



**SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DE
MEIO AMBIENTE E
DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL**

PARECER ÚNICO-

Data: 28/10/2010

Folha: 1/12

**PARECER ÚNICO Nº96 /2010(SUPRAMNM)
727026/2010**

Indexado ao(s) Processo(s) Nº:

13824/2006/001/2008

Tipo de processo:

LICENCIAMENTO AMBIENTAL (X)


Auto de Infração ()

1- Identificação:

Empreendimento (Razão Social) /Empreendedor (nome completo): FRIGORÍFICO DE AVES IRMÃOS BATISTA LTDA- ME.		CNPJ / CPF: 86.592.037/0001-71				
Empreendimento (Nome Fantasia): FRANGO E CIA.						
Município: MONTES CLAROS.						
Atividade predominante: ABATE DE ANIMAIS DE PEQUENO PORTE.						
Código da DN e Parâmetro: Atividade.....: D-01-02-3- Abate de animais de pequeno porte(aves, coelhos, rãs, etc.). CAPACIDADE INSTALADA-5000 cabeças/dia.						
Coordenadas Geográficas:						
Datum:	(X) SAD 69	() WGS 84	() Córrego Alegre			
Fuso:	() 22°	(X) 23°	() 24° Meridiano	() 39°	(X) 45°	() 51°
Formato Lat/Lon:	Latitude: S 621489			Longitude: W 8155647		
	Grau:	Min:	Seg:	Grau:	Min:	Seg:
Porte do Empreendimento: Pequeno (x) Médio () Grande ()		Potencial Poluidor: Pequeno () Médio () Grande (x)				
Classe do Empreendimento: CLASSE 3 - DN 74/2004						
Fase do Empreendimento: LICENCAS PRÉVIA E DE INTALAÇÃO - LI (LP+LI) CONCOMITANTE.						
Localizado em UC (Unidades de Conservação)? () Não (X) Sim⇒⇒⇒ Zona de Amortecimento do Parque Estadual da Lapa Grande						
Corpo D'água mais próximo: Bacia.Hidrográfica Estadual: RIO DO VIEIRA. Bacia Hidrográfica Federal: RIO VERDE GRANDE.						

2 - Histórico:

Vistoria: () Não (X) Sim	Relatório de Vistoria Nº: 137/2008	Data: 08-10-2008
Notificações Emitidas Nº:	Advertências Emitidas Nº:	Multas Nº:

	SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL PARECER ÚNICO	Data: 28/10/2010 Folha: 2/12
---	--	--

2.1 - Introdução:

O presente Parecer trata-se da análise do requerimento de Licença Prévia e de Instalação da empresa **FRIGORÍFICO DE AVES IRMÃOS BATISTA LTDA-ME** cuja atividade principal será o abate de animais de pequeno porte (aves). A referida empresa pretende ser instalada na Rua H. Andersen 191-Distrito Industrial do município de Montes Claros/MG.

Responde pelas informações do RCA e PCA o Engenheiro Civil e Sanitarista Vandreson Aguiar dos Santos - CREA-MG - 71.188/D.

3 - Controle Processual:

O empreendedor requereu Licença Prévia e Licença de Instalação para a atividade de abate de animais de pequeno porte, empreendimento classificado pela DN 74/04 como classe 3 (três).

O parágrafo 1º, do artigo 9º, do Decreto Estadual 44.844/08, dispõe que:

