



PARECER ÚNICO Nº 0579860/2015 (SIAM)

INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA COPAM: 22749/2012/001/2013	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação Corretiva – LOC		VALIDADE DA LICENÇA: 06 anos

EMPREENDEDOR: EDMILSON LOPES FREITAS-ME	CNPJ: 16.734.173/0001-73	
EMPREENDIMENTO: EDMILSON LOPES FREITAS-ME	CNPJ: 16.734.173/0001-73	
MUNICÍPIO: Inhapim	ZONA: Rural	
COORDENADAS GEOGRÁFICAS (DATUM): WGS 84 Fuso: 23K LAT/Y 7.831.895 LONG/X 802.781		
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	BACIA ESTADUAL: Rio Caratinga	
UPGRH: DO5 – Bacia Hidrográfica do Rio Caratinga	CURSO D'ÁGUA: Córrego Boa Fé	
CÓDIGO: D-01-03-1	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04): Abate de animais de médio a grande porte (Bovinos e Suínos)	CLASSE: 3
CÓDIGO: C-03-01-8	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04): Secagem e salga de couros e peles	CLASSE: 3
CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO: Orlando Javier Silva Rolón	REGISTRO: CREA 87857 D	
RELATÓRIO DE VISTORIA: 122/2013	DATA: 22/05/2013	

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Renilson Paula Batista – Analista Ambiental (Gestor)	1251349-5	
Patrícia Batista de Oliveira – Gestora Ambiental	1364196-4	
Izabela Cristina Padilha – Gestora Ambiental de Formação Jurídica	1365689-7	
De acordo: Juliana Ferreira Maia – Diretora Regional de Apoio Técnico	1217394-4	
De acordo: Gesiane Lima e Silva – Diretora de Controle Processual	1354357-4	



1. Introdução

Com objetivo de promover a adequação ambiental, o empreendedor EDMILSON LOPES FREITAS – ME, preencheu o Formulário Integrado de Caracterização do Empreendimento (FCEI) em 24/08/2012, por meio do qual foi gerado o Formulário de Orientação Básica (FOBI) nº 674577/2012 em 24/08/2012 que instrui o processo administrativo de Licença de Operação em caráter Corretivo. E em 10/01/2013, através da entrega de documentos, foi formalizado o processo de nº 22749/2012/001/2013 com objetivo de regularizar as atividades de Abate de animais de médio e grande porte (suínos e bovinos) e Secagem e salga de couro, enquadradas na Classe 3, conforme Deliberação Normativa COPAM nº 74/2004.

A equipe interdisciplinar recebeu o referido processo para análise em 26/04/2013 e realizou vistoria técnica no empreendimento, gerando o Relatório de Vistoria Nº S – 122/2013 no dia 22/05/2013. Durante vistoria foi constatado que havia irregularidades que comprometiam a análise do processo e em 14/06/2013 o empreendedor foi comunicado através do ofício OF.SUPRAM-LM nº 141/2013 da suspensão da análise do processo de regularização do abatedouro. O IMA também foi comunicado através do ofício OF.SUPRAM-LM nº 140/2013. Em 14/05/2014 o empreendedor realizou todas as adequações necessárias no abatedouro.

Foram solicitadas informações complementares através do ofício OF.SUPRAM-LM Nº 88/2014 em 16/06/2014, onde, 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 Leste Mineiro na área do empreendimento. Conforme Anotações de Responsabilidade Técnica – ARTs juntadas ao processo, devidamente quitadas, tais estudos encontram-se responsabilizados pelo seguinte profissional:

Tabela 1. Anotação de Responsabilidade Técnica – ART.

Número da ART	Nome do Profissional	Formação	Estudo
14201400000002085509	Orlando Javier Silva Rolon	Engenheiro Agrônomo	Projeto, meio ambiente, Relatório de Controle Ambiental e Plano de Controle Ambiental

2. Caracterização do Empreendimento

O empreendimento, atualmente denominado de Edmilson Lopes Freitas - ME (Abatedouro Inhapim), consiste em um matadouro com inspeção municipal que fora construído por um grupo de açougueiros (associação), com o apoio da Prefeitura, objetivando realizar o abate higiênico de animais, ação esta, preconizada pela Secretaria de Estado de Agricultura e o Ministério de Agricultura.

O empreendimento possui um funcionário fixo atualmente e o abate de cada animal é realizado pelo próprio açougueiro. O movimento é pequeno e inconstante, sendo que o açougueiro abate novamente, só quando terminar o produto do abate anterior. Após a concessão da licença o empreendedor contratará mais funcionários para atender a demanda de abate de até vinte cabeças por dia.



