



PARECER ÚNICO SEI N.º 110980177

| | | | | |
|---|---|---|---|------------------------------|
| INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental | | SLA n.º: 431/2025 | SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento | |
| FASE DO LICENCIAMENTO: LIC + LO – LAC2 | | | VALIDADE: 10 anos | |
| PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS: Captação subterrânea | | PORTARIA DE OUTORGA 1903007/2022 | | SITUAÇÃO: Deferida |
| EMPREENDEDOR: ANTÔNIO NARCISIO RIBEIRO BARBOSA - EIRELI | | CNPJ: 18.404.530/0001-60 | | |
| EMPREENHIMENTO: FRIGORÍFICO SÃO SEBASTIÃO | | CNPJ: 18.404.530/0001-60 | | |
| MUNICÍPIO: SANTA JULIANA-MG | | ZONA: Rural | | |
| COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): WGS 84 LAT - 19° 17' 40,750" LONG - 47° 32' 6,219" | | | | |
| LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO: <input type="checkbox"/> INTEGRAL <input type="checkbox"/> ZONA DE AMORTECIMENTO <input type="checkbox"/> USO SUSTENTÁVEL <input checked="" type="checkbox"/> NÃO | | | | |
| BACIA FEDERAL: RIO PARANAÍBA | | BACIA ESTADUAL: Rio Araguari | | |
| UPGRH: PN1 | | | | |
| CÓDIGO: | ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 217/17): | Classe | Fator locacional | |
| D-01-02-04 | Abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc), com um plantel de 1.200 cabeças/dia | 05 | 0 | |
| D-01-04-01 | Industrialização de carne, inclusive desossa, charqueada, e preparação de conservas 108 toneladas/dia | 04 | 0 | |
| RESPONSÁVEL TÉCNICO: Engenheiro Químico – José Roberto Venturi Engenheiro Agrônomo- Clayton Ramos de Oliveira Vilarinho. | | REGISTRO: CREA-MG: 177.579/D CREA-MG: 40.731/D | ART: MG 20210750449 MG 20210751790 | |
| AUTO DE FISCALIZAÇÃO: 174350/2025 | | | DATA: 11/02/2025 | |

| EQUIPE INTERDISCIPLINAR | MATRÍCULA | ASSINATURA |
|---|-------------|------------|
| Amilton Alves Filho | 1.146.912-9 | |
| Ricardo Rosamilia Bello | 1.147.181-0 | |
| Ilídio Mundim Filho – Técnico Ambiental (formação jurídica) | 1.397.851-5 | |
| De acordo: Rodrigo Angelis Alvarez – Coordenador de Análise Técnica | 1.191.774-7 | |
| De acordo: Paulo Rogério – Coordenador de Controle Processual | 1.472.918-0 | |



1.0 Resumo.

O empreendimento FRIGORÍFICO SÃO SEBASTIÃO pretende atuar no setor de frigorífico, exercendo suas atividades no município de Santa Juliana-MG. Em 23/01/2025, foi formalizado o presente processo administrativo de licenciamento ambiental SLA n.º 431/2025, na modalidade de LIC + LO (LAC2).

As atividades a serem licenciadas são: “abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc), código D-01-02-04 com um plantel de 1.200 cabeças” e “Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas”, código D-01-04-01 com uma capacidade nominal instalada de 108 toneladas/dia”. Por ter potencial poluidor grande e porte médio, o empreendimento foi enquadrado em classe 05 de licenciamento ambiental, sem critério locacional.

Em 11/02/2025 foi realizada fiscalização no empreendimento com o intuito de subsidiar a análise da solicitação da licença ambiental. Em seguida, foi solicitado informações complementares para concluir a respeito da viabilidade ambiental do empreendimento.

A água utilizada na unidade industrial é proveniente de 01 (uma) captação subterrânea, localizada nas seguintes coordenadas geográficas (S 19° 17' 34,20" e W 47° 32' 22,20"), para fins de consumo humano e industrial. A captação está regularizada junto ao Instituto Mineiro de Gestão das Águas (IGAM), portaria n.º 1903007/2022.

