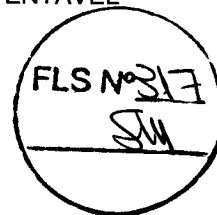




Parecer Técnico NARC Alto São Francisco Nº: 004/05
Processo NARC Alto São Francisco Nº: 101/04/01/04



PARECER TÉCNICO

Empreendedor:	Maria Luzia Tonelli de Faria	Classe ; 2	Atividade:
Empreendimento:	Fazenda Boa Vista I e III		
Atividade:	Culturas Anuais e Permanente-Irrigada, Beneficiamento de Café e Bovinocultura corte.		
Endereço:	Av. João Alves do Nascimento, 2.295- casa 19, Patrocínio -MG		
Localização:	Rodovia BR 354, entrar trevo Tapiraí + 38 km.		
Município:	Tapiraí- MG		
Consultoria Ambiental:	Água e Terra Planejamento Ambiental - (34) 3831-9844		
Referência			Validade: 6 ANOS

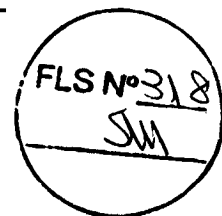
INTRODUÇÃO

Os empreendimentos Fazenda Boa Vista I e III estão localizados no município de Tapiraí/MG. O acesso é pela rodovia BR 354, sentido Formiga-Estalagem, entrar no trevo para Tapiraí + 38 Km. A Fazenda Boa Vista I possui uma área total 670,90 ha. Nesta propriedade concentra-se toda a infra-estrutura necessária, para o beneficiamento do café, produzido pelo empreendedor. A área utilizada na implantação das benfeitorias e maquinários é de 8,00 ha. Culturas exploradas nesta propriedade, café com plantio em sequeiro (149,90 ha) e milho forrageiro (35,00 ha). Em 377,68 ha de pastagens formadas (brachiária), explora-se a criação de animais de grande porte. Coordenadas geográficas: Longitude: 0378721, Latitude: 7808287. A Fazenda Boa Vista III possui uma área total de 329,00 ha. Culturas exploradas, café com plantio em sequeiro 44,64 ha, café com o sistema de plantio irrigado (gotejamento), 40,00 ha, e bovinocultura de corte. Coordenadas geográficas: Longitude: 0386447; Latitude: 7807360. A água utilizada no empreendimento é proveniente de duas captações; Ribeirão dos Monjolos e Ribeirão da Mutuca. A propriedade é atendida pela CEMIG e por telefone celular móvel e fixo. Possui um total de 35 empregados fixos, alocados para desempenhar as atividades pertinentes a cada função. Durante os períodos de plantio e colheita contrata-se mão de obra temporária, que pode chegar a 150 trabalhadores safristas, por um período de 90 dias. O empreendimento conta com a assessoria periódica de engenheiro agrônomo e técnico agrícola.

BENFEITORIAS FAZENDA BOA VISTA I

Descrição	Área
• 01 terreiro de secagem café	= 13.000 m ²
• 01 barracão de alvenaria	= 400 m ² .
• 01 barracão estrutura metálica	= 800 m ² .
• 03 casas sede (90 m ² / cada)	= 270 m ² .
• 14 casas de funcionários (60m ² /cada)	= 840 m ² .
• 01 cantina com refeitório	= 100 m ²
• 01 Curral de cordoalha	= 400 m ²
• 01 Curral com cobertura	= 150 m ²
• 01 escritório e almoxarifado	= 80 m ² .

- 01 cobertura metálica recepção café = 960 m².
- 01 depósito e almoxarifado = 50 m²
- 01 oficina completa = 216 m²
- 01 barracão depósito de café = 60 m²
- Cerca de arame farpado = 10,5 km



BENFEITORIAS FAZENDA BOA VISTA III

Descrição	Área
• 01 casa sede	= 90 m ²
• 01 casa de colono	= 48 m ²
• 01 curral de cordoalha	= 400 m ²
• Cerca arame farpado	= 6,0 km

RECURSOS HÍDRICOS

ÁGUA

A demanda de água no empreendimento é disponibilizada, pelo Ribeirão dos Monjolos ou Grande e Ribeirão Mutuca. São pertencentes da bacia estadual do Rio Perdição e federal do Rio São Francisco. A água destinada a fertirrigação da cultura de café é captada em barramentos presente no empreendimento, barramentos estes formados pelas águas dos referidos ribeirões. A água utilizada possui outorga de direito de uso, conforme certificado emitido pelo IGAM, constante no processo, com vencimento em 31.03.2006.

