular, com autos do processo de nº 05690/2013, cujo pedido foi deferido pela SUPRAM-ASF.

No entanto, mencionada outorga encontra-se aguardando a aprovação pelo órgão colegiado do presente pedido de Licença de Operação Corretiva para posterior publicação, em consonância com o disposto na Portaria IGAM n.º 49/2010, cujo prazo de validade ficará vinculado ao prazo que for concedido para esta licença.

Vale ressaltar a regularidade ambiental da destinação dos resíduos e efluentes provindas da atividade, inclusive a receptora de resíduos gerados diretamente dos produtos abatidos, é a empresa Indústria de Rações Patense, segundo o informado pelo gestor deste processo.

Sendo empreendimento consumidor de produto da flora, foi apresentado o Certificado de consumidor de produto/subprodutos da flora (n.º 10979), com validade até 31/01/2014.

Fica desde já esclarecido que o empreendimento somente pode fazer uso de produtos da flora devidamente autorizados.

Cabe mencionar que, anteriormente, o empreendimento teve uma revalidação de licença de operação indeferida devido ao não cumprimento de condicionantes estipuladas. Motivo este, foi formalizado o presente processo de Licença de Operação Corretiva.

Diante do indeferimento do referido processo de revalidação de licença, o empreendimento continuou exercendo suas atividades. Sendo assim, deverá ser autuado por operar sem a devida licença de operação.

Ante todo o exposto, do ponto de vista jurídico, de acordo com as considerações técnicas, somos favoráveis à concessão da Licença de Operação Corretiva.

11. Conclusão

A equipe interdisciplinar da Supram Alto São Francisco sugere o deferimento desta Licença Ambiental na fase de Licença de Operação em Caráter Corretivo, para o empreendimento Frigorífico Alto São Francisco Ltda., para a atividade de *“abate de animais de médio e grande porte (suínos e bovinos)*, localizado no município de Bambuí - MG, pelo prazo de 06 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 Unidade Regional Colegiada do Copam ASF.

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 ASF, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

Cabe esclarecer que a Superintendência Regional de Regularização Ambiental do Alto São Francisco, não possui responsabilidade técnica e jurídica sobre os estudos ambientais apresentados nesta licença, sendo a elaboração, instalação e operação, assim como a comprovação quanto à



eficiência destes de inteira responsabilidade da(s) empresa(s) responsável (is) e/ou sua(s) responsável (is) técnica(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.

12. Anexos

Anexo I. Condicionantes para Licença de Operação Corretiva (LOC) da empresa, Frigorífico Alto São Francisco Ltda.

Anexo II. Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) da empresa Frigorífico Alto São Francisco Ltda.

Anexo III. Autorização para Intervenção Ambiental

Anexo IV. Relatório Fotográfico da empresa Frigorífico Alto São Francisco Ltda.



ANEXO I

Condicionantes para Licença de Operação Corretiva (LOC) da empresa Frigorífico Alto São Francisco Ltda.

Empreendedor: Rúbio de Freitas Severo. Empreendimento: Frigorífico Alto São Francisco Ltda. CPF: 04.986.194/0001-05 Municípios: Bambuí. Atividades: Abate de animais de médio e grande porte. Códigos DN 74/04: D-01-03-1. Processo: 01462/2002/004/2012 Validade: 06 anos.		
Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II.	Durante a vigência de Licença da LOC.
02	Informar a SUPRAM-ASF quanto à instalação de novos equipamentos não contemplados no presente licenciamento e aguardar autorização desse Órgão.	Durante a vigência de Licença da LOC.
03	Manter o sistema de armazenamento temporário de resíduos sólidos com a devida separação e segregação destes, em áreas distintas, de acordo com sua classificação, conforme estabelecido nas normas da ABNT NBR 10.004, e obedecendo aos requisitos das NBR's 11.174 e 12.235.	Durante a vigência de Licença da LOC.
04	Havendo alterações nos resultados de monitoramento da caldeira à lenha que não atendem os padrões definidos pela DN 11/86, proceder as adequações no sistema implantado e apresentar à SUPRAM ASF os resultados da avaliação das análises.	Durante a vigência de Licença da LOC.
05	Apresentar cópia do protocolo de envio de Declaração de Carga Poluidora, a qual devia ter sido encaminhada a FEAM, conforme DN conjunta COPAM/CERH 01/08 e Resoluções CONAMA 357/2005 e 430/2011.	Anualmente.
06	Apresentar de acordo com os prazos estabelecidos para cada condicionante solicitada, memorial descritivo de comprovação de sua execução, inclusive relatório fotográfico.	Após a concessão da LOC
07	Manter no empreendimento para fins de fiscalização, as notas de comprovação da destinação final dos resíduos sólidos gerados no empreendimento.	Durante a vigência de Licença da LOC
08	Relatar previamente à SUPRAM ASF qualquer modificação na rotina de produção que possa implicar alterações nos diversos efluentes gerados, seja em nível quantitativo ou qualitativo	Durante a vigência de Licença da LOC
09	Realizar leituras semanais nos equipamentos instalados no poço tubular (hidrômetro e horímetro) armazenando-as na forma de planilhas, que deverão ser apresentadas ao Órgão Responsável quando da renovação da outorga ou sempre que solicitado.	Durante a vigência de Licença da LOC.
10	Implantar um sistema de mitigação de cata fuligem na caldeira. Apresentar relatório fotográfico como comprovação.	90 dias