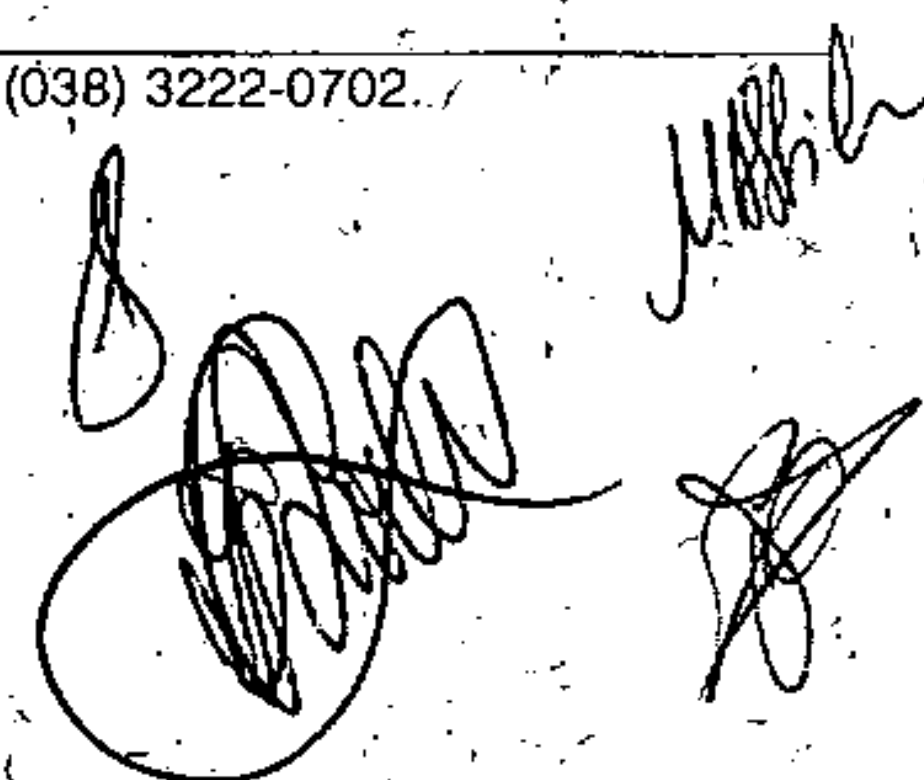
§ 1º Poderão ser concedidas concomitantemente as licenças prévia e de instalação, na forma que dispuser o COPAM, por meio de Deliberação Normativa.

A DN COPAM 74/04 permite que empreendimentos classificados na classe 3 e 4 obtenham a licença prévia concomitantemente com a licença de instalação. Vejamos o parágrafo 1º do artigo 1º:

§1º - As Licenças Prévia e de Instalação dos empreendimentos enquadrados nas classes 3 e 4 poderão ser solicitadas e, a critério do órgão ambiental, expedidas concomitantemente.

A documentação exigida para o processo de licenciamento ambiental foi devidamente apresentada, da qual destacamos:

- cópia da publicação do requerimento de licenciamento feita em periódico local de grande circulação, nos moldes do artigo 4º da DN 13/95.
- a análise do processo foi isenta de custas, tendo em vista o empreendimento ser classificado como micro empresa.
- certidão de inexistência de débitos ambientais, nos termos do artigo 13 da Resolução Semad 412/2005.
- declaração da Prefeitura Municipal de Montes Claros, atestando que a atividade e o tipo de empreendimento estão em conformidade com a legislação aplicável ao uso e ocupação do solo, nos termos do § 1º, do artigo 10, da Resolução CONAMA 237/97.



- autorização/anuência do responsável pela administração do Parque Estadual da Lapa Grande (unidade de conservação de uso integral), para o licenciamento e desenvolvimento das atividades existentes no empreendimento, nos termos da Resolução CONAMA 13/90.

- Anuência do COMAR (Comando da Aeronáutica) para que o empreendimento seja instalado na Área de Segurança Aeroportuária (ASA) do Aeroporto de Montes Claros. Referida autorização foi exigida tendo em vista o empreendimento ser, em tese, foco de atração de aves, o que comprometeria a segurança de vôos que operam no Aeroporto de Montes Claros. Ressaltamos que, caso o empreendimento se torne foco de atração de aves, as atividades deverão ser imediatamente suspensas até a adoção de medidas que cessem a concentração de aves no local.

Após a análise técnica do Relatório de Controle Ambiental e Plano de Controle Ambiental constantes do processo, restou demonstrada a viabilidade ambiental do empreendimento.

Assim, sugerimos o deferimento do pedido de Licença Prévia e Licença de Instalação para o empreendimento **FRIGORÍFICO DE AVES IRMAOS BATISTA LTDA., atividade de abate de animais de pequeno porte**, localizado Rua H. Andersen 191 - Distrito Industrial do município de Montes Claros/MG, pelo prazo de 06 (seis) anos, com a obediência as condicionantes estabelecidas.

4 - Discussão:

Para análise desse processo de licenciamento ambiental foram utilizadas informações apresentadas no Relatório de Controle Ambiental (RCA), no Plano de Controle Ambiental (PCA), bem como nas vistorias técnicas e informações complementares solicitadas pela SUPRAMNM.

A fiscalização técnica de acompanhamento da LP (LP+LI) e as seguidas solicitações de informações complementares tiveram como objetivo complementar as informações necessárias para uma análise técnica adequada da viabilidade ambiental do empreendimento, quanto a sua localização e conseqüentemente das propostas de seu controle ambiental.

4.1 - Avaliação do diagnóstico

O empreendimento possui os seguintes limites: frente - Rua H. Andersen; lateral esquerda- empresa MAPOL; lateral direita - ELSTER e fundos uma área não utilizada do Distrito Industrial. O local é servido por energia elétrica, água.