As áreas de preservação permanente (APP's) da propriedade somam 5,7084 hectares. Não foi requerido nenhuma intervenção ambiental. O empreendimento possui uma área total de 45,0725 hectares (matrícula n.º 15.335) e a área de reserva legal totaliza 9,02 hectares, não inferior aos 20% exigidos em Lei. Trata-se de áreas de cerrado e em processo de regeneração natural. O empreendedor apresentou o CAR para o empreendimento em questão com o seguinte número: MG-3157708-0504EB84D8C648D6BC427FACE36CCA77

Os aspectos/impactos ambientais associados às atividades do empreendimento são: consumo de água, geração de efluentes líquidos e atmosféricos, de odores, resíduos sólidos e ruídos. As medidas mitigadoras para estes impactos deverão ser cumpridas por meio dos programas de gestão ambiental e monitoramento.

Na área do Frigorífico serão instaladas todas as infraestruturas necessárias para o abate de animais, bem como as medidas de controle ambiental. Os efluentes sanitários e industrial serão destinados para a ETE que será construída. O sangue será coletado e armazenado em um tanque de inox, e posteriormente será recolhido por empresa licenciada. As demais vísceras e ossos gerados no abate também serão recolhidas por empresas licenciadas ambientalmente.



Desta forma, a URA TM sugere o deferimento da Licença Ambiental Concomitante (LAC-2) para o empreendimento Frigorífico São Sebastião.

2.0 Introdução.

2.1. Contexto histórico.

O empreendimento Frigorífico São Sebastião, localizado no município de Santa Juliana-MG, pretende iniciar a atividade de abate de animais de pequeno porte (suínos) e industrialização da carne. É importante mencionar que o empreendimento será instalado em um imóvel rural próximo ao perímetro urbano da cidade de Santa Juliana-MG.

De acordo com a Deliberação Normativa COPAM nº. 217/2017, o empreendimento é enquadrado em classe 05, de médio porte e grande potencial poluidor, para a atividade de “abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc), código – D -01-02-05” com um plantel de 1200 cabeças/dia. Já a atividade de “industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas, código - D-01-04-0”, com capacidade nominal instalada de 108 toneladas/dia é classificada como de grande porte e médio potencial poluidor (classe 4). O fator locacional para o empreendimento é igual a zero.

O presente processo foi instruído com RCA e PCA (Relatório de Controle Ambiental e Plano de Controle Ambiental), elaborados pela empresa Novo Horizonte Soluções Ambientais Sustentáveis Ltda., tendo como responsáveis: Clayton Ramos de Oliveira Vilarinho - CREA-MG: 40.731/D e ART n.ºMG20210751790 e José Roberto Venturi - CREA-MG 177.579/D e ART n.º MG 20210750449.

A fiscalização realizada pela equipe técnica da URA TM ocorreu no dia 11/02/2025, com o intuito de subsidiar a análise técnica, sendo observadas todas as instalações do empreendimento, as áreas destinadas às atividades, bem como o sistema de controle ambiental atualmente desenvolvido. Em seguida, foi solicitado informações complementares.

O empreendimento apresenta inscrição no Cadastro Técnico Federal – CTF/APP-IBAMA de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais, sob o registro n.º 6996038.

As informações aqui relatadas foram feitas com base nos estudos apresentados e fiscalização realizada no empreendimento.



2.2 CARACTERIZAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

O imóvel possui uma área total de 45,0725 ha, Fazenda Santa Juliana, lugar Boa Vista ou Chácara, conforme matrícula n.º15.335. A área que será destinada ao abatedouro (área do frigorífico, circulação e apoio) corresponde a 5,1757 hectares, figura 1.



Figura 01 - Limites do empreendimento em vermelho. Fonte: SLA, 2025.

Vale salientar que todo acesso ao Frigorífico é feito por rodovia asfaltada, ou seja, não existe estradas/vias sem pavimentação.

