



PARECER ÚNICO Nº 912348/2015

INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA COPAM: 38611/2013/001/2015	SITUAÇÃO: Sugestão pelo deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação Corretiva		LOC

É

PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS:	PROCESSO:	SITUAÇÃO:
Poço Tubular	22253/2014	Deferida
Poço Tubular	18297/2015	Análise Técnica Concluída
Captação subterrânea	03286/2015	Análise Técnica Concluída

EMPREENDEDOR: REAL DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA	CNPJ: 21.465.927/0001-77	
EMPREENDIMENTO: REAL DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA	CNPJ: 21.465.927/0001-77	
MUNICÍPIO: Uberlândia/MG	ZONA: Rural	
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): SAD 69 LAT 18° 58' 57,85" LONG 48° 12' 48,56"		
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 Paranaíba BACIA ESTADUAL: Rio Uberabinha		
UPGRH: PN 3		
CÓDIGO:	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04):	CLASSE
D-01-03-01	Abate de animais de médio e grande porte (suínos, ovinos, caprinos, bovinos, eqüinos, bubalinos, muares, etc..)	5
D-01-05-08	Processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha.	3
RESPONSÁVEL TÉCNICO: REAL DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA		REGISTRO: CRQ-MG: 02202030
RELATÓRIO DE VISTORIA: 149592/2015		DATA: 09/07/2015

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Amilton Alves Filho		
Alexssandre Pinto de Carvalho		
José Roberto Venturi – Diretor Regional de Apoio Técnico		
De acordo: Dayane Aparecida de Paula – Diretora de Controle Processual		

1. Introdução

O parecer em referência tem por objetivo subsidiar a Unidade Regional Colegiada do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, URC TMAP, do Conselho Estadual de Política Ambiental - COPAM quanto ao pedido de Licença de Operação Corretiva (LOC) para o empreendimento denominado FRIGORÍFICO REAL LTDA., localizado na zona urbana do município de Uberlândia/MG.

O empreendedor obteve a Licença de Operação Corretiva – LOC nº 215, com validade até 11/09/2013, por decisão do Conselho Estadual de Política Ambiental – COPAM, na ocasião da 59ª Reunião Ordinária realizada em Uberlândia, no dia 09 de setembro de 2009, conforme processo administrativo nº 00020/1998/005/2008, que sugeriu ao Conselho o deferimento da referida licença, desde que atendidas às condicionantes do Parecer Único (Anexo I e II), no prazo estipulado.

O processo administrativo da Revalidação da Licença de Operação (Revlo) foi formalizado na Superintendência Regional de Regularização Ambiental do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba (SUPRAM TMAP) em 28 de maio de 2013, sendo apresentado também o Relatório de Avaliação de Desempenho Ambiental - RADA, elaborado pela técnica em química Cláudia Hermita da Silva de Oliveira, CRQ MG nº 5402630. No entanto, na 105ª Reunião Ordinária da Unidade Regional Colegiada do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba realizada no dia 08/11/2013 o processo de revalidação de licença de operação foi indeferido.

Em seguida em 29 de agosto de 2014 foi assinado um Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) entre a empresa e a Superintendência Regional de Regularização Ambiental do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba com prazo de validade de 01 (um) ano.

Em 19 de maio de 2015 o empreendedor formalizou junto ao órgão ambiental um novo pedido de Licença de Operação Corretiva (LOC) contemplando a atividade de abate de animais de médio e grande porte (bovinos e suínos), código D 01-03-01 com capacidade nominal instalada para o abate de 500 cabeças dia⁻¹, classe 05 e porte médio, conforme DN 74/2004. E uma segunda atividade listada na DN 74/2004 como: “processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha com uma capacidade nominal instalada de 25 toneladas/dia”, sendo classificada como classe 03 e médio potencial poluidor.

A vistoria realizada pela equipe técnica da SUPRAM TMAP ao empreendimento ocorreu no dia 09/07/2015, com o intuito de subsidiar a análise técnica da SUPRAM TMAP, sendo observadas todas as instalações do empreendimento, as áreas destinadas às atividades, bem como o sistema de controle ambiental atualmente desenvolvido. Após a vistoria solicitamos diversas informações complementares para concluir a respeito da viabilidade ambiental do empreendimento.