No contexto social o abatedouro desempenha um papel importante por ser o responsável em manter o ciclo econômico no que se refere ao comércio varejista de animais dos pequenos e médios produtores rurais. Isto significa que, se o município não possuísse um abatedouro, os açougueiros teriam que comprar carne de frigoríficos de fora do município, e/ou contratarem o serviço de abate, encarecendo assim o produto final para os consumidores e deixando os pequenos produtores rurais a mercê dos atravessadores. Quando não existe um abatedouro no município, perde-se parte da integração entre os açougueiros, produtor rural e população consumidora, cujo fator mais importante é manter a interação econômica da população local. Os animais abatidos serão provenientes de pequenos produtores rurais e granjas de suínos espalhados pela zona rural do município e inspecionados pelo Médico Veterinário responsável pela Vigilância Sanitária Municipal.

2.1. Processo Produtivo

O processo produtivo no empreendimento se inicia com o desembarque dos animais no curral de espera e encaminhados para o curral de repouso em jejum onde passa o resto da tarde, à noite e no dia seguinte, nas primeiras horas da manhã, são abatidos. Deste local os animais são encaminhados por um brete até o setor de abate que corresponde à seguinte etapa.

Abate e Sangria: O método de insensibilização empregado é por pistola pneumática. Neste mesmo local, no interior do salão, ocorre a sangria, onde é feita a secção de grandes vasos sanguíneos do pescoço com uma faca. O sangue que escorre do animal, cai no chão, o volume de sangue gerado na sangria gira em torno de 7,5 litros por animal, o restante do sangue em torno de 1,5 litros é gotejado durante as etapas seguintes (o volume varia em função da idade e o tamanho do animal). Esta área possui piso de cimento queimado com declividade e canaletas coletoras e paredes azulejadas. Depois de completada a sangria o animal é direcionado para área de esfolagem e depilação. Todo o sangue gerado nessa etapa é direcionado através de um tubo para um local específico, onde é coletado e depositado em tambores para recolhimento por empresa especializada.

Esfola e Depilação: No empreendimento em questão o sistema de esfolagem em bovinos utilizado é o sistema manual com faca realizada no piso. Neste sistema a esfolagem das extremidades, do ventre e de partes da cabeça, orelhas, narinas, lábios, região mandibular, região occipital, e matambre são feitas manualmente com facas. Já a esfolagem final da região dorso-lateral da carcaça, é feita após o içamento pela roldana.

No caso de suínos a retirada dos pêlos é realizada mediante a utilização de um sapecador acompanhada de raspagem executado com faca, também nesta etapa ocorre à remoção de unhas.

Evisceração: Após a esfolagem e depilação o animal é preso por ganchos nas patas traseiras e içados por roldanas até uma altura conveniente para realizar a abertura do tórax, abdômen e pélvis para retirada das vísceras em geral.

As carcaças dos animais são abertas manualmente com facas, machados e com serra manual. A evisceração é feita em duas etapas. A primeira envolve a abertura da região abdominal e pélvica com faca para liberação e remoção das vísceras abdominais e pélvicas (brancas), além do intestino, bexiga, aparelho genital e estômago. Estas vísceras chamadas de brancas são



encaminhadas mediante transporte manual (carrinho de mão) para área externa da sala de abate, onde são esvaziadas, lavadas e colocadas em tambores para serem recolhidas e transportadas pela empresa responsável pela destinação final.

A segunda etapa envolve a remoção das vísceras torácicas e algumas abdominais (vermelhas), coração, fígado, pulmões e rins. A abertura torácica é feita abrindo-se o peito do animal liberando as vísceras. Estas vísceras são encaminhadas para chamada linha vermelha, onde as peças são separadas e lavadas para posterior comercialização.

Todas as vísceras retiradas, assim como os retalhos produzidos são colocados nos depósitos transitórios específicos para as vísceras brancas e vermelhas, logo são transportadas para a área externa da sala de abate, nesse local, são realizados os procedimentos de seleção e limpeza. Os intestinos são perfurados e lavados, o conteúdo resultante é canalizado para o biodigestor. O estômago é aberto e o seu conteúdo é condicionado em um galpão onde irá ser curtido e depois distribuído para os produtores rurais da região que o utilizam como adubo orgânico.

Os intestinos e estômagos limpos, junto à cabeça, pés unhas, pelos recolhidos, sebo, retalhos e todos os outros resíduos sólidos, são depositados em tambores e recolhidos diariamente pela empresa Patense, a qual conduz até a fábrica de farinha de ossos e sangue para a destinação final. O couro após ser lavado é destinado ao setor de salga. O depósito de salga consiste em uma estrutura de alvenaria onde o couro é salgado de forma que possa suportar o tempo de espera até que sejam comercializados. O piso do depósito possui declividade de tal forma que o líquido da desidratação seja conduzido para o sistema de tratamento. O efluente gerado da limpeza dessas etapas é direcionado para o sistema de tratamento.

