



PARECER ÚNICO Nº 0463103/2020 (SIAM)			
INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA COPAM: 42052/2013/002/2018	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento	
FASE DO LICENCIAMENTO: LAC 1 (LOC)		VALIDADE DA LICENÇA: 10 anos	
PROCESSOS VINCULADOS NO SIAM:	PA COPAM:	SITUAÇÃO	
Outorga	03697/2018	DEFERIDA	
Outorga	45464/2016	ARQUIVADA	
EMPREENDEDOR: FRIGORIFICO LESTE LTDA		CNPJ: 15.549.476/0001-53	
EMPREENDIMENTO: FRIGORIFICO LESTE LTDA		CNPJ: 15.549.476/0001-53	
MUNICÍPIO: Governador Valadares		ZONA: Urbana	
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): SAD 69 LAT/Y 18° 52' 34" LONG/X 41° 56' 21"			
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 Doce		UPGRH: DO4 – Rio Suaçuí Grande	
CÓDIGO: D-01-04-1	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 217/17): Industrialização de Carne, inclusive desossa, charqueada e Preparação de Conservas	PARÂMETRO 60 t de produtos/dia	CLASSE 4/G
CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO: ENFLORE Engenharia e Consultoria Ambiental		REGISTRO: CNPJ: 31.894.196/0001-39	
RELATÓRIO DE VISTORIA: Nº S 056/2018		DATA: 12/03/2018	
EQUIPE INTERDISCIPLINAR		MATRÍCULA	ASSINATURA
Aline de Almeida Cota – Gestora Ambiental		1.246.117-4	
Henrique de Oliveira Pereira – Gestor Ambiental		1.388.988-6	
Patrícia Batista de Oliveira – Gestora Ambiental		1.364.196-4	
Wilton de Pinho Barbosa - Gestor Ambiental		1.405.120-5	
De acordo: Vinicius Valadares Moura Diretor Regional de Regularização Ambiental		1.365.375-3	
De acordo: Elias Nascimento Aquino Diretor Regional de Controle Processual		1.267.876-9	



1. Resumo

O empreendimento **FRIGORIFICO LESTE LTDA** exerce suas atividades na zona urbana do município Governador Valadares - MG. Em 18/07/2018 foi formalizado, na SUPRAM LM, o Processo Administrativo (PA) de Licenciamento Ambiental nº 42052/2013/002/2018, na modalidade de Licença de Operação Corretiva – LAC 1 (LOC).

A empresa possui uma capacidade instalada para industrialização de 60 toneladas/dia, sendo gerados os seguintes produtos: linguças frescas e defumadas, cortes de carnes, carnes moídas. Atualmente, trabalham no empreendimento 143 funcionários em uma carga horária de 8 horas/dia.

A água utilizada é proveniente de captação subterrânea e do fornecimento de água pelo Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAE) do município de Governador Valadares. A água tem finalidade uso sanitário, consumo industrial e consumo humano. A energia elétrica consumida pela empresa é proveniente da CEMIG e de um gerador movido a diesel.

A empresa dispõe de uma caldeira à lenha. No sistema de refrigeração utiliza-se gás refrigerante.

Os resíduos de carne, oriundo de cortes indesejados (não aproveitáveis), são direcionados para câmara de ossos e encaminhados para graxaria. Os resíduos sólidos domésticos são acondicionados em caçambas e recolhidos pela prefeitura de Governador Valadares. Os resíduos recicláveis são destinados para uma empresa de recicláveis.

A empresa possui um tanque aéreo com capacidade de 14.000 litros de óleo diesel, localizado em bacia de contenção, tendo como finalidade o abastecimento caminhões próprios e do gerador.

Os efluentes industriais e sanitários são direcionados a ETE que é composta por: grades, caixa de gordura, decantador, estação elevatória de recalque, reator anaeróbio de fluxo ascendente e unidade filtrante com leito de corrugado plástico. Após tratamento o efluente é lançado à rede pública do município.

Desta forma, a SUPRAM LM sugere o **DEFERIMENTO** do pedido de da Licença de Operação Corretiva do empreendimento **FRIGORIFICO LESTE LTDA**, que deve ser apreciado pela Câmara de Atividades Industriais (CID) do COPAM, conforme disposições do Decreto Estadual nº 46.953, de 23 de fevereiro de 2016.

2. Introdução

2.1. Contexto Histórico.

Com objetivo de promover a regularização ambiental, o empreendedor do Frigorifico Leste Ltda., preencheu o Formulário Integrado de Caracterização do Empreendimento (FCEI) em 05/04/2018, por meio do qual foi gerado o Formulário de Orientação Básica Integrado (FOBI) nº 0301816/2018, em 20/04/2018, que instrui o Processo Administrativo de Licença de Operação Corretiva.

Em 18/07/2018, após a entrega dos documentos, foi formalizado o Processo Administrativo nº 42052/2013/002/2018 para a atividade de “Industrialização de Carne, inclusive desossa, charqueada e Preparação de Conservas” Código D-01-04-4; conforme DN 217/2017. Os parâmetros informados pelo empreendedor enquadram o empreendimento em classe 4, Porte Grande.

A equipe interdisciplinar recebeu o referido processo para análise e realizou vistoria técnica no local do empreendimento, gerando o Relatório de Vistoria Nº S – 055/2018, no dia 23/10/2018.



Foram solicitadas informações complementares (OF. SUPRAM-LM Nº 001/2019) em 11/01/2019. O empreendedor entregou a documentação solicitada no prazo legal, conforme Protocolo SIAM nº 0047275/2019, de 28/01/2019. A equipe verificou a necessidade de reiteração, sendo gerado o OF. SUPRAM-LM Nº 244/2019 em 07/08/2019. O empreendedor solicitou prorrogação de prazo, que foi atendido por meio do OF. SUPRAM-LM Nº 343/2019, sendo as informações entregues em 05/12/2019. Diante, ainda, da necessidade de novos esclarecimentos, o ofício foi reiterado em 06/08/2020 pelo OF. SUPRAM-LM Nº 108/2020. Por fim, a documentação solicitada foi entregue no prazo legal.

A análise técnica discutida neste 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 – ART juntadas ao processo, devidamente quitadas, tais estudos encontram-se responsabilizados pelos seguintes profissionais:

Tabela 1. Anotação de Responsabilidade Técnica – ART.

Número da ART	Nome do Profissional	Formação	Estudo
ART (CREA) 14201800000004561995	Ivan Wagner Moreira	Tecnólogo em saneamento ambiental	Plano de Controle Ambiental/ Relatório de Controle Ambiental
ART (CREA) 14201800000004501688	Bruno Augusto de Oliveira Silva	Engenheiro Sanitarista e Ambiental	Relatório de Monitoramento Ambiental
ART (CREA) 14201900000005472461	Leonardo Binda da Silva	Engenheiro Agrimensor	Planta Geral Georreferenciada
ART (CREA) 14202000000006260054	Bruno Normandes Teixeira Andrade	Engenheiro Civil	Relatório Técnico de Conclusão de Obras

Fonte: Autos do Processo Administrativo de Licença de Operação Corretiva nº42052/2013/002/2018

3. Caracterização do Empreendimento

O **FRIGORIFICO LESTE LTDA** localiza-se na zona urbana do município de Governador Valadares no Estado de Minas Gerais, cujas coordenadas geográficas são Latitude 18°52'34" e Longitude 42°53'21". O empreendimento se caracteriza como um local de industrialização de carnes, desossa, charqueada e preparação de conservas, de grande porte, direcionada a comercialização destes produtos em todo o território nacional. Tendo suas maiores distribuições no Leste, norte e nordeste do país.

O **FRIGORIFICO LESTE LTDA**, conforme os projetos e layouts apresentados, possui uma área total do terreno de 3.446,13m², apesar disso a edificação construída possui área distribuída entre Térreo (2.719,27m²), 1º Pavimento (1.770,74m²) e 2º Pavimento (1.147,43m²). O mesmo possui capacidade instalada para produzir 60 toneladas/dia, tendo como capacidade de armazenamento de matéria prima em câmaras frias, sendo em média, 160 meias carcaças suínas, 410 quartos bovinos. Atualmente trabalham no local 143 funcionários, sendo 128 do setor produtivo, controle da qualidade e mantenedor, e 15 funcionários na área administrativa, financeira e comercial. Os funcionários direcionados ao setor produtivo tem uma carga horária de 8 horas/dia, sendo de 7:00 as 16:00 com uma hora de almoço, variando entre setores das 11:00 as 13:00 horas. Os funcionários do setor administrativo também têm uma carga horária de 8 horas, sendo seu expediente de 8:00 as 17:00, com uma hora de almoço variando entre setores das 11:00 as 13:00 horas.



Figura 01: Planta Baixa / Layout do pavimento térreo – Frigorífico Leste Ltda.
Fonte: Autos do Processo Administrativo de LOC nº42052/2013/002/2018.

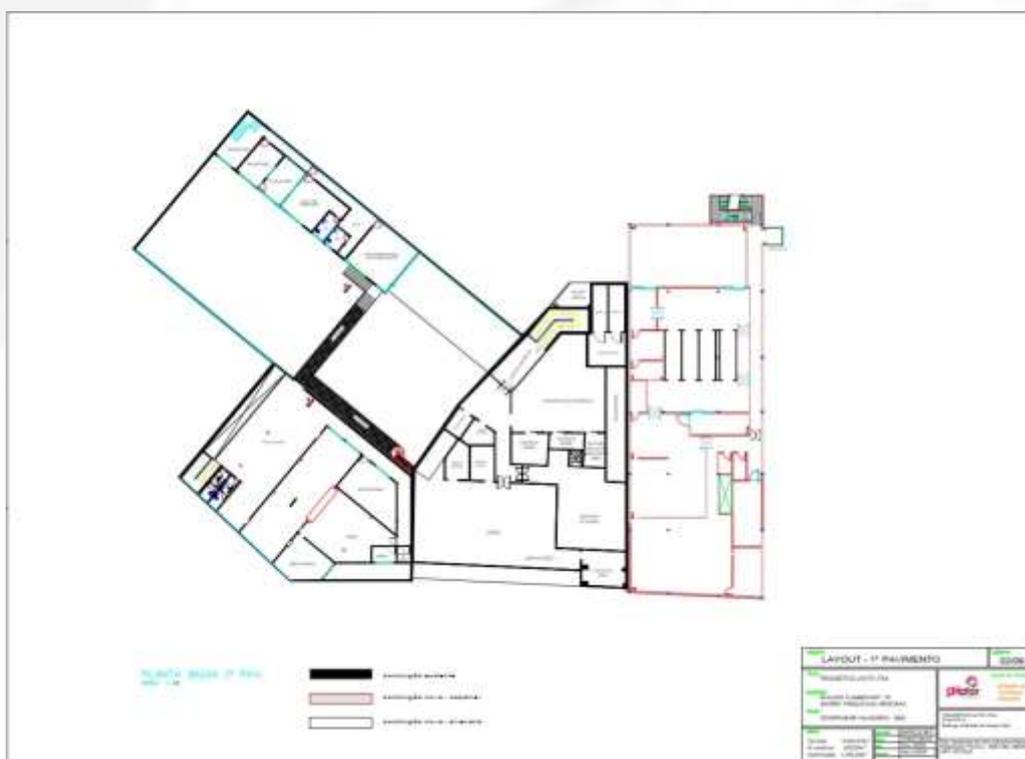


Figura 02: Planta Baixa / Layout do 1º pavimento – Frigorífico Leste Ltda.
Fonte: Autos do Processo Administrativo de LOC nº42052/2013/002/2018.



Figura 03: Planta Baixa / Layout do 2º pavimento – Frigorífico Leste Ltda.

Fonte: Autos do Processo Administrativo de LOC nº42052/2013/002/2018.

Os principais insumos usados pela empresa são: lenha, Desengordurante Alcalino NAP310, Detergente Neutro NAP300, Detergente Neutor Concentrado NAP400, Detergente Alcalino Clorado NAP FOAM CLOR, Composto Alcalino Limpeza CIP NAP 62 BR, Detergente Ácido NAP 040/1, Acido Peracético NAP 565, Detergente Alcalino NAP FLORAL, Desengordurante em pó alcalino NAP 105/5, Sabonete Bactericida SABONETE, Quartenário de Amônia NAPQUART. Estes produtos se encontram armazenados em local com identificação, coberto, impermeável, fechado com portão e cadeado, com entrada somente por pessoas autorizadas.

A geração de calor da fábrica é promovida por uma caldeira à lenha. A empresa possui Certificado de Consumidor de Produtos e Subprodutos da Flora – Lenha, Cavacos e Resíduos, emitido pelo Instituto Estadual de Florestas – IEF nº. 319755.

O empreendimento possui em suas instalações um tanque de armazenamento aéreo com capacidade de 14.000 litros, na qual tem a finalidade de abastecimento dos próprios caminhões e gerador. O tanque é provido de bacia de contenção, devidamente impermeabilizado. A bacia de contenção foi projetada especificamente para suportar o volume do tanque, na qual em casos de emergência, não causar interferência aos meios externos. O mesmo tem dimensão de 2,7x3,50x1,5m, totalizando a capacidade de 14,15 m³.

No sistema de refrigeração utiliza-se gás refrigerante que é armazenado em sistema de condensador instalado no 2º pavimento da edificação. O consumo médio mensal de energia elétrica pela empresa é de 174.160 kw, sendo que a empresa tem uma capacidade nominal instalada de 500 kv, correspondendo a 35% capacidade instalada total. A energia elétrica consumida pela empresa é proveniente da CEMIG e gerador movido a diesel.

O empreendimento possui o Auto de vistoria do Corpo de Bombeiros (Serie MG nº058252) emitida na data de 10/09/2016 com validade até o dia 09/09/2021.



3.1 Processo Industrial

• Processo Produtivo de Desossa

Este processo produtivo é o primeiro e mais importante setor da indústria, pois é por meio deste que se inicia todos os demais processos. Neste processo é realizado a desossa dos meios de carcaça de suínos e quartos de bovinos, separação de tipos/cortes de carnes e embalagem primária. A produção é intercalada, sendo dia específico para desossa de suíno e dia específico para desossa de bovino, variando de acordo com a demanda comercial.

Dentro dos dois processos de desossa também existe uma linha de produtos denominada “refinata”, na qual consiste na adição de temperos e/ou recheio (condimentos).

➤ Desossa Bovina

Neste processo, os quartos de bovino recém-chegados dos matadouros, dentro da temperatura especificada, é encaminhado ao corte. Caso não esteja na temperatura adequada, é encaminhado às câmaras de resfriamento onde ficam armazenados, e posteriormente, após atingirem temperatura ideal, encaminhados ao início do processo de desossa. Após passarem pelo setor de desossa, os quartos são divididos, sendo encaminhados os quartos superiores para uma linha de produção e os quartos inferiores para outra linha de produção. Uma terceira linha de produção é específica para a costela. Individualmente nas linhas de desossa, são separados os tipos/cortes de carnes, realizado limpeza e retirada de partes indesejadas e encaminhadas para a embalagem primária, sendo devidamente embaladas, seladas e pesadas.

Após aferição do peso, os produtos embalados são encaminhados a embalagem secundária, na qual são enviados a caixaria, onde serão colocados em caixas identificadas para cada tipo de produto, com etiquetas e devidas especificações/informações do produto.

Quando finalizadas, as caixas com produtos são encaminhadas ao túnel de congelamento, onde são congeladas a uma temperatura de -18 °C e posteriormente direcionadas para as câmaras de armazenamento com temperaturas entre -1 a 1 °C. Os ossos antes de encaminhados à câmara de ossos, são raspados e retirados o máximo de carne possível, que são aproveitadas no processo de embutidos. Após limpeza os ossos são encaminhados à câmara de ossos, onde posteriormente são destinados, por empresa terceirizada, para graxaria.

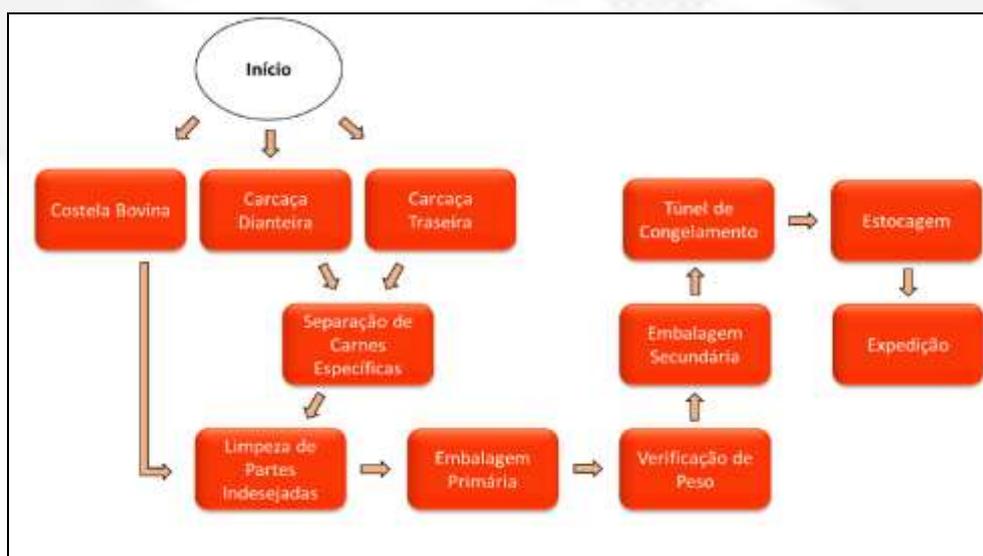


Figura 04: Fluxograma da desossa de bovinos.

Fonte: Autos do Processo Administrativo de LOC nº42052/2013/002/2018.



➤ Desossa Suína

Da mesma forma do processo de desossa bovina, neste processo as meias carcaças de suínos, recém-chegados dos matadouros, dentro da temperatura especificada, é encaminhado ao corte. Após encaminhamento ao setor de desossa, as meias carcaças são divididas entre as duas linhas principais, e uma terceira linha de produção é específica para a costela. Individualmente nas linhas de desossa, são separados os tipos de carnes, realizada limpeza e retirada de partes indesejadas e encaminhadas para a embalagem primária, sendo devidamente embaladas, seladas e pesadas. Os retalhos de carne aproveitáveis são encaminhados ao processo de embutidos. Após aferição do peso, os produtos embalados são encaminhados a embalagem secundária, na qual são enviados a caixaria, onde serão colocados em caixas de acordo com cada tipo de produto, e identificadas com etiquetas e devidas especificações do produto.

Os resíduos de corte indesejáveis, ou seja, não aproveitáveis, ficam armazenados em caixas vermelhas, sendo encaminhadas à câmara de ossos, que armazena os resíduos que irão para graxaria.

