



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável
Subsecretaria de Gestão e Regularização Ambiental Integrada
Superintendência Regional de Meio Ambiente do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba

1265334/2017
Pág. 1 de 13

PARECER ÚNICO N° 0328829/2018

INDEXADO AO PROCESSO:

Licenciamento Ambiental

PA COPAM:

23740/2009/004/2018

SITUAÇÃO:

Sugestão pelo Deferimento

FASE DO LICENCIAMENTO:

LOC - Licença de Operação Corretiva

PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS:		PROCESSO:	SITUAÇÃO:
Poço tubular		01650/2016	Análise Técnica concluída
Poço tubular		22677/2017	Análise Técnica concluída
EMPREENDEDOR:	DESTILARIA DE CACHAÇA MAISON LEBLON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA		CNPJ: 03.564.586/0001-05
EMPREENDIMENTO:	DESTILARIA DE CACHAÇA MAISON LEBLON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA		CNPJ: 03.564.586/0001-05
MUNICÍPIO:	PATOS DE MINAS/MG		ZONA: Rural
COORDENADAS GEOGRÁFICA		S 18° 40' 15" W 46° 32' 31"	
(TUM): WGS 84			
LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO:			
☐ INTEGRAL ☐ ZONA DE AMORTECIMENTO ☐ USO SUSTENTÁVEL ☒ NÃO			
BACIA FEDERAL: Rio PARANAÍBA		BACIA ESTADUAL: Rio Araguari	
UPGRH: PN			
CÓDIGO:	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04):		CLASSE
D-02-02-01	FABRICAÇÃO DE ÁGUARDENTE		03
RESPONSÁVEL TÉCNICO:		REGISTRO:	
Gilberto Carneiro da Cunha		CREA-MG: 100021/D	
AUTO DE FISCALIZAÇÃO:		DATA: 03/08/2017	

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Amilton Alves Filho	1146.912-9	Amilton Alves Filho
Anderson Mendonça Sena	1.225.711-9	Anderson Mendonça Sena
Joelma Maria Santos Silva	1100.180-7	Joelma Maria Santos Silva
Rodrigo Angelis Alvarez – Diretor Regional de Apoio Técnico	1.191.774-7	Rodrigo Angelis Alvarez



1. INTRODUÇÃO

Este parecer único tem por objetivo subsidiar a Superintendência Regional de Meio Ambiente do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba -SUPRAM TMAP quanto ao pedido de Licença de Operação Corretiva para o empreendimento da Destilaria de Cachaça Maison Leblon Indústria e Comércio Ltda. A atividade em questão é listada na DN 74/2004, no código D -02-02-01, enquadrando como classe 03 e médio potencial poluidor.

O referido processo foi formalizado em 21 de fevereiro de 2018, objetivando a licença de operação corretiva para o empreendimento. Vale mencionar que o empreendedor protocolou ofício, dentro da data estipulada na DN217/2017, na SUPRAM TMAP com objetivo de continuar a análise do processo de licenciamento ambiental com base na DN74/2004.

A equipe da SUPRAM TMAP vistoriou o imóvel no dia 28 de fevereiro com o objetivo de verificar a atual situação ambiental do empreendimento para concluir a respeito da viabilidade da renovação da Licença de Operação (LO).

Vale destacar que o empreendimento teve o seu pedido de renovação de licença de operação indeferido junto ao órgão ambiental por não cumprir adequadamente os monitoramentos ambientais exigidos. Posteriormente, o empreendedor formalizou um novo processo de licenciamento ambiental.

O acesso ao empreendimento é feito pela BR-365, sentido Patrocínio-MG a Patos de Minas-MG, Km 414,4 lado esquerdo.

O responsável técnico pela operação do empreendimento é o Sr. Carlos Eduardo Oliveira, gerente da unidade, e o responsável pelos estudos ambientais apresentados é o Engenheiro Agrônomo Gilberto Carneiro da Cunha CREA-MG 100.021/D, ART n.º 14201800000004306365, o Geólogo João Carlos Moreira Gomes, CREA-SP 37.297/D e ART n.º 1420800000004314875, Daniel Caixeta Moraes, CREA-MG 45.078/TD e ART n.º 14201800000004309373 e Germana Mota Peres de Souza, CREA-MG: 177.059 e ART n.º 14201800000004310057.

2. CARACTERIZAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

A atividade principal desenvolvida no empreendimento é a fabricação de água ardente, com capacidade nominal de $2,0 \text{ m}^3 \text{ dia}^{-1}$, código D-02-02-01, sendo classificado como classe 03 e médio potencial poluidor, conforme DN 74/2004.