Serragem das carcaças: Após a evisceração a carcaça é serrada, com uma serra manual e com auxílio de um machado, de maneira longitudinalmente no eixo central da coluna vertebral sobre a extensão total, obtendo-se duas meias-carcaças, esta operação é realizada na mesma sala de evisceração. Não há desossa das carcaças.

A carcaça passa por um acabamento denominado de toailete final. O objetivo é melhorar a apresentação comercial e proporcionar melhores condições de conservação das carcaças. A toailete consiste na remoção de tecidos conjuntivo, ósseo e gorduras em excesso.

Expedição e Transporte: Logo após o toailete, as carcaças são lavadas, pois, melhora a sua apresentação e remove restos de sangue e seus coágulos, além de resíduos teciduais, principalmente ósseos, favorecendo também o estado de conservação da carne. A lavagem é feita manualmente utilizando mangueira. Após a lavagem, as meiascarcaças são transportadas por um caminhão adequado para os açougues.

2.2. Descrição dos Sistemas de Tratamento de Efluentes Líquidos e Resíduos Sólidos

Sistema de Tratamento de Efluentes Líquidos: Produto resultante das lavagens realizadas com água nos mais variados setores do empreendimento. As características do efluente variam em função da composição do produto a ser lavado. Para este empreendimento serão considerados três setores principais: a) curral e baias de espera; b) Abatedouro; c) Depósito de armazenagem de



vísceras, couros, ossos (cabeça, mocotó, etc.) e galpão de deposição do conteúdo ruminal (barrigada).

O efluente proveniente do curral e baias de espera esta composta basicamente por fezes de animais (suídeos e bovinos), partículas de areia (terra) e água. O efluente é conduzido por gravidade, captado em tubulações de 100mm até uma caixa equalizadora, onde as partículas de maior tamanho são retidas. O líquido com partículas sobrenadantes seguem até a lagoa facultativa.

O efluente do abatedouro está constituído basicamente por: resíduos de sangue, vômitos ruminal, areia, pelos e resíduos de sebos e carnes. Ao realizar a lavagem a pressão da água conduz todos os componentes até a entrada do tubo de 100 mm que leva até a caixa de areia e a caixa de passagem geral (caixa equalizadora). Nesta, existe uma tela de grade em seu interior com malha de 0,7cm x 0,7 cm que tem por finalidade reter as partículas maiores, o líquido que segue vai até a lagoa facultativa.

As lagoas foram dimensionadas para proporcionarem retenção hidráulica suficiente ao efluente para que ocorram os processos de digestão (anaeróbica e aeróbica) realizados pelos microrganismos que, mediante processos oxidativos degradam as substâncias orgânicas, sendo assimiladas como "alimento" e fonte de energia para os microrganismos.

Após o efluente passar pelas lagoas, é direcionado á uma caixa de areia e brita e posteriormente despejado no córrego boa fé, afluente do rio Caratinga.

Sistema de Tratamento de Resíduos Sólidos: O sistema de tratamento de resíduos sólidos orgânicos e ossos consistem nos seguintes passos: As vísceras, chifres, cabeças, pés, sebo, osso e todo tipo de retalho é recolhido por empresa especializada. Para tanto esses materiais são armazenados em recipientes adequados (bombonas Plásticas) e aguardando a hora da coleta para serem levados e utilizados para elaboração de fertilizantes denominados de farinha de osso e sangue, ainda são produzidos a partir dos resíduos, sebos. A coleta é realizada diariamente. Concluído o abate as vísceras são lavadas e condicionados em tambores de 200 litros com tampa, o mesmo procedimento são realizados com os ossos da cabeça, cifres e patas. O conteúdo ruminal é acondicionado e armazenado em um galpão onde possui um pátio onde se deposita o resíduo e o mesmo passa por um processo de curtição e após vencida essa etapa e destinado para a doação para produtores rurais do entrono que o utilizam em suas hortas e plantações. O couro é lavado e logo salgado em um depósito que fora construída para esta finalidade. Os resíduos domésticos são recolhidos pela prefeitura da cidade.

O depósito de manipulação e armazenagem de vísceras e ossos consiste em uma área coberta com piso impermeável para onde são encaminhadas e acondicionadas as vísceras brancas, ossos, cabeça, chifre, resíduos das caixas de passagem (pelancas) e retalhos de couro. Todos estes resíduos são acondicionados em uma sala onde fica aguardando o recolhimento diário, realizado por uma empresa especializada em reciclagem orgânica. O efluente resultante da lavagem das tripas, pisos e paredes, seguem para o biodigestor por gravidade, sendo que antes passa pela caixa equalizadora.