Com relação à tipologia vegetal a área do referido empreendimento se encontra antropizada com vegetação no estágio inicial de regeneração, não apresentando rendimento lenhoso.

A empresa esta localizada nas Bacias Hidrográfica Estadual e Federal do Rio do Vieira e Verde Grande.

O tipo de atividade a ser desenvolvida no local de instalação do empreendimento está em conformidade com as leis e regulamentos administrativos do município de Montes Claros, conforme declaração da Prefeitura Municipal expedida em 25-06-2008.

4.2 – Caracterização do Empreendimento

O FRIGORÍFICO DE AVES IRMÃOS BATISTA LTDA-ME tem uma pretensão de abate de 5000 cabeças de aves/dia, tendo como frango resfriado, frango congelado, miúdos resfriados de frango, miúdos congelados de frango, cortes resfriados de frango, cortes congelados de frango, frango temperado resfriado, frango temperado congelado, cortes temperados resfriados de frango, cortes temperados congelados de frango e lingüiça de carne de frango.

As futuras instalações do empreendimento ocuparão uma área total de 5.000 m², sendo a área construída de 714,65 m², ocupados por escritórios, banheiros/vestiários, refeitórios, dependências de recepção, dependências de abate, composteira, estação de tratamento de esgoto e depósitos. O empreendimento contará com a colaboração de 15 funcionários. O horário de funcionamento será de segunda à sexta-feira, das 08:00 às 18:00 horas e aos sábados das 08:00 às 12:00 horas.

As principais matérias-primas e insumos que serão utilizados no processo de produção são os seguintes:

MATÉRIA PRIMA / INSUMO	CONSUMO/MÊS
Aves	115000 unidades
Caixa Plástica	2387 unidades
Caixa Papelão	58834 unidades
Saco Ráfia	2646 unidades
Saco Contrátil	6665 unidades
Etiquetas	5198 unidades
Bandejas	43223 unidades
Embalagens	77102 unidades
Grampos	77102 unidades
Filme Impresso	17 unidades
Material de Limpeza	50 litros
Lenha	34 m ²
Sal	375

A energia elétrica utilizada no empreendimento será fornecida pela CEMIG, com um consumo médio estimado em 7.000 kWh/mês; a água consumida no empreendimento será proveniente de 01 poço tubular profundo com autorização de perfuração concedida SUPRAM-NM em 20-01-2009 com validade de três anos, sendo que a água utilizada na implantação será da COPASA.

O processo produtivo consiste no abate das aves e consiste, nas seguintes etapas:

As aves para abate serão adquiridas em granjas localizadas em Montes Claros, ou em municípios vizinhos.

Pré-abate:

O desembarque das aves ocorrerá na área de recepção (um local coberto, dotado de ventiladores, devidamente protegido dos ventos e da incidência direta dos raios solares). Os caminhões serão higienizados imediatamente após o desembarque e devidamente desinfetados, em local próprio.

Nesta fase, as aves passarão por uma inspeção ante-mortem, onde serão avaliadas as condições físicas e sanitárias das aves.

Até que sejam sacrificados, os animais permanecerão confinados durante um período de repouso de duas horas. Após o repouso as aves serão penduradas pelos pés em nóia mecanizada que as conduzirá à insensibilização.

Nesta etapa as emissões geradas serão de duas naturezas: os resíduos sólidos constituídos pelas fezes, e os efluentes líquidos provenientes da limpeza dos pisos dessas áreas, e os efluentes gerados pela lavagem e higienização dos caminhões.

ABATE DOS ANIMAIS (insensibilização, sangria e depenagem).

Conduzidas pela noia, as aves penduradas pelos pés chegaram até uma cuba com água, onde suas cabeças serão submersas junto a esta cuba, onde um equipamento de eletrochoque promoverá uma descarga elétrica na água insensibilizando as aves.

Posteriormente as aves serão encaminhadas a área de sangria para realização deste procedimento. O efluente gerado nesta etapa (sangue) será coletado por uma linha específica denominada linha vermelha.

Depois de sangradas as aves são encaminhadas para área de escaldagem/depenagem. A escaldagem será realizada em tanque inox com temperatura controlada em torno de 53° a 55° C, o tempo de permanência das aves no tanque em torno de 2 a 3 minutos. Em seguida será realizada a depenagem onde os pés das aves, serão escaldados em um pequeno tanque escaldadeira, com temperatura em torno de 45° C por um período de 10 a 15 segundos, a aves terão sua cutícula retirada em uma depeladora de pés. Em seguida à escaldagem dos pés e a retirada da cutícula, as aves serão colocadas (transpasse) em outra nóia mecânica (nóia de evisceração) que as conduzirão para a sala de processamento. Posteriormente as carcaças das aves serão lavadas numa sala de processamento, daí sendo encaminhadas para a evisceração.