ÁGUAS PLUVIAIS

Desde a entrada de acesso a propriedade, bem como em seu entorno, há uma preocupação do empreendedor, em manter estes locais protegidos, para evitar o carreamento de terras a cursos d'água através de processo de erosão e, evitar a degradação destas áreas. Nas áreas com declive acentuado, estas águas são captadas através de bolsões, construídos nas cabeceiras das curvas de nível, existentes nas culturas exploradas. No topo dos morros são conservadas as matas nativas, que propicia melhor retenção e penetração destas águas para o subsolo, minimizando o escoamento superficial e, conseqüentemente evitando erosões.

SOLOS

São classificados nos empreendimentos, como Latossolo vermelho-amarelo, solos aluviais, hidromórficos encontrados próximos ao leito dos rios e argilosos. Apresentam com textura que vai de média até muito argilosa. Estes solos são argilosos deve preferencialmente ser utilizado em culturas perenes e ou pastagens. São bastante

ácidos e pobres em nutrientes. Contudo, quando adubados e corrigidos tornam-se muito produtivos. A vegetação de matas de galeria é típica desse tipo de solo.

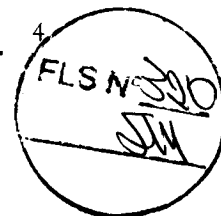
ÁREAS DE PRESERVAÇÃO PERMANENTE E RESERVA LEGAL

São consideradas áreas de preservação permanente, as florestas e demais formas de vegetação natural situadas ao longo dos rios ou de qualquer curso d'água, as áreas que circundam as lagoas, lagos ou reservatório d'água naturais ou artificiais e as nascentes, ainda que intermitentes, e os chamados "olhos d'água", qualquer que seja a sua situação topográfica num raio de 50 metros de largura. Estas florestas recebem as denominações de matas ciliares, ripárias, ribeirinhas ou de galeria. Estas áreas ocupam 165,81 ha nos empreendimentos citados e estão, em ótimo estado de conservação. A área destinada a Reserva Legal de acordo com o Código Florestal, Lei 4.771/96, art. 16 e 44; Lei Florestal 14.309/2002, seção III, art. 14 parágrafo 2 ao art. 21 que corresponde aos 20% da área total mapeada, providenciar a sua demarcação junto ao órgão competente IEF e, averbar em Cartório de Registro de Imóvel.

ESCRICÃO DAS ATIVIDADES

CAFEICULTURA

Esta atividade é explorada no sistema de plantio em sequeiro, na área total de 194.94 ha, nos empreendimentos Fazenda Boa Vista I e III. No sistema de plantio irrigado por gotejamento a área total de plantio é de 40,00 ha, este plantado na Fazenda Boa Vista III. Conta com um suporte completo no que tange a seu processo produtivo. Este processo compreende a calagem e adubações, que são realizadas de acordo com a recomendação da análise de solo. Além da adubação e calagem, outro sistema de correção do solo é feito através da aplicação de gesso. Pode ser aplicado junto com o calcário, quando ocorre alta saturação de alumínio, na camada sub superficial do solo, que compreende uma profundidade de 20 a 60 cm. A tecnologia utilizada para a exploração da cultura, compreende as etapas; preparo e correção do solo, práticas conservacionistas, época de plantio, material de plantio, densidade de plantio, plantio, cultivo mecânico e químico, tratos culturais e colheita. A colheita é mecânica, e depois é realizado o repasse manual. As variedades cultivadas são; Mundo Novo com densidade de plantio de 2.500 pés/ ha; Catuaí com 5.200pés/ ha e Topázio com 3.200 pés / ha. As mudas para o plantio são adquiridas de fornecedores idôneos da região. A produtividade média alcançada é de 28 sacos / hectare no sistema de sequeiro e, 69 sacos / há no sistema de plantio com irrigação. Toda a safra colhida é armazenada na Fazenda Boa Vista I, onde se procedem ao beneficiamento, armazenamento e comercialização.