O responsável legal pelos estudos ambientais apresentados ao órgão ambiental é o químico industrial CRQ nº 02202030 e ART nº W 7580.



2. Caracterização do Empreendimento

O imóvel possui uma área total de 13, 9561 hectares, conforme matrícula nº 6.852 do serviço de registro de imóvel da cidade de Uberlândia-MG (FIGURA 01). Nesta área de 13,9581 hectares encontra-se instalado a indústria e o curral para recepção de animais.



Figura 01 – Área do Frigorífico Real, Uberlândia-MG

Fonte: Google earth 2015

O empreendimento Real Distribuidora de Carnes Ltda., está localizado no Município de Uberlândia/MG, na Fazenda Pedra, lugar denominado Estiva. O acesso ao empreendimento é feito pela Rodovia Br- 050, sentido Uberlândia-MG a Uberaba-MG no Km 81, lado direito, tendo as seguintes coordenadas (S 18° 58' 55,43" e W 48° 12' 50,15"). As atividades desenvolvidas no imóvel incluem o abate de suínos e bovinos e o processamento de subprodutos de origem animal para a produção de sebo, óleo e farinha. A capacidade instalada de abate de animais é de 500 cabeças/dia, gerando um volume de efluentes de aproximadamente 450 m³ dia⁻¹. De acordo com os estudos ambientais todos os efluentes gerados na unidade industrial são tratados em uma Estação de Tratamento de Efluentes (ETE) e fertirrigados em uma área de pastagem adjacente ao empreendimento, figura 02.



Figura 02- Área de aplicação de efluentes

O empreendimento possui uma caldeira a óleo BPF (stand by) com capacidade de 810 kg de vapor/h dotada de sistema coletor de fuligem e outra caldeira a lenha de 4000 kg/h com sistema de lavador de gases. A caldeira utilizada no desenvolvimento das atividades é a lenha. Somente em caso de emergência que é utilizada a caldeira a óleo. A empresa apresentou o certificado do Instituto Estadual de Florestas (IEF) referente ao consumo de lenha.

No sistema de resfriamento e refrigeração é utilizado o gás amônia como fluido refrigerante, sendo armazenado em 03 (três) reservatórios, dois com capacidade para 1000 litros e um terceiro com capacidade de 500 litros. Existe ainda no local uma área de abastecimento e de lavagem de veículos próprios, sendo não passível de licenciamento ambiental.

O frigorífico real possui um galpão destinado a atividade de manutenção, reparo e um almoxarifado para guardar insumos. A área de manutenção e reparos possui diversas ferramentas e estoque de materiais tais como tubo de ferro, cantoneiras e outros materiais destinados a serralheria. No almoxarifado é guardado materiais de reposição do frigorífico e insumos destinados a limpeza da empresa.

Inicialmente os animais destinados ao abate chegam até o frigorífico em caminhões destinados ao transporte de suínos ou bovinos. Em seguida permanecem em currais/pocilgas em período de jejum, descanso e dieta à base de água por no mínimo 12 horas (bovinos) e 6 horas (suínos). No momento do abate são encaminhados ao chuveiro de aspersão onde permanecem para que sejam limpos. Em seguida os animais são encaminhados ao box de atordoamento onde são insensibilizados (pistola pneumática–bovino) e eletronarcose (suínos). Após o atordoamento os