As emissões geradas nesta etapa são constituídas pela penas, cutículas de revestimentos de unhas e pés, sangue e água proveniente do tanque de depenagem e da limpeza dos pisos e equipamentos.

EVISCERAÇÃO E INSPEÇÃO

Este processo consiste na abertura longitudinal do corpo da ave através de uma serra elétrica para a retirada das vísceras, seguida de limpeza e esfolo do animal.

Depois desses procedimentos será realizada a inspeção veterinária das carnes.

Nesta etapa serão produzidos efluentes líquidos gerados pela limpeza dos pisos e equipamentos, e ruídos.

PROCESSAMENTO DOS CORTES

Algumas destas aves serão comercializadas integralmente (cabeça, pés, vísceras comestíveis, carcaça). Enquanto outras serão comercializadas em peças: os cortes e miúdos.

Após a evisceração serão realizadas seguintes operações: extração do pescoço, seccionamento dos pés, processamento dos miúdos (moelas, coração e fígado), obtenção das carcaças. Estas carcaças e miúdos passarão por uma lavagem pós-evisceração e serão imediatamente conduzidos ao pós-resfriamento por imersão em água gelada, em resfriadores.

As carcaças destinadas ao corte serão conduzidas à sala de cortes, onde também serão preparados os frangos temperados, em área exclusiva e apropriada para a operação.
As emissões desta etapa serão originadas pela lavagem das carcaças e limpeza dos pisos e equipamentos.

PRODUTOS

O produto final gerado no final será: frango resfriado, frango congelado, miúdos resfriados de frango, miúdos congelados de frango, cortes resfriados de frango, cortes congelados de frango, frango temperado resfriado, frango temperado congelado, cortes temperados resfriados de frango, cortes temperados congelados de frango e lingüiça de carne de frango.

Com relação à produção da lingüiça de carne de frango: este produto será beneficiado na sala de embutidos e terá com matéria prima (carne de frango desossada), proveniente da sala de cortes. O beneficiamento da carne de frango para a produção de lingüiça implicará na produção de efluentes gerados pela limpeza dos equipamentos e do piso desta área e resíduos sólidos constituído das embalagens.

EMBALAGEM E ESCOAMENTO DA PRODUÇÃO

Após o processamento, os produtos serão destinados ao setor de embalagens onde passarão por um conjunto de operações, recebendo materiais e acessórios utilizados com finalidade de conter, proteger e conservar os diversos produtos e transportá-los aos pontos de venda.

GRAXARIA

O sangue proveniente do processo de abate será destinado a uma calha e conduzido pela linha vermelha até o local de seu cozimento. A massa resultante deste processo será encaminhada à graxaria e a parte líquida destinada até a estação de tratamento pela linha vermelha.

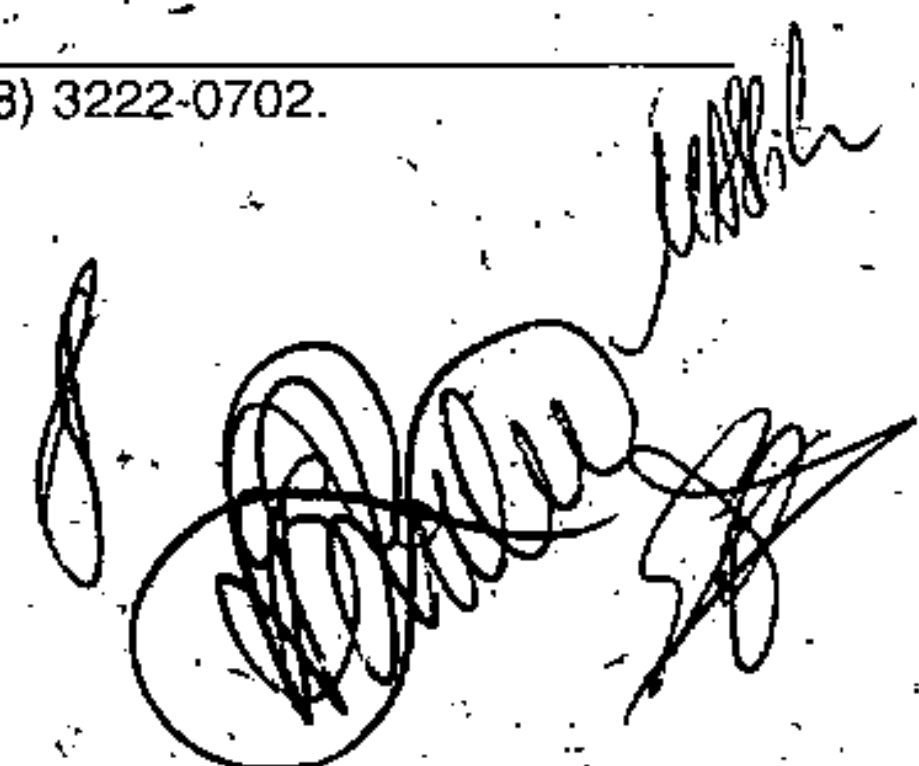
As emissões geradas nesta etapa serão originadas dos efluentes gerados pela limpeza de pisos, equipamentos e odores decorrentes do processo industrial.