A estimativa de geração de efluentes industriais em virtude do abate de suínos e industrialização da carne (linha vermelha, linha verde, lavação de veículos, restaurante e efluente sanitário) é de aproximadamente 720 m³/dia. De acordo com as informações apresentadas todos os efluentes gerados na unidade industrial serão destinados para Estação de Tratamento de Efluentes (ETE). O empreendimento contará com 220 trabalhadores e todos os efluentes serão direcionados para a ETE que será instalada no local.

No abatedouro será instalada uma caldeira vertical com capacidade nominal 3.000 kgv/h e altura da chaminé de 8,0 metros. O combustível da cadeira será a lenha. O sistema de resfriamento e refrigeração das carcaças de animais serão constituídos por 13 câmaras com capacidade para 1200 carcaças. O tipo de fluido refrigerante que será utilizado é a amônia.



Serão construídos galpões destinados a atividade de manutenção e reparo e almoxarifado para guardar insumos. A área de manutenção e reparos possuirá diversas ferramentas e estoque de materiais. No almoxarifado serão guardados materiais de reposição do frigorífico e insumos destinados a limpeza da empresa.

Os suínos serão pesados e destinados para pocilgas, onde permanecem em jejum e dieta. Em seguida, serão conduzidos por um corredor com chuveiro de aspersão, até a sala de abate. Uma vez atordoados com choque elétrico, os suínos serão conduzidos por um trilho aéreo mecanizado para a sangria, sendo em seguida levados para o tanque de escaldagem. Após a escaldagem, o suíno passará por um processo de depilagem e chamuscagem. Após a limpeza, o suíno será lavado e realiza-se a evisceração. Em seguida, as carcaças são serradas longitudinalmente, seguindo-se a espinha dorsal, e divididas em duas meias carcaças. Remove-se a medula e o cérebro dos animais e as carcaças são limpas com facas - algumas aparas ou apêndices são removidos. Estas carcaças são então lavadas com água sob pressão e encaminhadas para refrigeração em câmaras frias, com temperaturas controladas para seu resfriamento e sua conservação. Posteriormente, podem ser comercializadas com açougues e supermercados.

Efetivada a evisceração dos animais, as vísceras são submetidas à inspeção sanitária. Aquelas reprovadas são encaminhadas para a caixa de recusa, para produção de sebo ou óleo animal, e de farinhas de carne para rações animais. Caso os intestinos sejam destinados para produtos de consumo humano, depois da aprovação sanitária o pâncreas é retirado. Ocorre a separação do estômago, reto, intestino delgado (duodeno, jejuno), intestino grosso (cólon) e ceco. Então, o estômago e os intestinos são enviados para seções específicas dos abatedouros, normalmente chamadas de bucharias e de triparias, onde são esvaziados de seus conteúdos, limpos e processados para posterior conservação, armazenamento e expedição. As tripas (intestinos) dos suínos, são esvaziadas e remove-se a gordura e as camadas da parede intestinal (mucosa, serosa, submucosa e musculares), chamadas de "limo", manualmente ou com o auxílio de equipamentos específicos e de bastante água. Após a lavagem, as tripas são classificadas, separadas em maços e imersas em salmoura para conservação. Depois deste tratamento, as tripas são salgadas e armazenadas em sal, normalmente em tambores ou bombonas, para comercialização. Outras vísceras comestíveis, como fígado, coração, rins, língua e outras, também serão processadas na própria planta. O processamento é limitado ao corte e à lavagem, para posterior embalagem e resfriamento (Fonte: RCA, 2025).



3.0 DIAGNÓSTICO AMBIENTAL.

O empreendimento em questão não iniciou suas atividades de abate de suínos e industrialização da carne. A atual fase do licenciamento é LAC2 (LIC + LO), classe 05.

De acordo com a Infraestrutura de Dados Espaciais do Sistema Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos (IDE-Sisema), foi possível observar que o empreendimento não se localiza em área definida com critérios locacionais de enquadramento ou nos fatores de restrição ou vedação. A captação d'água realizada no empreendimento é subterrânea, e foi apresentado a portaria de outorga do IGAM.