animais são sangrados e permanecem no processo de sangria por tempo mínimo de 03 (três) minutos, onde ocorre a geração de efluentes líquidos. Após o processo de sangria os animais seguem para o processo de esfolagem (retirada do couro no caso dos bovinos) ou escaldagem (imersão do suíno em tanque contendo água à temperatura de 65°C para o amolecimento dos pêlos e cascos) e depilação (remoção dos pêlos). No caso de abate de bovinos, é feita a oclusão do esôfago e a retirada da cabeça, que segue para inspeção de cabeças. Caso seja liberada, esta segue para a sala de desossa de cabeça, onde são desossadas. A carne é embalada, etiquetada e congelada nos túneis de congelamento. Há retirada das vísceras, que serão inspecionadas. Caso sejam liberadas, seguem para o setor de miúdos onde serão lavadas, escorridas, etiquetadas, embaladas e congeladas. No caso dos buchos seguem para bucharia suja, bucharia limpa, embalagem, etiquetagem e congelamento. Em seguida ocorre a divisão em hemi-carcaças após a evisceração. Feito isto, as carcaças serão inspecionadas (inspeção de traseiro e dianteiro). Caso não sejam liberadas as carcaças seguem para a graxaria onde serão destruídas na autoclave. Na toalete são retirados os excessos de sebo e gordura e a carne industrial. Após a toalete, as carcaças serão pesadas, etiquetadas, lavadas e conduzidas às câmaras frias para resfriamento. Caso sejam comercializadas com osso, é feita apenas a divisão em: traseiro, dianteiro e ponta de agulha. Caso sejam comercializadas sem osso, são conduzidas para desossa, onde serão separadas em peças, embaladas, rotuladas, armazenadas em câmara-fria até o momento da expedição para o mercado consumidor. Depois de desossados, os cortes podem seguir para o setor de carnes preparadas para ser realizado o porcionamento em bifes, moída e iscas. Em seguida é armazenado na câmara fria para posterior expedição para o mercado consumidor. O couro é vendido in natura para processamento (Fonte: RCA, 2015).

A empresa possui uma graxaria instalada com capacidade para 25,0 toneladas/dia. Conforme estudos apresentados o sistema de processamento de subprodutos animais utiliza matérias primas tais como: ossos, sebo, resíduos de carne, bucharia e triparia, provenientes das atividades do próprio frigorífico, de onde os mesmos são coletados e transportados até a graxaria. O processamento industrial na unidade de produção ocorre em “bateladas”, de acordo com a recepção da matéria-prima. Inicialmente as matérias primas são acondicionadas na tolva de recepção de ossos, de onde seguem por rosca transportadora até os trituradores, onde são quebradas e fragmentadas. A massa obtida nos trituradores segue através de rosca helicoidal até os digestores térmicos, que operam à temperatura de 120 °C no cozimento do material, por um período de 60 a 100 minutos. Essa variação no tempo de cozimento depende da proporção da mistura utilizada (ossos/vísceras), pois quanto maior for a proporção de vísceras na massa, maior será o período de cozimento desta. Concluída a operação de cozimento, abre-se a descarga do sebo e dos sólidos para o tanque percolar, onde se desenvolve uma separação parcial entre as fases líquida e sólida. Depois da separação inicial, a fase sólida, ainda impregnada com sebo é conduzida através de transportador helicoidal até o filtro prensa,

onde ocorre a segunda etapa de separação entre o sebo e o material sólido. Após passagem pelas prensas, o material sólido é encaminhado por transportador helicoidal para uma tolva, e desta também conduzida por rosca helicoidal até o moinho, onde ocorre um processo de moagem fina para posterior ensacamento da farinha de carne e ossos. O sebo obtido nas etapas de digestão térmica e prensagem é conduzido por gravidade a um tanque pré-receptor de sebo, de onde é bombeado para a etapa de clarificação nas refinadeiras em seguida o material passa por um processo de filtração. A filtração ocorre em equipamento tipo filtro prensa, onde são geradas duas fases: a fase sólida (farinhenta), encaminhada por escoamento em conjunto com o material que sai do moinho, enquanto o sebo industrial é encaminhado para armazenamento em tanques metálicos para comercialização (Fonte: RCA, 2015).

A empresa possui certificado do corpo de bombeiros militar de Minas Gerais nº 108830 de 08 de abril de 2013, atestando que a empresa possui as medidas de segurança contra incêndio previstas no Decreto Estadual n.º 43805/2004. O respectivo certificado possui validade até 07/04/2018.

3- Utilização e Intervenção em Recursos Hídricos

A água utilizada na unidade industrial é proveniente de 03 (três) captações subterrâneas localizados nas seguintes coordenadas geográficas (Poço 1 - S 18° 59' 01" e W 48° 12' 05", Poço 2 – S 18° 59' 5" W 48° 12' 4" e Poço 3 – S 18° 58' 54" e W 48° 12' 49") para fins de consumo humano e industrial. As captações encontram-se regularizadas junto ao órgão ambiental responsável.