BENEFICIAMENTO DO CAFÉ

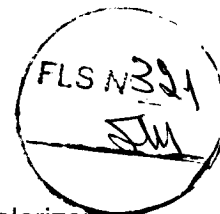
O beneficiamento refere-se ao despulpamento do café. É realizado antes de sua comercialização. Isso ocorre porque o café em coco quando armazenado em tulhas, de forma adequada tende a manter as suas características, como cor natural e grau de umidade entre 11 e 12% por muitos meses. O processo de beneficiamento compreende as seguintes etapas: inicialmente o café colhido é encaminhado para a limpeza a úmido, onde é lavado para retirar as impurezas como pedras, torrões de terra, galhos, folhas, etc. A água utilizada nessa etapa do beneficiamento é reciclada por tanques decantadores e são reaproveitadas em novas lavagens. A partir de então é realizada uma seleção inicial por densidade. O café verde e "café bóia" é separado do café cereja. O café verde e o café bóia são transportados para os terreiros para secagem natural, sendo periodicamente revolvidos, para acelerar o processo de secagem e evitar sua fermentação. Após sua secagem o café é transportado para o secador e o descascador. Este processo é dividido em duas etapas. Na primeira ocorre a separação de impurezas maiores e menores do que o café em coco. No catador de pedras, o fruto é separado de impurezas mais pesadas. Somente na terceira etapa é que ocorre o descascamento do café. Nesse processo a casca é eliminada pela própria máquina de beneficiamento. Na última etapa, os grãos são classificados por tamanho. Para fazer essa separação, a máquina utiliza peneiras. Quanto maior for a peneira maior será o grão de café. O café cereja que foi separado dos demais na primeira etapa de classificação é submetido ao processo de despulpamento, que consiste na retirada da casca e mucilagem, obtendo um produto de melhor qualidade e melhor preço no mercado. Esse despulpamento consiste na remoção da casca por processo mecânico.

CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ

É a operação final do café. Ocorre no classificador (máquina constituída por um conjunto de peneiras e colunas de ventilação) de modo a classificá-lo pelas dimensões e forma, bem como separá-lo do café mais leve (café escolha). A qualidade do café compreende duas fases distintas: a classificação por tipos ou defeitos e a classificação pela bebida. Além desses dois aspectos principais o café pode também ser classificado por: peneiras, cor, torração e descrição.

A classificação por tipo é realizada com base na contagem dos grãos defeituosos ou de impurezas contidos numa amostra de café beneficiado. É obedecida a Tabela Oficial para Classificação, de acordo com a qual cada tipo de café corresponde a um número maior ou menor de defeitos encontrados em sua amostra. Os defeitos são separados e contados, segundo a Tabela de Equivalência de Grãos imperfeitos e impurezas. A base para se estabelecer a equivalência dos defeitos é o grão preto, que é considerado o padrão dos defeitos ou defeito capital. Em geral são necessários vários grãos imperfeitos para se obter um defeito, enquanto o grão preto, por si só, corresponde a um defeito.

A classificação por bebida é realizada a prova da xícara, pela qual o provador avalia as características de gosto e aroma do café. Tem dois objetivos fundamentais: conhecer a



qualidade do café a ser comercializado e definir as ligas ou blends que valorizem determinados lotes de café.

Outras classificações do café: segundo a classificação oficial o café brasileiro apresenta sete escalas de bebidas, sendo o mole, referência para todas.

- Mole: tem sabor agradável, suave e adocicado.

-Estritamente mole: idem ao mole, mas de forma mais acentuada.

-Apenas mole: tem sabor suave, mas sua qualidade é inferior à dos anteriores, com leve adstringência ou aspereza no paladar.

- ura : apresenta gosto acre, adstringente e áspero.

-lada: tem leve sabor de iodofórmio.

- Rio: tem cheiro e gosto acentuado de iodofórmio.

-Rio zona, macacos: são denominações regionais para qualificar bebidas com características desagradáveis, bem mais acentuadas que as bebidas rio.

Temos outras classificações como, pela cor, pela descrição e quanto a peneiras. Não há necessidade de comentarmos sobre estas.

CULTURA DO MILHO FORRAGEIRO

A utilização do milho forrageiro no empreendimento é voltada para a produção de volumoso para alimentação animal. A área total cultivada é de 35,00 ha. O material é colhido verde isto é, com 60 a 70 dias após o plantio. Sua produtividade média é de 50 toneladas de silagem por hectare. Seu processo produtivo compreende; amostra de solo para calagem e adubação, plantio, tratamentos culturais com herbicidas, adubação de cobertura, controle de pragas e doenças, colheita, produção de volumoso, ensilagem e fornecimento para os animais.