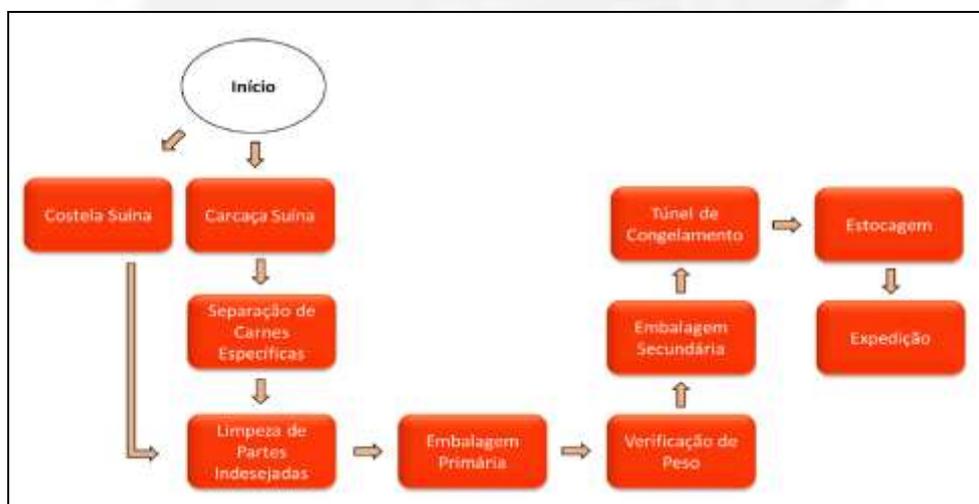


Figura 05: Fluxograma da desossa de suínos.

Fonte: Autos do Processo Administrativo de Licença de Operação Corretiva nº42052/2013/002/2018.

➤ Linha Refinata

Para produção da linha refinata, tanto de suínos quanto de bovinos, toda o processo de desossa e limpeza é realizado conformes descrito nos tópicos anteriores, porém a diferença está no momento da embalagem. Antes do selamento da embalagem é realizado a adição dos condimentos e/ou recheio específicos para cada produto. Após esta adição é realizado o selamento, pesagem e encaminhamento dos produtos para o setor de embalagem secundária, onde serão colocados nas caixas de acordo com cada tipo de produto, e identificadas com etiquetas e devidas especificações do produto. Quando finalizadas, as caixas com produtos são encaminhadas ao túnel de congelamento, onde são congeladas a uma temperatura de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ e posteriormente direcionadas para as câmaras de armazenamento com temperaturas entre -1 a $1\text{ }^{\circ}\text{C}$.

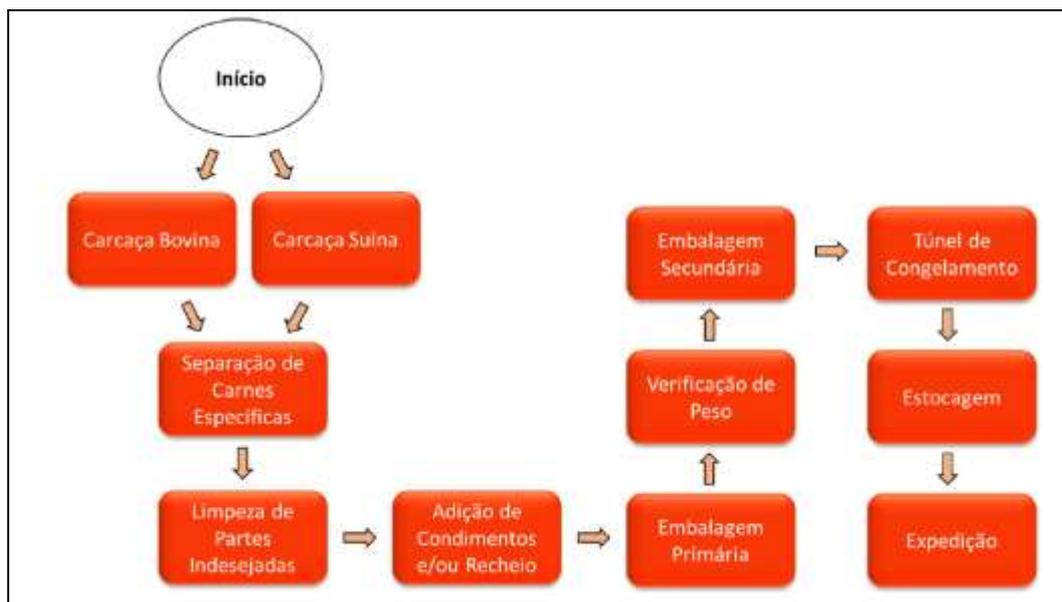


Figura 06: fluxograma do processo produtivo da linha refinata.

Fonte: Autos do Processo Administrativo de Licença de Operação Corretiva nº42052/2013/002/2018

➤ **Processo Produtivo de Embutidos**

Neste processo são produzidos três tipos de linha de embutidos diferentes, sendo eles: linguiça frescal, linguiça defumada e carne moída. As matérias-primas (carnes) necessárias para a produção são carnes desossadas ou refiles retiradas das carcaças que foram adquiridos dos matadouros. As carnes desossadas ou refiles podem ser usadas assim que retiradas ou pode ser colocado em sacolas plásticas e caixas brancas onde serão armazenadas para uso posterior em câmaras frias de congelamento à -18 °C e câmaras de resfriamento à -1 °C. A produção é intercalada, sendo momentos específicos para cada linha de produtos, variando de acordo com a demanda comercial. Entre as produções são realizadas limpezas criteriosas de todos os equipamentos utilizados, bem como paredes e piso. A higienização é realizada com detergentes e água, sendo o resíduo sólido gerado (matéria orgânica) acondicionado em caixas vermelhas e armazenadas na câmara de ossos, para posterior destinação adequada (graxaria). O efluente líquido gerado durante a limpeza é encaminhado a uma estação de tratamento anaeróbia, e posteriormente encaminhadas a rede de esgoto do município.

➤ **Linguiças Frescal**

Para produção de linguiças frescas a matéria prima utilizada (carne), congelada ou resfriada, é direcionada primeiramente à um moedor. Com a carne já moída, ela é encaminhada para à máquina de mistura, onde será colocada e misturada juntamente com os condimentos necessários para fazer a massa da linguiça. Após o processo da mistura, vem a etapa de cura. Nessa etapa as massas de linguiça ficam descansando por 1 dia na câmara de descanso de massa ou na sala de cura, há uma temperatura de 2°C a 4°C. Após o processo de cura, o produto é encaminhado para o embutimento. No caso da linguiça, o produto será embutido em tripas próprias para o tipo de produto.

Com o embutimento realizado, é direcionado à embalagem primária, na qual os produtos são colocados nas embalagens apropriadas e são selados devidamente. Após seladas, são encaminhadas para pesagem, na qual são conferidas quanto ao peso correto de cada produto. Após os processos anteriores os produtos são enviados a caixaria, onde serão colocados nas caixas de acordo com cada tipo de produto, e identificadas com etiquetas e devidas especificações do produto. Quando finalizadas, as caixas com produtos são encaminhadas ao túnel de



congelamento, onde são congeladas a uma temperatura de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ e posteriormente direcionadas para as câmaras de armazenamento com temperaturas entre -1 a $1\text{ }^{\circ}\text{C}$.

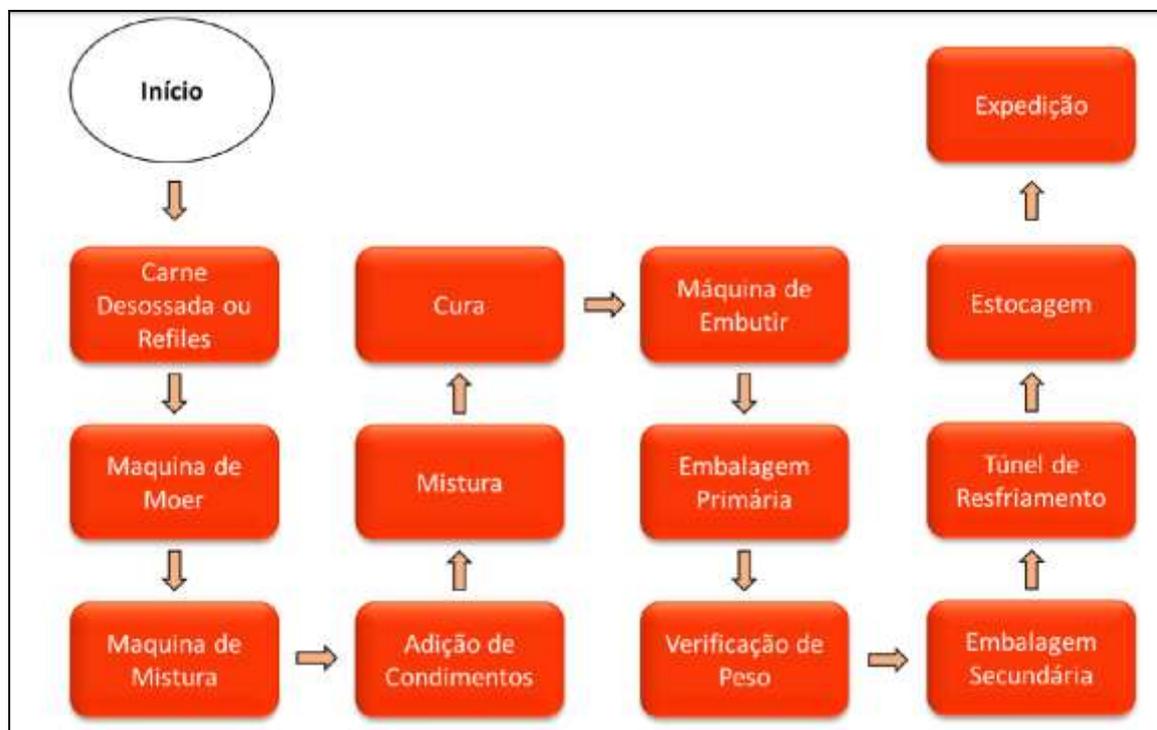


Figura 07: Fluxograma do processo de fabricação de linguiça fresca.

Fonte: Autos do Processo Administrativo de Licença de Operação Corretiva nº42052/2013/002/2018.

➤ Linguiças Defumadas

Para produção de linguiças defumadas a matéria prima utilizada (carne), congelada ou resfriada, é direcionada primeiramente à um moedor, com a carne moída, é encaminhada para à máquina de mistura, onde será colocada e misturada juntamente com os condimentos necessários para fazer a massa da linguiça. Após o processo de mistura, o produto é encaminhado para o embutimento na qual o produto é embutido em tripas próprias para o tipo de produto.

Depois do embutimento as linguiças são encaminhadas à câmara de defumação, na qual são postas em varais de aço inox, onde ficam em média de 5 horas a uma temperatura de 70 a $85\text{ }^{\circ}\text{C}$. Na primeira hora é cozida com o vapor da câmara, seguindo em diante com a fumaça para defumação. Após esse processo é feito a retirada da câmara e colocada para esfriar. Após resfriamento, são encaminhadas a embalagem primária, na qual são devidamente embaladas, seladas e pesadas. Após os processos anteriores os produtos são enviados a caixaria, onde serão colocados nas caixas de acordo com cada tipo de produto, e identificadas com etiquetas e devidas especificações do produto. Quando finalizadas, as caixas com produtos são encaminhadas para a câmara de armazenagem com temperatura ambiente.

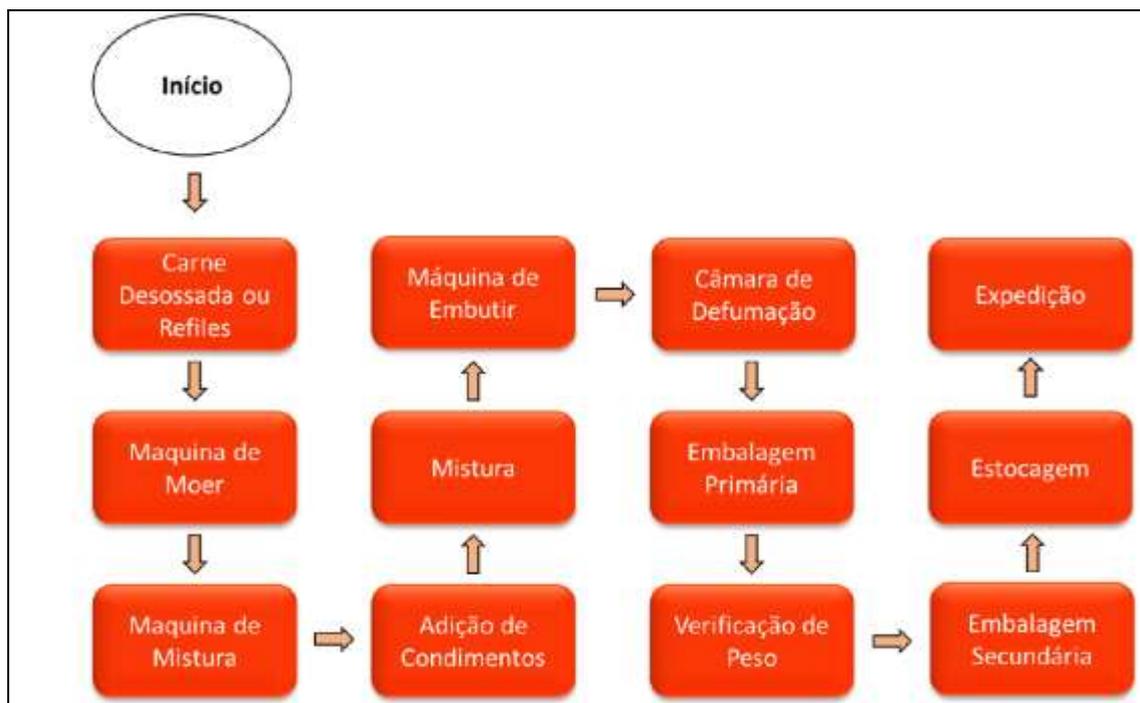


Figura 08: Fluxograma do processo de fabricação de linguiça defumada

Fonte: Autos do Processo Administrativo de Licença de Operação Corretiva nº42052/2013/002/2018.

➤ **Carne Moída**

Para produção de carne moída a matéria prima utilizada (carne), congelada ou resfriada, é direcionada primeiramente à um moedor. Após moída, ela é encaminhada para a máquina de mistura, a fim de homogeneizá-la. Após os processos anteriores a mesma é direcionada à embalagem primária, na qual os produtos são colocados nas embalagens apropriadas e são selados devidamente. Após seladas, são encaminhadas para pesagem, na qual são conferidas quanto ao peso correto. Com a embalagem primária realizada, os produtos são enviados a caixaria, onde serão colocados nas caixas de acordo com cada tipo de produto, e identificadas com etiquetas e devidas especificações do produto.

Quando finalizadas, as caixas com produtos são encaminhadas ao túnel de congelamento, onde são congeladas a uma temperatura de -18 °C e posteriormente direcionadas para as câmaras de armazenamento com temperaturas entre -1 a 1 °C.

Segue abaixo fluxograma do processo de fabricação de carne moída:

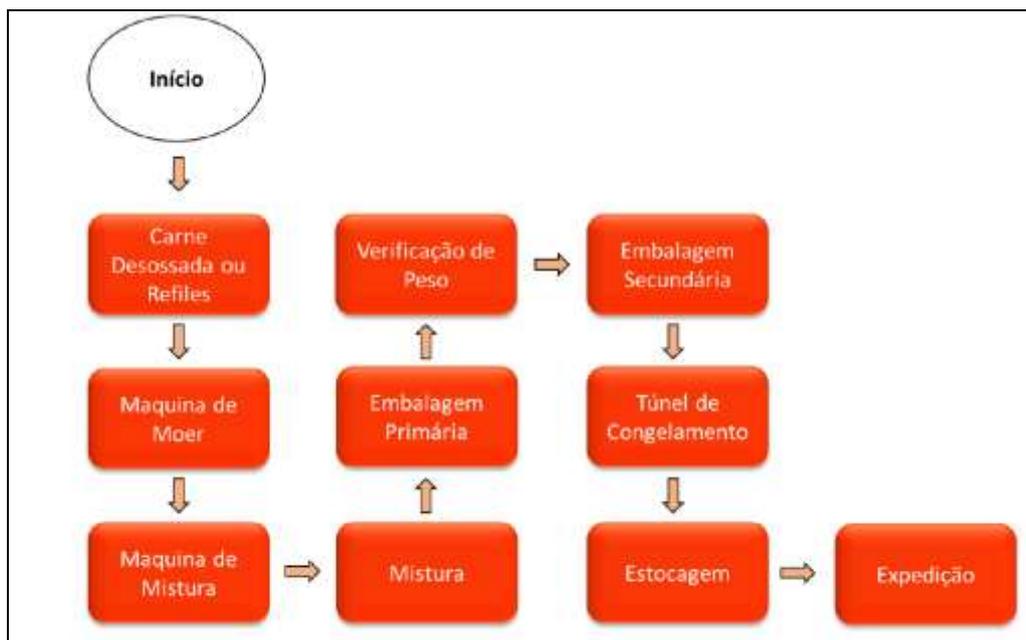


Figura 09: Fluxograma do processo de fabricação de carne moída.

Fonte: Autos do Processo Administrativo de Licença de Operação Corretiva nº42052/2013/002/2019.

4. Caracterização Ambiental

O empreendimento está localizado numa área predominantemente residencial. Em um raio de 100 metros pode-se caracterizar como área urbana de ocupação residencial contendo pequenos comércios, igrejas, etc.

O corpo hídrico mais próximo é o Rio Doce, localizado a noroeste do empreendimento a uma distância de 250 metros. A bacia do rio Doce situa-se na região sudeste brasileira, compreendendo uma área de drenagem de 83.400 km², sendo que 86% pertencem ao estado de Minas Gerais e 14% ao Espírito Santo. A região abrange cerca de 222 municípios. As nascentes do Rio Doce estão nas serras da Mantiqueira e do Espinhaço, no estado de Minas Gerais, sendo que suas águas percorrem 853 km até atingir o oceano Atlântico no povoado de Regência, no Espírito Santo.

De acordo com a Infraestrutura de Dados Espaciais do Sistema Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos – IDE SISEMA pôde-se observar que o empreendimento está inserido dentro dos limites do bioma Mata Atlântica e não se localiza no interior de Unidades de Conservação (UC), entretanto, localiza-se em zona de amortecimento do Monumento Natural Pico da Ibituruna.

Não se localiza em terras indígenas e quilombolas ou raios de restrição de terras indígenas e quilombolas. Não intervém em Rios de Preservação Permanente, corredores ecológicos legalmente instituídos pelo IEF e Sítios Ramsar.

Nota-se que o empreendimento não se encontra no interior de áreas de conflitos por uso de recursos hídricos definidas pelo IGAM. Ainda por meio da plataforma IDE SISEMA foi possível observar que o empreendimento não está localizado em áreas prioritárias para conservação da biodiversidade.

O empreendimento se localiza nas áreas de influência das Cavidades Naturais Subterrâneas (CNS) cadastradas no Centro Nacional de Pesquisa e Conservação de Cavernas (CECAV) e disponíveis no IDE estando situado em área de ocorrência baixa de cavidades.



Segundo o IDE, o empreendimento está inserido em Área de Segurança Aeroportuária – fator de restrição, no entanto a atividade realizada não configura atrativo de fauna. Considera-se atividade atrativa de fauna, segundo a Lei nº. 12.725/2012, vazadouros de resíduos sólidos e quaisquer outras atividades que sirvam de foco ou concorram para a atração relevante de fauna, no interior da ASA, comprometendo a segurança operacional da aviação.

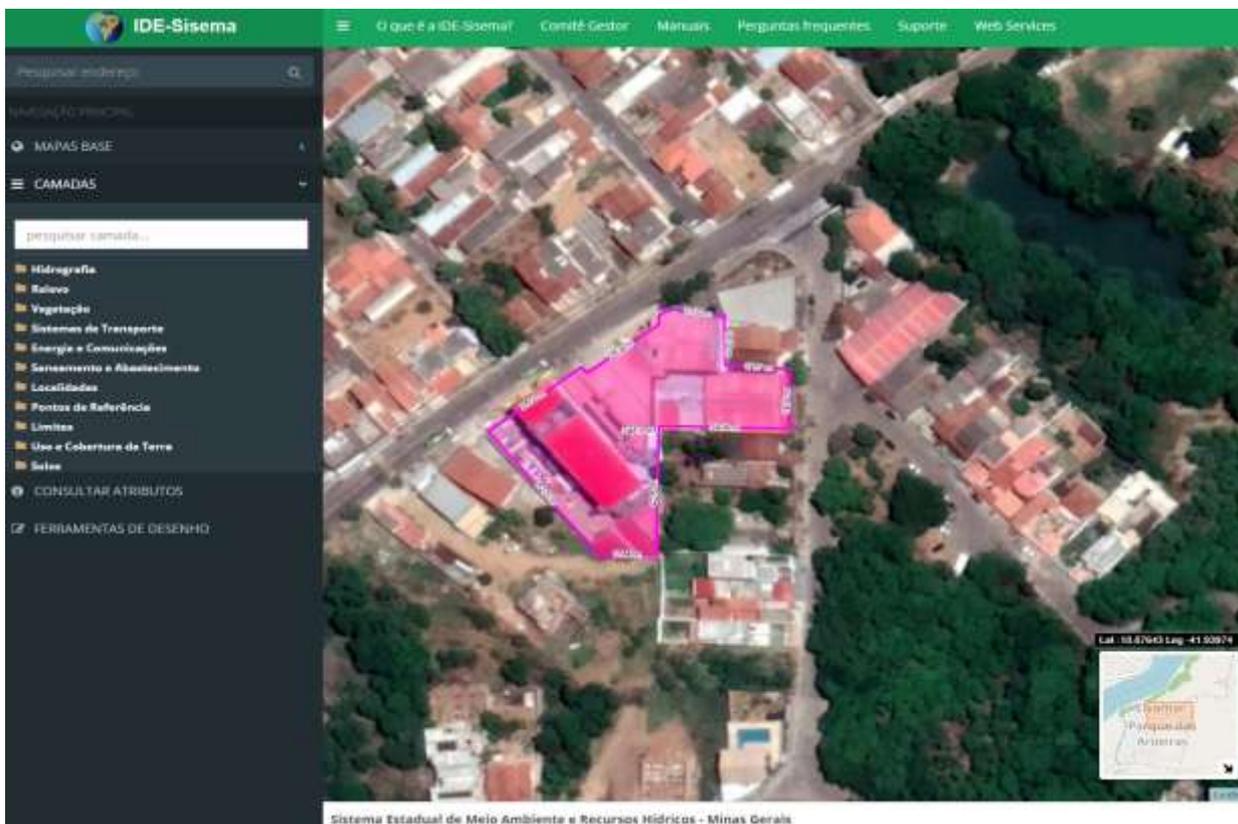


Figura 10. Localização georreferenciada do empreendimento Frigorífico Leste LTDA
Fonte: IDE-Sisema, (acessado em julho/2020).

5. Utilização e Intervenção em Recursos Hídricos

A água utilizada no empreendimento é proveniente da concessionária local Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAE) do município de Governador Valadares e de duas captações em poço tubular, cujo processo de outorga nº 3697/2018 foi analisado e apresenta-se com pareceres técnicos e jurídicos favoráveis. No entanto, o processo nº 45464/2016 não atendeu aos requisitos legais sendo direcionado para arquivamento.

Considerando que a empresa possui alternativas para o uso da água, uma vez, que há um poço regularizado e o fornecimento da concessionária local, o empreendimento pode realizar suas operações, porém, está proibido o uso da água proveniente do poço não outorgado e será condicionado seu tamponamento.

6. Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras

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: Os efluentes líquidos de origem industrial produzidos pelo Frigorífico Leste Ltda são provenientes da lavagem de carretilhas e ganchos; da limpeza do piso de todos os setores produtivos; lavagem do piso do setor de embalagem; lavagem dos corredores internos; lavagem das câmaras frias; efluente proveniente dos lavadores de botas e mãos. O efluente sanitário gerado pela empresa restringe-se aos lançamentos provenientes dos sanitários, do escritório e do refeitório.

Medidas mitigadoras: Visando minimizar danos ambientais e para a efetiva adequação aos padrões de lançamento dos efluentes industriais e sanitários, estes, passam por um sistema com um tratamento preliminar dos efluentes, constituído por grades e caixa de gordura, com intuito de promover a remoção dos sólidos grosseiros. Em seguida, os efluentes serão direcionados ao tratamento primário constituído por uma unidade de decantação para remoção dos sólidos sedimentáveis. Foi apresentado aos autos do processo o Projeto Executivo da Estação de Tratamento de Efluentes – ETE, elaborado com objetivo de melhoria/incremento no sistema de tratamento de efluentes. Em resposta ao Ofício de informações complementares, OF. SUPRAM LM nº 108/2020, foi apresentado o Relatório de Técnico e Fotográfico, contendo as ações de execução e conclusão das obras de melhoria no empreendimento, incluindo a instalação da nova ETE, onde é informado que toda a rede de esgoto/efluente do empreendimento foi direcionada para sistema de tratamento. O efluente industrial após passagem pela unidade de decantação será bombeado através de uma estação elevatória de recalque até o filtro anaeróbio, iniciando o processo de biodegradação da carga orgânica, por meio de micro-organismos decompositores anaeróbios. O efluente seguirá para um Reator Anaeróbio de Fluxo Ascendente (RAFA/UASB), em seguida, será direcionado para uma nova unidade filtrante com leito de corrugado plástico. Por fim, o efluente será lançado à rede pública do município por meio de tubulação de 200 mm de diâmetro, atendendo a todos os critérios pré-estabelecidos na DN COPAM 01/2008. Para os efluentes sanitários oriundos dos banheiros (femininos e do escritório) e vestiários femininos, foram instalados: caixa de passagem de entrada com sistema de gradeamento, um Biodigestor de 5.000l atendendo ao projeto e outra caixa de passagem na saída do biodigestor para eventuais coletas de amostras.

Emissões Atmosféricas: As emissões atmosféricas da empresa restringem-se às emanções provenientes da operação de uma caldeira movida a lenha, com pouca variação da vazão. Para verificação dos vapores de combustão lançados na atmosfera, os materiais particulados são os únicos compostos poluentes considerados para avaliação. O consumo diário máximo de lenha utilizada pela caldeira é de 2,20 m³, para um regime de trabalho de 10 horas. Não há utilização nem produção de substâncias tóxicas voláteis no interior do empreendimento, ou geração de resíduos gasosos exceto vapor nos processos industriais.

Tabela 2. Características operacionais da caldeira instalada

Caldeira Horizontal Flamotubular	
Fabricante / Marca	Thermy
Nº de Série	132/2012
Ano de Fabricação	2012
Modelo	Thermy WHC 600
Código de Projeto	ASME Sessão I
PMTA	12 Kgf/cm ²
Superfície de Aquecimento	28,4 m ²
Teste Hidrostático	18 Kgf/cm ²
Produção de Vapor	600 Kg vapor/hora
Combustível	Lenha
Categoria	B

Fonte: Autos do Processo Administrativo de Licença de Operação Corretiva nº42052/2013/002/2018.



Medidas Mitigadoras: Como medida de controle a caldeira é dotada de lavador de gás. Foi apresentado o Laudo Técnico de análise de emissões atmosféricas realizadas em 08/06/2020, onde todos os parâmetros estavam em conformidade com a norma vigente.

Resíduos Sólidos: Os resíduos sólidos provenientes das atividades industriais do empreendimento são: plásticos, caixas de plástico quebradas e bombonas, papelão e papel, sucatas metálicas, retalhos de carne (orgânico), ossos, cinzas da caldeira, cabos de faca (madeira), laminas de facas desgastadas, sobras de pedras de amolar, resíduos biodegradáveis de cozinhas e cantinas, óleo gerado pela manutenção de equipamentos.

Medidas mitigadoras: Os resíduos gerados pelo empreendimento são devidamente armazenados em locais próprios para este fim e posterior são encaminhados para destinação final. Os resíduos tais como Plásticos, Caixas de Plástico Quebradas e Bombonas de Plástico, Papelão e Papel, sucatas metálicas são encaminhadas para empresa de recicláveis D'Paula Reciclagens de Plásticos Polietileno do Brasil – ME. As cinzas da caldeira são direcionadas para compostagem. Os retalhos de carne (orgânico) e ossos serão encaminhados à graxaria de terceiros (Renascença Industria de Rações Ltda). Os cabos de faca (madeira), laminas de facas desgastadas, sobras de pedras de amolar, resíduos biodegradáveis de cozinhas e cantinas são recolhidos pela Prefeitura. Os óleos gerados pela manutenção de equipamentos são destinados pela TASA Lubrificantes Ltda.

Ruídos: O empreendimento em estudo localiza-se em área urbana, com circunvizinhança caracterizada predominantemente como residencial. A geração de ruído do empreendimento é, em sua maioria, emitida por máquinas e equipamentos no interior das instalações, nas quais não geram níveis de ruído e vibrações capazes de causar incômodo ao bem-estar das áreas vizinhas. Porém há um grande índice de movimentação por caminhões, para atividade de carregamento e descarregamento de produtos, que geram ruído no exterior do empreendimento. A atividade de carregamento e descarregamento é realizada somente durante horário de expediente, entre 7:00 e 17:00 horas.

Medida mitigadora: O impacto sobre os funcionários é mitigado através do uso de abafadores auriculares. O controle dos impactos causados pelos ruídos totais do empreendimento deverá ser realizado através da medição dos níveis de pressão sonora no entorno do empreendimento, que devem estar enquadrados nos limites permitidos pela legislação vigente.