3.1. UNIDADES DE CONSERVAÇÃO.

O empreendimento em questão não está localizado em área de conservação ou em zona de amortecimento. Portanto, não existe necessidade de apresentar anuência dos órgãos gestores.

3.2 UTILIZAÇÃO DOS RECURSOS HÍDRICOS

A água utilizada na unidade industrial é proveniente de 01 (uma) captação subterrânea, localizada nas seguintes coordenadas geográficas (S 19° 17' 34,20" e W 47° 32' 22,20"), para fins de consumo humano e industrial. A captação está regularizada junto ao Instituto Mineiro de Gestão das Águas (IGAM), portaria n.º 1903007/2022.

De acordo com o estudo ambiental apresentado a empresa utilizará a água para lavagem de carcaças, lavagem de pisos, lavagem de veículo, produção de vapor e consumo humano, conforme tabela 01.

Tabela 01 – Consumo de água no empreendimento.

| Finalidade do consumo de água | Consumo diário em m³ dia ⁻¹ |
|--|--|
| Lavagem (recepção de animais) | 84,00 |
| Lavagem de carcaças | 30,00 |
| Lavagem de veículos | 40,00 |
| Sistema de controle de emissões atmosféricas | 2,0 |
| Processamento da carne | 20,00 |
| Lavagem de pisos /ou equipamento | 180,00 |
| Resfriamento/refrigeração | 13,00 |



| | |
|-------------------------------|------------|
| Produção de vapor | 5,0 |
| Consumo humano | 6,0 |
| Outras finalidades (pocilgas) | 50,00 |
| Total | 430 |

3.3. CAVIDADES NATURAIS.

O empreendimento não está localizado em área com potencial de ocorrência de cavidades.

3.4. RESERVA LEGAL E ÁREA DE PRESERVAÇÃO PERMANENTE.

As áreas de preservação permanente (APP's) da propriedade somam 5,7084 hectares, estando em ótimo estado de conservação, conforme verificado em vistoria.

O empreendimento possui uma área total de 45,0725 hectares (matrícula n.º 15.335) e a área de reserva legal totaliza 9,02 hectares, não inferior aos 20% exigidos em Lei. Trata-se de áreas de cerrado e em processo de regeneração natural. O empreendedor apresentou o CAR para o empreendimento em questão com o seguinte número:MG-3157708-0504EB84D8C648D6BC427FACE36CCA77. Na figura 2, é possível ver a área destinada a reserva legal na cor verde.



Figura 2 – Limites do empreendimento e área de reserva legal na cor verde.



3.5. INTERVENÇÃO AMBIENTAL.

Não foi requerido pelo empreendedor nenhuma intervenção ambiental.

4.0 ASPECTOS/IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

4.1 RUÍDOS

O empreendimento não iniciou suas atividades no local. No entanto, será condicionado ao empreendedor o monitoramento dos níveis de pressão sonora na área do abatedouro, conforme NBR 10.151.

4.2 EFLUENTES LÍQUIDOS DE ORIGEM INDUSTRIAL

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

A linha vermelha é composta pelos efluentes gerados nas áreas onde o sangue é o principal contaminante, tais como água de lavagem da área de sangria das operações de evisceração, desossa, resfriamento, limpeza de tripas, depilação de suínos e processamento de vísceras. O sangue será armazenado temporariamente em tanque refrigerado para posterior coleta pela empresa Rações Patense.

Os efluentes industriais passarão por gradeamento, peneiras, desarenador e tanque de equalização. Posteriormente, serão destinados para 02 (duas) lagoas com as seguintes dimensões: Lagoa 1- 4,5 m de altura, 17,5 m de largura, 4,5 m de profundidade e inclinação de 45°; Lagoa 2 - 4,5 m de altura, 30,0 m de largura, profundidade de 4,5 metros e inclinação de 45°. As lagoas serão impermeabilizadas com manta PEAD de 2,0 mm, conforme projeto apresentado. Após as lagoas os efluentes serão aplicados em uma área de pastagem de 20,7368 hectares.

