



PARECER ÚNICO Nº 2018082/2013 (SIAM)

INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA COPAM: 02029/2009/002/2011	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Instalação Corretiva – LIC		VALIDADE DA LICENÇA: 04 anos

PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS: Autorização Ambiental de Funcionamento	PA COPAM: 02029/2009/001/2009	SITUAÇÃO: Autorização concedida
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------	-------------------------------------------

EMPREENDEDOR: Prime Alimentos S. A.	CNPJ: 09.296.491/0001-34	
EMPREENDIMENTO: Prime Alimentos S. A.	CNPJ: 09.296.491/0001-34	
MUNICÍPIO: Pará de Minas/MG	ZONA: Distrito Industrial	
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): SAD 69	LAT/Y 7800844 LONG/X 543885	
BACIA FEDERAL: Rio São Francisco	BACIA ESTADUAL: Rio Pará	
UPGRH: SF2 - Região da Bacia do Rio Pará.	SUB-BACIA: São João	
CÓDIGO: D-01-04-1	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04): Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas.	CLASSE: 3
CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO: Élcio Azalini Máximo (Responsável Técnico pela elaboração do RCA e PCA)	REGISTRO: CREA MG – 32938/D	
RELATÓRIO DE VISTORIA: 286/2011	DATA: 12/12/2011	

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Eugênia Teixeira - Analista Ambiental (Gestora)	1.335.506-0	
Stela Rocha Martins - Analista Ambiental	1.292.952-7	
Shirlei de Souza Lelis	CRBio 44.392/D	
Sônia Soares S. R. Godinho – Analista Ambiental de Formação Jurídica	1.020.783-5	
De acordo: Jorge Luiz de Oliveira – Diretor Regional de Apoio Técnico	1.251.911-2	
De acordo: Vilma Aparecida Messias – Diretora de Controle Processual	1.314.488-6	



1. Introdução

Este Parecer visa subsidiar o COPAM no julgamento do pedido de **Licença de Instalação Corretiva (LIC)**, pelo empreendimento **Prime Alimentos S.A.**, referente à atividade de industrialização de carne, no município de Pará de Minas/MG.

Em 09/10/2009, o empreendimento obteve uma Autorização Ambiental de Funcionamento, AAF nº 03219/2009, para a atividade de Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas (capacidade instalada: 9,5 ton/dia), enquadrada na DN 74/2004 sob o código D-01-04-1, com validade de quatro anos, até 08/10/2013 (Proc. COPAM nº 02029/2009/001/2009).

De posse da AAF acima citada, o empreendedor deu início às obras de implantação do empreendimento, almejando a capacidade instalada de 9,5 ton/dia. Porém, conforme informado nos estudos, o empreendedor contratou uma pesquisa de mercado na qual foi constatada uma demanda regional superior, alcançando aproximadamente a capacidade instalada de 18 ton/dia. Assim, com o aumento da capacidade instalada, o empreendimento passaria a se enquadrar como Classe III, passível de licenciamento ambiental.

Em consequência disso, em 04/11/2011, o empreendimento formalizou o processo de Licença de Instalação Corretiva para a atividade de Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas (capacidade instalada: 18,4 ton/dia), conforme processo COPAM nº 02029/2009/002/2011, com o seguinte código conforme DN 74/04:

- **D-01-04-1**, Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas, parâmetro capacidade instalada (18,4 ton/dia), sendo classificado como Classe 3 por possuir potencial poluidor/degradador e porte médios.

Cabe ressaltar que na ocasião da vistoria o empreendedor foi comunicado sobre a obrigatoriedade da paralisação das obras até o julgamento e concessão da Licença de Instalação Corretiva. Além disso, conforme solicitado através de informações complementares, o empreendimento protocolou o pedido de cancelamento da AAF (nº R0410088/2013), procedendo à devolução do referido documento.

A equipe técnica SUPRAM-ASF vistoriou o empreendimento em 12/12/2011, conforme Relatório de Vistoria ASF Nº. 286/2011.

As informações prestadas no Relatório de Controle Ambiental (RCA) e no Plano de Controle Ambiental (PCA), juntamente com os esclarecimentos feitos durante vistoria à unidade industrial, não foram suficientes para embasar a análise do processo, sendo necessária a solicitação de informações complementares – IC, as quais foram entregues pelo empreendedor dentro do prazo estabelecido.

Os estudos ambientais apresentados, Relatório de Controle Ambiental (RCA) e Plano de Controle Ambiental (PCA), foram elaborados pelo Engenheiro Civil Elcio Azalini Máximo, CREA MG – 32938/D, tendo sido devidamente apresentada a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do mesmo, anexada aos autos página 119.



Não foi apresentada a ART do Responsável Técnico pelo empreendimento durante o período de vigência da licença. Assim, a sua apresentação ficará condicionada no Anexo I deste Parecer Único.

O empreendimento não possui Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais. Sua apresentação, conforme Instrução de Serviço Conjunta SEMAD e FEAM nº 01, de 10 de maio de 2013, deverá ser solicitada pelo órgão ambiental quando da fase de Licença de Operação. Assim ficará condicionada no Anexo I deste Parecer Único a apresentação do comprovante de registro no Cadastro Técnico Federal na formalização do processo de Licença de Operação.

Não foi apresentado Projeto Técnico Simplificado de Proteção Contra Incêndio aprovado pelo Corpo de Bombeiros.

2. Caracterização do Empreendimento

O empreendimento **Prime Alimentos S.A.** se dedicará a atividade de industrialização de carne e desenvolverá suas atividades na Rua Padre Zanor, nº 2500, Bairro Dom Bosco, Distrito Industrial do Município de Pará de Minas, rodovia BR 262.