11	Apresentar responsável técnico pelo empreendimento com a devida ART – Anotação de Responsabilidade Técnica, com validade vinculada a da Licença.	60 dias
12	Apresentar comprovante de registro no Cadastro Técnico Federal - CTF do IBAMA.	30 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 à própria Supram, mediante análise técnica e jurídica, desde que não altere o seu mérito/conteúdo.



ANEXO II

Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) da empresa Frigorífico Alto São Francisco Ltda.

Empreendedor: Rúbio de Freitas Severo
Empreendimento: Frigorífico Alto São Francisco Ltda.
CPF: 04.986.194/0001-05
Municípios: Bambuí.
Atividades: Abate de animais de médio e grande porte.
Códigos DN 74/04: D-01-03-1.
Processo: 01462/2002/004/2012
Validade: 06 anos.

1. Efluentes Líquidos sanitários:

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Entrada e saída do sistema de tratamento dos efluentes da ETEI.	DBO, DQO, pH, Oxigênio dissolvido, sólidos sedimentáveis, sólidos suspensos, sólidos dissolvidos, nitrogênio total, fósforo, sódio, cobre, zinco e óleos e graxas.	Semestral

Relatórios: Enviar anualmente a Supram - ASF os resultados das análises efetuadas nos locais acima especificados. Os relatórios deverão ser de laboratórios em conformidade com a DN COPAM n.º 167/2011 e devem 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: 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-ASF, 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	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-ASF, 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.

3. Efluentes Atmosféricos

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Chaminé da caldeira a lenha	Material particulado	anual

Relatórios: Enviar anualmente a SUPRAM-ASF 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 n.º 11/1986 e na Resolução CONAMA n.º 382/2006.

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
6 pontos no entorno do empreendimento	Estabelecidos pela Lei Estadual 10.100/90	Semestralmente

Enviar anualmente a Supram - ASF 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 n.º 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-ASF, face ao desempenho apresentado;
- A comprovação do atendimento aos itens deste programa deverá estar acompanhada da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), emitida pelo(s) responsável (eis) técnico(s), devidamente habilitado(s);
- Qualquer mudança promovida no empreendimento que venha a alterar a condição original do projeto das instalações e causar interferência neste programa deverá ser previamente informada e aprovada pelo órgão ambiental.



ANEXO III

Autorização para Intervenção Ambiental

Empreendedor: Rúbio de Freitas Severo
Empreendimento: Frigorífico Alto São Francisco Ltda.
CPF: 04.986.194/0001-05
Municípios: Bambuí.
Atividades: Abate de animais de médio e grande porte.
Códigos DN 74/04: D-01-03-1.
Processo: 01462/2002/004/2012
Validade: 06 anos.

Intervenções autorizadas			
Especificação	Autorizado	Área (hectares)	Volume do rendimento lenhoso (m ³)
Intervenção em APP (consolidada)	() sim (X) não		
Supressão de vegetação	() sim (X) não		
Compensação de Reserva Legal	() sim (X) não		



ANEXO IV

Relatório Fotográfico da empresa Frigorífico Alto São Francisco Ltda.

Empreendedor: Rúbio de Freitas Severo
Empreendimento: Frigorífico Alto São Francisco Ltda.
CPF: 04.986.194/0001-05
Municípios: Bambuí.
Atividades: Abate de animais de médio e grande porte.
Códigos DN 74/04: D-01-03-1.
Processo: 01462/2002/004/2012
Validade: 06 anos.



- Vista geral



- Currais



- Corredor entrada dos animais



- Peneira estática (retenção de sólidos)





- Encaminhamento a



- ETE impermeabilizada

- ETE



- Caldeira a lenha.



- Leito de secagem (lodo).



- Vista Reserva Legal.



- Expedição.