O imóvel em questão possui uma área de 15,80 hectares conforme matrícula n.º 39.563 do S.R. I (Serviço de Registro de Imóveis) de Patos de Minas-MG. A área construída é de $2.122,80 \text{ m}^2$, as áreas destinadas ao plantio de cana-de-açúcar somam aproximadamente

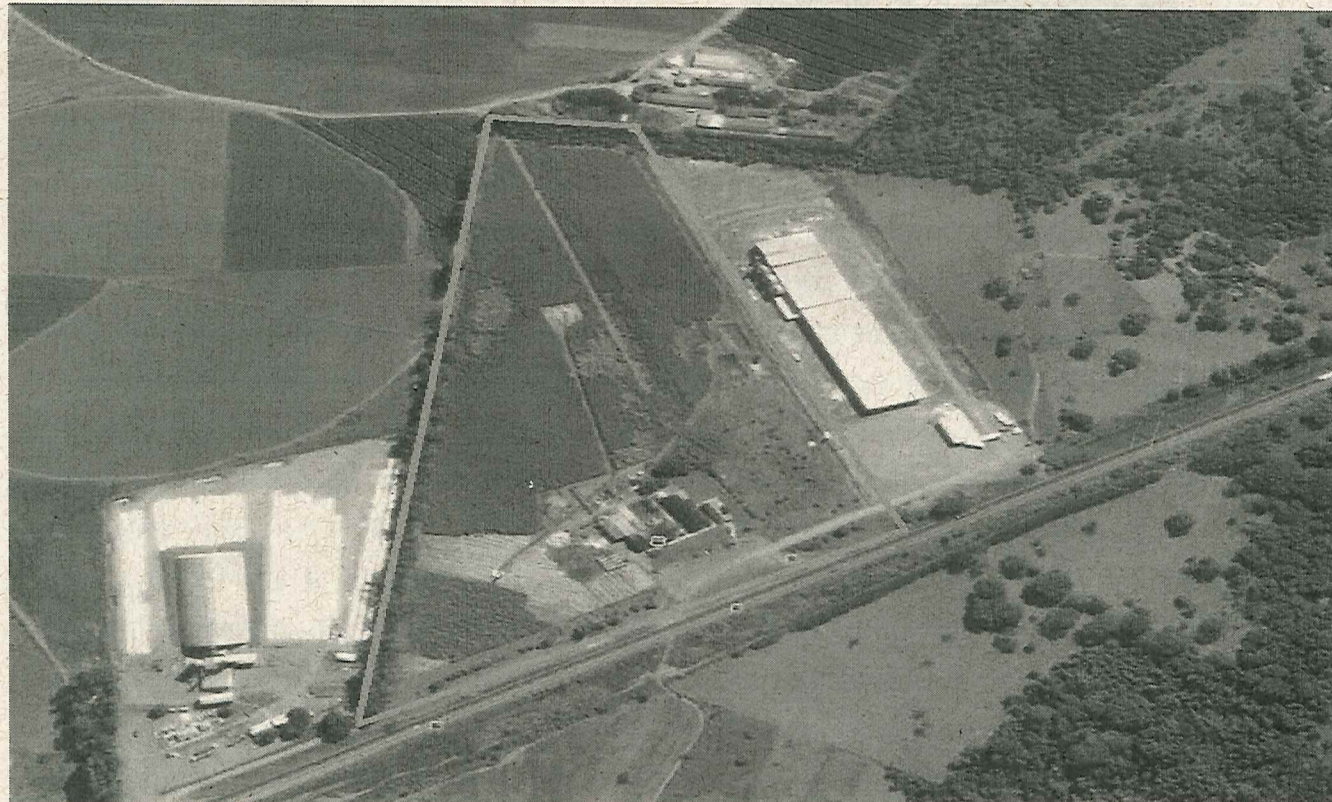


11,33 hectares. O consumo médio de cana-de-açúcar na unidade industrial é de 12,5 toneladas dia⁻¹.

De acordo com o RCA (Relatório de Controle Ambiental) apresentado o empreendedor possui um contrato de arrendamento (Fazenda I, II e III), com área de 86,00 hectares com uma distância aproximada de 4,5 Km da fábrica de cachaça. Vale citar que o empreendedor apresentou uma declaração de não passível de licenciamento ambiental para essa atividade (Declaração n.º 1179102/2016, emitida em 08 de fevereiro de 2017 e com validade de 04 anos).

Devido ao processo utilizado pela empresa na fabricação de aguardente, a cana-de-açúcar não pode ser colhida utilizando a técnica do fogo como método despalhador e facilitador do corte. Portanto, o corte de cana-de-açúcar no campo é feito manualmente sem o uso de queima na cultura. Ainda, a cana-de-açúcar não pode ficar armazenada "*in natura*" por um período superior a 24 horas devido à possibilidade de fermentação prejudicando sobremaneira o processo de destilação.