4.2.1 - Unidades de Conservação

O empreendimento está localizado a 5,70 km (em linha reta) da zona de amortecimento do Parque Estadual da Lapa Grande. O empreendimento recebeu a anuência do órgão gestor, devendo este atender as recomendações e exigências propostas no termo de anuência.

4.3 - Impactos Identificados

Durante as obras de implantação do empreendimento, serão gerados impactos referente movimentação de terra.





Durante a operação do empreendimento serão geradas efluentes líquidos industriais durante o processo de abate das aves e os efluentes líquidos sanitários provenientes e dos sanitários/vestiários, as águas pluviais gerados durante o período chuvoso; os resíduos sólidos gerados no processo produtivo como papel, papelão, plásticos, madeira, embalagens, lodo biológico da estação de tratamento de esgoto, aves mortas, esterco, penas, restos de viscerais não comestíveis, aves ou partes condenadas das mesmas; cinza proveniente da caldeira entre outros; os efluentes atmosféricos gerados será o material particulado na caldeira a lenha, além de emissões de odores desagradáveis provenientes da graxaria e do reator anaeróbio de fluxo ascendente. Outro impacto identificado é que este tipo de atividade é um potencial foco de atração da avifauna já que o mesmo está inserido na Área de Segurança Aeroportuária do município de Montes Claros.

4.4 – Medidas Mitigadoras

No PCA apresentado e nas informações complementares solicitadas, a empresa propõe medidas de controle para os principais impactos ambientais gerados, os quais foram considerados adequados. Entretanto, a mesma deverá fazer as devidas complementações das medidas mitigadoras, como condicionantes à licença.

Efluentes líquidos:

O efluente líquido industrial gerado durante o processo de abate tem como principal característica a alta demanda bioquímica de oxigênio (DBO) em torno de 3000 mg/l; a presença de sólidos em suspensão, em decorrência da presença matéria orgânica nestes efluentes tais como restos de carne, sangue, esterco presentes nos despejos do processo de abate de animais, óleos e graxas.

As águas residuárias industriais do matadouro serão compostas principalmente dos efluentes da linha "verde", que coletará efluentes gerados na área de recepção dos animais, nas áreas de lavagem dos caminhões; e efluentes da linha "vermelha", cujos contribuintes principais serão os efluentes gerados no abate, no processamento da carne e das vísceras, incluídas as operações de desossa/cortes e de graxaria.

Como medida mitigadora a empresa propôs a construção de uma Estação de Tratamento de Efluentes (ETE) composta por tratamento preliminar primário e secundário. O tratamento preliminar será composto primeiramente, por uma caixa de retenção de gordura / peneiramento / medidor de vazão. Após o tratamento preliminar, o efluente será conduzido para um tratamento secundário composto por reator anaeróbio de manta de lodo com fluxo ascendente (RAFA), e um filtro anaeróbio. A disposição final será feita na rede pública de esgotamento sanitário. O sistema prevê uma eficiência de remoção da DBO e da DQO em torno de 86,39% e de 90,10% respectivamente. O sistema prevê ainda uma remoção de 85% de teores de sedimentos sólidos sedimentáveis e óleos e graxas.

Eficiência do sistema proposto:

TRATAMENTO	RAFA	FILTRO ANAERÓBIO	TOTAL
EFICIÊNCIA-(DBO)	69,76%	55%	86,39%
EFICIÊNCIA-(DQO)	78,01%	55%	90,10%

São ainda gerados efluentes líquidos sanitários provenientes dos sanitários/vestiários utilizados por 15 empregados que serão tratados em conjunto com os efluentes líquidos industriais.