Tabela 03: Pontos avaliados

Pontos avaliados	
Ponto 01	Portão dos fundos
Ponto 02	Fundos
Ponto 03	Portaria
Ponto 04	Próximo a portaria

Fonte: Autos do Processo Administrativo de Licença de Operação Corretiva nº42052/2013/002/2018.

Foi realizado o monitoramento da emissão de ruídos nos pontos supracitados no mês de maio de 2019, os valores obtidos estavam dentro dos parâmetros permitidos pela legislação vigente.

7. Programas e Projetos

7.1. Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos – PGRS

Como consequência das operações de abate para obtenção de carne e derivados originam-se vários subprodutos e/ou resíduos que devem sofrer processamentos específicos (PACHECO, 2006), a identificação e quantificação dos resíduos gerados em cada etapa do processo produtivo permite a aplicação desses resíduos



em destinações alternativas à disposição final (AMARAL et al., 2013). São procedimentos relativos ao controle dos resíduos, sua geração, coleta, armazenamento temporário, e transporte para destinação final.

Este Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos se aplica a produção diária exercida na empresa supracitada e temporariamente no canteiro de obra existente destinada a melhorias da empresa.

Este PGRS será executado em todos os setores do empreendimento, a fim de resguardar, gerenciar e conscientizar sobre o meio ambiente e minimizar os possíveis impactos causados pela atividade de frigorífico.

8. Termo de Ajustamento de Conduta (TAC)

O empreendimento obteve no dia 26 de novembro de 2014 Autorização Ambiental de Funcionamento (AAF) nº 06018/2014, com validade até vencimento em 26/11/2018. No entanto, a empresa recebeu a equipe de Fiscalização da Supram LM que constatou a ampliação das atividades sem a devida regularização, por esse motivo o empreendimento foi autuado pela equipe técnica da Fiscalização – LM, conforme Auto de Infração nº. 141229/2018, oportunidade em que teve suas atividades embargadas e foi pedido a suspensão da AAF nº 06018/2014.

A fim de retornar às atividades o Frigorífico Leste Ltda., firmou junto ao órgão ambiental um Termo de Ajustamento de Conduta (TAC), com prazo de vigência de 12 (doze) meses a contar da assinatura do mesmo, que ocorreu no dia 25/04/2018, sendo o instrumento devidamente registrado em cartório.

A cláusula segunda do TAC estabeleceu as seguintes condicionantes para operação do empreendimento:

CONDICIONANTE 01: Realizar monitoramento da caixa separadora de óleo e água (entrada e saída).

Prazo: Bimestral.

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência
Entrada e Saída da Caixa Separadora Água e Óleo – SAO.	DQO, pH, Sólidos sedimentáveis, Sólidos em suspensão, agentes tensoativos, óleos e graxas.	<u>Bimestral</u> .

Obs.: Os relatórios deverão ficar disponíveis para os órgãos ambientais para eventuais fiscalizações ou solicitações no Empreendimento, bem como serem protocolados na SUPRAM no prazo estabelecido para cumprimento da condicionante. Tais relatórios irão compor o processo de TAC para ao final ser avaliado seu cumprimento.

CONDICIONANTE 02: Realizar a limpeza e manutenção da Caixa Separadora de Óleo e Água (SÃO), sempre que for necessário.

Prazo: Imediato.

CONDICIONANTE 03: Realizar monitoramento dos ruídos.

Prazo: Trimestral.

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência de análise
No mínimo em 4 pontos nos limites da área da empresa.	dB (A)	<u>Trimestral</u>

Obs.: os relatórios deverão ficar disponíveis para os órgãos ambientais para eventuais fiscalizações ou solicitações no Empreendimento, bem como serem protocolados na SUPRAM no prazo estabelecido para cumprimento da condicionante. Tais relatórios irão compor o processo de TAC para ao final ser avaliado seu cumprimento.



CONDICIONANTE 04: Realizar monitoramento dos resíduos sólidos e oleosos, conforme descrição abaixo.

Prazo: Imediato para realização do monitoramento. Apresentar à SUPRAM os resultados das análises no prazo de 40 dias a contar da assinatura do TAC.

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)

CONDICIONANTE 05: Realizar monitoramento da Estação de Tratamento de Efluentes Industriais e Sanitários (entrada e saída) – ETE.

Prazo: Bimestral.

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência
Entrada e Saída da ETE	DBO, DQO, pH, sólidos sedimentáveis, sólidos em suspensão, agentes tensoativos, óleos e graxas.	<u>Bimestral</u>

CONDICIONANTE 06: Realizar monitoramento dos efluentes atmosféricos.

Prazo: Trimestral.

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Chaminé da(s) Caldeira(s)	Material Particulado (MP) e Monóxido de carbono (CO)	<u>Trimestral</u>

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

Relatórios: Os resultados das análises efetuadas deverão ser 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 187/2013**.

CONDICIONANTE 07: Formalizar processo de licenciamento no prazo de 90 dias.



Considerando que, ao avaliar o cumprimento das condicionantes impostas no Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) firmado anteriormente, o NUCAM/LM elaborou o Formulário de Acompanhamento, Protocolo SIAM nº 0242479/2019, que serviu de subsídio para celebração do novo instrumento, restando consignado o cumprimento das condicionantes, ainda que em alguns casos intempestivamente. Importante esclarecer que o estabelecimento das condicionantes 01 e 02 do TAC anterior, que determinava o monitoramento da *caixa separadora de óleo e água – SÃO*, utilizada no desenvolvimento das atividades da empresa **RAV Transportes Ltda – ME**, se deram em razão da prestação de serviço exercido por esta ao empreendimento Frigorífico Leste Ltda. Outrossim, por se tratarem de empreendimentos distintos, optou-se por tomar medidas administrativas em procedimento próprio em relação aos monitoramentos apresentados fora dos parâmetros identificados na caixa SÃO, utilizada empresa **RAV Transportes Ltda – ME**.

Durante a análise verificou -se que as condicionantes nº 1,5 e 6 foram cumpridas, porém apresentou alguns parâmetros fora dos padrões estabelecidos, motivo pelo qual foram lavrados Auto de Fiscalização nº 167521/2019 e os Auto de Infração nº 196363/2019 e 196364/2019. E ainda mediante ao cumprimento intempestivo da condicionante nº 4 foi lavrado o Auto de Infração nº 196361/2019.

Em 25/04/2019, foi assinado um novo TAC, com as seguintes condicionantes:

Tabela 4. Condicionantes impostas pelo Termo de Ajustamento de Conduta

Item	Condicionantes a serem cumpridas	Prazo	Protocolo SIAM	Situação
01	Realizar monitoramento dos resíduos sólidos e oleosos, conforme descrição abaixo, e apresentar os relatórios à SUPRAM.	Bimestral	03690696/2019 – 24/06/2019 0548427/2019 – 28/08/2019 0789464/2019- 23/12/2019 R0023830/2020- 20/02/2020 9007520/2020 -28/02/2020 0114030/2020 – 13/03/2020 0178537/2020 – 22/04/2020 0278824/2020-22/06/2020 0374463/2020- 22/08/2020	Cumprida
02	Realizar monitoramento da Estação de Tratamento de Efluentes Industriais e Sanitários (entrada e saída) – ETE.	Bimestral	0318667/2019 – 30/05/2019 0385729/2019 – 01/07/2019 0551777/2019 – 30/08/2019 078568/2019 – 25/10/2019 789492/2019 – 23/12/2019 R002384/2020 – 20/02/2020 0178437/2020 – 22/04/2020 0278815/2020 – 22/06/2020 0374463/2020 – 25/08/2020	Cumprida
03	Realizar monitoramento dos efluentes atmosféricos.	Trimestral	0318667/2019 – 30/05/2019 491918/2019 – 08/08/2019 0678566/2019 – 25/10/2019 0017224/2020- 16/01/2020 0178490/2020 – 23/04/2020 0349777/2020 -23/07/2020	Cumprida

Fonte: Termo de Ajustamento de Conduta

Com base nos relatórios apresentados conclui-se que o empreendedor cumpriu tempestivamente todas as cláusulas do TAC.



9. Controle Processual

Trata-se de pedido de Licença de Operação Corretiva (LOC), na modalidade de LAC1, formulado por FRIGORÍFICO LESTE LTDA. (CNPJ: 15.549.476/0001-53), para fins de regularização da atividade de industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas (Cód. D-01-04-1 da DN COPAM n.º 217/2017), em empreendimento localizado na área urbana do município de Governador Valadares/MG.

Os Módulos de Caracterização do Empreendimento, fls.09/15, datam de 05/04/2018, sendo que a responsabilidade pelas informações inicialmente prestadas é do Sr. Ivan Wagner Moreira, cujo vínculo com a empresa se verifica por meio do instrumento particular de procuração, fl. 56, e cópia do documento pessoal de identificação (CNH), fl.57.

A procuração foi outorgada pelo Sr. Rodrigo Andrade de Souza Lima; juntou-se cópia do documento pessoal de identificação do procurador outorgante à fl.58; consta, também, a 2ª Alteração Contratual da Empresa Frigorífico Leste Ltda., fls. 252/255, no qual verifica-se ser sócio administrador o Sr. Rodrigo Andrade de Souza Lima.

O CNPJ do empreendimento encontra-se “ativo” junto a Receita Federal conforme comprovante de inscrição e situação cadastral de fl.270.

Por meio das informações originalmente prestadas gerou-se o FOB n.º0301816/2018, fl.06/08, que instrui o Processo Administrativo, PA n.º042052/2013/002/2018, formalizado em 18/07/2018, sendo, enquadrado eletronicamente na modalidade de LAC1 (LOC), Classe 4, Critério Locacional 0 (zero)¹.