A área total do imóvel onde será instalado o empreendimento é de 5.286,29 m² e a área construída ao final da instalação será de 2.002,77 m². O empreendimento contará com 116 (cento e dezesseis) funcionários e a capacidade instalada da atividade de industrialização de carne será de 18,4 ton/dia.

Processo Produtivo

BOVINA IN NATURA

A matéria prima bovina (quartos dianteiro, traseiro, traseiro especial e ponta de agulha) será proveniente de estabelecimentos sob inspeção e ao chegar ao empreendimento PRIME ALIMENTOS S. A., terá sua temperatura medida e passará por reinspeção, na qual serão removidas possíveis contaminações, além de serem verificados o estado geral, coloração, aspecto e odor das grandes peças. Um inspetor do controle de qualidade fará a medição do Ph das peças.

Em seguida, já pesadas, elas serão acondicionadas em uma câmara pulmão - resfriamento a temperaturas entre -1°C e +1°C (menos um e mais um grau centígrado), respeitando o espaçamento entre as mesmas para favorecer a circulação de ar, onde aguardarão o processamento.

Em sequência a matéria prima bovina passará por nova reinspeção e medição de temperatura e será liberada para os procedimentos de desossa, desde que apresente temperatura não superior a +7°C.

No setor de desossa, climatizado à temperatura de cerca de +12°C (doze graus centígrados), serão produzidos os cortes que, por esteiras rolantes, seguirão para as mesas de aço inoxidável, onde sofrerão processo de toailete para retirada de carimbos e eventuais glândulas, cartilagens, lascas de ossos, esquirolas, etc.



Após a toailete, os cortes produzidos (peixinho, coração da paleta, acém, cupim, pá, paleta, pescoço, peito raquete, músculo do dianteiro, ponta de agulha, coxão, alcatra, alcatra com maminha, filé de costela, costela do dianteiro, capa de filé, filé mignon, coxão mole, coxão duro, lagarto, patinho, músculo mole, músculo duro, filé de lombo, contra filé, bife do vazio, costela do traseiro, matambre, vazio, fraldinha, diafragma, maminha da alcatra, picanha, coração-da-alcatra, recortes, carne industrial, dianteiro sem paleta, paleta, lombo, lombalcatra, alcatra-coxão, ponta de agulha, pá, costela do dianteiro, coxão, bisteca, tibone, ossobuco, costela do traseiro, coxão bola) serão conduzidos através de uma esteira rolante à seção de embalagem, onde serão pesados, classificados, rotulados, embalados a vácuo e acondicionados em caixas de papelão.

Já para os produtos porcionados, as peças utilizadas serão conduzidas através de carrinhos de aço inoxidável até a seção de cortes especiais, onde serão produzidos bifés, cubos ou iscas padronizadas que passarão por sistema de embalagem semelhante ao das peças inteiras.

Os produtos serão encaminhados a túneis de congelamento, -35°C (menos trinta e cinco graus centígrados) e, ao congelarem, serão estocados em câmaras de congelamento (temperatura máxima de -18°C), caso sejam comercializados como congelados, ou poderão ser estocados em câmaras de refrigeração, 0°C e +2°C (zero e mais dois graus centígrados), caso sejam produtos resfriados.

MIÚDOS BOVINOS

Os miúdos bovinos serão recebidos pela empresa, e mesmo sendo provenientes de estabelecimentos que apresentam serviço de inspeção federal, passarão por procedimentos de reinspeção e medição de temperatura, antes de seguirem em carrinhos de aço inox para o setor de desossa, onde, caso necessário, serão realizadas operações de toailete.

A partir daí poderão ter três destinos diferentes: seguir para o setor de embalagem, onde serão devidamente acondicionados em embalagens rotuladas, pesados e direcionados aos túneis e câmaras de congelamento; seguir para a seção de cortes especiais, onde sofrerão porcionamento, embalagem, rotulagem, pesagem, refrigeração ou congelamento e estocagem; ou ainda seguir para o setor de salga, onde receberá procedimento apropriado que será oportunamente descrito.

CARNE SUÍNA IN NATURA

A matéria prima suína passará pelos mesmos procedimentos de controle (documentação, medições de temperatura, PH e reinspeção) aos quais a matéria prima bovina será submetida, sendo somente liberada para desossa, caso as meias-carcaças apresentem, também, temperatura máxima de +7°C.

No setor de desossa, após toailete das peças, serão produzidos os seguintes cortes - alguns deles com pele e outros sem, dependendo de aspectos de aprovação de rotulagem e estratégia comercial (paleta com a sobrepaleta com osso, carré com costela e barriga, pernil com e sem osso, paleta com e sem osso, costela com e sem osso, lombo, carré, sobre paleta com e sem osso, barriga com costela, ponta do peito, filezinho, coxão mole, coxão



duro, patinho, alcatra, lagarto, barriga, picanha, recortes) que seguirão por esteiras e serão submetidos a sistemas de embalagem próprios para os produtos em questão, em setor específico e isolado, receberão rotulagem conforme aprovação e serão, finalmente, direcionados à estocagem refrigerada ou congelada, dependendo da natureza do produto (observando os mesmos procedimentos explicados anteriormente para a carne bovina).

Alguns cortes poderão seguir através de carrinhos de aço inoxidável até o setor de cortes especiais, onde a partir deles serão produzidos bifês, cubos ou iscas padronizadas aos quais serão dispensados os mesmos procedimentos de embalagem e estocagem citados para a carne bovina.

* Outros produtos a serem fabricados no setor de desossa são: pés, orelhas, rabo, toucinho, gordura de porco em rama, papada, espinhaço.

MIÚDOS SALGADOS CURADOS DE SUÍNOS

Os miúdos (pé, rabo, orelha) provenientes da sala de desossa poderão seguir em carrinhos de aço inoxidável ou em containeres plásticos para a seção de salga, onde sofrerão processo de imersão em salmoura e, posteriormente, salga seca.