Cabe ressaltar que a empresa deverá atender a legislação ambiental (DN conjunta COPAM/CERH Nº 01/08) e cumprir o programa de automonitoramento para os efluentes líquidos como condicionantes a LO.

Em relação às águas pluviais, já tem implantado na área da empresa um sistema de drenagem composto de grelhas e canaletas de concreto.

Resíduos sólidos:

Os resíduos sólidos gerados na unidade industrial como papeis, papelões, plásticos serão separados e acondicionados na própria empresa, e em seguida enviado para empresa de reciclagem e depósito de lixo municipal. Outros resíduos sólidos gerados no processo produtivo como: aves mortas, animais ou cortes condenados, cinza da caldeira e esterco serão destinados a compostagem. Para tanto o empreendedor propõe a construção de uma composteira, para onde serão encaminhados tais resíduos. Resíduos como: penas, restos viscerais não comestíveis, revestimentos ou cutículas de unhas e pés, sangue serão encaminhados para a graxaria. Onde serão processados em farinha animal e poderão ser comercializados junto a fábricas de ração animal.

O lodo biológico gerado na ETE será submetido a análise e de acordo sua classificação terá sua disposição final adequada. Caso seja Classe I seguirá para o Aterro Industrial, se for Classe IIA: Aterro Sanitário.

Ruídos:

No que se refere à emissão de ruídos deve-se destacar os gerados pelos setores de recebimento e expedição, movimentação de veículos (cargas e descargas), sons emitidos pelos próprios animais e operações de corte com serras elétricas etc. O Nível de Pressão Sonora (NPS) deverá estar dentro dos padrões estabelecidos pela Lei Estadual 10.100/90.

Em função de não estar funcionando a empresa deverá apresentar um Laudo de Avaliação de Ruídos de acordo com a Lei 10.100/90, como condicionante da LO. Caso o Nível de Pressão Sonora (NPS) esteja acima do estabelecido por essa Lei, a empresa deverá apresentar proposta para mitigar este tipo de impacto.



**SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DE
MEIO AMBIENTE E
DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL**
PARECER ÚNICO

Data: 28/10/2010
Folha: 9/12

Emissões Atmosféricas:

Os efluentes atmosféricos gerados na caldeira a lenha tem potencialidade de gerar emissões atmosféricas (material particulado) acima dos padrões estabelecidos pela legislação ambiental Deliberação Normativa 011/86 do COPAM. Nesse sentido a empresa sugeriu a instalação de um sistema composto por um conjunto de ciclone, exaustor, dutos de interligação e chaminé de descarga para caldeira, a empresa garantiu eficiência do em relação a DN.

Com relação a emissões de odores resultantes do RAFA, o empreendedor sugere a instalação de um queimador de gases no RAFA. Já na área da graxaria, os vapores odoríferos serão captados por um sistema de exaustão e conduzidos a um sistema de pós-queimadores. Devendo atender o previsto no item VI do art. 6º da Deliberação Normativa COPAM 11/86.

O empreendedor sugere ainda a implantação de uma cortina verde contribuirá para compensar os impactos gerados na construção e operação do empreendimento e ainda servirá como barreira natural de controle das emissões gasosas e de possíveis vetores que possam ser atraídos e proliferar em decorrência da atividade industrial, melhorando também o paisagismo local.

Potencial foco de atração da avifauna

O referido empreendimento está inserido Área de Segurança Aeroportuária (ASA) do município de Montes Claros e conforme Resolução 04/1995 do Conselho Nacional do Meio Ambiente (Conama), este tipo de atividade pode se tornar um potencial foco de atração de pássaros. Nesse sentido foi solicitado pelo empreendedor anuência do Comando da Aeronáutica (COMAR), a respeito da localização do empreendimento. O empreendedor apresentou anuência do COMAR deferindo a implantação do empreendimento conforme ofício nº 577/SER-3/SAE/002470. Devendo o empreendedor tomar todas as medidas mitigadoras propostas para evitar que o empreendimento se um potencial oco para a atração de pássaros.

5 - CONCLUSÃO

Segundo as documentações constantes no processo de licenciamento ambiental, na vistoria técnica realizada e nas seguidas informações complementares apresentadas nos permitem afirmar que as medidas mitigadoras implantadas no geral foram consideradas adequadas.

Não foi identificada nenhuma limitação técnica que impeça o licenciamento ambiental do empreendimento, desde que o mesmo concilie a atividade industrial com a manutenção da qualidade do meio ambiente em que está inserido, através da implantação e monitoramento de todos os sistemas de tratamento que minimize e/ou evite os impactos ambientais gerados no mesmo.