Figura 01 – Área da matrícula n.º 39.563 (Fazenda Lanhosos- Destilaria de Cachaça)



Fonte: Google earth, 2017

De acordo com os resultados analíticos apresentados no processo de licenciamento ambiental, o solo do local apresenta textura argilosa na camada de 0-20 centímetros. A classe de solo predominante no local é o latossolo. Os latossolos são velhos, profundos e bastante



intemperizados com argila da baixa atividade e pobres em nutrientes. A topografia local varia de plana a suavemente ondulada.

O processo de fabricação de aguardente de cana-de-açúcar pode ser explicado a partir das seguintes etapas: recepção e pesagem de cana, pré-limpeza, picagem, moagem, fermentação, destilação, envelhecimento, envasamento e armazenagem. Ainda que a fabricação de aguardente de cana-de-açúcar possa parecer à primeira vista um processo simples, esse requer com qualquer outro processo industrial uma prática intensa e largos conhecimentos técnicos. Com base nas informações prestadas pela consultoria ambiental o processo segue as seguintes etapas:

- 1- Recepção e pesagem da cana-de-açúcar: É o início do processo, onde ocorre a recepção e pesagem da cana-de-açúcar. A matéria-prima básica para a fabricação da aguardente, a cana-de-açúcar deve estar madura, limpa e com grau Brix de 14° a 16°.
- 2- Pré-limpeza: A cana-de-açúcar é limpa através de jato de pressão antes de ser levada para o moedor com água.
- 3- Picagem: Para um melhor rendimento da matéria-prima na produção de caldo, a cana é picada por um conjunto de facas antes de sua entrada na moenda. Esse processo permite uma maior extração de sacarose de cana-de-açúcar.
- 4- Moagem: Essa etapa de ser processado o mais rápido possível após o corte, 24 horas no máximo. Para garantir a qualidade do produto final, o caldo de cana que sai da moenda passa por um coador e/ou por uma peneira fina para a retirada de impurezas do processo antes de entrar para as dornas de fermentação.
- 5- Fermentação: É a transformação química da substância orgânica, provocada pela presença de um fermento. No caso da fabricação de aguardente, chama-se "mosto" a mistura de caldo de cana com fermento, matéria-prima essencial para o processo. A substância mais importante para o mosto é o açúcar, pois é ele que será transformado em álcool durante a fermentação. Dessa forma, para que o fermento funcione bem, a concentração inicial de açúcar no mosto deve estar entre 14 a 16 ° Brix, sendo necessário adicionar água de boa qualidade e em quantidade suficiente para a equalização da concentração de açúcar. O fermento é o responsável pela transformação do açúcar em álcool, através dos micro-organismos chamados leveduras. No caso da Leblon o fermento é preparado com caldo de cana e fubá. O tempo completo da fermentação deve ser acompanhado com cautela. A diminuição das bolhas dentro das dornas denuncia que as atividades de fermentação entraram em ritmo mais lento. Quando o teor de sacarose acusar o valor zero, a fermentação estará concluída, e é chegado o momento da destilação. Ao término da fermentação, o mosto transforma-se em vinho claro sobrenadante, separando-se do pé de cuba, que precipita



no fundo da dorna. O fermento que permanece nas dornas após o envio do mosto para a destilação é utilizado na próxima fermentação, que pode durar até três (03) meses.

- 6- Destilação: Após a fermentação, o mosto recebe a denominação de vinho. A cachaça é obtida desse vinho pelo processo de destilação, que se baseia na diferença do grau de volatilização dos seus componentes. Esta operação é realizada por meio de aquecimento do vinho em recipientes denominados destiladores (alambiques). A eficiência da destilação é influenciada por muitas variáveis, como: a quantidade da mistura (vinho), o projeto do alambique (destilador) e condições operacionais. O vinho colocado no alambique para ser destilado possui de 5 a 8% de etanol. Ao final do processo, o destilado chega a atingir de 52 a 54% de etanol em volume (52 a 54 GL). A porcentagem em volume representa a porcentagem de álcool em volume na cachaça. Os produtos de uma destilação são divididos em três frações (partes), de acordo com a sequência que é produzida: “cabeça”, “coração” e “cauda”. Os destilados de “cabeça” e de “cauda” são os principais responsáveis pela “ressaca” e dor de cabeça, devendo ser, portanto, eliminados. Os produtos de “coração” são as melhores frações do destilado.

“cabeça” – primeira fração, de cerca de 5 a 10% do destilado total, que contém a maior parte do metanol, aldeídos e outras substâncias de alta volatilidade.

“coração” – a segunda fração. Corresponde a cerca de 80% do destilado total. É a cachaça.

“cauda ou água fraca” – a terceira fração, conhecida como “óleo fúsel”. Corresponde a cerca de 10 a 15% finais do destilado total. