



PARECER ÚNICO Nº 0554610/2020 (SIAM)

INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA COPAM: 00052/2000/005/2016	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento	
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação Corretiva - LOC – LAC 2		VALIDADE DA LICENÇA: 08 anos	
PROCESSOS VINCULADOS NO SIAM: Outorga Certidões de Uso Insignificante	PA COPAM: 18419/2017 153360/2019; 221752/2020; 221790/2020; 221792/2020	SITUAÇÃO: Aguardando publicação Concedidas	
EMPREENDEDOR: MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA	CNPJ: 03.221.799/0001-34		
EMPREENDIMENTO: MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA	CNPJ: 03.221.799/0001-34		
ENDEREÇO: Rodovia BR 381 KM 265 – Lagoa do Pau			
MUNICÍPIO: Jaguaraçu	ZONA: Rural		
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): Latitude 19°34'31" Longitude 42°42'55"			
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	SUB-BACIA: Rio Piracicaba	UPGRH: D02 Rio Piracicaba	
CRITÉRIO LOCACIONAL INCIDENTE: Reserva da Biosfera da Mata Atlântica – Zona de transição – Peso 1.			
CÓDIGO:	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN 217/2017):	Parâmetro	CLASSE
D-01-02-4	Abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc)	Capacidade Instalada = 960 cabeças/dia	5
D-01-02-5	Abate de animais de grande porte (bovinos, equinos, bubalinos, muares, etc)	Capacidade Instalada = 400 cabeças/dia	5
D-01-04-1	Industrialização de Carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de Conservas.	Capacidade Instalada = 150 t de produtos/dia	4
D-01-05-8	Processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha	Capacidade Instalada = 50 t de matéria-prima/dia	3
F-06-01-7	Pontos de abastecimento de combustíveis	Capacidade de Armazenagem = 14 m³	NP
CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO: ENGENHO NOVE ENGENHARIA AMBIENTAL		REGISTRO/CNPJ: 71.300.693/0001-86	
RELATÓRIO DE VISTORIA: 014/2018		DATA: 12/03/2018	
EQUIPE INTERDISCIPLINAR		MATRÍCULA	ASSINATURA
Patrícia Batista de Oliveira – Gestora Ambiental		1.364.196-4	
Aline de Almeida Cota – Gestora Ambiental		1.246.117-4	
Cintia Marina Assis Igidio – Gestora Ambiental		1.253.016-8	
Maiume Rughania Sá Soares – Gestora Ambiental		1.366.188-9	
Wilton de Pinho Barbosa – Gestor Ambiental de Formação Jurídica		1.405.120-5	
De acordo: Vinícius Valadares Moura Diretor Regional de Regularização Ambiental		1.365.375-3	
De acordo: Elias Nascimento Aquino Iasbik Diretor Regional de Controle Processual		1.267.876-9	



## 1. Resumo

O empreendimento MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA exerce as atividades de “Abate de animais de médio porte (suínos)”; “Abate de animais de grande porte (bovinos)”; “Industrialização de Carne, inclusive desossa, charqueada e Preparação de Conservas” e “Processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha” na Rodovia BR 38, km 265, na zona rural do município de Jaguaraçu - MG.

Em 04/08/2016, foi formalizado, na SUPRAM LM, o Processo Administrativo nº 00052/2000/005/2016, para obtenção da Licença de Operação Corretiva – LOC. Com a entrada em vigor da DN COPAM nº 217/2017, o processo foi reorientado para a modalidade de LAC 2, fase corretiva, Classe 5, Porte M, com incidência no critério locacional da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica (Peso 01).

A água utilizada para uso industrial, dessedentação de animais, produção de vapor pela caldeira, uso sanitário e lavagem de veículos pelo empreendimento é proveniente de cinco captações superficiais, sendo quatro regularizadas através Certidões de Registro de Uso Insignificante e uma através do processo de outorga nº 18.419/2017.

A energia elétrica consumida pela empresa é proveniente da CEMIG e de um gerador movido à diesel. A empresa dispõe de uma caldeira à lenha. No sistema de refrigeração utiliza-se gás amônia.

O empreendimento apresentou o Cadastro Ambiental Rural – CAR, registrado sob o número MG-3135001-D4C5.4466.DA69.4CAB.A05D.CBF8.CSS6.8A6C e o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros - AVCB Série MG nº 048652, válido até 23/11/2023.

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 da frota de veículos.

Os resíduos sólidos são armazenados, temporariamente, em um galpão fechado com piso impermeabilizado e destinados às empresas regularizadas ambientalmente.

Os efluentes industriais são direcionados para uma Estação de Tratamento de Efluentes – ETE composta por peneira rotativa, um sistema floto decantação com 04 leitos de secagem de lodo primário integrado, sistema de lodos ativados fluxo contínuo aeração prolongada (tanque de aeração, decantador secundário, retorno do lodo e leitos de secagem). A ETE passou por uma ampliação para atender a demanda do empreendimento, sendo instalados mais um sistema de floto-decantação com 04 leitos de secagem de lodo primário integrado, um sistema de aeração do tanque de aeração do lodo ativado com mais dois aeradores, bem como, a construção de uma lagoa de decantação, após o sistema de lodos ativados. O efluente tratado é lançado no rio Piracicaba.

Os efluentes sanitários passam por tratamento primário em fossa séptica e, posteriormente, são direcionados a ETE, onde são tratados juntamente com os efluentes industriais.

Os efluentes oleosos provenientes do ponto de abastecimento e lavador de veículos passam por Caixa Separadora de Água e Óleo (SAO) e em seguida são tratados juntamente com os efluentes industriais na ETE.

Nos autos do processo foram apresentados o Plano de Ação Emergencial (PAE), em caso de vazamento de amônia; Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos – PGRS e Investigação Ambiental Preliminar (Passivo Ambiental).

Desta forma, a SUPRAM LM sugere o **DEFERIMENTO** do pedido de Licença de Operação Corretiva – LOC do empreendimento **MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA**, pelo prazo de 08 (oito) anos, vinculada ao



cumprimento das condicionantes e programas propostos, com apreciação do Parecer Único 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 MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA, preencheu o Formulário Integrado de Caracterização do Empreendimento (FCE) em 01/08/2016, por meio do qual foi gerado o Formulário de Orientação Básica Integrado (FOB) nº 0453921/2016 A, em 01/08/2016, que instruiu o Processo Administrativo de Licença de Operação Corretiva- LOC.

Em 04/08/2016, após a entrega dos documentos, foi formalizado o Processo Administrativo - PA nº 00052/2000/005/005/2016 para as atividades de “Abate de animais de médio e grande porte (bovinos e suínos)”; “Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas”; “Processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha”; “Comercio Atacadista de produtos e resíduos de origem animal exclusive produtos alimentícios”; “Subestação de energia elétrica – Gerador a diesel” e “Pontos de abastecimento de combustíveis”, conforme Deliberação Normativa COPAM nº. 74/2004.

Ocorre que em 06/03/2018, entrou em vigor a DN COPAM nº. 217/2017, que estabeleceu critérios para classificação, segundo o porte e potencial poluidor, bem como os critérios locacionais a serem utilizados para definição das modalidades de licenciamento ambiental de empreendimentos e atividades utilizadores de recursos ambientais no Estado de Minas Gerais.

Sendo assim, o empreendedor promoveu a nova caracterização do empreendimento e conforme a DN em vigor exerce as seguintes atividades “D-01-02-4 Abate de animais de médio porte (suínos)”, cuja capacidade instalada é de 960 cabeças/dia; “D-01-2-5 Abate de animais de grande porte (bovinos)”, cuja capacidade instalada é de 400 cabeças/dia; “D-01-04-1 Industrialização de Carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de Conservas”, cuja capacidade instalada é de 150 t de produtos/dia e “D-01-05-8 Processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha”, cuja capacidade instalada é de 50 t de matéria-prima/dia. Os parâmetros informados pelo empreendedor enquadram o empreendimento em Classe 5, Porte M, com incidência no critério locacional da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica (Peso 01).

A equipe interdisciplinar recebeu o referido processo para análise e realizou vistoria técnica no local do empreendimento, gerando o Relatório de Vistoria Nº S – 014/2018, no dia 12/03/2018.