BOVINOCULTURA

A área destinada a esta atividade é de 542,00 ha nas Fazendas Boa Vista I e III, formadas em pastagens com o capim da espécie brachiária. As propriedades desenvolvem o processo de cria e recria, utilizando a inseminação artificial e a transferência de embriões. O sistema de criação adotado é o semi-intensivo, onde os animais recebem sal mineral (100g/dia/animal) durante todo o ano e, na época de

estiagem, recebem ração e volumoso no cocho (média 25kg/dia/animal). É adotado também o sistema rotacional de piquetes, o que evita a destruição das pastagens e a compactação do solo. O controle sanitário do rebanho é realizado, por visitas periódicas de veterinários às propriedades. Os animais recebem vacinas contra febre aftosa, raiva, botulismo, controle de patógenos e outras práticas sanitárias de acordo com as recomendações dos órgãos oficiais como o IMA. Esta atividade possui um plantel variado que vai depender das condições das pastagens, e do preço de mercado. Os animais são adquiridos de terceiros, com um peso aproximado de 5 a 6 arrobas e, quando atingem um peso entre 8 a 10 arrobas, são comercializados com confinadores da região. As instalações e benfeitorias presentes no empreendimento são: escritório, farmácia veterinária, currais, galpões para armazenamento de insumos, cochos coberto, bezerreiros, balança e estrutura para ensilagem de volumoso.

Os efluentes gerados, permanecem no pasto, inclusive repondo parte dos nutrientes que foram suprimidos ou retirados das pastagens. Não recebem ração pronta, somente sal mineral com livre acesso e silagem na época da seca.

A finalidade maior desta atividade é o aproveitamento das áreas de pastagens e capineira, nas quais os efluentes da cafeicultura são utilizados através da fertirrigação. Número de funcionários locados nesta atividade é 2 (dois).

RESÍDUOS E EFLUENTES GERADOS NO EMPREENDIMENTO

ÁGUAS RESIDUÁRIAS PROVENIENTE DO PROCESSAMENTO ÚMIDO DO CAFÉ

O despulpamento do café, além de conferir uma melhor qualidade ao produto, requer menor área e um tempo menor para secagem. O maior problema deste tipo de beneficiamento está relacionado à disposição das águas residuárias ricas de resíduos orgânicos e até fenol. O potencial contaminante proveniente da despolpa e desmucilagem do café é muito elevado, da ordem de 32.459 mg /l de DBO. A geração de efluentes líquidos provenientes da lavagem e despolpa está relacionada com a época da colheita. Os principais problemas ambientais causados pelo despulpamento envolvem: elevado consumo de água, em torno de quatro mil litros para processar uma tonelada de grão, alto teor de poluentes presentes na água residuária gerada em função da alta concentração de DBO, e dos sólidos dissolvidos e presença de fenóis que dependendo da concentração atual como bactericidas. Quando não se tem um processo adequado de tratamento da água residuária do café, pode ocorrer contaminação do solo, da água subterrânea e das águas superficiais, podendo causar graves problemas de degradação e até mesmo destruição da flora e fauna, comprometendo a qualidade da água para o consumo humano, dessedentação animal e até mesmo inviabilizando seu reuso na irrigação. Para o tratamento dessa água residuária o empreendimento conta com 3 (três) lagoas de decantação e 1 (uma) facultativa, dimensionadas para lavagem de até 25.000 sacas / café /ano. Da lagoa facultativa, esta água é aproveitada pelo processo de fertirrigação, na própria atividade cafeeira.



OUTROS RESÍDUOS

As culturas exploradas no empreendimento café e milho forrageiro produzem como resíduos, ramos, raízes, galhos, folhas e cascas. São incorporados ao solo no plantio convencional, ou a formação de cobertura morta, no caso de plantio direto. Esta prática é importante, pois representa uma fonte rica de nutrientes (principalmente potássio) e de matéria orgânica.

O lixo doméstico como vidros, papéis, metal e plásticos, gerados nas benfeitorias isto é, casa sede (04), casas de funcionário (15), escritório (01), cantina (01) e oficina são realizada a coleta seletiva e posterior comercialização com compradores da região.

Os resíduos provenientes da oficina mecânica, quais sejam, filtros, estopas, pneus, sucata entre outros são reciclados e, também comercializados com compradores que percorrem a região para esse fim.

O lixo orgânico como animais mortos e restos de cozinhas são destinados a fossos (buracos no solo) denominados cemitérios, coberto com lona plástica e protegidos com canaletas para evitar a entrada de água de chuva e distante de curso d'água.