O conteúdo do estomago é acondicionado num galpão coberto em forma de leira, onde é depositado todo o conteúdo ruminal ate atingir certo limite. Quando alcançado a capacidade de deposição, começa-se a depositar os novos resíduos na outra lateral do galpão, enquanto que a primeira, passa pelo período de maturação (curtição). Quando se concretiza a curtição do conteúdo



ruminal os produtores rurais do entorno recolhem esse material para ser utilizado em suas propriedades. O efluente gerado e drenado por gravidade é direcionado diretamente para o Biodigestor.

Todo couro produzido é destinado para o depósito de salga. Este possui piso impermeabilizado com declividade de 4%. O produto líquido proveniente da desidratação (quantidade mínima) é destinado para o biodigestor. Aproximadamente a cada dois meses o couro é recolhido por empresas compradoras deste material.

3. Caracterização Ambiental

O município de Inhapim possui uma área total de 863,23 km² e sua origem data de meados do século XIX, sendo o povoado elevado a condição de distrito de Caratinga em 1890. E em 1938 Inhapim foi desmembrado de Caratinga. A população no ano de 2010 segundo o IBGE é 24.294 habitantes, nas últimas 4 décadas o município teve um grande crescimento urbano, com 33%. Em contrapartida, a população rural decresceu no mesmo período em 50%.

O acesso ao município é feito principalmente pela BR 116 que cruza a área urbana da cidade. E também é servida pelas rodovias BR 458 e pela MG 425. Os principais municípios próximas a Inhapim são Caratinga (29km), Ipatinga (63 km) e Governador Valadares (97km). Inhapim fica a 275 km da capital do estado Belo Horizonte.

São distritos de Inhapim as localidades de Bom Jesus do Rio Preto, Itajutiba, Jerusalém, Macadame, Novo Horizonte de Inhapim, Santo Antônio do Alegre, São Tomé de Minas e Tabajara. O povoado de Inhapim é dotado de posto de saúde, escola estadual de ensino fundamental, sendo qualificado com ensino médio de boa qualidade, tanto na rede pública como na rede particular. O centro urbano de Inhapim destaca-se pelo volume de seu comércio, onde existem várias lojas de eletrodomésticos, hotéis, pousadas, farmácias, supermercados, restaurantes, padarias, tudo muito bem diversificado. A Igreja Matriz tem uma arquitetura especial e localiza-se na entrada da cidade, sendo de beleza impar na região.

O município de Inhapim está inserido no bioma Mata Atlântica, mas precisamente em uma Floresta Estacional Semidecidual. Porém, o padrão de uso e ocupação do solo observado reflete o modelo que predomina em toda a porção correspondente ao Médio Rio Doce. Ao longo de toda a região, as florestas estacionais foram removidas e em seu lugar instaladas pastagens. Em domínios climaticamente favoráveis a esta foram desenvolvidas culturas perenes, mais precisamente, o cultivo do café.

Apesar das restrições topográficas, caracterizadas pelos elevados declives, as pastagens são o tipo de uso de solo dominante. Apesar do aspecto contínuo exibido durante a estação úmida, as áreas utilizadas como pastagens possuem cordões de solo expostos e compactados ao longo das encostas pó onde implica em redução das taxas de infiltração e favorecimento do escoamento de superfície, incrementando a erosão laminar e em sulcos com notáveis implicações na calha fluvial.

Os cultivos representam baixa taxa de ocupação da Área de Influência. Os demais usos antrópicos são pouco representativos. As formações nativas como florestas estacionais ocorrem na forma de pequenas manchas localizadas nos topos dos morros de maneira fragmentada.

A fauna terrestre da área está muito reduzida, tanto pela devastação do habitat com retirada da mata nativa, como pela presença humana constante na área.



4. Utilização e Intervenção em Recursos Hídricos

A água utilizada, para o consumo agroindustrial e humano, é proveniente da captação por meio de um poço manual, localizado nas coordenadas UTM X 802739, Y 7831919 da área do empreendimento. O uso do recurso hídrico é caracterizado como uso insignificante e encontra-se regularizado através do Certificado de Registro de Uso da Água – Processo de Cadastro de nº. 25432/2013, Protocolo: 945882/2013, para exploração de águas subterrâneas com validade até 27/05/2016.