Foram solicitadas informações complementares (of. SUPRAM-LM Nº 153/2018, de 17/09/2018) o empreendedor solicitou prorrogação do prazo para entrega das informações em 13/11/2018 Protocolo Siam nº 0779192/2018, a equipe da SUPARM LM acatou o pedido e as Informações formam entregues por meio do protocolo SIAM nº 0011306/2019. Após análise a equipe verificou a necessidade de reiteração do ofício de Informações Complementares (of. SUPRAM-LM Nº 190/2019, de 03/07/2019), o empreendedor por sua vez pediu mais uma vez prorrogação do prazo para entrega das informações não sendo o prazo suficiente foi solicitado sobretempo do processo por 180 dias. Contudo, em virtude do Decreto Estadual nº. 47.890/2020 de 19/03/2020, determinou a suspensão de prazos de processos administrativos no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Poder Executivo, em razão da SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA em Saúde Pública no Estado de Minas Gerais.

Por fim, as informações complementares foram entregues em 29/10/2020 por meio do Protocolo SIAM nº 0522124/2020.



A análise técnica discutida neste parecer foi baseada nos estudos ambientais apresentados pelo empreendedor e na vistoria técnica realizada pela equipe da SUPRAM-LM. Conforme Anotações de Responsabilidade Técnica – ART, juntadas ao processo, 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) 14201600000003281545	Alex Sandro Lucciola Rosa	Engenheiro Mecânico, Engenheiro de Segurança do Trabalho	PCA/RCA
ART (CREA) 14201600000003034520	Welington Soares Silveira	Engenheiro Civil	Layout do empreendimento
ART (CREA) 14201800000004890918	Alex Sandro Lucciola Rosa	Engenheiro Mecânico, Engenheiro de Segurança do Trabalho	Plano de Atendimento à Emergência - PAE
ART (CREA) 14201800000004890902	Alex Sandro Lucciola Rosa	Engenheiro Mecânico, Engenheiro de Segurança do Trabalho	Avaliação Preliminar de Passivo Ambiental
ART (CREA) 14201800000004889913	Alex Sandro Lucciola Rosa	Engenheiro Mecânico, Engenheiro de Segurança do Trabalho	Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos - PGRS
ART (CREA) 14201800000004957545	Samuel Gomes Corrêa	Engenheiro Mecânico, Engenheiro de Segurança do Trabalho	Adequação do Sistema de Armazenamento Aéreo de Combustível - SAAC
ART (CREA) 14201800000004866901	Breno Martins de Miranda	Engenheiro Mecânico,	Relatório de Inspeção do SAAC
ART (CREA) 14201900000004983741	Alex Sandro Lucciola Rosa	Engenheiro Mecânico, Engenheiro de Segurança do Trabalho	Redimensionamento da Estação de Tratamento de Efluentes - ETE
ART (CREA) 14201900000005618279	Paulo Renato Alves	Engenheiro Agrônomo, Engenheiro de Segurança do Trabalho	Estudo da Reserva da Biosfera

**Fonte:** Autos do PA nº 00052/2000/005/2016.

## 2.2. CARACTERIZAÇÃO DO EMPRENDIMENTO

O empreendimento MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA localiza-se na zona rural do município de Jaguaraçu no Estado de Minas Gerais, cujas coordenadas geográficas são latitude 19°34'31" e longitude 42°42'55". E, caracteriza-se como um abatedouro de médio porte de bovinos e suínos, realizando, ainda, as atividades de processamento e industrialização de carnes, produção de sebo e farinha de ossos.



**Figura 01.** Localização do empreendimento Matadouro e Frigorífico Paladar Ltda.

**Fonte:** Infraestrutura de Dados Espaciais do Sistema Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos (IDE-Sisema).

A empresa possui uma área construída de 2.340,45 m<sup>2</sup>, para uma área total de 25.875 m<sup>2</sup>. A empresa encontra-se com mercado consumidor definido, não existindo no momento perspectivas de ampliação e/ou diversificação das espécies abatidas.

Atualmente, trabalham no empreendimento 246 funcionários. Os funcionários da empresa trabalham em um turno diário de produção compreendido de 07:30 às 11:30 e de 12:30 às 16:30 horas, durante 05 dias/semana (segunda a sexta) e no sábado de 07:30 às 11:30 horas.

De acordo com o FCE apresentado, o empreendimento desenvolve as atividades conforme Tabela a seguir:

**Tabela 02:** Atividades desenvolvidas no empreendimento de acordo com a DN COPAM nº. 217/2017.

Código	Descrição da Atividade	Parâmetro	Quantidade	Unidade de Medida
D-01-02-4	Abate de animais de médio porte (suínos)	Capacidade instalada	960	cabeça/dia
D-01-02-5	Abate de animais de grande porte (bovinos)	Capacidade instalada	400	cabeça/dia
D-01-04-1	Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas	Capacidade instalada	150	t de produto/dia
D-01-05-8	Processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha	Capacidade instalada	50	t de matéria-prima/dia
F-06-01-7 <sup>1</sup>	Pontos de abastecimento de combustíveis	Capacidade de armazenagem	14	m <sup>3</sup>

**Fonte:** Autos do PA de LOC nº 00052/2000/005/2016.

<sup>1</sup> De acordo com a Deliberação Normativa COPAM nº. 108/2007 ficam dispensadas do licenciamento ambiental as instalações de sistema de abastecimento aéreo de combustíveis (SAAC) com capacidade total de armazenagem menor ou igual a 15 m<sup>3</sup>(quinze metros cúbicos), desde que destinadas exclusivamente ao abastecimento do detentor das instalações.



A empresa possui um abate médio de 510 cabeças/dia, sendo 450 suínos e 60 bovinos, para um abate máximo de 1360 cabeças/dia, sendo 960 suínos e 400 bovinos. Os produtos oferecidos pelo empreendimento são: linguiça frescal, carne suína, carne bovina, carcaça bovina, carcaça suína e couro bovino.

Os principais insumos e matérias-primas usados pela empresa são: embalagem de papelão, embalagens plásticas diversas, sal, cloro, sulfato de alumínio, óleo diesel, óleos e lubrificantes, graxa, desengraxante, carbonato de sódio, peróxido de oxigênio, sabão desincrustante, sabão para higiene das mãos, amônia, limpa alumínio, belsid 260, alkabel, refribel 209, belspurse, NAP 105, NAP 366, passivan 390, óleo protec 500, shampoo clyon spuna. Todos os insumos são armazenados em locais cobertos e pavimentados.

A geração de calor da fábrica é promovida por duas caldeiras à lenha, sendo uma utilizada diariamente e outra em caráter de reserva. A empresa possui Certificado de Consumidor de Produtos e Subprodutos da Flora – Lenha, Cavacos e Resíduos, emitido pelo Instituto Estadual de Florestas – IEF nº. 48217.

O empreendimento conta ainda com um lavador de veículos e a instalação de um ponto abastecimento de combustível composta por um tanque elevado com capacidade de 14.000 litros, destinado ao armazenamento de óleo diesel, o qual é utilizado no abastecimento exclusivo da frota da empresa, ambos dotado de Caixa Separadora de Água e Óleo (SAO). O tanque é provido de dique de contenção construído em alvenaria, devidamente impermeabilizado, com capacidade volumétrica de aproximadamente 39.000 litros.

No sistema de refrigeração utiliza-se amônia. O consumo médio mensal de energia elétrica pela empresa é de 186.960 KWh, sendo que a empresa possui uma capacidade nominal instalada de 750 KW, correspondendo a 90 % da capacidade instalada. Toda a energia elétrica consumida pela empresa é proveniente da CEMIG.

O empreendimento possui o Auto de vistoria do Corpo de Bombeiros - AVCB Série MG nº 048652 emitido em 12/12/2018, válido até 23/11/2023.