Todos os efluentes gerados serão direcionados para a Estação de Tratamento de Efluentes (ETE) do abatedouro. Os resíduos sólidos retirados das peneiras estáticas serão destinados para compostagem.



4.3 ESGOTO SANITÁRIO

Os esgotos sanitários serão coletados e conduzidos, *in natura*, via sistema hidrossanitário para a Estação de Tratamento de Efluentes (ETE) que será construída. O empreendimento contará com 212 funcionários fixos.

4.4 EMISSÃO ATMOSFÉRICA

No empreendimento em questão está previsto a instalação de uma caldeira vertical com capacidade nominal 3.000 kgv/h, sendo a principal fonte de emissão de material particulado. O empreendedor deverá realizar o automonitoramento, conforme definido no anexo II.

4.5 RESÍDUOS SÓLIDOS

Durante o desenvolvimento das atividades no Frigorífico São Sebastião serão gerados diversos tipos de resíduos, tais como: sangue cozido, cinzas da caldeira a lenha, vísceras, ossos, carne rejeitada, sobras de alimentos, papéis, papelão, plásticos, recicláveis, bombonas de plásticos, óleos usados, cascos, copos descartáveis, papel higiênico, papel toalha, sucatas ferrosas, resíduos de vidros contaminados, EPI's usados, sucatas eletrônicas, lâmpadas fluorescentes e couro. Os resíduos classificados como classe I serão enviados para empresas licenciadas ambientalmente.

Os resíduos da linha vermelha (peneira), sangue e ossos serão recolhidos e destinados para a empresa Indústria de Rações Patense. As cinzas de caldeira e resíduos da linha verde serão destinados para a empresa de compostagem. O lixo doméstico será direcionado para o sistema de coleta pública da cidade de Santa Juliana-MG. Os subprodutos comestíveis como: fígado, miolo, rabo, língua, coração, tripa entre outros serão congelados e em seguida armazenados em uma câmara fria, o resfriamento é fundamental para que o produto não venha a perder.

A limpeza das pocilgas será realizada regularmente. Os resíduos orgânicos serão armazenados temporariamente e posteriormente recolhidos, sendo destinados para compostagem.

4.6 GERAÇÃO E ODORES

Abatedouros, devido ao processamento de animais, naturalmente geram odores provenientes de diversas fontes, como sangue, vísceras e outros resíduos animais, além de



processos como escaldagem e evisceração. O tratamento de efluentes e o armazenamento inadequado de resíduos também contribuem para o problema.

Como medida mitigadora o empreendedor deverá realizar higienização frequente das instalações, equipamentos e utensílios. Sistemas eficientes para tratar a água residual. Manutenção de baixas temperaturas nas áreas de processamento e armazenamento para retardar a decomposição. Garantir a ventilação adequada das instalações para diluir e remover os odores. Implementar um sistema eficiente de coleta, transporte e destinação final de resíduos são práticas recomendáveis para minimizar a geração e odores.

5.0 CONTROLE PROCESSUAL

Inicialmente, verifica-se que o processo foi formalizado e instruído corretamente no tocante à legalidade processual, haja vista a apresentação dos documentos necessários e exigidos pela legislação ambiental, conforme listados na solicitação SLA nº. 2024.02.04.003.0001271, segundo enquadramento no disposto da Deliberação Normativa COPAM nº 217/17, resultando no processo SLA nº. 431/2025.

Importante destacar que foi carreado ao processo administrativo ora sob escrutínio a comprovação de posse e uso do imóvel do empreendimento, comprovante de inscrição do empreendimento no Cadastro Técnico Federal – CTF nº. 7148043, conforme determina o art. 10, da Instrução Normativa nº. 06/2013 e art. 1º, da Instrução Normativa nº. 12/18, ambas publicadas pelo IBAMA.

Ademais, foi promovida a publicação em periódico local ou regional o requerimento de ampliação por parte do empreendedor, solicitada pelo sistema em atendimento ao que determina o art. 30 da DN COPAM nº. 217/2017 e, também, publicação atinente à publicidade do aludido requerimento, conforme publicação havida na imprensa oficial no dia 28/01/2025 – pág. 13, constante do sistema, efetivada pela URA TM.