5. Reserva Legal

A Reserva Legal (RFL), conforme a Lei Estadual n.º 20.922/2013 é:

Das Áreas de Reserva Legal:

Art. 24. Considera-se Reserva Legal a área localizada no interior de uma propriedade ou posse rural, delimitada nos termos desta Lei, com a função de assegurar o uso econômico de modo sustentável dos recursos naturais do imóvel rural, auxiliar a conservação e a reabilitação dos processos ecológicos e da biodiversidade, abrigar a fauna silvestre e proteger a flora nativa.

O imóvel onde se localiza o empreendimento encontra-se matriculado no Serviço de Registro de Imóveis – Cartório Zito Chagas da Comarca de Inhapim-MG (Matrícula 12.531 de 16/07/2007 do Livro nº 2-AAC), com área total de 21,78ha, cuja propriedade verifica ser do Patronato de Inhapim, CNPJ 20.844.031/0001-36.

Foi apresentado Contrato de Subarrendamento entre a Associação do Comércio Varejista de Carnes de Inhapim e Edmilson Lopes Freitas (Abatedouro Inhapim) sendo objeto do presente contrato o imóvel rural de área de 2.000 m², área com um matadouro construído, e ainda, uma área de 3 alqueires de pastagens, datado de 25/09/2012 em conformidade com o Contrato de Arrendamento realizado em 11/07/2006 e Termo Aditivo em 21/09/2012.

Verifica-se que a Averbação AV. 1-12.531 de 16/07/2007 consta de 04,3600ha a título de Reserva Legal não inferior a 20% da área total da matrícula do imóvel. O empreendedor apresentou também Recibo de Inscrição do Imóvel no CAR, conforme registro no CAR MG-3130903-84206BH3BAE4340A7903CDEFC979EAC54, constante dos autos, de cadastro realizado dia 10/10/2014.

6. Termo de Ajustamento de Conduta

Em 10/01/2013 o empreendedor solicitou à Supram/LM Licença de Operação Corretiva (LOC) para a atividade de abate de animais de médio e grande porte (suínos, ovinos, caprinos, bovinos, eqüinos, bubalinos, muares etc) (Cód. DN COPAM 74/04 – D-01-03-1). Constatado que o empreendedor operava sem a devida licença, foi autuado, razão pela qual se lavrou o auto de infração nº. 66266/2015. Assim, como forma de continuar operando suas atividades o empreendedor solicitou ao órgão ambiental um Termo de Ajustamento de Conduta (TAC), conforme se depreende da solicitação protocolada nesta Superintendência através do protocolo nº. 0332470/2015.



Supracitado Termo de Ajustamento de Conduta foi firmado com o empreendedor em 25 de maio de 2015 e devidamente registrado no Cartório de Títulos e Documentos e Pessoas Jurídicas da Comarca de Inhapim/MG (reg. N°. 8438, liv. B-32, f. 127, de 26 de maio de 2015).

A cláusula do TAC estabeleceu a condição para operação do empreendimento até a obtenção da presente LOC, no seguinte termo:

Adequação	Prazo
Apresentar registro/licença de estabelecimento produtor de carne e derivados junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Inhapim e apresentar vínculo do Médico Veterinário que assina o laudo como o responsável pela análise da prefeitura de Inhapim.	Até 90 dias após a assinatura deste instrumento.

O atendimento a esta condição foi comprovado por meio da documentação apresentada à SUPRAM-LM de forma satisfatória e no tempo determinado.

7. Possíveis Impactos Ambientais e Respectivas Medidas Mitigadoras

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

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

As medidas mitigadoras buscam minimizar e/ou controlar os impactos negativos identificados a partir dos processos e tarefas a serem realizados no empreendimento, visando a aumentar sua viabilidade e sua adequação frente às restrições legais.

Resíduos sólidos industriais: Pelos, unhas, fezes, chifres, cabeças, pés, vísceras, sebo, osso e todo tipo de retalho.

Medidas Mitigadoras: As fezes sólidas serão raspadas e enviadas para o galpão onde são acondicionados os restos de buchadas. Os pelos e unhas serão juntados e colocados nos tambores junto com as vísceras e ossos. Os intestinos e estômagos limpos, junto à cabeça, pés unhas, pelos recolhidos, sebo, retalhos e todos os outros resíduos sólidos, serão depositados em tambores e recolhidos diariamente pela empresa Patense, a qual conduzirá até a fábrica de farinha de ossos e sangue para a destinação final.

Efluentes líquidos industriais: Urina e água de limpeza dos animais. Água decorrente dos banhos dados aos animais no curral e na sala de abate, sangue, vísceras liquefeitas e coágulos. Efluente de limpeza de pisos e equipamentos, da esterilização de utensílios, bem como de higienização pessoal.