De acordo com o Relatório de Controle Ambiental apresentado a empresa utiliza a água para lavagem de produtos, resfriamento/refrigeração, lavagem de pisos, produção de vapor, consumo humano e no chuveiro de matança, conforme quadro 01.

Quadro 01 – Balanço Hídrico do empreendimento.

Finalidade do consumo de água	Consumo diário médio m³ dia ⁻¹
Lavagem de matérias-primas (recepção de animais)	50
Lavagem de produtos intermediários (carcaças de animais)	350
Lavagem de veículos	4,0
Lavador de gases	4,0
Lavagem de pisos e/ou equipamentos	15,4
Resfriamento e/ou refrigeração (Chillers)	9,4
Produção de vapor (Caldeiras)	18,2
Consumo humano	5,4
Volume de reuso de água	30
Consumo total diário	476,4

Fonte: RCA, 2015

4. Área de Preservação Permanente (APP)

As áreas de preservação permanente dentro do imóvel em questão somam 0,85 hectares da propriedade em questão e está contígua a área de reserva legal averbada. O empreendedor executou um Projeto Técnico de Reconstituição da Flora destinado a essa área e deverá apresentar relatórios anuais junto ao órgão ambiental com a respectiva anotação de responsabilidade técnica demonstrando a evolução do plantio das mudas.

5. Reserva Legal

A área de Reserva Legal da propriedade em análise (matrícula nº 6.852) com área total de 13,9561 hectares está averbada à margem da matrícula do imóvel e somam 4,0 hectares não inferior aos 20% da área total exigido em lei. Trata-se de uma área em processo de recomposição florestal mediante o plantio de nativas. O empreendedor deverá apresentar relatório anuais com a respectiva anotação de responsabilidade técnica demonstrando a evolução do Projeto de Recomposição.

De acordo com o AV-1C-6.852 da matrícula do imóvel ocorreu a descaracterização do solo rural para solo urbano. Portanto, a área do Frigorífico Real está localizada em zona Urbana e não há necessidade de apresentar o Cadastro Ambiental Rural (CAR).

6. IMPACTOS AMBIENTAIS IDENTIFICADOS NO EMPREENDIMENTO

6.1 Ruídos

A empresa apresentou um laudo de avaliação de ruídos aferido nos limites do abatedouro para o período diurno. Os valores encontrados para o período diurno é de 54 dB a 64 dB. Considerado que a atividade desenvolvida no empreendimento é uma agroindústria os valores aferidos encontram-se dentro dos limites exigidos para área industrial que é de 70 dB diurno.

6.2 Efluentes líquidos de origem industrial

Para facilitar e minimizar os custos de tratamento, os efluentes são divididos em duas linhas principais. A linha verde, composta pelos efluentes gerados nas áreas onde não há presença de sangue, tais como limpeza de currais, pocilgas, caminhões de transporte dos animais e lavagem dos animais na rampa de acesso.

A linha vermelha é composta pelos efluentes gerados nas áreas onde o sangue é o principal contaminante, tais como água de lavagem da área de sangria, das operações de evisceração, dessossa, resfriamento, limpeza de tripas, depilação de suínos e processamento de vísceras.

Para a atividade de graxaria os efluentes líquidos gerados são provenientes principalmente da limpeza de equipamentos e instalações, não havendo segregação em linha verde e vermelha.



Todos os efluentes gerados são direcionados para Estação de Tratamento de Efluente (ETE) do abatedouro. O sistema de tratamento é composto por três (03) etapas: preliminar, primário e secundário. O tratamento preliminar objetiva a remoção de sólidos mais grosseiros e em suspensão. A sua estrutura é composta por tanques para equalização das linhas de efluentes da indústria e peneiras para retenção de material particulado. No tratamento primário existem os tanques de equalização e flotação e removem a parcela de material suspenso não retirado no tratamento preliminar e uma parte do material dissolvido no efluente. Após a retirada da maior parte de sólidos o efluente passa pelo tratamento secundário, lagoas de estabilização para degradação da matéria orgânica dissolvida, nutrientes e micro-organismos patogênicos. O efluente final pós-tratamento na ETE é destinado para fertirrigação em uma área de pastagem adjacente à área do Frigorífico Real. O imóvel que está recebendo a água residuária é a Fazenda Campo Alegre Matrícula n.º 170.115 com área total de 77,3951 hectares, sendo que parte desta área pertence ao Sr. Cilas Miranda dos Santos, proprietário do Frigorífico Real. O imóvel possui área de reserva legal averbada a margem da matrícula.