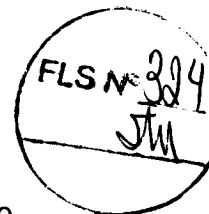
Os efluentes sanitários são destinados às fossas sépticas existentes em cada benfeitoria citada.

As embalagens vazias de defensivos agrícolas são armazenadas em galpão centralizado na Fazenda Boa Vista I (empreendimento suporte) onde se procedem às recomendações contidas na Lei Federal nº 9.974 de 06/06/00 e Decreto nº 3.550 de 27/07/00. O não cumprimento desta responsabilidade poderá implicar em penalidades previstas na legislação específica e na Lei de Crimes Ambientais (Lei 9.605 de 13/02/98) como multas e até pena de reclusão.

As embalagens vazias, de medicamentos e produtos (veterinário), utilizados na atividade da bovinocultura são armazenados em bombonas de 200 litros. Quando cheio este é enviado ao aterro sanitário municipal da cidade de Tapiraí.

CONSIDERAÇÕES A RESPEITO DA CONDUÇÃO DO CAFÉ PÓS-COLHEITA

- 1 Lave o café e inicie a secagem imediatamente após a colheita e sempre no mesmo dia.
- 2 Nunca deixe o café recém-colhido pernoitar ensacado ou amontoado na lavoura ou no terreiro para evitar esquentamento e fermentação que prejudicam a qualidade.
- 3 Revolva o café no mínimo 10 vezes ao dia, nos dois sentidos, para acelerar a secagem e evitar o aparecimento de grãos fermentados e mofados.
- 4 Carregue o secador com cafés que tenham o mesmo teor de umidade para diminuir o tempo de secagem, economizar combustível e eletricidade e obter um produto com seca uniforme.
- 5 Envie os cafés verdes e cerejas ao descascador de cereja para separar os verdes, descascar os cerejas (maduros) e separar a polpa que envolve o pergaminho.
- 6 Controle a umidade do café que esta sendo secado usando um determinador de umidade ou pesando o produto. Dez litros de café cereja seco a 11% devem pesar entre 4,2 e 4,5 kg.



- 7 Não armazene o café com excesso de umidade para evitar a formação de mofo.
- 8 Mantenha o café beneficiado em sacos limpos e sem cheiros, em armazém com piso impermeável.
- 9 A bebida é afetada pelo sistema de preparo (natural ou cereja descascado). O sistema cereja descascado é recomendado para regiões onde há dificuldade em se obter cafés de bebida boa e também para baixar os custos de secagem em todas as regiões e como forma de agregar valor ao produto.
- 10 Prepare bem seu café para evitar perdas de preço. O bom preparo de um café não representa custos adicionais mas sim ganho de preço.

CONCLUSÃO

Considerando a viabilidade das medidas de controle ambiental proposta e/ou adotadas, esta assessoria técnica opina pelo deferimento da concessão da Licença de Operação Corretiva - LOC, para a Fazenda Boa Vista II de propriedade da Sra. Maria Luzia Tonelli de Faria, desde que atendidas as condicionantes propostas no Anexo I e ouvida a Assessoria Jurídica do COPAM-URC ASF. A validade da Licença é de 06 (seis anos).

É o Parecer

06/01/2005


JOSÉ ANTONIO LIMA GRAÇA
ASSESSORIA TÉCNICA / COPAM –URCASF

CONDICIONANTES SUGERIDAS PARA ADEQUAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

- 1- Durante a manipulação, preparação e aplicação de defensivos agrícolas, usar macacão com mangas compridas, botas, chapéu de aba, luvas de borracha, avental impermeável e máscara apropriada.
- 2 Transportar e devolver as embalagens vazias, com suas respectivas tampas, para a unidade de recebimento mais próxima no prazo de até um ano. Manter em seu poder os comprovantes de entrega e a nota fiscal de compra do produto.
- 3 Efetuar a retirada do lodo das fossas sépticas, através de chorumeira, depositar em área agrícola distante das nascentes e cursos d'água. Esta operação é realizada trimestralmente.
- 4 Construir terraços em curvas de nível nos locais com declividade, sendo reformado a cada três anos. O prazo estipulado é para a próxima safra 2004/2005.
- 5 A Área de Preservação Permanente deverá ser protegida com cerca de arame (liso ou farpado) e aceiradas, para evitar queimada, e a entrada de animais doméstico. Realizar o monitoramento periódico (mensalmente) nas cercas.
- 6 Providenciar a demarcação e averbação da Reserva Legal, no Cartório de Registro de Imóvel. Prazo para a solicitação 90 dias.
- 7 Use sempre secador com fomalha de fogo indireto (trocaador de calor) ou queimador de gás para evitar que o café fique com cheiro de fumaça. Use a própria casca como combustível barato (que evita a derrubada de florestas).
- 8 Mantenha o café em coco seco em tulhas, de preferência de madeira, por um período mínimo de 30 dias.