Mister ressaltar, outrossim, que o uso dos recursos hídricos no empreendimento está devidamente regularizado, conforme já asseverado em tópico próprio – item 3.2.

A reserva legal do imóvel está devidamente regularizada, seja pelo registro na matrícula, seja por intermédio da inscrição do mesmo no Cadastro Ambiental Rural, estando em conformidade com os arts. 30 e 31, ambos da Lei Estadual nº. 20.922/2013, tendo sido carreado ao sistema os recibos CAR respectivos, restando, pois, atendidos os arts. 24 e 25, ambos, também, da Lei Estadual nº. 20.922/2013.

Ainda, constata-se pelo exame dos autos em tela que os estudos apresentados e necessários para subsidiar o presente parecer técnico, estão devidamente acompanhadas de suas respectivas ARTs, mormente RCA/PCA.



Ademais, nota-se que o feito encontra-se em conformidade com as leis e os regulamentos administrativos municipais, conforme Declaração emitida pela Prefeitura Municipal de Santa Juliana/MG, em atendimento ao que determina o art. 18 do Decreto Estadual nº. 47.383/2018.

Assim sendo, nos termos do art. 15 do Decreto Estadual nº. 47.383/2018, o prazo de validade da licença em referência seria de 10 (dez) anos, não tendo nenhum auto de infração, nem que tenha se tornado definitivo em nome do empreendedor/empreendimento, por força dos §§ 2º e 3º, do art. 37, também do Decreto Estadual nº. 47.383/2018, restando pois, sua validade pelo período de 10 (dez) anos. Além disso, conforme preconizado pela inciso III, do art. 14, da Lei Estadual nº. 21.972/2016 e art. 5º do Decreto Estadual 47.383/2018, ser apreciado pela Câmara Técnica Especializada de Atividades Industriais – CID, do COPAM.

6.0 CONCLUSÃO

A equipe interdisciplinar de análise deste processo, do ponto de vista técnico e jurídico, opina pelo Deferimento da concessão da Licença Ambiental Concomitante (LAC-2) para **ANTÔNIO NARCISIO RIBEIRO BARBOSA EIRELI/ FRIGORÍFICO SÃO SEBASTIÃO**, localizado no município de Santa Juliana-MG, pelo prazo de 10 (dez) anos, desde que atendidas as medidas mitigadoras de impactos ambientais descritas neste parecer, aliadas às condicionantes listadas no Anexo I e automonitoramento do Anexo II.

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

Cabe esclarecer que a URA TM, 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 licença a ser emitido.

Qualquer legislação ou norma citada nesse parecer deverá ser desconsiderada em caso de substituição, alteração, atualização ou revogação, devendo o empreendedor atender à nova legislação ou norma que a substitua.



7.0 ANEXOS

Anexo I. Condicionantes.

Anexo II. Programa de Automonitoramento.



ANEXO I

Condicionantes para a Licença Ambiental Concomitante – LAC2

| Empreendedor: ANTÔNIO NARCISIO RIBEIRO BARBOSA - EIRELI Empreendimento: FRIGORÍFICO SÃO SEBASTIÃO CNPJ: 18.404.530/0001-60 Município: Santa Juliana-MG Atividades: Abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc) e industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas. Código DN 217/2017: D-01-02-04 e D-01-04-01 Processo: SLA nº 431/2025 Validade: 10 anos | | |
|---|---|--|
| Item | Descrição da Condicionante | Prazo* |
| 01 | Apresentar o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros - AVCB válido, apresentando cópia do mesmo antes da operação do empreendimento. | Antes de iniciar a operação do empreendimento. |
| 02 | Apresentar relatório técnico e fotográfico com ART, quanto aos resíduos sólidos, demonstrando a implantação de coletores em toda a empresa, sendo localizados próximos aos locais de geração. | 1 ano |
| 03 | Apresentar relatório técnico e fotográfico demonstrando a instalação da ETE, conforme projeto apresentado. Anexar ART. | 1 ano |
| 04 | Comprovar a instalação e impermeabilização de 02 (duas) lagoas de tratamento com manta do tipo PEAD, conforme projeto apresentado. Apresentar relatório técnico e fotográfico. Anexar ART | 1ano |
| 05 | Apresentar relatório técnico e fotográfico demonstrando a instalação do lavador de veículos, conforme projeto apresentado. Anexar ART | 1 ano |
| 06 | Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II, demonstrando o atendimento aos parâmetros estabelecidos nas normas vigentes | Durante a vigência da licença |