Medidas Mitigadoras: O sangue é conduzido para uma sala de coleta. Os demais efluentes são direcionados para a Estação de Tratamento de Efluentes.

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

Medida(s) mitigadora(s): Os efluentes são direcionados para a Estação de Tratamento de Efluentes.

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

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

8. Programas e/ou Projetos

8.1. Projeto de Paisagismo

Implantação de grama nas áreas onde o solo encontra-se exposto, evitando assim que ocorra carreamento das partículas de solo. A área localizada na frente do abatedouro deverá receber brita ao invés da construção do piso pavimentado, desta forma o piso ficará mais permeável sem comprometer o trânsito automotor. A permeabilidade do solo evita a ocorrência de escoamento superficial.

O empreendimento possui duas laterais nas quais serão implantadas mudas de árvores para atuar como cortina vegetal e quebra vento. Os outros dois lados que fecham o polígono já se encontram dotadas de vegetação que atendem a essa necessidade. Além de delimitar a área de influência do empreendimento, a cortina vegetal contribui ainda para minimizar o impacto do vento inerente ao odor, bem como o impacto visual existente. Na área a ser florestada serão utilizadas espécies do bioma mata atlântica que formarão um cordão.

Relatórios anuais serão confeccionados e enviados à SUPRAM LM.



8.2. Programa de Educação Ambiental

Durante todo o período de vigência da licença o empreendedor realizará com os funcionários do matadouro atividades bimestrais que consistirão em exposição de vídeos, palestras, atividades de sensibilização ambiental e de incentivo à coleta seletiva. Relatórios anuais serão confeccionados e enviados à SUPRAM LM.

9. Controle Processual

Histórico Processual: Com objetivo de promover a regularização ambiental do seu empreendimento, o Empreendedor Edmilson Lopes Freitas ME preencheu o Formulário Integrado de Caracterização do Empreendimento em 07/10/2014.¹, que gerou o Formulário de Orientação Básica Integrado nº 674577/2012, que instrui o presente Processo Administrativo de Licença de Operação Corretiva.

Após a entrega dos documentos, foi formalizado o Processo Administrativo nº 22749/2012/001/2013, para as atividades de abate de animais de médio e grande porte (suínos, ovinos, caprinos, bovinos, eqüinos, bubalinos, muares etc) (Cód. DN COPAM 74/04 – D-01-03-1) com parâmetro de produção de 20 animais a abater por dia e Secagem e salga de couros e peles (Cód. DN COPAM 74/04 – C-03-01-8) tendo como parâmetro 02 funcionários e área útil de 0,007 ha, de empreendimento classe 3, localizado na zona Rural do Município de Inhapim/MG.

A equipe interdisciplinar recebeu o referido processo para análise e realizou vistoria técnica no local do empreendimento, gerando o Relatório de Vistoria nº. 122/2013.

Por ocasião da vistoria realizada ficou constatado que o abate de animais era realizado em desacordo com as normas descritas na IN nº. 03 de 17/01/2000, razão pela qual, através do OF. SUPRAM-LM Nº. 141/2013, de 14/06/2013 encaminhado ao empreendedor, procedeu-se a suspensão da análise do processo de licenciamento, com a consequente suspensão das atividades realizadas pelo empreendimento.

Através de ofício enviado a esta Superintendência em 14/05/2014, o empreendedor informou a realização das adequações nas instalações conforme orientações técnicas normatizadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, bem como a fiscalização e acompanhamento do médico veterinário contratado pela Prefeitura de Inhapim. Anexou laudo técnico emitido pela Prefeitura declarando a conformidade das instalações para execução dos abates de animais, além de laudo fotográfico para ilustrar as modificações e adequações instaladas. Por fim, solicitou o reestabelecimento da análise do processo de licenciamento.

Antes de obter a licença de operação constatou-se que o empreendimento já operava, razão pela qual lavrou-se auto de infração, e firmou-se com o empreendedor um Termo de Ajustamento de Conduta, que será objeto de análise em tópico próprio.

Consta também que por meio do ofício OF.SUPRAM-LM Nº 088/2014, foram solicitadas informações complementares e toda a documentação requerida foi entregue no prazo estabelecido.

¹ O FCEI foi retificado após solicitação através de informações complementares, de inclusão e retificação de informações.



Do Controle Processual Propriamente Dito: As informações prestadas no FCEI são de responsabilidade do Senhor Orlando Javier Silva Rolón, cujo vínculo com o empreendimento está comprovado através da procuração e documentos pessoais juntados aos autos.