Após as etapas de salga, o excesso de sal é removido dos produtos, os quais serão embalados em sacos de polietileno de baixa densidade, rotulados, pesados e levados à estocagem em ambiente seco e arejado (+16°C a +25°C).

TOUCINHO SALGADO CURADO DE SUÍNO E ESPINHAÇO SALGADO CURADO DE SUÍNO

Partes do toucinho e do espinhaço obtidas durante a desossa suína poderão ser recebidas no setor de salga e serem submetidas a operações de salga úmida e seca, embalagem, rotulagem, pesagem e estocagem (+16°C a +25°C).

PRESUNTO, APRESUNTADO, FIAMBRE (LANCHE)

Os três produtos citados acima serão produzidos na mesma linha no setor de salsicharia da indústria, passando por etapas de recepção das matérias-primas cárneas vindas do setor de desossa ou de câmaras de estocagem, massagem e mistura de ingredientes em equipamento tumbler, embutimento da massa em sacos de polietileno de baixa densidade (embutidora contínua), cozimento do produto embalado em tanque com água a + 80°C, dentro de fôrmas (sistema cook-in), resfriamento, embalagem secundária e estocagem refrigerada (câmaras de refrigeração sob temperatura de 0°C e +2°C)

Partes do toucinho e do espinhaço obtidas durante a desossa suína poderão ser recebidas no setor de salga e serem submetidas a operações de salga úmida e seca, embalagem, rotulagem, pesagem e estocagem (+16°C a +25°C).

LINGUIÇA IN NATURA

Para que sejam produzidas as linguiças in natura (de pernil, mista, de frango) no estabelecimento, a matéria prima cárnea será recebida no setor de salsicharia, onde chegará



da desossa ou das câmaras de estocagem por meio de carrinhos de aço inoxidável ou containeres plásticos.

Caso a matéria prima esteja congelada, passará por equipamento quebrador de blocos antes de ser processada em moedor, e após ser moída, seguirá para misturadeira. Nesse equipamento será misturada à matéria prima gordurosa (também moída) e aos demais ingredientes (já pesados em setor específico em mezanino e descidos por gravidade, em chutes), sendo a massa resultante, reservada em câmara própria para ser submetida à cura

Após o tempo de reserva na câmara, a matéria será levada à embutideiras automáticas contínuas para que seja introduzida em envoltórios naturais ou artificiais (diferentes calibres poderão ser utilizados de acordo com cada produto) e amarradas. Dependendo das características de cada produto, durante o embutimento, poderão ou não ser produzidos gomos.

Os produtos acabados seguem para área isolada de embalagem para que sejam acondicionadas em embalagens primárias e secundárias, devidamente rotuladas, pesadas, congeladas e estocadas, de acordo com sua natureza (produtos congelados passam por túnel de congelamento e câmara de estocagem congelada e produtos resfriados seguem direto para câmara de estocagem refrigerada).

* Os ingredientes a serem utilizados são: - pernil suíno, paleta suína, recortes de pernil, recortes de paleta, recortes bovino, recortes de frango, proteína isolada de soja, água, condimentos, realçador de sabor, antioxidante, estabilizante, conservadores, etc.

LINGUIÇA COZIDA, EMBUTIDO COZIDO, LINGUIÇA DEFUMADA

Todos três produtos citados serão produzidos ao longo da mesma linha no setor de salsicharia, sendo que a matéria prima cárnea, a matéria prima gordurosa e os demais ingredientes serão recebidos na seção, observando o mesmo processo operacional descrito para as linguiças in natura.

A carne mecanicamente separada de ave, as matérias primas cárneas e a matéria prima gordurosa passam por equipamento quebrador de blocos (os dois últimos itens, apenas quando necessário) e seguem para equipamento moedor, onde sofrerão cominuição (adequada às identidades de cada produto).

As matérias primas cominuídas serão levadas em carrinhos de aço inoxidável até equipamento misturador, onde serão misturadas aos demais ingredientes (proteína isolada de soja, água, condimentos, realçador de sabor, antioxidante, estabilizante, conservadores e fécula de mandioca, no caso do embutido cozido), sendo a massa resultante levada até câmara específica para cura, de onde, após tempo necessário, segue para o embutimento.

Após embutimento, amarração, produção ou não de gomos, o produto cru é disposto em varas, estas são encaixadas em carrinhos próprios e direcionados a estufas para cozimento ou defumação.



Realizadas as operações de cozimento ou defumação (dependendo do produto em questão), o produto acabado segue para setor de embalagem, específico e isolado, para que seja acondicionado em embalagens primária e secundária, devidamente rotuladas, pesado e estocado, de acordo com sua natureza (alguns produtos serão destinados à estocagem refrigerada enquanto outros são armazenados em ambiente seco, e arejadas sob temperatura de +16°C a +22°C).

CARNE SUÍNA E CARNE BOVINA DEFUMADAS, MIÚDOS DEFUMADOS DE SUÍNO, BACON

Cortes de carne suína (pernil, lombo, barriga, costelinha, etc) e bovina (cupim, peito, etc) chegarão do setor de desossa até a salsicharia em carrinhos de aço inoxidável ou em containeres plásticos, passam por inspeção visual, toalete e serão levados a injetora para incorporação de salmoura (água, condimentos, fumaça líquida, realçador de sabor, estabilizante, conservadores). Após essa etapa serão imersos em fumaça líquida, dispostos em varas acopladas a carrinhos apropriados e levados à defumação em estufas. Uma vez completada a defumação, o produto acabado será direcionado ao setor de embalagem, onde será embalado, rotulado, pesado e destinado à estocagem refrigerada (0°C e +2°C). Os miúdos suínos (orelha, pé, rabo) serão recebidos no setor de salsicharia, assim como descrito para os demais produtos, passam por inspeção visual, toalete, serão imersos em fumaça líquida, dispostos em varas acopladas a carrinhos apropriados e levados à defumação em estufas. Após serem submetidos às operações de embalagem, os produtos serão levados a estocagem em ambiente seco e arejado sob temperatura de +16°C a +22°C. Para a produção de bacon, as barrigas recepcionadas no setor de salsicharia, serão inspecionadas, recebem toalete, sofrerão injeção de salmoura (água, condimentos, fumaça líquida, estabilizante, antioxidante, conservadores) e são levadas à defumação, penduradas em varas de material inatacável e apropriado. Após essa etapa, as barrigas defumadas serão acondicionadas em embalagens primárias e secundárias, rotuladas, pesadas e direcionadas à estocagem em ambiente seco e arejado sob temperatura de +16°C a +22°C ou em câmaras de estocagem sob temperatura entre 0°C e +2°C.