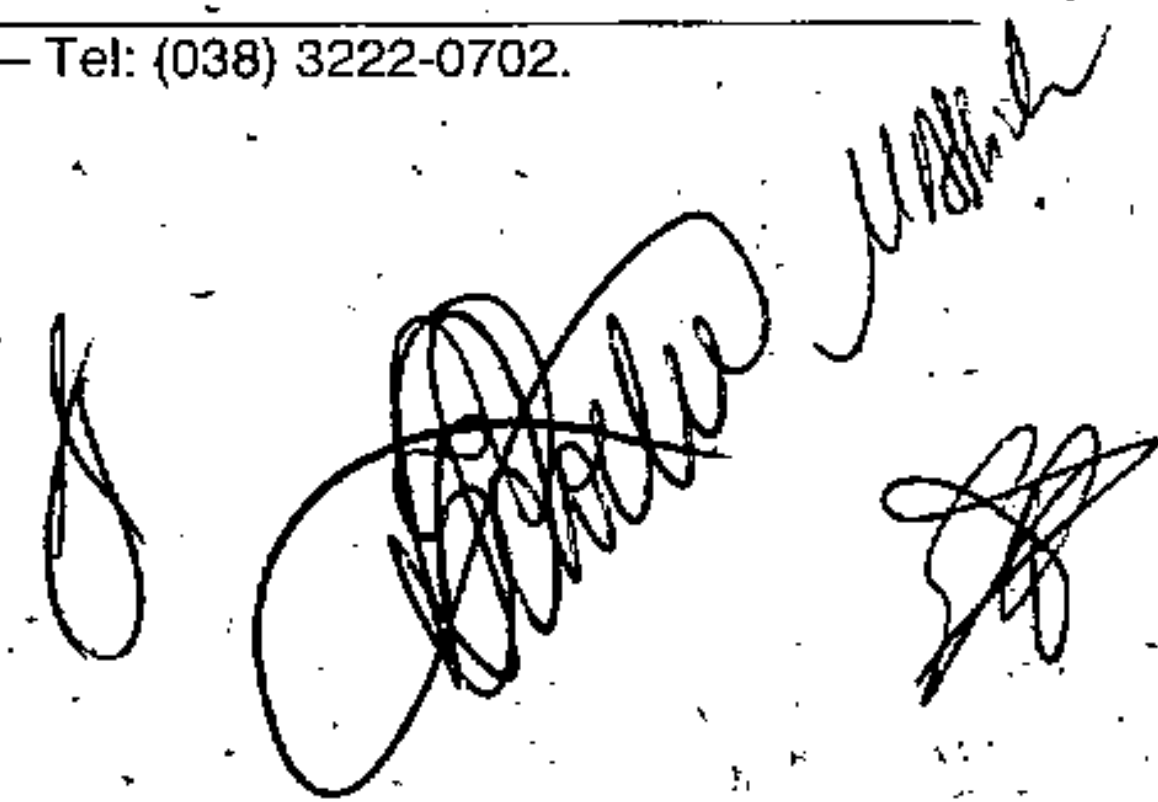
Diante dessas considerações, este parecer é favorável à concessão da Licença Prévia e Licença de Instalação (LP + LI) concomitante, Processo Administrativo 13824/2006/001/2008 para o empreendimento **FRIGORÍFICO DE AVES IRMÃOS BATISTA LTDA-ME**, localizado no município de Montes Claros, com validade de 6 anos, mediante o cumprimento das condicionantes do anexo I.

6 - PARECER CONCLUSIVO:

Favorável a concessão da licença ambiental: () Sim () Não

7 - Validade da licença:

6 (seis) anos.