Verifica-se pelas informações prestadas que a sede da empresa situa-se na zona rural, no lugar denominado Córrego Boa Fé, no Município de Inhapim e não se encontra no interior ou entorno de Unidade de Conservação (UC).

Denota-se, ainda, pelos dados do FCEI, que o empreendimento faz uso de recurso hídrico e não ocorrerá supressão de vegetação nativa, bem como intervenção em Área de Preservação Permanente (APP). As coordenadas Geográficas de um ponto central do empreendimento foram declaradas, conforme documento de fls. 13.

Encontram-se nos autos:

- Requerimento de Licença de Operação Corretiva assinado pelo proprietário, Senhor Edmilson Lopes Freitas, cujo vínculo com o empreendimento está comprovado através das cópias do Requerimento de Empresário e documentos pessoais juntados aos autos;
- Cópia digital do PCA e RCA e demais documentos anexos ao processo;
- Declaração de cópia digital, afirmando que os documentos do arquivo conferem com o original entregue em documento impresso;
- Declaração de conformidade emitida em 11 de julho de 2014, pelo Senhor Hamilton Chagas Filho, Prefeito Municipal de Inhapim/MG, afirmando que o tipo de atividade desenvolvida e o local de instalação do empreendimento Edmilson Lopes Freitas – ME estão em conformidade com as leis e regulamentos administrativos do Município de Inhapim/MG;
- Declaração da Prefeitura Municipal de Inhapim/MG, emitida em 11 de julho de 2014 e assinada pela Senhora Nádia de Oliveira Rocha, Secretária de Agricultura, declarando que o empreendimento Edmilson Lopes de Freitas – ME está cadastrado na Secretaria de Agricultura do Município de Inhapim e que está de acordo com as normas estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- Contrato de Subarrendamento entre a Associação do Comércio Varejista de Carnes de Inhapim e Edmilson Lopes Freitas (Abatedouro Inhapim), tendo como objeto do presente contrato o imóvel rural de área de 2.000 m², área com um matadouro construído e ainda uma área de 3 alqueires de pastagens de propriedade do Patronato Inhapim em conformidade com o Contrato de Arrendamento realizado em 11/07/2006 e Termo Aditivo em 21/09/2012;
- Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral Ativa junto a Receita Federal, conforme se verifica do documento constante dos autos (CNPJ);
- Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros, Processo n°. 681/2014, vistoria n°. 811/2014, válido até 26/09/2019;
- Certificado de Regularidade, Cadastro Técnico Federal (CTF) da Empresa de Consultoria Ambiental responsável pelos estudos, Arandu Consultoria Ambiental e Soluções Agronômicas LTDA e do Empreendedor Edmilson Lopes Freitas ME;
- Declaração do empreendedor de que o aeródromo mais próximo do empreendimento localiza-se a uma distância mínima de 155 km.

O Pedido de Licença de Operação Corretiva (LOC) consta publicado pelo empreendedor na imprensa local/regional, O Tempo - Belo Horizonte, com circulação no dia 23/11/2012 e, também, pelo COPAM, na *Imprensa Oficial de Minas Gerais (IOF/MG)* em 18/01/2013.



O empreendimento é considerado microempresa, conforme comprova Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do Estado de Minas Gerais em 07/10/2014, estando, portanto, isento dos custos de análise processual, de acordo com o artigo 6º, da Deliberação Normativa COPAM nº 74, de 09 de setembro de 2004.

Consta nos autos certidão nº 0566169/2015 expedida pela Supram-LM em 15/06/2015, certificando a inexistência de débito decorrente de aplicação de multas por infringência à Legislação Ambiental.

Dessa forma, o processo encontra-se devidamente formalizado e instruído com a documentação exigível, 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 Edmilson Lopes Freitas - ME para a atividade de “Abate de animais de médio e grande porte”, no município de Inhapim, MG, pelo prazo de 06 anos, vinculada ao cumprimento das condicionantes e programas propostos.

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

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 Regularização Ambiental da Supram Leste, 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 Licença de Operação Corretiva (LOC) do empreendimento EDMILSON LOPES FREITAS-ME

Anexo II. Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) do empreendimento EDMILSON LOPES FREITAS-ME

Anexo III. Relatório Fotográfico do empreendimento EDMILSON LOPES FREITAS-ME



ANEXO I. Condicionantes para Licença de Operação Corretiva (LOC) do empreendimento EDMILSON LOPES FREITAS-ME

Empreendedor: EDMILSON LOPES FREITAS-ME
Empreendimento: EDMILSON LOPES FREITAS-ME
CNPJ: 16.734.173/0001-73
Município: Inhapim
Atividades: Abate de animais de médio a grande porte (Bovinos e Suínos); Secagem e salga de couros e peles
Códigos DN 74/04: D-01-03-1 e C-03-01-8
Processo: 22749/2012/001/2013
Validade: 06 anos