PRODUTOS EMULSIONADOS

Os produtos emulsionados serão produzidos no setor de salsicharia, a partir de matéria prima cárnea (carne bovina, carne suína, carne mecanicamente separada de ave), matéria prima gordurosa (papada, toucinho suínos) e demais ingredientes (água, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, maltodextrina, condimentos, realçador de sabor, corante, antioxidante, estabilizante, conservadores). As matérias primas serão processadas em equipamento cutter, o qual será responsável pela produção de uma massa fina que, por sua vez, será levada à câmara específica para processo de cura. Completada essa fase a massa será embutida em envoltório específico para cada tipo de produto, sendo o produto cru embutido, disposto em varas acopladas a carrinhos de estufa. Após cozimento (defumação), o produto acabado será destinado a setor isolado de embalagem, onde será embalado, rotulado, pesado e levado à estocagem refrigerada (0°C e +2°C).



Matérias Primas e Insumos:

Principais matérias primas e insumos	
Nome	Tipo
Lenha	Insumos
Energia elétrica	Insumos
Embalagem primária	Insumos
Embalagem secundária	Insumos
Barbante	Insumos
Tripas	Matéria-Prima
Essência / aroma de fumaça	Matéria-Prima
Hipoclorito	Matéria-Prima
Corante (impermeabilizante): urucum	Matéria-Prima
Corante (impermeabilizante): páprica	Matéria-Prima
Regulador de acidez (lactato)	Matéria-Prima
Acidulantes (ácido cítrico)	Matéria-Prima
Acidulantes (ácido láctico)	Matéria-Prima
Sal	Matéria-Prima
Maltodextrina	Matéria-Prima
Glutamato monossódico	Matéria-Prima
Espessante (carragena)	Matéria-Prima
Proteína isolada de soja	Matéria-Prima
Estabilizante (tripolifosfato de sódio)	Matéria-Prima
Conservantes (nitrito e nitrato de sódio)	Matéria-Prima
Antioxidante (eritorbato de sódio)	Matéria-Prima
Noz moscada	Matéria-Prima
Açúcar	Matéria-Prima
Carne bovina	Matéria-Prima
Carne suína	Matéria-Prima
Noz moscada	Matéria-Prima
Açúcar	Matéria-Prima
Carne bovina	Matéria-Prima
Carne suína	Matéria-Prima
Carnes de aves	Matéria-Prima
Alho	Matéria-Prima
Cebola pó	Matéria-Prima
Condimento linguiça calabresa	Matéria-Prima
Condimento misto para presunto	Matéria-Prima
Condimento linguiça toscana	Matéria-Prima
Fécula de mandioca	Matéria-Prima
Pimenta calabresa	Matéria-Prima
Pimenta preta	Matéria-Prima
Pimenta vermelha pó	Matéria-Prima
Proteína animal	Matéria-Prima

Na oportunidade da concessão da Licença de Operação, deverá ser condicionado o recebimento de matérias primas somente de empresas licenciadas ambientalmente, bem como a apresentação semestral de documentação comprobatória da regularidade ambiental de tais empresas.



Instalações necessárias para o processo produtivo:

- Câmara de resfriamento
- Sala de Salga
- Tendal de recepção de carnes
- Sala de desossa
- Depósito de osso
- Sala de Embalagem
- Varais
- Depósito de Sal
- Depósito de Embalagem
- Estocagem
- Desossa

Equipamentos necessários para o processo produtivo:

- Balança
- Balança aérea
- Mesa para mantear
- Prensa para charque
- Seladora a vácuo
- Cortadeira para charque
- Esteira Transportadora
- Seladura a vácuo automática
- Mesa para embalar
- Seladora de caixas
- Pellets para armazenamento
- Lavatório
- Lava botas Salgadeira mecanizada
- Recepção de carne salmourada
- Tanque para salmoura
- Calha para carregamento da salmoura
- Carrinho hermético
- Suporte para aventais
- Lavador de aventais
- Armário para guardar utensílios
- Tanque para pré- enxague de bandejas esterilizadas
- Lavatório com esterilizadas
- Mesa de preparo para injetora
- Injetora de salmoura
- Tanque para lavar carne
- Balança com computador
- Prensa
- Máquina a vácuo
- Selador de caixa
- Caldeira



3. Utilização e Intervenção em Recursos Hídricos

Os recursos hídricos utilizados para a implantação, bem como para a operação do empreendimento serão provenientes exclusivamente de concessionária local (COPASA).

4. Autorização para Intervenção Ambiental (AIA)

No empreendimento em análise, de acordo com o Formulário de Caracterização de Empreendimento – FCE, não haverá necessidade de intervenção ambiental, dispensando, desta forma, a supracitada Autorização.

5. Reserva Legal

O empreendimento está localizado no distrito industrial, área urbana do município de Pará de Minas, portanto não se faz necessária a averbação da Reserva Legal.

6. Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras

6.1 Fase de Instalação:

A descrição dos impactos decorrentes da instalação do empreendimento e as medidas mitigadoras propostas para cada um desses impactos seguem descritas a seguir:

- Efluentes líquidos sanitários:

A área do empreendimento já possui banheiros que serão utilizados durante sua instalação.

Medidas Mitigadoras:

Conforme informado nos estudos apresentados, os efluentes líquidos sanitários gerados durante a implantação do empreendimento, devido à pequena quantidade, serão encaminhados para o sistema de captação da COPASA. Porém, conforme verificado no Sistema Integrado de Informação Ambiental – SIAM, a Autorização Ambiental de Funcionamento concedida à ETE de Pará de Minas encontra-se vencida, possuindo apenas um FOB em aberto aguardando formalização. Assim, o empreendimento ficará condicionado a adotar o uso de banheiros químicos, até que o sistema de tratamento proposto para a fase de operação do empreendimento, descrito neste Parecer no item 6.2, esteja concluído.

- Efluentes líquidos industriais:

Não haverá geração de efluentes líquidos industriais, visto que o empreendimento não estará operando. Assim não serão necessárias medidas mitigadoras.

- Efluentes Atmosféricos:

Serão geradas emissões atmosféricas de material particulado a partir das obras civis, em função da movimentação de caminhões e de veículos sobre as vias existentes e acessos temporários para implantação da infraestrutura e dos equipamentos.



Medidas mitigadoras:

Será solicitado no Anexo I deste Parecer Único, a umidificação das vias e acessos durante as obras a fim de minimizar a dispersão do material particulado, bem como a comprovação da origem da água utilizada na umidificação.

- Resíduos Sólidos:

Os resíduos sólidos gerados na fase de instalação do empreendimento serão basicamente de origem da construção civil.

Medidas mitigadoras:

Conforme documentação apensa ao processo, os resíduos sólidos provenientes da instalação do empreendimento serão armazenados em caçambas ou em galpão para resíduos, sendo posteriormente destinadas para aterro da construção civil ou para empresas de reciclagem.

Assim, ficará condicionado no Anexo I deste Parecer Único, o adequado armazenamento e destinação dos resíduos da construção civil, conforme Resolução CONAMA 307/2002 e Deliberação Normativa Copam n.º 155/2010.

- Ruídos:

Os ruídos gerados durante a fase de instalação serão característicos das atividades de construção civil. Estes não representam riscos significativos visto que o empreendimento será implantado no distrito industrial do município de Pará de Minas onde os confrontantes também desempenham atividade industrial, não havendo residências na área do entorno. Assim, não serão necessárias medidas mitigadoras na fase de instalação do empreendimento.

6.2 Fase de Operação:

A descrição dos impactos decorrentes da operação do empreendimento e as medidas mitigadoras propostas para cada um dos impactos seguem descritas abaixo:

- Efluentes líquidos sanitários:

Oriundos do refeitório e dos banheiros utilizados pelos funcionários do empreendimento.

Medidas Mitigadoras:

O efluente líquido sanitário gerado no refeitório será encaminhado para um caixa de gordura e posteriormente seguirá para o tanque séptico juntamente com os efluentes líquidos sanitários gerados nos banheiros.

Em seguida todo efluente líquido sanitário se juntará ao efluente líquido industrial no tratamento secundário, que consiste na remoção da matéria orgânica através de reações biológicas aeróbias.

Após passagem pelo sistema de tratamento proposto, os despejos líquidos deverão possuir características apropriadas para lançamento em corpo receptor, dentro dos padrões estabelecidos pela Deliberação Normativa Conjunta COPAM/CERH – MG N.º. 1/2008.



Ficará condicionada no Anexo I deste Parecer Único a apresentação de um estudo de autodepuração do curso d'água onde ocorrerá o lançamento do efluente líquido tratado.

O lodo proveniente do sistema de tratamento acima citado será encaminhado para leitos de secagem em formas retangulares, onde se processará a redução de umidade com drenagem e evaporação da água liberada durante o período de secagem.

Será condicionada no Anexo I deste Parecer Único a instalação do sistema de tratamento dos efluentes sanitários conforme projeto e cronograma apresentados.

- Efluentes líquidos industriais:

Provenientes da higienização das instalações e equipamentos da indústria, do sistema de refrigeração, dos equipamentos de geração de vapor/ compressores de ar, da área da lavanderia e da lavagem dos veículos.

Medidas mitigadoras:

O efluente líquido industrial será encaminhado para um tratamento preliminar e primário, constituído por peneiramento e caixa de gordura industrial, com operações estritamente físicas, para separação dos sólidos maiores (grosseiros) carreados no despejo líquido e parte do material gorduroso.

O efluente líquido industrial gerado no lavador de veículos será encaminhado para caixa separadora água/óleo, onde se processará a retirada do material sólido graxo.

Em seguida o efluente líquido industrial se juntará ao efluente líquido sanitário no tratamento secundário, que consiste na remoção da matéria orgânica através de reações biológicas aeróbias.

Após passagem pelo sistema de tratamento proposto, os despejos líquidos deverão possuir características apropriadas para lançamento em corpo receptor, dentro dos padrões estabelecidos pela Deliberação Normativa Conjunta COPAM/CERH – MG Nº. 1/2008.

Ficará condicionada no Anexo I deste Parecer Único a apresentação de um estudo de autodepuração do curso d'água onde ocorrerá o lançamento do efluente líquido tratado.

O lodo proveniente do sistema de tratamento acima citado será encaminhado para leitos de secagem em formas retangulares, onde se processará a redução de umidade com drenagem e evaporação da água liberada durante o período de secagem.

Será condicionada no Anexo I deste Parecer Único a instalação do sistema de tratamento dos efluentes industriais conforme projeto e cronograma apresentados.

Na oportunidade da concessão da Licença de Operação, deverá ser condicionado o Automonitoramento dos efluentes líquidos industriais gerados no empreendimento.