O órgão ambiental realizou vistoria no empreendimento em 23/10/2018 conforme se verifica do Relatório de Vistoria S-055/2018, Prot. SIAM n.º0788354/2018, fl.258, sendo, encaminhado o OF.SUPRAM-LM-Nº001/2019 em 11/01/2019, Prot. SIAM n.º0010978/2019, fl.260. Um novo ofício de informações complementares foi enviado ao empreendedor conforme se verifica do OF.SUPRAM-LM-Nº244/2019 em 02/08/2019, Prot. SIAM n.º0474279/2019, fl.288/289.

Novos Módulos de Caracterização do Empreendimento datados de 05/12/2019 foram apresentados às fls. 308/316.

Em síntese, extrai-se das últimas informações prestadas que o empreendimento:

- Não se trata microempresa;
- Não abrange outros municípios;
- Encontra-se em operação desde 17/05/2012;
- Não haverá supressão de vegetação nativa, bem como, não haverá intervenção em Área de Preservação Permanente (APP);
- Faz uso/intervenção em recurso hídrico – PA Outorga n.º045464/2016 formalizado em 19/12/2016, fl.66, e PA n.º03697/2018 formalizado em 08/05/2018, fl.67;

Informou o empreendedor ser detentor de uma Autorização Ambiental de Funcionamento (AAF n.º06018/2014). Em consulta ao Sistema de Informações Ambientais (SIAM) verificou-se, de fato, que o empreendimento obteve uma Autorização Ambiental de Funcionamento (AAF n.º06018/2014 / Registro n.º1213947/2014), para a mesma

¹ As modalidades de licenciamento são estabelecidas eletronicamente através da matriz de conjugação de classe e critérios locacionais de enquadramento, conforme Tabela 3 da DN COPAM n.º217/2017.



atividade objeto desta LAC1 (LOC), PA nº: 42052/2013/002/2018, concedida pela Supram/LM em 26/11/2014, válida por 04 (quatro) anos e vigente até 26/11/2018.

Dentre os dados trazidos nos Módulos de Caracterização do empreendimento, consta que o mesmo opera a atividade desde 17/05/2012. O art. 32, § 1º do Decreto Estadual nº47.383/2018 determina que *a atividade ou o empreendimento em instalação ou em operação sem a devida licença ambiental deverá regularizar-se por meio do licenciamento ambiental em caráter corretivo, mediante comprovação da viabilidade ambiental, que dependerá da análise dos documentos, projetos e estudos exigíveis para a obtenção das licenças anteriores e que a continuidade de instalação ou operação da atividade ou do empreendimento dependerá da assinatura de termo de Ajustamento de Conduta – TAC junto ao órgão ambiental competente, independentemente da formalização do processo de licenciamento.*

Foi firmado um Termo de Ajustamento de Conduta (TAC)² entre o empreendedor e a Semad em 24/04/2018, com prazo de vigência de 12 (doze) meses a contar da sua assinatura, cujo objetivo fora o estabelecimento de condições e prazos de funcionamento da atividade até sua regularização ambiental³. As obrigações assumidas encontram-se descritas na cláusula segunda nos quais verificam as medidas e condicionantes técnicas em relação à atividade potencialmente degradadora e poluidora, de forma a cessar, corrigir ou mitigar os efeitos negativos sobre o meio ambiente.

O instrumento foi aditado por meio de um novo TAC firmado em 25/04/2019, com prazo de vigência de 18 (dezoito) meses a contar da assinatura ou até a concessão da licença ambiental, observando-se o que ocorrer primeiro. O cumprimento do cronograma técnico encontra-se em tópico apartado neste PU.

Quanto ao uso de recursos hídricos no empreendimento destaca-se a informação trazida pelo empreendedor em resposta ao OF.SUPRAM-LM-Nº244/2019 em 02/08/2019, de que o mesmo promove o uso/intervenção em recurso hídrico regularizáveis por meio do PA Outorga nº045464/2016 formalizado em 19/12/2016 e PA nº03697/2018 formalizado em 08/05/2018. Neste aspecto convém esclarecer que o FOB nº0301816/2018, fl.06/08, que instrui o presente PA nº042052/2013/002/2018 trouxe o rol dos documentos necessários à formalização de apenas 01 (um) pedido de outorga, entretanto, conforme informado pelo empreendedor há outro processo de outorga formalizado em fase de análise.

No presente PA de LOC, considerou-se para fins de conclusão de análise, apenas o processo de Outorga - PA nº03697/2018, pelo fato do primeiro (PA nº045464/2016) ter sido arquivado pela URGA Leste face ao atendimento inadequado da solicitação de informação complementar, conforme preceitua o Art. 24 do Decreto 47.705, de 24/09/2019. Conforme certificado pela equipe técnica e tratado em item próprio neste PU, a empresa possui alternativas para o uso da água – um poço regularizado e o fornecimento da Concessionária local – o que possibilita realizar suas operações industriais. Frise-se estar proibido o uso da água proveniente do poço não outorgado até sua devida regularização, sujeitando-se o empreendedor às penalidades cabíveis na hipótese de uso irregular do recurso hídrico.

Com tais considerações seguem as análises:

- A água utilizada no empreendimento é proveniente da Concessionária local Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAE) do município de Governador Valadares;

² Consta no TAC firmado a informação de que a Autorização Ambiental de Funcionamento (AAF nº06018/2014) regularizava uma capacidade instalada menor que 10t/dia; realizada fiscalização pela DISC/LM foi constatado que o empreendimento desenvolvia a atividade em desconformidade com a AAF concedida, por operar em capacidade superior à autorizada, assim, foram lavrados o Autos de Fiscalização nº135843/2018 e o Auto de Infração nº141229/2018.

³ Documento registrado no Cartório de Títulos e Documentos de Governador Valadares (Cartório Morales) – Protocolo nº4200; Reg. Nº54484 – LIV. B200 – pág.220.



- PA Outorga nº03697/2018 (FOB nº260734/2018): Processo formalizado em 08/05/2018 para fins de regularização da modalidade de modalidade de captação de água subterrânea por meio de poço tubular já existente. (URGA/LM - Situação: Análise Técnica Concluída);

Instrui o pedido de regularização ambiental o Plano de Controle Ambiental (PCA), fl.70/91, e o Relatório de Controle Ambiental (RCA), fls. 155/185. Os estudos (RCA/PCA) estão acompanhados da ART nº1420180000004561995, fls. 92/186, do Tecnólogo em Saneamento Ambiental, o Sr. Ivan Wagner Moreira.

A Prefeitura de Governador Valadares declarou em 11/07/2018, fl.16, que o tipo de atividade desenvolvida e o local do empreendimento é de “uso não conforme tolerado”, de acordo com o art. 35 da Lei Complementar nº201/15 (uso e ocupação do solo urbano)⁴. Firma o documento o Gerente de Licenciamento de Uso e Ocupação do Solo (GLUOS), o Sr. Frederico Andrade Barroso, Matrícula nº775266. Juntou-se cópia da Lei Complementar nº201/15 às fls. 17/45, bem como, Ato de Nomeação do servidor à fl. 275.

A empresa é detentora do Certificado de Registro nº319755, fl.277, emitido pelo Instituto Estadual de Florestas (IEF), para fins de consumo de produtos e subprodutos da flora (lenha, cavacos e resíduos), cuja validade foi prorrogada até a data 30/11/2020, conforme Resolução Conjunta SEMAD/IEF Nº 2.981, de 10/07/2020.

Conforme juntado aos autos, o imóvel onde se localiza o empreendimento encontra-se matriculado no Cartório de Registro Imobiliário da Comarca de Governador Valadares (fl.535), cuja propriedade pertence à AMIL Empreendimentos e Participações Ltda. Juntou-se, Contrato de Arrendamento do Imóvel entre proprietária e o empreendimento Frigorífico Leste Ltda. com prazo de vigência indeterminado (fls. 536/537).

Informou-se as coordenadas geográficas de um ponto central do empreendimento à fl. 61; 315. Consta no processo declaração, fl.68, informando *que os arquivos gravados em CD estão de acordo com a documentação apresentada de forma física.*

Juntou-se Declaração no qual o representante legal do empreendimento, o Sr. Rodrigo Andrade de Souza Lima, e a responsável técnica, a Sra. Dailê Costa, informam *a inexistência de áreas suspeitas de contaminação ou contaminadas em função das atividades do empreendimento e que todas as informações prestadas à FEAM – Fundação Estadual do Meio Ambiente são verdadeiras*, fl.553.

Apresentou manifestação/declaração (art. 27 da Lei Estadual n.º21972/2016) de que o empreendimento não representa impacto social em terra indígena, em terra quilombola, em bem cultural acautelado, em zona de proteção de aeródromo, em área de proteção ambiental municipal e em área onde ocorra a necessidade de remoção de população atingida, dentre outros, conforme Declaração de fl. 555.

Consta no processo o Certificado de Regularidade (CR) referente ao Cadastro Técnico Federal do IBAMA do empreendimento FRIGORÍFICO LESTE LTDA. (CNPJ: 15.549.476/0001-53), fl.59, vigente quando formalização do processo em 18/07/2018; da empresa de Consultoria Ambiental IDL Engenharia e Consultoria Ltda., CNPJ nº25.275.542/0001-06, fl.272, bem como, dos técnicos, fls. 539/547.

⁴ O art. 35 da Lei Complementar nº 201/2015 determina: *O uso não conforme será tolerado em determinada via desde que tenha sido objeto de concessão de licença anterior a esta Lei. § 1º O imóvel em que se localizar o uso não conforme tolerado não poderá sofrer ampliação e o uso não poderá ser substituído por qualquer outro uso não conforme para a via em que se localizar. § 2º No imóvel citado no parágrafo anterior só serão permitidas obras de reforma, manutenção, conservação, melhoria da segurança, salubridade e higiene, de acordo com as normas estabelecidas em legislação municipal.* Extraído de <https://transparencia.valadares.mg.gov.br/detalhe-da-legislacao/info/lei-complementar-201-2015/613> em 09/07/2020.