OBSERVAÇÕES

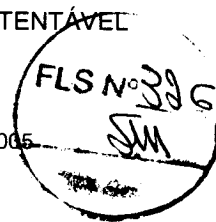
1. O não atendimento dos itens especificados acima, bem como o não cumprimento de qualquer dos itens constante do PCA apresentado ou qualquer situação que descaracterize o objeto desta Licença de Operação Corretiva, sujeitará a empresa à aplicação das Penalidades previstas na Legislação Ambiental e ao cancelamento da licença de operação obtida.
2. A critério do corpo técnico da URC-ASF, poderão ser alterados os prazos acima indicados, bem como solicitada à adoção, de outras medidas que se fizerem necessárias.

Núcleos de Apoio à Regional Copam Alto São Francisco - NARC	
Autores: <i>José Antônio Lima Grama</i>	Coordenador do Núcleo de Apoio à Unidade Regional Colegiada Alto São Francisco:
Assinatura: <i>[assinatura]</i>	Assinatura: <i>[assinatura]</i> <i>Lais Fonseca dos Santos</i> Coordenadora do Núcleo de Apoio à Regional do COPAM Alto São Francisco
Data: <i>06/01/05</i>	Data: <i>06/01/05</i>



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
NÚCLEO DE APOIO À REGIONAL COPAM ALTO SÃO FRANCISCO - NARC

Parecer Jurídico NARC Alto São Francisco Nº: 002/2005
Processo NARC Alto São Francisco Nº: 101/04/01/04



PARECER JURÍDICO

Empreendedor: Maria Luzia Tonelli de Faria
Empreendimento: Fazenda Boa Vista I e III
Classe: II
Atividade: Culturas Anuais Permanentes, Irrigação e Beneficiamento de Café e Bovinocultura de Corte
Endereço: Av. João Alves do Nascimento, 2295, casa 19
Localização: Rodovia BR 354, entrar trevo Taperai + 38 KM
Município: Taperai/MG
Consultoria Ambiental: Água e Terra Planejamento Ambiental
Referência: LOC

Validade: 6 anos

RESUMO

O empreendimento em comento, situado em zona rural, no município de Taperai, requereu a Licença de Operação em procedimento corretivo para a atividade de Culturas Anuais e Permanentes, Beneficiamento de Café e Criação de Animais de Grande Porte.

O processo encontra-se formalizado, estando em conformidade com a documentação exigida.

Arrimado pela Lei n. 13.199 de 29 de janeiro de 1999, artigo 19, parágrafo 2º, O Instituto Mineiro de Gestão da Águas – IGAM, outorgou a Sra. Maria Luzia Tonelli de Faria, através das portarias 218/2001, 220/2001 e 223/2001, o direito de uso de água; com validade até 31 de março de 2006.

O empreendimento não possui reserva legal averbada, estando em desacordo com a Constituição Federal art.225, inciso III; Constituição do Estado de Minas Gerais art. 214, inciso VIII; Código Florestal, Lei 4771/96, arts.16 e 44 ; Lei Florestal 14.309/2002, seção III art. 14, parágrafo 2º ao art. 21. As áreas de preservação permanente encontram-se preservadas, conforme descrito no parecer técnico.

Isto posto, sugere-se a concessão da Licença de Operação em procedimento corretivo, com prazo de validade de seis anos, com condicionantes, nos termos do parecer técnico.

Ressalta-se que a Licença Ambiental em apreço não dispensa nem substitui a obtenção, pelo requerente, de outras licenças legalmente exigíveis, nos termos do artigo 8º. do Decreto n. 39.424/98, com redação parcialmente alterada pelo Decreto n. 43.127/02.

É o parecer .

Divinópolis, 6 de janeiro de 2005.


Pedro Coelho Amaral
CAB/MG 93438