- Águas pluviais:

Impacto causado pelas águas pluviais que incidem sobre a área do empreendimento.



Medidas Mitigadoras:

O sistema de drenagem de águas pluviais será composto por canaletas e caixas de passagem, sendo a água pluvial encaminhada por meio de tubulação para rede pública.

Será condicionada no Anexo I deste Parecer Único a instalação do sistema de drenagem pluvial conforme projeto e cronograma apresentados.

- Efluentes Atmosféricos:

Os efluentes atmosféricos gerados no empreendimento serão provenientes de uma caldeira que será utilizada no processo produtivo.

Todas as vias internas do empreendimento serão pavimentadas, não gerando efluentes atmosféricos.

Medidas mitigadoras:

Ficará condicionada no Anexo I deste Parecer Único a apresentação de um projeto técnico visando à mitigação dos impactos gerados pelos efluentes atmosféricos provenientes da caldeira.

Na oportunidade da concessão da Licença de Operação, deverá ser condicionado o Automonitoramento dos efluentes atmosféricos gerados pela caldeira.

- Resíduos Sólidos:

Os resíduos sólidos gerados no empreendimento estão listados na tabela abaixo:

RESÍDUOS	CARACTERIZAÇÃO DO RESÍDUO	FORMAS DE ARMAZENAMENTO	CLASSE
Sub Produto	Resíduos provenientes da etapa de desossa e carcaças impróprias ao consumo humano, condenadas pelo SIF.	Subproduto recolhido diariamente e encaminhado a graxaria de terceiros até o início das atividades na graxaria do próprio empreendimento.	II A
Papelão	Embalagens recicláveis de produtos utilizados no processamento industrial/limpeza da indústria.	Estes resíduos deverão ser armazenados no galpão de resíduos (boxes 05), sendo os resíduos de papelão dispostos em fardos e aqueles resíduos fragmentados de papel/papelão condicionados em sacos plásticos. Posteriormente o resíduo será encaminhado para reciclagem.	II A
Embalagens Plásticas / Sacos	Embalagens recicláveis de produtos utilizados no processamento industrial/limpeza da indústria.	Este resíduo deverá ser armazenado no galpão de resíduos (box 02) e posteriormente encaminhado para reciclagem.	II A
Sucata Metálica	Resíduos provenientes das atividades de Manutenção.	Este resíduo deverá ser armazenado no galpão de	II A



		resíduos (box 01) e posteriormente comercializado.	
Lixo Administrativo	Resíduos do setor administrativo.	Resíduos recolhidos diariamente e encaminhados para o aterro municipal.	II A
Lixo Doméstico	Resíduos do refeitório.	Resíduos recolhidos diariamente e encaminhados para o aterro municipal.	II A
Embalagens de lubrificantes	Resíduos provenientes da substituição dos óleos lubrificantes dos equipamentos.	Este resíduo deverá ser armazenado no galpão de resíduos (box 03) e posteriormente devolvido para o fabricante.	I
Óleos lubrificantes	Resíduos provenientes da substituição dos óleos lubrificantes dos equipamentos.	Este resíduo deverá ser armazenado no galpão de resíduos (box 03) e posteriormente encaminhado para o re-refino.	I
Lâmpadas	Embalagens não recicláveis de produtos utilizados no processamento industrial/limpeza da indústria.	Este resíduo deverá ser armazenado no galpão de resíduos (box 04) e encaminhado para empresas especializadas em reciclagem.	I
EPI	Equipamentos descartados pelo setor de segurança do trabalho da empresa.	Resíduos deverão ser armazenados em local coberto com piso pavimentado (Galpão de resíduos box 04).	II A

Medidas mitigadoras:

Conforme projeto juntado ao processo, os resíduos sólidos gerados no empreendimento serão armazenados em um depósito temporário de resíduos sólidos, com bacias de contenção e baias para separação dos resíduos de acordo com sua classificação.

Assim, será condicionada no Anexo I deste Parecer Único a instalação do depósito temporário de resíduos sólidos conforme projeto e cronograma apresentados.

Após armazenamento, os resíduos provenientes da etapa de desossa e carcaças (subprodutos) serão encaminhados a graxaria de terceiros para fabricação de farinha de carne e ossos.

Os resíduos recicláveis como papelão, embalagens plásticas e sacos serão encaminhados para empresas especializadas em reciclagem desse tipo de material.

As sucatas metálicas serão comercializadas.

Os resíduos de origem doméstica e da área administrativa serão enviados ao aterro municipal.

O óleo lubrificante usado será comercializado com empresas de reciclagem e re-refino de óleo e suas embalagens serão encaminhadas aos seus fornecedores para que ocorra a devolução aos fabricantes

Após completar lote economicamente viável, as lâmpadas deverão ser comercializadas com uma empresa especializada em sua reciclagem.

Os EPI's usados seguirão para aterro industrial.



Na oportunidade da concessão da Licença de Operação, deverá ser condicionada a apresentação de relatórios de controle e disposição dos resíduos sólidos, bem como a destinação dos resíduos gerados para empresas ambientalmente licenciadas.

- Ruídos:

Os ruídos gerados durante a operação do empreendimento são característicos do processo produtivo.

Medidas mitigadoras:

As atividades produtivas são realizadas em ambiente enclausurado.

Os funcionários farão uso de EPI's.

Na oportunidade da concessão da Licença de Operação, deverá ser condicionado o Automonitoramento dos ruídos gerados no empreendimento.

- Impacto visual:

Impacto visual gerado pelo empreendimento.

Medidas mitigadoras:

Conforme solicitado, visando a harmonização entre o empreendimento e o meio no qual ele estará inserido, o empreendedor apresentou projeto paisagístico propondo o plantio de espécies ornamentais, implantação de cerca viva nas laterais do empreendimento, grama para proteção dos taludes e nos jardins, bem como o plantio de espécies arbóreas.

Será condicionada no Anexo I deste Parecer Único a execução do projeto paisagístico conforme projeto e cronograma apresentados.

Estruturas de Controle Ambiental:

As estruturas de controle ambiental propostas serão descritas a seguir.

Efluentes líquidos sanitários:

- Fase de instalação: utilização de banheiros químicos.
- Fase de operação; tratamento composto por caixa de gordura, tanque séptico e remoção da matéria orgânica através de reações biológicas aeróbias.

Efluentes líquidos industriais:

- Fase de instalação: não haverá geração de efluente industrial nessa etapa.
- Fase de operação: tratamento composto por peneira, caixa de gordura industrial, caixa SAO e remoção da matéria orgânica através de reações biológicas aeróbias e realização de Automonitoramento.



Efluentes atmosféricos:

- Fase de instalação: umidificação das vias e acessos do empreendimento através de caminhão pipa e apresentação de um projeto visando à mitigação dos efluentes atmosféricos provenientes da caldeira.
- Fase de operação: realização de Automonitoramento.

Águas pluviais:

- Fase de Operação: implantação de sistema composto por canaletas e caixas de passagem, com lançamento da água pluvial em rede pública.

Resíduos sólidos:

- Fase de instalação: armazenamento e disposição dos resíduos da construção civil segundo disposto na Resolução CONAMA 307/2002 e Deliberação Normativa COPAM nº 155/2010.
- Fase de operação: armazenamento dos resíduos sólidos em depósito temporário, apresentação de relatórios de controle e disposição dos resíduos sólidos, bem como a destinação dos resíduos para empresas ambientalmente licenciadas.

Ruídos:

- Fase de instalação: não haverá prejuízo, uma vez que o empreendimento será implantado no distrito industrial do município de Pará de Minas.
- Fase de operação: Automonitoramento.

Impacto visual:

- Fase de Operação: plantio de espécies ornamentais, implantação de cerca viva nas laterais do empreendimento, grama para proteção dos taludes e nos jardins, bem como o plantio de espécies arbóreas.

7. Compensações

A empresa não possui impacto significativo, sendo assim, fica dispensada da compensação do SNUC.

8. Controle Processual

Trata-se de pedido de Licença de Instalação Corretiva (LIC) requerido pelo empreendimento Prime Alimentos S. A. para a atividade de Industrialização da carne, inclusive dessosa, charqueada e preparação de conservas – código D-01-04-1 da Deliberação Normativa COPAM 74/04.

O processo encontra-se devidamente formalizado, sendo que foi juntada aos autos a documentação listada no FOB, tendo sido, entretanto, necessária a apresentação de informações complementares.



Em 09.10.2009, o empreendimento obteve uma Autorização Ambiental de Funcionamento, AAF nº 03219/2009, para a atividade de Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas (capacidade instalada: 9,5 ton/dia), enquadrada na DN 74/2004 sob o código D-01-04-1, com validade de quatro anos, até 08/10/2013 (Proc. COPAM nº 02029/2009/001/2009).

De posse da AAF acima citada, o empreendedor deu início às obras de implantação do empreendimento, no entanto, através de pesquisa de mercado o empreendedor constatou uma demanda regional superior, alcançando aproximadamente a capacidade instalada de 18 ton/dia, razão pela qual ingressou com pedido de ampliação da AAF.

Ocorre que, com o aumento da capacidade instalada, o empreendimento passaria a se enquadrar como Classe III, passível de licenciamento ambiental.

Desta forma, em 04.11.2011, o empreendimento formalizou o processo de Licença de Instalação Corretiva para a atividade de Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas (capacidade instalada: 18,4 ton/dia), conforme processo COPAM nº 02029/2009/002/2011, com o seguinte código conforme DN 74/04:

Foi requerido ao empreendimento que devolvesse a AAF nº 03219/2009 ao órgão ambiental, o que foi atendido.

De acordo com as informações prestadas no FCE gerou-se o Formulário de Orientação Básica (FOB n. 994628/2012) que instrui o presente processo administrativo. Os estudos ambientais apresentados, Relatório de Controle Ambiental (RCA) e Plano de Controle Ambiental (PCA), foram elaborados pelo Engenheiro Civil Élcio Azalini Máximo, CREA MG – 32938/D, tendo sido devidamente apresentada a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do mesmo – fls. 119.

Não foi apresentada a ART do Responsável Técnico pelo empreendimento durante o período de vigência da licença. Assim, a sua apresentação ficará condicionada no Anexo I deste Parecer.

O empreendimento não possui Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, desta forma, sua apresentação ficará condicionada no Anexo I deste Parecer Único.

O empreendedor informou nos autos que os resíduos sólidos provenientes da instalação do empreendimento serão armazenados em caçambas ou em galpão para resíduos, sendo posteriormente destinadas para aterro da construção civil ou para empresas de reciclagem.

Assim, ficará condicionado no Anexo I deste Parecer Único, o adequado armazenamento e destinação dos resíduos da construção civil, conforme Resolução CONAMA 307/2002 c/c a Deliberação Normativa Copam n.º 155/2010.

O efluente líquido sanitário gerado no refeitório será encaminhado para um caixa de gordura e posteriormente seguirá para o tanque séptico juntamente com os efluentes líquidos sanitários gerados nos banheiros.



Em seguida todo efluente líquido sanitário se juntará ao efluente líquido industrial no tratamento secundário, que consiste na remoção da matéria orgânica através de reações biológicas aeróbias.

Após passagem pelo sistema de tratamento proposto, os despejos líquidos deverão possuir características apropriadas para lançamento em corpo receptor, dentro dos padrões estabelecidos pela Deliberação Normativa Conjunta COPAM/CERH – MG Nº. 1/2008.

Ficará condicionada no Anexo I deste Parecer Único a apresentação de um estudo de autodepuração do curso d'água onde ocorrerá o lançamento do efluente líquido tratado.

O lodo proveniente do sistema de tratamento acima citado será encaminhado para leitos de secagem em formas retangulares, onde se processará a redução de umidade com drenagem e evaporação da água liberada durante o período de secagem.

Às fls. 22 dos autos está acostada Declaração expedida pela prefeitura Municipal de Pará de Minas na qual está informado que o tipo de atividade a ser desenvolvida e o local das instalações do empreendimento estão em conformidade com as leis e regulamentos administrativos do ente federativo municipal.

Foram feitas as publicações de praxe, nos termos da DN 13/95.

Os custos de análise do processo foram apurados e integralizados na forma da Resolução Semad n.º 1919/2013.

Por meio da Certidão n.º 2016447/2013 emitida pela SUPRAM/ASF verificou-se a inexistência de débito decorrente de aplicação de multas por infringência à legislação ambiental.

O empreendimento será instalado em zona urbana, na Rua Padre Zanor, n.º 2500 no Distrito Industrial BR262 – Dom Bosco, no município de Pará de Minas, razão pela qual está dispensado de demarcar e averbar reserva legal do imóvel.

Para essa instalação não será necessária supressão de vegetação, bem como não haverá intervenção em Área de Preservação Permanente, dispensando, desta forma, qualquer autorização neste sentido.

Os recursos hídricos utilizados para a implantação, bem como para a operação do empreendimento serão provenientes exclusivamente de concessionária local (COPASA).

Verifica-se que os resíduos sólidos gerados na fase de instalação do empreendimento serão basicamente de origem da construção civil, assim ficou condicionado a correta destinação dos mesmos.

Face ao exposto, sugere-se a concessão da Licença de Instalação ao empreendimento Prime Alimentos, pelo prazo de 04 anos.

9. Conclusão

A equipe interdisciplinar da SUPRAM-ASF sugere o deferimento da Licença Ambiental na fase de Licença de Instalação Corretiva – LIC, para o empreendimento Prime Alimentos S. A. para a Atividade de Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e



preparação de conservas, no município de Pará de Minas – MG, pelo prazo de 04 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 do Alto São Francisco.

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

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



10. Anexos

Anexo I. Condicionantes para Licença de Instalação Corretiva (LIC) do empreendimento Prime Alimentos S. A.

Anexo II. Autorização para Intervenção Ambiental.





ANEXO I

Condicionantes para Licença de Instalação Corretiva (LIC) do empreendimento Prime Alimentos S. A.

Empreendedor: Prime Alimentos S. A.
Empreendimento: Prime Alimentos S. A.
CNPJ: 09.296.491/0001-34
Município: Pará de Minas
Atividades: Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas.
Códigos DN 74/04: D-01-04-1
Processo: 02029/2009/002/2011
Validade: 04 anos

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Umidificar as vias durante as obras, duas vezes ao dia e quando necessário, a fim de minimizar a dispersão de partículas sólidas.	Durante a vigência da licença
02	Comprovar a origem da água utilizada na umidificação das vias do empreendimento.	Durante a vigência da licença
03	Obedecer ao disposto na Resolução CONAMA nº 307, de 5 de julho de 2002 e Deliberação Normativa COPAM nº 155, de 25 de agosto de 2010, que estabelecem diretrizes, critérios e procedimentos para a gestão dos resíduos da construção civil.	Durante a vigência da licença
04	Utilizar banheiros químicos e comprovar a correta destinação dada aos efluentes do banheiro químico.	Até a instalação do sistema de tratamento dos efluentes líquidos sanitários
05	Implantar sistema de tratamento de efluente sanitário, conforme projeto apresentado. Apresentar arquivo fotográfico comprovando a implantação.	Até a formalização da Licença de Operação
06	Implantar sistema de drenagem pluvial, conforme projeto apresentado. Apresentar arquivo fotográfico comprovando a implantação.	Até a formalização da Licença de Operação
07	Implantar sistema de tratamento de efluente industrial conforme projeto apresentado. Apresentar arquivo fotográfico comprovando a implantação.	Até a formalização da Licença de Operação



08	Apresentar estudo de autodepuração com ART do profissional responsável.	90 dias.
09	Apresentar projeto técnico visando à mitigação dos impactos gerados pelos efluentes atmosféricos provenientes da caldeira.	90 dias.
10	Implantar depósito temporário para o armazenamento dos resíduos sólidos gerados no empreendimento conforme projeto apresentado. Apresentar arquivo fotográfico comprovando a implantação.	Até a formalização da Licença de Operação
11	Executar projeto paisagístico conforme projeto apresentado. Apresentar arquivo fotográfico comprovando a implantação.	Até a formalização da Licença de Operação
12	Apresentar responsável técnico pelo empreendimento com a devida ART – Anotação de Responsabilidade Técnica, com validade vinculada a da Licença.	30 dias.
13	Apresentar comprovante de registro no Cadastro Técnico Federal - CTF do IBAMA.	Na formalização da LO
14	Apresentar de acordo com os prazos estabelecidos para cada condicionante solicitada, memorial descritivo de comprovação de sua execução, inclusive relatório fotográfico.	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

Autorização para Intervenção Ambiental

Empreendedor: Prime Alimentos S. A.
Empreendimento: Prime Alimentos S. A.
CNPJ: 09.296.491/0001-34
Município: Pará de Minas
Atividades: Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas.
Códigos DN 74/04: D-01-04-1
Processo: 02029/2009/002/2011
Validade: 04 anos

Intervenções autorizadas			
Especificação	Autorizado	Área (hectares)	Volume do rendimento lenhoso (m3)
Intervenção em APP (consolidada)	() sim (X) não		
Supressão de vegetação	() sim (X) não		
Compensação de Reserva Legal	() sim (X) não		