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

IMPORTANTE

Os parâmetros e frequências especificadas para o Programa de Automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da URA TM, face ao desempenho apresentado;

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



ANEXO II

Programa de Automonitoramento para a Licença de Ambiental Concomitante - LAC2.

Empreendedor: ANTÔNIO NARCISIO RIBEIRO BARBOSA - EIRELI

Empreendimento: FRIGORÍFICO SÃO SEBASTIÃO

CNPJ: 18.404.530/0001-60

Município: Santa Juliana-MG

Atividades: Abate de animais de médio porte (suínos, ovinos, caprinos, etc) e industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas.

Código DN 217/2017: D-01-02-04 e D-01-04-01

Processo: SLA nº 431/2025

Validade: 10 anos

1.0 . RESÍDUOS SÓLIDOS

Apresentar, semestralmente, a Declaração de Movimentação de Resíduo – DMR, emitida via Sistema MTR-MG, referente às operações realizadas com resíduos sólidos e rejeitos gerados pelo empreendimento durante aquele semestre, conforme determinações e prazos previstos na Deliberação Normativa Copam 232/2019.

Prazo: Seguir os prazos dispostos na Deliberação Normativa Copam nº 232/2019.

2.0 RUÍDOS

| Local de amostragem | Parâmetros | Frequência |
|---|------------|------------|
| Em pontos localizados nos limites da área do empreendimento (Abatedouro) de acordo com a NBR 10.151 | dB(A) | Anual |

Enviar anualmente, a URA TM, até o dia 20 do mês subsequente o relatório contendo os resultados das medições efetuadas; neste deverá conter a identificação, registro profissional e assinatura do responsável técnico pelas amostragens.

3.0 EMISSÕES ATMOSFÉRICAS

| Local de amostragem | Parâmetros | Frequência |
|-----------------------------|------------|------------|
| Chaminé da caldeira a lenha | MP e NOx | Anual |

Relatórios: Enviar à URA TM anualmente, até o dia 20 do mês subsequente ao do aniversário da licença ambiental, os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá ser proveniente de laboratórios em conformidade com a DN COPAM n.º 216/2017 e deve conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises, acompanhado da respectiva anotação de responsabilidade técnica – ART. Os resultados apresentados nos laudos analíticos deverão ser expressos em mg/ Nm³. O padrão adotado é MP = Material Particulado e deverá atender ao limite estabelecido na legislação ambiental pertinente.



04 - EFLUENTES INDUSTRIAIS

| Local de amostragem | Parâmetro | Frequência de análise |
|------------------------|--|-----------------------|
| Entrada e saída da ETE | pH, Temperatura, Vazão média diária (m³/dia), DBO, DQO, Sólidos Suspensos, Sólidos Dissolvidos, Óleos e graxas (mineral e animal), Substâncias tensoativas, coliformes termotolerantes e Nitrogênio amoniacal total. | Semestral |

Relatórios: Apresentar **ANUALMENTE**, à URA TM, os relatórios conclusivos dos resultados das análises efetuadas e comprovar a limpeza e manutenção dos sistemas de controle ambiental. O relatório deverá especificar o tipo de amostragem e conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pela amostragem, além da produção industrial e do número de empregados no período. Deverá ser anexado ao relatório o laudo de análise do laboratório responsável pelas determinações.