### **2.3.Processo Produtivo**

#### **➤ Abate de Suínos**

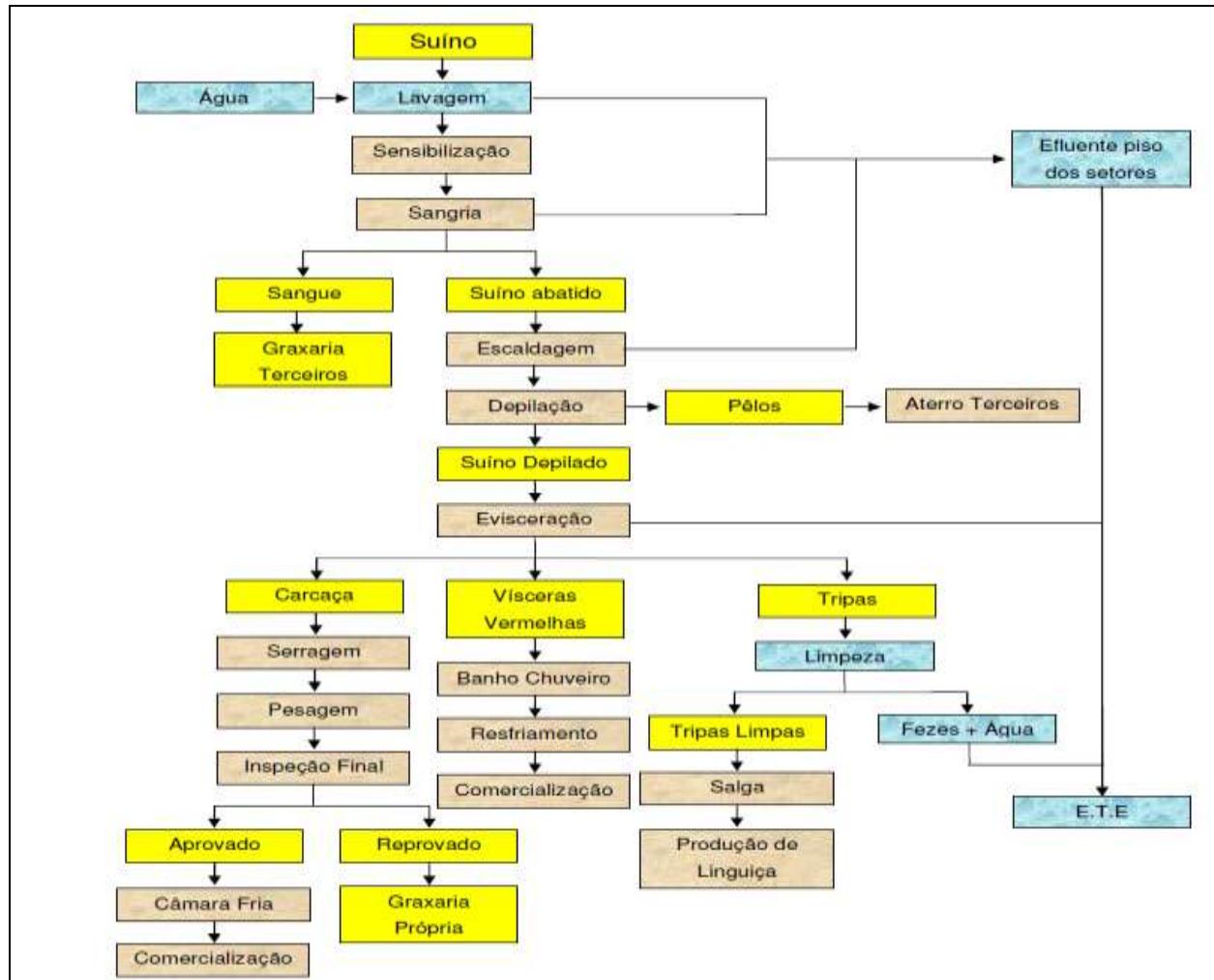
O processo inicia-se através da recepção dos suínos vivos, os quais são mantidos em baias de descanso por um período de 18 a 24 horas. Nestas baias os suínos recebem uma dieta hídrica. Após o período de descanso, os suínos são encaminhados para a linha de abate, onde inicialmente são molhados em água, para facilitar o choque elétrico, e posteriormente conduzidos à sala de matança. Os suínos, inicialmente sofrem atordoamento por eletronarcose (insensibilização), sendo em seguida suspensos por talha elétrica e submetidos à sangria.

Esta é realizada por uma punção diretamente no coração do animal, sendo que, o sangue atualmente é direcionado por canaleta até o reservatório de onde é bombeado diretamente para os caminhões de coleta por empresa terceirizada responsável pelo seu processamento. Após a retirada do sangue, o suíno é colocado em um tanque de água quente para escaldagem. Concluído o processo de escaldagem, é feita a depilação do animal, através de máquina depiladeira a vapor, sendo concluído o processo em uma mesa de depilação.

Os suínos depilados são suspensos por guincho, onde sofrem ainda uma queima dos pelos, a qual é realizada por maçarico alimentado por GLP. O suíno segue então para a evisceração, de onde são retirados os miúdos que são as vísceras vermelhas (fígado, rins, coração, etc.), e as tripas. As vísceras vermelhas são lavadas, penduradas em ganchos e enviadas para a câmara fria, após serem embalados. As tripas finas são destinadas para outro setor (bucharia), de onde recebem uma limpeza com água para retirada das fezes. As tripas finas limpas seguem para o processo de salga, tendo em vista sua utilização na produção de linguiça na própria empresa. As tripas grossas são ensacadas e destinadas para produção de ração animal (graxaria).



A carcaça é então serrada, inspecionada, pesada e lavada. As peças reprovadas são direcionadas para venda para graxarias, enquanto que as peças aprovadas são lavadas e encaminhadas à câmara de resfriamento. Parte das carcaças são vendidas resfriadas inteiras ou seguem para a desossa na própria empresa.



**Figura 02:** Fluxograma do Abate de suínos.

**Fonte:** Autos do PA de LOC nº 00052/2000/005/2016.

#### ➤ Abate de bovinos

O processo inicia-se através da recepção dos bovinos vivos, os quais são mantidos em currais de descanso por um período de 18 a 24 horas. Nestes currais os bovinos recebem uma dieta hídrica, ou seja, somente bebem água, tendo em vista a eliminação do conteúdo estomacal. Os bovinos são levados ao boxe de insensibilização que é realizado por pistola automática de ar comprimido. Ao cair ao chão, o animal é amarrado a uma corrente pela pata traseira, suspenso com talha elétrica, sendo em seguida conduzido por trilhos à área de sangria, que é realizada pela secção dos grandes vasos do pescoço (jugular), à altura da entrada do peito. Após o escoamento total, faz-se o desnucamento da cabeça que é manualmente encaminhada à lavagem com mangueira e jato de água. Os chifres são serrados, utilizando-se serra apropriada, e direcionados para graxarias de terceiros. Após as operações preliminares, o bovino é encaminhado à área de esfola, do tipo esfola aérea.