Em hipótese alguma poderá ser aplicado efluente do sistema produtivo na área da matrícula n.º 6.852 (13,9561 hectares) do Serviço de Registro de Imóveis de Uberlândia-MG. Além disso, o efluente não poderá ser lançado no rio Uberabinha. A melhor forma para a disposição final do efluente é o seu uso em solo agrícola aplicado via sistema de fertirrigação.

A análise dos efluentes indústrias apresentados no processo de licenciamento ambiental demonstram que o sistema de tratamento consegue reduzir a DBO em 97,18 dag kg⁻¹, quadro 02.

Quadro 02 – Efluente Líquido industrial do Frigorífico Real.

Parâmetros	Bruto	Saída				Eficiência dos sistemas (%)				
		Biodigestor e Biofiltro	Lagoa Aerada	Lagoa Facultativa	Lagoa Polimento	Biodigestor e Biofiltro	Aerada	Facultativa	Polimento	Do sistema
DBO (mg/l)	10518,3	1062,6	869	550	296,3	89,90	18,22	36,71	46,13	97,18
DQO (mg/L)	33530	2637	2217,4	1423,5	725	92,14	15,91	35,80	49,07	97,84
Óleos e graxas (mg/l)	267,8	86,4	86,9	31,4	17,53	XX	0,58	63,87	44,17	93,45
Oxigênio dissolvido (mg/l)	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1	x	x	xx	xx	xx	Xx
Sólidos suspensos totais (mg/L)	7260	460,2	805,6	291,3	97	93,66	x	63,84	66,70	98,66
pH	7,25	7,01	7,43	7,2	7,28	x	x	x	x	X



Sólidos sedimentáveis (mg/L)	183,3	18,2	33,7	9,7	5,4	x	x	x	x	X
Detergente (mg/L)	0,42	0,42	0,3	0,3	0,32	x	x	x	x	X
Temperatura °C	27	26	27	27	26,7	x	x	x	x	x

Fonte: RCA, 2015

Após a lagoa de polimento final os efluentes são aplicados em uma área de pastagem de 5,5 hectares via sistema de fertirrigação, figura 03. Existe ainda uma área de 29,5 hectares que poderá ser utilizada caso seja necessário. O sistema de aspersão utilizado é por pivô central com intensidade de aplicação de 1,48 a 12 mm h⁻¹ com um horário de funcionamento do sistema de 20 horas por dia. A pastagem cultivada na área é a *Brachiaria decumbens*, uma gramínea com grande capacidade de extração de nutrientes do solo. O empreendedor apresentou análises químicas do solo e não verificamos excesso de macro ou micronutrientes nas áreas já fertirrigadas. No entanto, o empreendedor deverá apresentar anualmente análises de solo das áreas de pastagens, conforme definido em condicionante.

O projeto apresentado junto ao órgão ambiental prevê que o monitoramento da fertirrigação será feito com base na análise da solução do solo para N, P e K coletadas mensalmente durante o ano. O monitoramento do teor de nutrientes presentes no solo e o demandado pela cultura será realizado pelo Método do Balanço de Massa, determinando o volume anual em função da produção de matéria seca da forragem.



Figura 03 – Área de aplicação de água residuária.



6.3 Esgoto Sanitário

Os esgotos sanitários são coletados e conduzidos, in natura, via sistema hidrossanitário até a fossa séptica e depois é enviado por gravidade para a lagoa aerada. A vazão média é igual a 1,78 m³ h⁻¹.

6.4 Emissão atmosférica

No empreendimento em questão existem 02 (duas) caldeiras, sendo a principal fonte de emissão de material particulado. Foi apresentado pela empresa um laudo de emissão de materiais particulados e os parâmetros aferidos encontram-se dentro dos limites aceitos pela legislação ambiental vigente, quadro 03.