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II.	Durante a vigência de Licença de Operação Corretiva
02	Executar o projeto de paisagismo e apresentar relatórios anuais à SUPRAM-LM.	Durante a vigência da Licença de Operação Corretiva (LOC)
03	Executar o “Programa de Educação Ambiental” e apresentar relatórios anuais à SUPRAM-LM.	Durante a vigência da Licença de Operação Corretiva (LOC)
04	Apresentar a renovação do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB).	Antes do vencimento do AVCB vigente
05	Apresentar atualização da Certidão de Registro de Uso da Água nº 25432/2013.	Antes do fim da validade da licença (27/05/2016)

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

Obs. Eventuais pedidos de alteração nos prazos de cumprimento das condicionantes estabelecidas nos anexos deste parecer poderão ser resolvidos junto à própria Supram, mediante análise técnica e jurídica, desde que não altere o seu mérito/conteúdo.



ANEXO II. Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) do empreendimento EDMILSON LOPES FREITAS-ME

1. Efluentes Líquidos

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Entrada e Saída da Estação de Tratamento de Efluentes – ETE	Vazão média, DBO, DQO, pH, Sólidos sedimentáveis, Sólidos em suspensão, óleos e graxas e coliformes totais	<u>Semestral</u>
A montante e a jusante do ponto de lançamento no curso d'água (50m)	pH, temperatura, DBO, DQO, óleos e graxas, oxigênio dissolvido, sólidos sedimentáveis	

Relatórios: Enviar anualmente a Supram-LM os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá ser de 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 167/2011, e deve conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises.

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

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

2. Resíduos Sólidos e Oleosos

Enviar anualmente a Supram-LM, os relatórios de controle e disposição dos resíduos sólidos gerados contendo, no mínimo os dados do modelo abaixo, bem como a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas informações.

Resíduo				Transportador		Disposição final			Obs. (**)
Denominação	Origem	Classe NBR 10.004 (*)	Taxa de geração kg/mês	Razão social	Endereço completo	Forma (*)	Empresa responsável		
							Razão social	Endereço completo	

(*) Conforme NBR 10.004 ou a que sucedê-la.

(**) Tabela de códigos para formas de disposição final de resíduos de origem industrial

- 1- Reutilização
- 2 - Reciclagem
- 3 - Aterro sanitário
- 4 - Aterro industrial



- 5 - Incineração
- 6 - Co-processamento
- 7 - Aplicação no solo
- 8 - Estocagem temporária (informar quantidade estocada)
- 9 - Outras (especificar)

Em caso de alterações na forma de disposição final de resíduos, a empresa deverá comunicar previamente à Supram-LM, para verificação da necessidade de licenciamento específico.

As doações de resíduos deverão ser devidamente identificadas e documentadas pelo empreendedor. Fica proibida a destinação dos resíduos Classe I, considerados como Resíduos Perigosos segundo a NBR 10.004/04, em lixões, bota-fora e/ou aterros sanitários, devendo o empreendedor cumprir as diretrizes fixadas pela legislação vigente.

Comprovar a destinação adequada dos resíduos sólidos de construção civil que deverão ser gerenciados em conformidade com as Resoluções CONAMA n.º 307/2002 e 348/2004.

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

3. Ruídos

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

Enviar anualmente à Supram-LM relatório contendo os resultados das medições efetuadas; neste deverá conter a identificação, registro profissional e assinatura do responsável técnico pelas amostragens.

As amostragens deverão verificar o atendimento às condições da Lei Estadual n.º 10.100/1990 e Resolução CONAMA n.º 01/1990.

O relatório deverá ser de laboratórios em conformidade com a DN COPAM n.º 167/2011 e deve conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises, acompanhado da respectiva anotação de responsabilidade técnica – ART.

IMPORTANTE

- Os parâmetros e frequências especificadas para o programa de Automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da Supram-LM, face ao desempenho apresentado;

- A comprovação do atendimento aos itens deste programa deverá estar acompanhada da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), emitida pelo(s) responsável(eis) técnico(s), devidamente habilitado(s);

Qualquer mudança promovida no empreendimento que venha a alterar a condição original do projeto das instalações e causar interferência neste programa deverá ser previamente informada e aprovada pelo órgão ambiental.



ANEXO III. Relatório Fotográfico do empreendimento EDMILSON LOPES FREITAS-ME



Foto 01. Interior da sala de abate



Foto 02. Leito de secagem



Foto 03. Vista do sistema de tratamento de efluentes



Foto 04. Local de salga e secagem de couro