*Ordem das Operações da Esfola Aérea por Meio da Plataforma*

A - *Esfola e Retirada dos Mocotós*

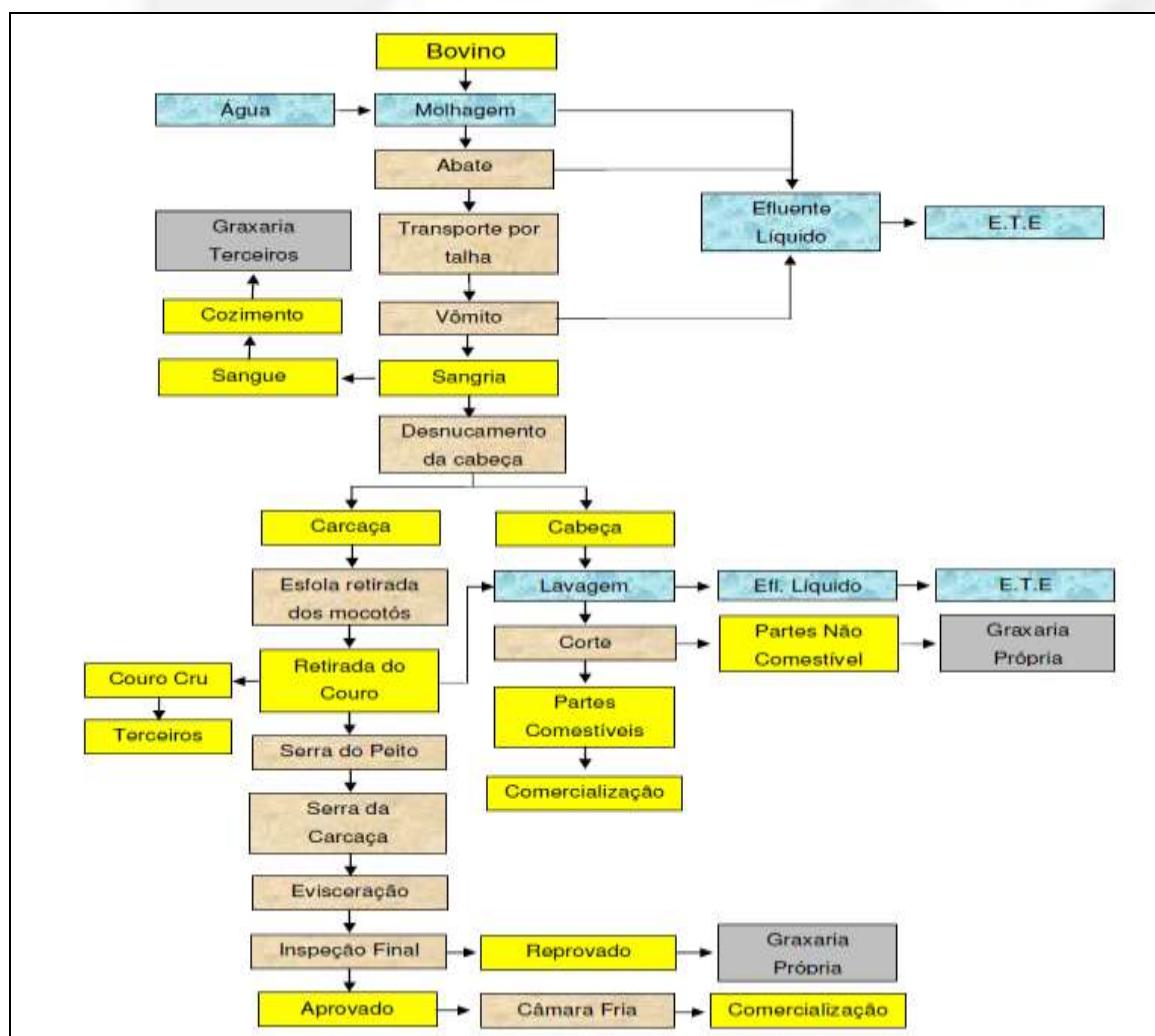
B - *Retirada do Couro*

C - *Serra do Peito* - Operação realizada por meio de uma serra elétrica suspensa, com o operador posicionado no piso.

D - *Pré-Abertura da Carcaça* - Esta operação tem a finalidade de facilitar a evisceração posterior e ao mesmo tempo preparar a carcaça para a serragem final.

E - *Evisceração e Inspeção*

Após a serragem da carcaça, os elementos eviscerados como fígado e língua são conduzidos à mesa de inspeção, pendurados e submetidos à inspeção visual e tátil. No fim da inspeção, os diversos órgãos eviscerados são manualmente conduzidos para as respectivas seções. As vísceras abdominais condenadas são cortadas em frações menores e conduzidas para a seção de produtos descartados. As vísceras abdominais e os órgãos torácicos liberados para consumo seguem para a câmara frigorífica. Se a carcaça for liberada ao consumo, será então cortada em mais duas partes (dianteiro e traseiro), totalizando quatro partes. Após o último corte, as meias carcaças são manualmente conduzidas para a câmara de resfriamento, onde é pendurada em ganchos e submetida no dia seguinte a pesagem, antes de serem carregadas nos caminhões frigoríficos que as conduzem aos clientes.



**Figura 03:** Fluxograma do Abate de bovinos.

**Fonte:** Autos do PA de LOC nº 00052/2000/005/2016.



➤ **Desossa**

A matéria-prima, carnes bovinas e suínas em carcaças (com ossos) e/ou desossadas, é armazenada em câmaras frias. Para carnes em carcaças resfriadas (com ossos), separam-se os ossos da carne manualmente, com o auxílio de facas. Aparas de carne e gordura resultantes são selecionadas para aproveitamento dos produtos ou encaminhadas para graxarias, juntamente com os ossos.

➤ **Produção de Linguiças**

A carne é picada e/ou moída, com auxílio de equipamentos do tipo moedores. As pesagens de um mesmo lote são identificadas e mantidas juntas, para a sequência do processo. A carne picada e/ou moída, bem como os ingredientes do lote do produto, é adicionada em um equipamento misturador, onde permanecem por tempo suficiente para a completa mistura e incorporação de todos os ingredientes da formulação.

A mistura pronta é transferida para a embutideira e embutida em tripas próprias aos tipos de linguiças formuladas (tripa suína), com calibres específicos. No caso de tripas suínas, ocorre uma preparação prévia, na qual as tripas são enxaguadas, para remoção de sal e hidratação; em seguida, elas são colocadas em tubos, operação chamada de corrugação, de acordo com o calibre necessário para o embutimento do produto. Após o embutimento, as linguiças frescas são encaminhadas para as câmaras de cura para produtos frescas, onde permanecem a uma temperatura em torno de 6°C pelo tempo suficiente para o desenvolvimento das características desejadas (de 4 a 12 horas). Depois, seguem para a embalagem.

Uma vez terminado o processo de fabricação, as linguiças frescas seguem para a seção de embalagem específica do produto. Após a embalagem, as linguiças são acondicionadas em câmaras frias, sob condições de temperatura controlada, onde ficam em estoque, aguardando sua expedição para o mercado.

➤ **Carne Resfriada de Suíno Sem Osso; Carne Congelada de Suíno Sem Osso; Carne Resfriada de Bovino Sem Osso; Carne Congelada de Bovino Sem Osso**

A matéria-prima própria é oriunda da desossa. A temperatura na sala de desossa oscila entre 13 e 15°C, com a presença de uma unidade de frio (forçador/evaporador). Na sala de desossa procede-se a obtenção dos cortes. Para cada peça desossada as facas são esterilizadas (esterilizadores com temperatura em torno de 85°C) ou quando se fizer necessário. Após ser desossada a peça de carne, através de óculo, chega à área de embalagem. É embalada em máquinas de vácuo e com sacolas do tipo nylonpoli, garantindo maior qualidade ao produto. Se o produto é resfriado vai para a câmara de resfriamento/armazenagem e mantidos com temperatura em torno de -1 a 1°C ou então congelados no túnel e armazenados na câmara de congelamento com temperatura de -18°C ou mais frio. Todas as câmaras possuem termômetros externos para se verificar a temperatura. Ao ser vendido, o produto sai pela expedição para caminhões com unidade de frio e baú isotérmico, que farão a entrega.

➤ **Processamento de Subprodutos de Origem Animal para produção de Sebo e Farinha**

Os ossos, vísceras e órgãos provenientes das atividades de abate serão encaminhados aos trituradores através de rosca sem fim (chute). A massa obtida segue através de rosca transportadora até os digestores térmicos, os quais operam à temperatura de aproximadamente 120° C no cozimento do material, por um período de 60 a 100 minutos. Essa variação no tempo de cozimento dependerá da proporção da mistura utilizada (ossos/vísceras), pois quanto maior for a proporção de vísceras na massa, maior será o período de cozimento desta. Concluída a operação de cozimento, abre-se a descarga do sebo e dos sólidos para o tanque percolador, onde se desenvolve uma separação parcial entre as fases líquida e sólida. Depois da separação inicial, a fase sólida,



ainda impregnada com sebo, é conduzida através de transportador helicoidal até as prensas, onde ocorre a segunda etapa de separação entre o sebo e o material sólido.

Após passagem pelas prensas, o material sólido é encaminhado para o esterilizador sendo aquecido até atingir a temperatura de 140° C, tempo este que dura em média 30 minutos. Após a esterilização o material segue para um processo de moagem fina para posterior ensacamento da farinha de carne e ossos.

O sebo obtido nas etapas de digestão térmica e prensagem é conduzido por gravidade a um poço de sucção, de onde é enviado para a etapa de clarificação. Os tanques de clarificação operam com o processo de aquecimento da massa a baixa temperatura e aplicação de vácuo, para a partir dessa etapa, o material ser conduzido a um processo de filtração. A filtração ocorre em equipamentos do tipo filtro-prensa, onde são geradas duas fases: a fase sólida (farinheta) a qual é encaminhada por escoamento em conjunto com o material que sai do moinho, enquanto o sebo industrial é encaminhado para armazenamento em tanques metálicos para futura comercialização.