Quadro 03- Características das emissões atmosféricas

Nome do equipamento	MP (Material particulado) mg Nm ⁻³	NOx (mg Nm ⁻³)	SOX (mg Nm ⁻³)
Caldeira Geza (lenha)	84,48	24,16	XXXXXXXXXXXX
Caldeira Simili n.º 754 Modelo HF (óleo BPF)	101,37	29,71	20,71

Fonte: RCA, 2015.

A empresa apresentou o certificado de registro de consumidor de produtos e subprodutos da flora, lenha e cavacos do Instituto Estadual de Florestas (IEF) nº 5704. A empresa deverá renovar anualmente o registro, conforme condicionante deste parecer único.

6.5 Resíduos Sólidos

Durante o desenvolvido das atividades no Frigorífico Real são gerados diversos tipos de resíduos, tais como: lodo primário, sangue cozido, conteúdo ruminal, cinzas de caldeira a lenha, unhas e pêlos de suínos, vísceras, ossos, carne rejeitada, sobra de alimentos, papeis, papelão, plásticos recicláveis, bombonas de plásticos, óleos usados, cascos e chifres bovinos, copos descartáveis, papel higiênico, papel toalha, sucatas ferrosas, resíduos de vidros contaminados, EPI's usados, sucatas eletrônicas, lâmpadas fluorescentes e couro. Foi apresentado pelo empreendedor um Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos. Os resíduos classe I são destinados para a empresa UDI Ambiental, localizada na cidade de Uberlândia-MG. Vale mencionar que a UDI Ambiental possui Licença de Operação n.º 016/2014 para tratar adequadamente resíduos classe I. Os materiais passíveis de reciclagem são encaminhados para um depósito de sucata metálica papel, papelão, plásticos ou vidro para reciclagem (Valeria Lacerda do Nascimento – AAF n.º 01683/2012, com validade até 11/04/2016). Os materiais que podem ser compostados são encaminhados para a empresa Vigor Fertilizantes Ltda., localizada na cidade de Uberlândia (AAF n.º 04997/2013 com vencimento em 02/09/2017). O couro dos animais são comercializados com a empresa Fuga Couros, localizada na zona rural de Jales-SP (Licença de Operação n.º 62000434 CETSB-SP). O sangue cozido é armazenado em local apropriado dentro do abatedouro e recolhido por Sebastião Pereira de lima (Fazenda Quilombo) em Araguari-MG sendo utilizado na Compostagem de resíduos industriais

(AAF N.º 05983/2014). Os resíduos domésticos são recolhidos pelo sistema de coleta pública da cidade de Uberlândia-MG, sendo destinado para o Aterro Sanitário.

7. Controle Processual

O processo encontra-se formalizado e instruído corretamente no tocante a legalidade processual, haja vista a apresentação dos documentos necessários e exigidos pela legislação ambiental em vigor, conforme enquadramento no disposto da Deliberação Normativa nº 74/2004.

O local de instalação do empreendimento e o tipo de atividade desenvolvida estão em conformidade com as leis e regulamentos administrativos municipais, de acordo com declaração emitida pela Prefeitura Municipal de Uberlândia/MG.

O empreendedor apresentou certificado de regularidade do cadastro técnico federal vigente.

8. Conclusão

A equipe interdisciplinar de análise deste processo, do ponto de vista técnico e jurídico, opina pelo deferimento da concessão da Licença de Operação Corretiva (LOC) para REAL DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA., por um prazo de 04 (quatro) anos, localizada no município de Uberlândia/MG, desde que atendidas as medidas mitigadoras de impactos ambientais descritas neste parecer e no Plano de Controle Ambiental (PCA) e aliadas às condicionantes listadas no anexo I e automonitoramento do anexo II, ouvida a Unidade Regional Colegiada do Conselho Estadual de Política Ambiental do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba.

Ressalta-se que a Licença Ambiental em apreço não dispensa nem substitui a obtenção pelo requerente de outras licenças legalmente exigíveis.

Cabe esclarecer que a SUPRAM TMAP não possui responsabilidade técnica sobre os projetos de sistemas de controle ambiental e programas de treinamento aprovados para implantação, sendo a execução, operação, comprovação de eficiência e/ou gerenciamento dos mesmos de inteira responsabilidade da própria empresa, seu projetista e/ou prepostos.