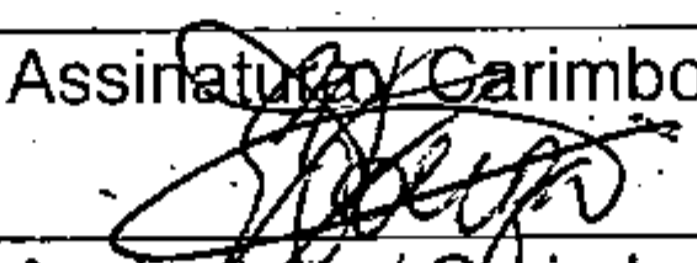
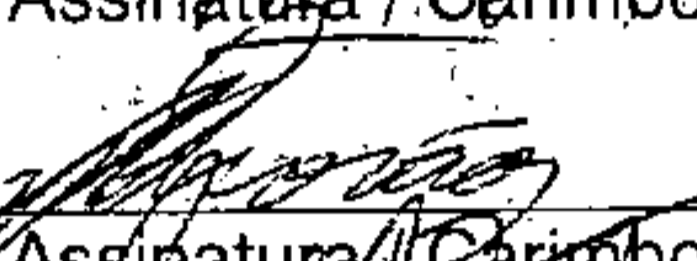
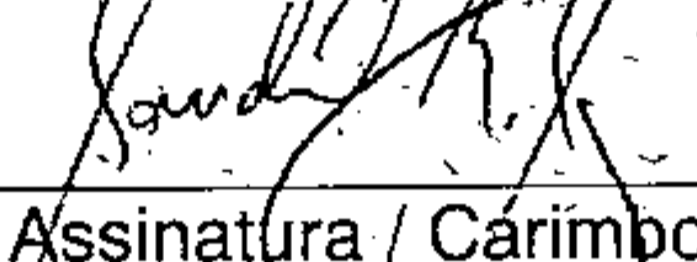

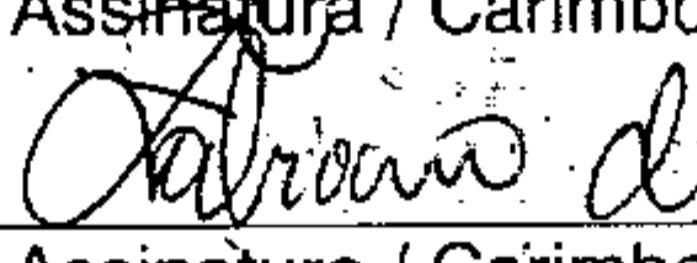


Anexo I

Itens	Descrição da Condicionante	Prazo (Dias)	Fase do Licenciamento
01	Implantar sistema de tratamento dos efluentes líquidos (ETE), conforme Plano de Controle Ambiental-PCA apresentado pela empresa.	Na formalização da LO	LP+LI
02	Implantar sistema de drenagem pluvial	Na formalização da LO	LP+LI
03	Apresentar relatório do cumprimento das recomendações/exigências propostas no termo de anuência pelo Órgão Gestor do Estadual da Lapa Grande	Durante a vigência da Licença	LP+LI
04	A empresa deverá apresentar o Certificado do Corpo de Bombeiros definitivo, informando que todo o sistema de prevenção e combate a incêndios da unidade industrial estão de acordo com as Normas Técnicas e legislações vigentes.	Na formalização da LO	LP+LI
05	Apresentar Anuência da COPASA com relação à disposição final dos efluentes líquidos industriais na rede pública de esgotamento sanitário	Na formalização da LO	LP+LI
06	Implantar cinturão verde no entorno do empreendimento	Na formalização da LO	LP+LI
07	Formalizar processo de outorga.	Na formalização da LO	LP+LI
08	Implantar sistemas de controle de substâncias odoríferas no RAFA e na Graxaria, conforme Plano de Controle Ambiental-PCA Apresentado pela empresa.	Na formalização da LO	LP+LI
09	Apresentar relatório comprovando cumprimento das condicionantes propostas pelo Comando da Aeronáutica (COMAR),	Durante a LO	LP+LI
10	Apresentar projeto de implantação de sistema de gerenciamento de todos resíduos sólidos, conforme - NBR 10.004/2004,	Formalização da LO*	LP+LI
11	A empresa deverá apresentar Relatório de Monitoramento das Emissões Atmosféricas na chaminé da caldeira, durante os testes de operação da unidade industrial.	Formalização da LO*	LP+LI

(*) Contado a partir da data de concessão da Licença Prévia e da Licença de Instalação.

Data / Responsabilidade Técnica:

Data: Montes Claros, 28 de outubro de 2010	
Responsável pelo setor Técnico: Gislando Vinicius Rocha de Souza	Assinatura / Carimbo: 
Responsável pelo setor Jurídico: Yuri Rafael de Oliveira Trovão	Assinatura / Carimbo:  Yuri Rafael de Oliveira Trovão Chefe do Núcleo Jurídico da SUPRAM - NM MASP: 449177-6
Ambiental/Jurídico: Sandoval Rezende Santos	Assinatura / Carimbo: 
Gestor do Processo: Marco Alexandre Souza Silva	Assinatura / Carimbo: 
Analista Ambiental: Fabiano de Souza Rocha	Assinatura / Carimbo: 
Analista Ambiental: Eduardo Maia Valério	Assinatura / Carimbo: 