### 3. Caracterização Ambiental

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), tampouco, localiza-se em zona de amortecimento.

Não se localiza em terras indígenas e quilombolas ou raios de restrição destas. 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 está localizado em áreas prioritárias para conservação da biodiversidade, categoria muito alta. Entretanto, de acordo com o informado pelo empreendedor não haverá supressão de vegetação.

O empreendimento não 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-SISEMA estando situado em área de ocorrência baixa de cavidades.

Segundo o IDE-SISEMA, o empreendimento não está inserido em Área de Segurança Aeroportuária – fator de restrição. 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.

O curso d'água mais próximo da fábrica é o córrego Olaria, afluente do rio Piracicaba, pertencentes à Bacia Hidrográfica do Rio Doce. O córrego Olaria passa, lateralmente, as instalações da empresa, sendo suas águas captadas para uso industrial pelo Frigorífico Paladar, bem como para dessedentação de animais da fazenda que o mesmo atravessa.

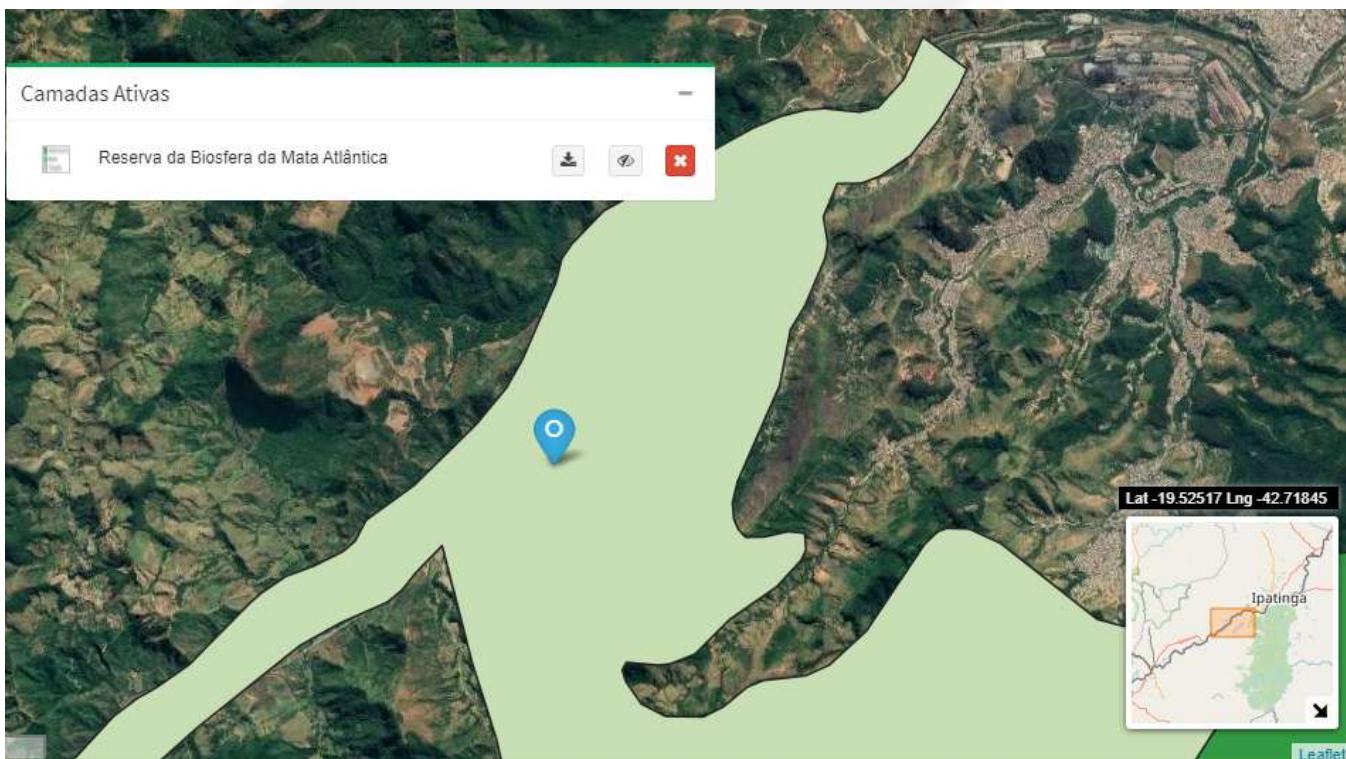
#### 3.1. Reserva da Biosfera da Mata Atlântica

Uma Reserva da Biosfera é um conjunto de territórios de alta relevância para preservação da biodiversidade, que geralmente englobam mosaicos de Unidades de Conservação (UC), corredores ecológicos e bacias



hidrográficas. A mesma é composta por três zonas (núcleo, zona de amortecimento e zona de transição). A área núcleo é destinada à proteção integral da natureza; a zona de amortecimento circunda a zona núcleo, não sendo admitidas atividades que resultem em dano ao núcleo da RBMA; e a zona de transição, a qual não possui limites rígidos, onde o processo de ocupação e o manejo dos recursos naturais são planejados e conduzidos de modo participativo e em bases sustentáveis.

Desse modo, por estar localizado (Figura 04) em “Reserva da Biosfera, excluídas as áreas urbanas” incidiu critério locacional de peso 01, sendo apresentado estudo referente ao critério, conforme Termo de Referência, elaborado pelo Engenheiro Agrônomo Paulo Renato Alves, ART nº 14201900000005618279, verificando-se a viabilidade do empreendimento. Esta viabilidade foi aferida por meio da avaliação dos impactos do empreendimento no critério locacional em questão, o que repercutiu no estabelecimento das medidas de controle, presentes no estudo em referência, julgadas adequadas neste parecer.



**Figura 04:** Imagem da área do empreendimento constando a localização do empreendimento na Reserva da Biosfera da Mata Atlântica.

**Fonte:** IDE-SISEMA.

#### 4. Recursos Hídricos

A água utilizada para uso industrial, dessedentação de animais, produção de vapor pela caldeira, uso sanitário e lavagem de veículos pelo empreendimento é proveniente de cinco captações superficiais, sendo quatro regularizadas através Certidões de Registro de Uso Insignificante e uma através do processo de outorga nº 18.419/2017.

Foram apresentadas as seguintes certidões:

- Certidão de Registro de Uso Insignificante nº 153360/2019 (validade até 22/10/2022) que certifica a captação de 0,95 l/s em barramento com 5000 m<sup>3</sup> de volume máximo acumulado de 0.95 l/s, durante 24 horas/dia;



- Certidão de Registro de Uso Insignificante nº 221752/2020 (validade até 13/10/2023) que certifica a captação de 0,9 l/s de águas públicas do córrego Olaria, durante 24 horas/dia, para fins de consumo humano e lavagem de veículos;
- Certidão de Registro de Uso Insignificante nº 221790/2020 (validade até 13/10/2023) que certifica a captação 0,950 l/s de águas públicas do FORMADOR DO CÓRREGO OLARIA, durante 24:00 hora(s)/dia, em barramento com 5.000 m<sup>3</sup> de volume máximo acumulado;
- Certidão de Registro de Uso Insignificante nº 221792/2020 (validade até 13/10/2023) que certifica a captação 0,500 l/s de águas públicas do FORMADOR DO CÓRREGO OLARIA, durante 24:00 hora(s)/dia.

Através do processo de outorga nº 18419/2017, o empreendedor solicitou a autorização para “Captação de em corpo de água”, para fim de consumo industrial, no ponto de coordenadas geográficas Lat.19º 34' 16" S e Long. 42º 42' 51" W, no rio Piracicaba, no município Jaguaraçu. A vazão requerida é de 67,94 m<sup>3</sup>/s com tempo de captação 24 h/dia, totalizando 816,48 m<sup>3</sup>/dia.

A equipe técnica e jurídica da SUPRAM LM considera como satisfatórios os estudos apresentados para esta Outorga, sendo assim favorável ao deferimento, na modalidade de autorização. O processo de outorga foi concluído restando apenas a publicação da portaria.