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

5.0 MONITORAMENTO DO SOLO

| Local de amostragem | Parâmetros | Frequência de Análise |
|--|--|-----------------------|
| Nas áreas submetidas à aplicação dos efluentes da ETE, após lagoas de tratamento) (1, 2, 3, 4) | pH em H ₂ O, K (Potássio), Al (Alumínio), Na (Sódio), Cu (Cobre), Zn (Zinco), Ca (Cálcio), Mg (Magnésio), Enxofre (S) CTC, P (Fósforo), (C) Carbono, matéria orgânica, cobre e zinco. | Anualmente |

(1) Seguir recomendação da aplicação de compostos orgânicos elaborada por técnico habilitado, seguindo os princípios agronômicos e projetos pertinentes;

(2) A recomendação da taxa de aplicação dos fertilizantes orgânicos no solo deve ser elaborada/revista anualmente de acordo com os critérios agronômicos;

(3) A amostragem deverá ser realizada na camada de 0-20 cm, conforme “Recomendações para o uso de corretivos e fertilizantes em Minas Gerais, 5ª Aproximação, capítulo 1 – Amostragem de solo, pg. 13 -20” (Lopes; Alvarez, 1999) e possíveis atualizações.

(4) A cada análise realizada, apresentar croqui da área com os pontos de amostragem georreferenciados. Caso a aplicação tenha ocorrido em propriedade diversa, anexar anuência do proprietário;

Relatórios: Enviar à URA/TM, **as análises de solo realizadas anualmente**, acompanhadas de laudo técnico conclusivo quanto ao balanço nutricional do sistema solo-planta, com ênfase no estado nutricional do solo e sua condição em continuar recebendo o tipo de fertilizante com vistas aos aspectos ambientais. O relatório deverá especificar o tipo de amostragem e conter a identificação,



registro profissional e a assinatura do responsável técnico pela amostragem. Deverá ser anexado ao relatório o laudo de análise do laboratório responsável pelas determinações.

Constatada alguma inconformidade, o empreendedor deverá apresentar justificativa, nos termos do §2º do art. 3º da Deliberação Normativa nº 165/2011, que poderá ser acompanhada de projeto de adequação do sistema de controle em acompanhamento.

Na ocorrência de qualquer anormalidade nos resultados das análises realizadas durante o ano, o órgão ambiental deverá ser imediatamente informado, inclusive das medidas de mitigação adotadas.

Métodos de análise: Utilizar a metodologia de análise de solo da Embrapa, 2009 e possíveis atualizações.

Caso as análises químicas apresentem valores superiores aos estabelecidos o empreendedor deve procurar uma nova área agrícola para disposição final dos dejetos/resíduos.

IMPORTANTE

- Os parâmetros e frequências especificadas para o programa de Automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da URA TM, face ao desempenho apresentado;
- A comprovação do atendimento aos itens deste programa deverá estar acompanhada da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), emitida pelo(s) responsável(eis) técnico(s), devidamente habilitado(s);
- Eventuais pedidos de alteração nos prazos de cumprimento das condicionantes estabelecidas nos anexos deste parecer poderão ser resolvidos junto à própria URA TM, mediante análise técnica e jurídica, desde que não altere o seu mérito/conteúdo.
- Os relatórios e análises de laboratórios deverão estar em conformidade com a Deliberação Normativa COPAM nº 216, de 27 de outubro de 2017 ou outra que a vier substituir.
- A execução do Programa de Automonitoramento deverá observar o disposto na Deliberação Normativa COPAM n.º 165/2011, que estabelece critérios e medidas a serem adotadas com relação a este programa. Ainda, conforme a referida Deliberação, os laudos de análise e relatórios de ensaios que fundamentam o Automonitoramento deverão ser mantidos em arquivo no empreendimento ou atividade em cópias impressas, assinadas pelo responsável técnico legalmente habilitado, acompanhada da respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica, os quais deverão ficar à disposição dos órgãos ambientais.
- As normas e legislações específicas citadas neste Parecer devem ser observadas, inclusive as que vierem a sucedê-las.

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

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