Opina-se, que as observações acima constem do Certificado de Licenciamento Ambiental.



9. PARECER CONCLUSIVO

Favorável: (x) SIM () NÃO

DATA: 21/09/2014

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Amilton Alves Filho		
Alexssandre Pinto de Carvalho		
José Roberto Venturi – Diretor Regional de Apoio Técnico		
De acordo: Dayane Aparecida de Paula – Diretora de Controle Processual		

10. Anexos

Anexo I. Condicionantes

Anexo II



ANEXO I – CONDICIONANTES

Empreendedor: REAL DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA
Empreendimento: REAL DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA
CNPJ: 214659270001-77
Município: UBERLÂNDIA/MG
Atividade: ABATE DE BOVINOS, SUÍNOS E PROCESSAMENTO DE SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PARA PRODUÇÃO DE SEBO.
Código DN 74/04: D – 01- 03-01 e D- 01-05-08
Processo: 38611/2013/001/2015
Validade: 04 ANOS

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Em relação ao odor a empresa deve apresentar laudo relativo ao sulfeto de Hidrogênio. A amostragem deve ser feita no limites da área industrial, conforme método da Norma Verein Deutscher Ingenieure, número 2454, parte dois. Permite detectar o sulfeto de hidrogênio até o limite de 0,3 ug/m³.	Anualmente
02	Destinar os resíduos classe I e Classe II para empresas regularizadas ambientalmente. Obs.: apresentar <u>anualmente</u> os contratos de prestação de serviço com as empresas regularizadas ambientalmente, acompanhado de cópia da respectiva licença/autorização ambiental, para o tratamento dos resíduos.	Durante a vigência da licença.
03	Deverá ser protocolado nesta superintendência cópia do recibo de inscrição do imóvel no CAR (Cadastro Ambiental Rural), nos termos da Lei nº 20.922/2013, Decreto Federal n. 8.235/2014 e Instrução Normativa n. 2/MMA/2014 da área da matrícula n.º 170.115.	6 meses
04	Apresentar o registro de consumidor de lenha e produtos da flora junto ao Instituto Estadual de Florestas (IEF)	Anualmente
05	Comprovar com laudos técnicos e relatórios fotográficos que os efluentes industriais após passar pelo sistema de tratamento não estão sendo aplicado em área de pastagem da matrícula n.º 6.852 do SRI de Uberlândia-MG, área de reserva legal, área de preservação permanente e no rio Uberabinha. Anexar a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART).	Semestralmente
06	Executar o Programa de Automonitoramento conforme definido pela SUPRAM-TM/AP no Anexo II	Durante a vigência da licença

* 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

1- MONITORAMENTO DO SOLO

A aplicação de água residuária na área de 5,5 hectares via sistema de aspersão por pivô central deve ser constantemente monitorada de forma a não haver residual de nutrientes no solo, na água e evitar ao máximo a lixiviação para compartimentos subsuperficiais do ambiente. Para o monitoramento o empreendedor deverá analisar na solução do solo N, P, K, e apresentar um relatório anualmente junto ao órgão ambiental. Além disso, o empreendedor deverá apresentar anualmente análise do solo na camada de 0-10 e 10-20 cm coletada duas vezes ao ano (uma no período de chuvas e uma no período seco), contemplando os seguintes parâmetros: pH em H₂O, P, K, Ca, Mg, Al, H + Al, Soma de Base, CTC efetiva, CTC Total, Saturação por base, Saturação por alumínio, e todos os micronutrientes essenciais para a nutrição mineral de plantas. O empreendedor deverá apresentar laudo de análise de no mínimo (05 amostras compostas) de solo na camada de 0-10 e 10-20 cm.

O empreendedor deverá apresentar anualmente um laudo técnico elaborado por profissional devidamente habilitado na área de irrigação e fertilidade do solo demonstrando de forma clara o balanço de massa para a área que está sendo fertirrigada. Em todos os casos anexar à devida Anotação de Responsabilidade Técnica (ART).

Com o objetivo de avaliar o teor de nutrientes minerais que podem estar presentes na água residuária, o empreendedor deverá avaliar e apresentar anualmente os seguintes parâmetros: pH, nitrogênio total, fósforo total, potássio total, cálcio, magnésio, enxofre, sódio, zinco, cobre, molibdênio, boro, ferro e manganês.