## 5. Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras

**Efluentes Líquidos:** Os efluentes líquidos de origem industrial produzidos pelo MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA são provenientes do abate dos suínos e dos bovinos e, provêm das seguintes operações: lavagem de carretilhas e ganchos; lavagem curral de boi; lavagem das baías de suínos; lavagem peito bovino; molhagem dos bovinos e suínos; lavagem piso área de abate; sangue suíno; sangue e vômito bovino; escaldamento suíno; lavagem carcaça bovino e suíno; água tanques bucharia e triparia; limpeza piso setor de matança bovina; limpeza piso setor embalagem e lavagem de veículos. O efluente sanitário gerado pela empresa restringe-se aos lançamentos provenientes dos sanitários, da lavanderia e do refeitório. Os efluentes oleosos são provenientes do lavador de veículos e da pista do posto de abastecimento.

**- Medida(s) Mitigadora(s):** A Estação de Tratamento de Efluentes - ETE do frigorífico é composta por tratamento preliminar constituído por tanque de equalização e bombeamento e peneiras rotativas utilizadas na remoção de sólidos grosseiros e areia. O tratamento secundário é composto por um sistema de floto-decantação e leitos de secagem de lodo. Ainda, para adequação, os efluentes passam por um polimento final que é constituído por Sistema de Lodos Ativados Fluxo Contínuo Aeração Prolongada, composto por tanque de aeração, decantador secundário, sistema de retorno de lodo e leitos de secagem. A ETE passou por uma ampliação para atender a demanda do empreendimento, sendo instalados mais um sistema de floto-decantação com 04 leitos de secagem de lodo primário integrado, um sistema de aeração do tanque de aeração do lodo ativado com mais dois aeradores, bem como, a construção de uma lagoa de decantação, após o sistema de lodo ativados. O efluente tratado é lançado no rio Piracicaba.

Os efluentes sanitários são direcionados para um sistema de fossa séptica e filtro anaeróbio. E, posteriormente, são encaminhados para a ETE.

Os efluentes oleosos são encaminhados para uma caixa Separadora de Água e Óleo - SAO, sendo os efluentes oleosos tratados lançados na ETE.

As águas pluviais incidentes sobre a empresa são direcionadas dos telhados por calha até o pátio ou diretamente sobre o mesmo. Estas águas são direcionadas por gravidade até o córrego Olaria. A rede de coleta



<sup>k</sup> de águas pluviais é completamente segregada, não havendo a possibilidade de contaminação das mesmas por efluente sanitário, industrial ou oleoso.

**Emissões Atmosféricas:** Os efluentes atmosféricos originados no empreendimento em questão são oriundos do processamento industrial, durante a operação da caldeira à lenha para a geração de vapor. A empresa dispõe, atualmente, de duas caldeiras à lenha, sendo que uma está em operação e a outra encontra-se desativada. As emissões atmosféricas da empresa são contínuas, de vazão pouco variável. Os materiais particulados presentes nos vapores de combustão são os únicos poluentes lançados pelo empreendimento na atmosfera.

- **Medida(s) Mitigadora(s):** Com objetivo de manter o bom desempenho da caldeira, tanto do ponto de vista térmico, como o de emissão de poluentes, o empreendedor realiza manutenção adequada dos equipamentos, permitindo seu funcionamento de forma segura e confiável, através da realização de inspeção periódica. Foi apresentado um relatório de monitoramento de emissões atmosféricas realizadas em novembro de 2019, nos quais os resultados estavam em conformidade com a norma vigente.

**Tabela 5.** Características operacionais das caldeiras instaladas

Especificações das caldeiras	Caldeira Horizontal Flamotubular (em operação)	Simili (desativada)
Fabricante / Marca	Arautherm	Simili
Nº de Série		1508
Ano de Fabricação	2010	1988
Modelo	CVS-HL 500	Flamotubular horizontal com fornalha externa
PMTA	10 Kgf/cm <sup>2</sup>	8,4 Kgf/cm <sup>2</sup>
Superfície de Aquecimento	215,8 m <sup>2</sup>	56 m <sup>2</sup>
Teste Hidrostático	15,0 Kgf/cm <sup>2</sup>	12,0 Kgf/cm <sup>2</sup>
Produção de Vapor	5000 Kg/h	2000 Kg/h
Combustível	Lenha	Lenha

**Fonte:** Autos do PA de LOC nº 00052/2000/005/2016.

**Resíduo(s) Sólido(s):** Os resíduos sólidos gerados no empreendimento são, basicamente, papel, papelão, embalagens plásticas, embalagens de produtos químicos, Equipamentos de Proteção Individual (EPI), sucatas, fuligem da caldeira à lenha, lodo da ETE, sólidos retidos na peneira, esterco, vísceras, ossos, carne rejeitada, couros, unhas, pelo suíno, resíduos contaminados com óleo, dentre outros.

- **Medida(s) Mitigadora(s):** O papel, papelão e embalagens plásticas são direcionados para USINA DE TRIAGEM E COMPOSTAGEM DE RESÍDUO SÓLIDO DE JAGUARAÇU. Os subprodutos do abate (vísceras, ossos, carne rejeitada, unhas, pelo suíno) são encaminhados para RESNACENÇA INDUSTRIA DE RAÇÕES LTDA. O lodo da ETE, sólidos retidos na peneira, esterco, fuligem da caldeira à lenha são encaminhados para o Aterro Sanitário da VITAL ENGENHARIA AMBIENTAL. As embalagens de produtos químicos são reutilizadas pela empresa COMERCIAL SIMOURA. A sucata é vendida para SUCATAVALE LTDA. Os couros são reciclados pela MM LACERDA RATINHOS COUROS EIRELLI. Os resíduos contaminados com óleo e EPI são coletados, transportados e destinados pela empresa PRO-AMBIENTAL TECNOLOGIA LTDA.

**Ruídos:** Os ruídos originam-se em quase todas as etapas dos processos de abate de bovinos e da industrialização da carne (desossa), uma vez que são utilizados equipamentos industriais em, praticamente, todos esses processos.



<sup>k</sup> - **Medida(s) Mitigadora(s):** Com intuito de minimizar os danos causados pelo ruído, os funcionários do empreendimento fazem uso constante de EPI e são realizadas manutenções periódicas dos equipamentos.

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

- **Medida(s) Mitigadora(s):** A amônia utilizada no sistema de refrigeração do empreendimento é armazenada um tanque cilíndrico. O tanque possui identificação através de placa situada em sua parte externa com as especificações técnicas exigidas pela Norma Regulamentadora NR-13 do Ministério do Trabalho, bem como o produto armazenado. A empresa possui uma central de detecção de gás amônia, bem como detector manual de amônia digital. O local de armazenamento do produto contém um sistema de contenção para eventuais vazamentos originados por falhas operacionais ou rompimento do tanque, possuindo características como piso impermeabilizado, diques de contenção além de sistema de alerta para eventuais vazamentos do produto.

## 6. Termo de Ajustamento de Conduta – TAC

Para dar continuidade ao processo de Licença de Operação Corretiva (LOC) foi realizada vistoria no dia 12/03/2018, ocasião em que se constatou que o empreendimento estava operando sua atividade, sem a devida Licença de Operação, motivo pelo qual foi lavrado o Auto de Infração nº 87878/2018.

Desta forma, com o objetivo de continuar operando suas atividades, o empreendedor solicitou ao órgão ambiental a assinatura de um Termo de Ajustamento de Conduta (TAC), através do Protocolo SIAM nº 1369978/2017, em 05/12/2017.

O TAC foi firmado em 07/11/2018 e, foram solicitadas as seguintes condicionantes:

**Condicionante 01:** Apresentar laudo contendo a análise do Monitoramento das Emissões Atmosféricas, após a implantação de mecanismos de controle das emissões atmosféricas, conforme Condicionante 01.

**Prazo:** 120 (cento e vinte) dias, a contar da assinatura do TAC.

Ponto	Local de amostragem	Parâmetro
1	Chaminé da caldeira	Material particulado e monóxido de carbono

**Relatórios:** Os resultados das análises efetuadas deverão ser 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, o órgão ambiental deverá ser imediatamente informado, bem como a medida mitigadora adotada.*

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

**Condicionante 02:** Apresentar laudo contendo a análise do Monitoramento dos Efluentes Líquidos Industriais  
**Prazo:** 120 (cento e vinte) dias, a contar da assinatura do TAC.