O pedido de licença ambiental consta publicado pelo empreendedor na imprensa local/regional, Jornal Diário do Rio Doce veiculado em 17/06/2018, fls.54/55; consta, também, publicado pelo órgão ambiental na Imprensa Oficial de Minas Gerais (IOF/MG) de 01/08/2018, Diário do Executivo, Caderno 01, pág.05, fl.508.

Nos termos do art. 19, caput, do novel Decreto Estadual nº 47.383/2018, “*é facultado ao administrado solicitar ao órgão ambiental a emissão de certidão negativa de débitos de natureza ambiental, que não integrará os documentos obrigatórios de instrução do processo de licenciamento*”.

O custo referente ao pagamento do emolumento pela emissão do FOB n.º0301816/2018 consta devidamente quitado, conforme se verifica por meio do Documento de Arrecadação Estadual (DAE nº0425567760135), fl.64 e comprovante de pagamento apresentado anexado aos autos, fl.65. O custo referente a análise processual encontra-se quitado conforme se verifica do Documento de Arrecadação Estadual (DAE nº0325542340169) de fl.62 e comprovante de pagamento de fl. 63⁵.

O empreendimento enquadrou-se eletronicamente em Classe 4, Porte G, Fator Locacional “0”, conforme critérios definidos pela DN n.217/2017 (Potencial Poluidor Geral: “M”; Porte: “G” – D-01-04-1: Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas – Capacidade instalada de 60t/dia. A competência em apreciar o presente pedido é da Câmara Técnica do COPAM, nos termos do art. 3º, inciso III, alínea “b” c/c art. 14, inciso IV, alínea “b” do Decreto Estadual n.º46.953/2016. Sugere-se a remessa dos autos à Câmara Técnica Especializada do COPAM para verificação e julgamento da pretensão de licenciamento ambiental materializada no caso em tela.

Registra-se que a análise dos estudos ambientais não exime o empreendedor de sua responsabilidade técnica e jurídica sobre estes, assim como da comprovação quanto à eficiência das medidas de mitigação adotadas.

Dessa forma, o processo encontra-se devidamente formalizado e instruído com a documentação jurídica exigível no FOB n.º0301816/2018, observadas as condicionantes elencadas ao final deste Parecer Único (PU).

10. Conclusão

A equipe interdisciplinar da Supram Leste Mineiro sugere o **DEFERIMENTO** desta Licença Ambiental na fase de Licença de Operação em caráter corretivo, para o empreendimento **FRIGORÍFICO LESTE LTDA**, para a atividade de “Industrialização de Carne, inclusive desossa, charqueada e Preparação de Conservas”, no município de Governador Valadares, MG, pelo prazo de 10 anos, vinculada ao cumprimento das condicionantes e programas propostos.

As considerações técnicas e jurídicas descritas neste parecer opinativo devem ser apreciadas pela Câmara de Atividades Industriais (CID) do COPAM, conforme disposições do Decreto Estadual nº 46.953, de 23 de fevereiro de 2016.

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 Leste Mineiro, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

⁵ Os pagamentos foram conferidos eletronicamente no site:
<http://daeonline1.fazenda.mg.gov.br/daeonline/exibirConsultaPagamentoDocumentoEstadual.action> em 09/07/2020.



Cabe esclarecer que a Superintendência Regional de Meio Ambiente do Leste Mineiro, não possui responsabilidade técnica e jurídica sobre os estudos ambientais apresentados nesta licença, sendo a elaboração, instalação e operação, assim como a comprovação quanto a eficiência destes de inteira responsabilidade da(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. Anexos

Anexo I. Condicionantes para a Licença de Operação Corretiva (LOC) do empreendimento **FRIGORIFICO LESTE LTDA.**

Anexo II. Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) do empreendimento **FRIGORIFICO LESTE LTDA.**

Anexo III. Relatório Fotográfico do empreendimento **FRIGORIFICO LESTE LTDA.**



**Anexo I: Condicionantes para Licença de Operação Corretiva (LOC) do empreendimento
FRIGORIFICO LESTE LTDA**

Empreendedor: FRIGORIFICO LESTE LTDA Empreendimento: FRIGORIFICO LESTE LTDA CNPJ: 15.594.076/0001-53 Atividade: "Industrialização de Carne, inclusive desossa, charqueada e Preparação de Conservas" Código DN 217/17: D-01-04-1 Município: Governador Valadares Responsável pelos Estudos: ENFLORE Engenharia e Consultoria Ambiental Referência: LAC 1 (LOC) Processo: 42052/2013/002/2018 Validade: 10 (dez) anos		
Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II, demonstrando o atendimento aos padrões definidos nas normas vigentes.	Durante a Vigência da licença
02	Apresentar relatório técnico/fotográfico comprovando o tamponamento do poço artesiano cuja outorga foi arquivada (Processo nº45464/2016), conforme a Nota Técnica DIC/DvRC nº 01/2008.	90 (noventa) dias a partir da concessão da licença
03	Manter arquivado no empreendimento cópias impressas, na íntegra, dos relatórios de cumprimento das condicionantes, acompanhadas da respectiva ART, as quais deverão ficar disponíveis ao órgão ambiental durante a vigência da licença ambiental e pelo período de 05 (cinco) anos após o vencimento da mesma, podendo ser solicitadas a qualquer tempo, inclusive pelo agente de fiscalização ambiental.	-----

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

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.

IMPORTANTE

Os parâmetros e frequências especificadas para o Programa de Automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da SUPRAM LM, face ao desempenho apresentado.

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 II: Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) do empreendimento FRIGORIFICO LESTE LTDA

1. Efluentes Líquidos

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Entrada e Saída da ETE	Vazão média, Sólidos Suspensos, Sólidos Sedimentáveis, DBO ¹ , DQO, Cloreto Total, Temperatura, pH, substâncias tensoativas que reagem com azul de metileno (Surfactantes), óleos minerais e óleos vegetais e gorduras animais, temperatura, Nitrogênio amoniacal total.	<u>Trimestral</u>

⁽¹⁾ O plano de amostragem deverá ser feito por meio de coletas de amostras compostas para os parâmetros DBO e DQO pelo período de no mínimo 8 horas, contemplando o horário de pico. Para os demais parâmetros deverá ser realizada amostragem simples.

Relatórios: Enviar, anualmente, todo mês de SETEMBRO, à SUPRAM LM, os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá especificar o tipo de amostragem e conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pela amostragem, além da produção industrial e do número de empregados no período. Deverá ser anexado ao relatório o laudo de análise do laboratório responsável pelas determinações.

Constatada alguma inconformidade, o empreendedor deverá apresentar justificativa, nos termos do §2º do art. 3º da Deliberação Normativa nº 216/2017, 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.

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 Rejeitos

2.1 Resíduos sólidos e rejeitos abrangidos pelo Sistema MTR-MG

Apresentar, semestralmente, a Declaração de Movimentação de Resíduo – DMR, emitida via Sistema MTR-MG, referente às operações realizadas com resíduos sólidos e rejeitos gerados pelo empreendimento durante aquele semestre, conforme determinações e prazos previstos na Deliberação Normativa COPAM nº 232/2019.

Prazo: Conforme disposto na DN COPAM nº 232/2019.

2.2 Resíduos sólidos e rejeitos não abrangidos pelo Sistema MTR-MG

Apresentar, semestralmente, relatório de controle e destinação dos resíduos sólidos gerados conforme quadro a seguir ou, alternativamente, a DMR, emitida via Sistema MTR-MG.

Prazo: Conforme disposto na DN COPAM nº 232/2019.



RESÍDUO				TRANSPORTADOR		DESTINAÇÃO FINAL			QUANTITATIVO TOTAL DO SEMESTRE (tonelada/semestre)			OBS.
Denominação e código da lista IN IBAMA 13/2012	Origem	Classe	Taxa de geração (kg/mês)	Razão social	Endereço completo	Tecnologia (*)	Destinador / Empresa responsável		Quantidade Destinada	Quantidade Gerada	Quantidade Armazenada	
							Razão social	Endereço completo				

- (*) 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)

- O programa de automonitoramento dos resíduos sólidos e rejeitos não abrangidos pelo Sistema MTR-MG, que são aqueles elencados no art. 2º da DN COPAM nº 232/2019, deverá ser apresentado, semestralmente, em apenas uma das formas supracitadas, a fim de não gerar duplicidade de documentos.
- O relatório de resíduos e rejeitos deverá conter, no mínimo, os dados do quadro supracitado, bem como a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas informações.
- 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 deverão ser mantidos disponíveis pelo empreendedor, para fins de fiscalização.

3. Emissões Atmosféricas

Local de amostragem	Tipo de combustível	Parâmetros	Frequência
Chaminé da caldeira	Lenha	Material Particulado, Monóxido de Carbono (CO)	Semestral

Relatórios: Enviar, anualmente, todo mês de SETEMBRO, à Supram-LM, os resultados das análises efetuadas, acompanhados pelas respectivas planilhas de campo e de laboratório, bem como 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 nº 187/2013 e na Resolução CONAMA nº 382/2006.

Na ocorrência de qualquer anormalidade nos resultados nas análises realizadas durante o ano, o órgão ambiental deverá ser imediatamente informado, bem como a medida mitigadora adotada.

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

4. Ruídos

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Em pontos localizados nos limites da área externa do empreendimento de acordo com NBR 10.151/2000	dB (decibel)	<u>Semestral</u>

Relatórios: Enviar, **anualmente, todo mês de SETEMBRO**, à Supram Leste Mineiro 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.

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



ANEXO III: Relatório Fotográfico do empreendimento FRIGORIFICO LESTE LTDA



Foto 01: Câmara frigorífica para armazenamento da matéria prima.



Foto 02: Sala de Gerador de energia



Foto 03: Tanque anaeróbico para tratamento dos efluentes líquidos



Foto 04: Setor de caldeira