2- RESÍDUOS SÓLIDOS

Enviar semestralmente à SUPRAM TMAP, até o dia 20 do mês subsequente, os relatórios de Registro de Resíduos, contendo no mínimo os dados do modelo acima, 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 TMAP, para verificação da necessidade de licenciamento específico.

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, 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 pontos localizados nos limites da área do empreendimento de acordo com NBR 10.151/2000	dB (A)	Anual

Enviar anualmente à SUPRAM TM/AP, até o dia 20 do mês subsequente o 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 nº 10.100/1990 e Resolução CONAMA n.º 01/1990.

4- AUTOMONITORAMENTO DE VEÍCULOS

Promover anualmente durante a vigência da licença de operação, o automonitoramento dos veículos próprios e/ou terceirizados movidos a óleo diesel, nos termos da Portaria IBAMA n. 85/1996.

5- EFLUENTES LIQUIDOS INDUSTRIAL

Parâmetros	Efluente Bruto	Saída Biodigestor e Biofiltro	Saída lagoa Aerada	Saída Lagoa Facultativa	Saída Lagoa Polimento	Eficiência Biodigestor e biofiltro (%)	Eficiência Lagoa Aerada (%)	Eficiência Lagoa Facultativa (%)	Eficiência Lagoa Polimento (%)	Eficiência do sistema (%)
DBO										
DQO										
Óleos e graxas										
Oxigênio Dissolvido										
Sólidos Suspensos totais										
pH										
Sólidos Sedimentáveis										
Detergente										
Temperatura										

Relatórios: Enviar semestralmente à SUPRAM TM/AP, até o dia 20 do mês subsequente, os resultados das análises efetuadas. **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.

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

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

6 – EFLUENTES SANITÁRIOS

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência
Entrada e saída do sistema de tratamento de efluentes sanitários	DBO ₅ , DQO, Sólidos em suspensão e sólidos sedimentáveis	Semestral

Relatórios: Enviar semestralmente à SUPRAM TM AP, até o dia 20 do mês subsequente, os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises além da produção industrial e o número de empregados no período. Método de análise: Normas aprovadas pelo INMETRO, ou na ausência delas, no Standard Methods for Examination of Water and Wastewater

7- SISTEMA DA CAIXA SEPARADORA DE ÁGUA E ÓLEO

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Entrada e saída do sistema de caixa separadora de água e óleo	pH, Vazão média, DBO, DQO, Sólidos em Suspensão, Óleos e Graxas, Detergentes.	Semestralmente

Relatórios: Enviar semestralmente à SUPRAM TM/AP, até o dia 20 do mês subsequente, os resultados das análises efetuadas.

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

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

8. ÁREA DE RESERVA LEGAL E PRESERVAÇÃO PERMANENTE (APP).

O empreendedor deverá enviar relatórios anuais durante a vigência da licença a SUPRAM TMAP contendo dados técnico e fotográfico da evolução da recomposição florestal da área de

preservação permanente e da área de reserva legal. O relatório deverá conter responsável técnico e a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica (ART).

9. EMISSÕES ATMOSFÉRICA

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência
Chaminé da caldeira a lenha	Material particulado, NOx	Anualmente
Chaminé da caldeira a óleo	Material particulado, NOx e SOx	Anualmente

Relatórios: Enviar anualmente à SUPRAM/TM-AP, até o dia 20 do mês subsequente ao mês da coleta, os resultados das análises efetuadas, acompanhados pelas respectivas planilhas de campo e de laboratório, bem como a dos certificados de calibração do equipamento de amostragem. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional, anotação de responsabilidade técnica e a assinatura do responsável pelas amostragens. Deverão também ser informados os dados operacionais. Os resultados apresentados nos laudos analíticos deverão ser expressos nas mesmas unidades dos padrões de emissão previstos na DN COPAM 11/86 e RESOLUÇÃO CONAMA 382/2006. Método de amostragem: normas ABNT, CETESB ou Environmental Protection Agency – EPA ou outras aceitas internacionalmente.

Os relatórios deverão ser provenientes 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.

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