Ponto	Local de amostragem	Parâmetro
1	Entrada da ETE	DBO <sup>1</sup> , DQO <sup>1</sup> , pH, Sólidos Sedimentáveis, Sólidos Suspensos, Óleos e Graxas, Substâncias Tensoativas, Fósforo Total, Nitratos, Nitrogênio Amoniacal, Nitrogênio Total, Cloretos, Temperatura e Vazão Média Diária
2	Saída da ETE	DBO <sup>1</sup> , DQO <sup>1</sup> , pH, Sólidos Sedimentáveis, Sólidos Suspensos, Óleos e Graxas, Substâncias Tensoativas, Fósforo Total, Nitratos, Nitrogênio Amoniacal, Nitrogênio Total, Cloretos, Temperatura e Vazão Média Diária

<sup>(1)</sup> 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.

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. Ainda, o *relatório deverá ser de laboratório(s) acreditado(s), para os ensaios e calibrações realizadas, nos termos da ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005 junto ao Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO), ou homologado(s), para os ensaios e calibrações realizadas junto à Rede Metrológica de âmbito estadual integrante do Fórum de Redes Estaduais e que disponha de um sistema de reconhecimento da competência de laboratórios com base nos requisitos da Norma ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005, conforme exige a DN 216/2017.*

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

A equipe técnica da SUPRAM LM considerou o cumprimento satisfatoriamente de todas as condicionantes apresentadas no tempo estipulado, conforme Protocolos SIAM nº 0011330/2019, de 11/01/2019 e nº 0050577/2019, de 29/01/2019.

Tendo em vista o vencimento do TAC em 07/11/2019, o empreendedor solicitou em 30/08/2019, por meio do Protocolo SIAM Nº 0551838/2019, a prorrogação do referido documento e novo TAC foi assinado em 05/11/2019, mantendo as mesmas condicionantes estabelecidas no primeiro termo.

Após análise das condicionantes com base no relatório apresentado, conforme Protocolos SIAM nº 0104896/2020, de 09/03/2020, conclui-se que o empreendedor cumpriu, tempestivamente, todas as condicionantes do TAC.

## 7. Controle Processual

Trata-se de pedido de Licença de Operação Corretiva (LOC), na modalidade de LAC<sup>2</sup>, formulado por MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR (CNPJ: 03.221.799/0001-34), para fins de regularização das atividades de abate de: animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc); industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas, processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha, postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistemas retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustíveis de aviação e abate de animais de grande porte (bovinos, equinos, bubalinos, muares, etc), descritas, respectivamente, nos códigos D-01-02-4 (CI-C/D)960,000 cab/dia; D-01-04-1 (CI\_T\_D1)150,00 t/dia; D-01-05-8 (CIMP-T/D) 50,00 t/dia; F-06-01-7 (CA) 14,00 m<sup>3</sup>; e D-01-02-5 (CI-C/D) 400,000 cab/dia; todas da DN COPAM n.<sup>o</sup> 217/2017, em empreendimento localizado na área rural do município de Jaguaraçu/MG.

<sup>2</sup> O interessado foi convocado (OF/SUPRAM-LM-SUP Nº. 220/2018) a promover o reenquadramento do processo atendendo-se às novas diretrizes da legislação.



<sup>k</sup> Os Módulos de Caracterização do Empreendimento, ff.561/572 – em retificação, sendo a responsabilidade pelas informações inicialmente prestadas pela empresa de Consultoria Engenho Nove Engenharia Ambiental Ltda., conforme instrumento de Procuração de f. 535.

A procuração foi outorgada pelo Sr. Jomar Souza Andrade; consta, também, a 6<sup>a</sup> Alteração Contratual da Empresa Matadouro e Frigorífico Paladar Ltda., ff.145/156, no qual verifica-se ser sócio administrador o Sr. Rodrigo Andrade de Souza Lima.

O CNPJ do empreendimento encontra-se “ativo” junto à Receita Federal conforme comprovante de inscrição e situação cadastral de f.166, e confirmado na data de 01/12/2020 em consulta ao endereço eletrônico: [http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/cnpjreva/Cnpjreva\\_Comprovante.asp](http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/cnpjreva/Cnpjreva_Comprovante.asp).

Por meio das informações originalmente prestadas gerou-se o FOB n.º0453921/2016-A, ff.04/05, que instrui o Processo Administrativo, PA n.º00052/2000/005/2016, formalizado em 04/08/2016, sendo inicialmente enquadrado na modalidade LOC. Com o advento da Deliberação Normativa Copam nº 217/2018, foi o empreendedor convocado por meio do OF/SUPRAM-LM-SUP Nº. 220/2018 a promover o reenquadramento do processo atendendo-se às novas diretrizes da legislação, apresentou-se novo FCEI Eletrônico enquadrando-o na modalidade de LAC2 (LOC), Classe 5, Critério Locacional 0 (zero)<sup>3</sup>.

O órgão ambiental realizou vistoria no empreendimento em 12/03/2018 conforme se verifica do Relatório de Vistoria nº 014/2018, Prot. SIAM nº0227391/2018, ff.176/177. Foram solicitadas informações complementares por meio dos OF.SUPRAM-LM Nº 153/2018, de 17/09/2018 e OF.SUPRAM-LM Nº 190/2019, de 03/07/2019, os quais foram respondidos tempestivamente.

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

- Não se trata microempresa;
- Não abrange outros municípios;
- Iniciou-se a operação em 28/05/1999;
- Não haverá supressão de vegetação nativa, bem como, não haverá intervenção em Área de Preservação Permanente (APP);
- Faz uso/intervenção em recurso hídrico – Certidão de Registro de Uso Insignificante nº 153360/2019 (validade até 22/10/2022) e PA Outorga nº18419/2017 formalizado em 23/06/2017;

Dentre os dados trazidos nos Módulos de Caracterização do empreendimento, consta que o mesmo opera a atividade desde 28/05/1999.

Consta do SIAM que o empreendimento obteve na 62<sup>a</sup> RO COPAM, concedida na data de 25/11/2010 e vencimento em 25/11/2014. Durante vistoria realizada no dia 12/03/2018, constatou que o empreendimento estava operando sua atividade sem a devida Licença de Operação, motivo pelo qual foi lavrado o Auto de Infração nº 87878/2018(ff.219/221), ocasião que foram suspensas as atividades.

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*

<sup>3</sup> 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 nº217/2017.



<sup>k</sup> 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)<sup>4</sup> entre o empreendedor e a Semad em 07/11/2017, 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 ambiental. 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 05/11/2019, 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. A equipe técnica ao analisar as obrigações impostas no TAC inicial concluiu pelo cumprimento de todas as Cláusulas impostas no termo.

Quanto ao uso de recursos hídricos no empreendimento destaca-se que faz uso/intervenção em recurso hídrico apresentando as Certidões de Registro de Uso Insignificante: nº 153360/2019 (validade até 22/10/2022), nº 221752/2020 (validade até 13/10/2023), nº 221790/2020 (validade até 13/10/2023) e nº 221792/2020 (validade até 13/10/2023); e PA Outorga nº18419/2017 formalizado em 23/06/2017. Neste aspecto convém esclarecer que o processo de Outorga tramitou paralelamente ao presente licenciamento e aguarda apenas a publicação da Portaria.

Instrui o pedido de regularização ambiental o Plano de Controle Ambiental (PCA), ff.21/59, e o Relatório de Controle Ambiental (RCA), ff. 65/138. Os estudos (RCA/PCA) estão acompanhados da ART nº14201600000003281545, f. 139, do Engenheiro Mecânico com Especialização em Segurança do Trabalho, o Sr. Alex Sandro Lucciola Rosa.

A Prefeitura de Jaguaraçu declarou em 18/05/2016, f.15, que as atividades desenvolvidas no local do empreendimento estão em conformidade com as leis e regulamentos administrativos daquele Município.

A empresa consome de produtos e subprodutos da flora (lenha, toras e toretes) e apresentou o Certificado de Registro nº351780, f.624, emitido pelo Instituto Estadual de Florestas (IEF), cuja validade foi prorrogada conforme Resolução Conjunta SEMAD/IEF nº 2.981/2020. Deve-se o consumidor atentar-se à necessidade de renovar o Certificado, continuamente, durante a operação e necessidade de consumir a matéria florestal. Acostou cópia do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (Serie MG nº 048652), válido até 23/11/2023.

Conforme juntado aos autos, o imóvel onde se localiza o empreendimento encontra-se matriculado no Serviço Registral de Imóveis da Comarca de São Domingos do Prata-MG, conforme Escritura Pública de ff.160/161. O vínculo ao local onde exerce as atividades encontra-se estabelecido por meio do Contrato de Locação do Imóvel, cuja vigência é por prazo indeterminado, anexado às ff.162/165. Apresentou o Cadastro Ambiental Rural – CAR, registrado sob o número MG-3135001-D4C5.4466.DA69.4CAB.A05D.CBF8.CSS6.8A6C (ff.216/218).

Informou-se as coordenadas geográficas de um ponto central do empreendimento à f.14. Consta no processo declaração, f.20, informando que os arquivos gravados em CD estão de acordo com a documentação apresentada de forma física.

<sup>4</sup> Documento originário registrado no Cartório de Títulos e Documentos e Civil de Pessoas Jurídicas de Timóteo-MG – Protocolo nº29429; Reg. Nº12885 – LIV. B-85 – págs.264/267.



k  
Consta no processo o Certificado de Regularidade (CR) referente ao Cadastro Técnico Federal do IBAMA do empreendimento MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA. (CNPJ: 03.221.799/0001-34), f.64.

O pedido de licença ambiental consta publicado pelo empreendedor na imprensa local/regional, Jornal Diário do Aço veiculado em 24/03/2015, f.167; consta, também, publicado pelo órgão ambiental na Imprensa Oficial de Minas Gerais (IOF/MG) de 09/08/2018, Diário do Executivo, Caderno 01, pág.08, f.225.

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 nº453921/2016 consta devidamente quitado, conforme se verifica por meio do Documento de Arrecadação Estadual (DAE nº0423297790132), f.63 e comprovante de pagamento apresentado anexado aos autos, f.62, sem prejuízo da ulterior apuração e cobrança de eventuais diferenças pela Administração Pública em planilha de custos, se for o caso. Ressalta-se que o julgamento e a emissão da respectiva licença ambiental ficam condicionados à quitação integral das despesas pertinentes ao requerimento apresentado, nos termos do Art. 34 da DN COPAM nº 217/2017 c/c Art. 21 do Decreto Estadual nº 47.383/2018.

Em consulta ao Sistema de Controle de Autos de Infração e Processos Administrativos (CAP), constatou-se que o Auto de Infração nº 88275/2011 foi Remitido conforme a Lei nº 21.735/2015 e sua data de extinção fixada em **12/07/2019**, marco em se tornou definitiva a penalidade imposta.

Segundo o §4º do Ar. 32 do Decreto Estadual nº47.383/2018, a licença ambiental corretiva terá seu prazo de validade reduzido em dois anos a cada infração administrativa de natureza grave ou gravíssima cometida pelo empreendimento ou atividade, desde que a respectiva penalidade tenha se tornado definitiva nos cinco anos anteriores à data da concessão da licença.

O AI nº 88275/2011 foi lavrado por utilizar motosserra sem o registro no Órgão Ambiental, infração tipificada no Código 347 do Decreto Estadual nº 44.844/2008, vigente à época, cuja infração é classificada como **gravíssima**. Destarte, o prazo de validade da licença deverá ser fixado **08 (oito) anos**, tendo em vista a incidência da redução de 02 (dois) anos para a infração de natureza gravíssima cometida pelo interessado e que se tornou definitiva no ano de 2019, nos moldes do §4º do Ar. 32 do Decreto Estadual nº47.383/2018.

O empreendimento enquadrou-se eletronicamente em Classe 5, Fator Locacional “1”, conforme critérios definidos pela DN nº217/2017 (Potencial Poluidor Geral: “G”; Porte: “M”).

Desse modo, a competência em apreciar o presente pedido é da Câmara Técnica do COPAM, nos termos do art. 3º, inciso III, alínea “a” c/c art. 14, inciso IV, alínea “a” do Decreto Estadual n.º46.953/2016. Sugere-se, assim, a remessa dos autos à Câmara Técnica Especializada do COPAM para apreciar e decidir quanto à pretensão de licenciamento ambiental materializada nestes autos.

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, observadas as condicionantes elencadas ao final deste Parecer Único (PU).



## 8. 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 **MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA**, para as atividades de “Abate de animais de médio porte (suínos)”; “Abate de animais de grande porte (bovinos)”; “Industrialização de Carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de Conservas”; “Processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha” e “Posto de abastecimento de combustível” no município de Jaguaraçu, MG, pelo prazo de 08 anos, vinculada ao cumprimento das condicionantes e programas propostos.

As orientações descritas em estudos, e as recomendações técnicas e jurídicas descritas neste parecer, através das condicionantes listadas em Anexo, devem ser apreciadas pela Câmara de Atividades Industriais (CID) do COPAM.

Oportuno advertir ao empreendedor que o descumprimento de todas ou quaisquer condicionantes previstas ao final deste parecer único (Anexo I) e qualquer alteração, modificação e ampliação sem a devida e prévia comunicação a Supram Leste Mineiro, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

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.*

## 9. ANEXOS

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

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

**ANEXO III. Relatório Fotográfico do MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA.**



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

**Empreendedor:** MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA

**Empreendimento:** MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA

**CNPJ:** 03.221.799/0001-34

**Atividade:** Abate de animais de médio porte (suínos); Abate de animais de grande porte (bovinos); Industrialização de Carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de Conservas; Processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha e Posto de abastecimento de combustível.

**Código DN 217/17:** D-01-02-4; D-01-02-5; D-01-04-1; D-01-05-8; F-06-1-7

**Município:** Jaguaraçu

**Referência:** Licença de Operação Corretiva - LOC

**Processo:** 00052/2000/005/2016

**Validade:** 08 (oito) 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 de Operação Corretiva (LOC).
02	Apresentar, <b>anualmente, todo mês de dezembro</b> , relatório técnico/fotográfico comprovando a execução do “ <i>Plano de Atendimento a Emergências</i> ”, bem como, revisões anuais e comprovantes de treinamento dos funcionários.	Durante a vigência da Licença de Operação Corretiva (LOC).
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 MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA.**

**1. Efluentes Líquidos**

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

<sup>(1)</sup> 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 dezembro, 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. Monitoramento do corpo receptor – rio Piracicaba**

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência
À montante do lançamento no rio Piracicaba	DBO, DQO, óleos minerais e óleos vegetais e gorduras animais, coliformes termotolerantes, Sólidos em Suspensão Totais (SST), Sólidos Sedimentáveis (SS), substâncias tensoativas que reagem com azul de metileno (Surfactantes), densidade de cianobactérias, cloreto total, clorofila alfa, fosforo total, nitrogênio amoniacial total, temperatura e pH.	
À jusante do lançamento no rio Piracicaba		<u>Trimestral</u>

**Relatórios:** Enviar, anualmente, todo mês de dezembro, 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.

**Para as amostragens feitas no corpo hídrico receptor, apresentar justificativa da distância adotada para coleta de amostras a montante e jusante do ponto de lançamento.**



A análise do corpo hídrico receptor se limita aos empreendimentos ou atividades que geram efluentes industriais contendo elevada carga orgânica e/ou substâncias orgânicas e/ou inorgânicas (metais, fenóis etc.), como por exemplo, fabricação de produtos de laticínios, serviço galvanotécnico, produção de substâncias químicas e de produtos químicos etc. Essa exigência não deverá ser aplicada para os efluentes oriundos de caixa separadora água-óleo.

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

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

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

### 3. Resíduos Sólidos e Rejeitos

#### 3.1 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.

#### 3.2 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.

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



- k
- (\*) 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.

#### 4. 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 dezembro, 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*.



k  
**ANEXO III. Relatório Fotográfico do MATADOURO E FRIGORÍFICO PALADAR LTDA.**



**Foto 01.** Depósito temporário de resíduos sólidos.



**Foto 02.** Setor de graxaria.



**Foto 03.** Curral de descanso dos animais



**Foto 04.** Caldeira à lenha.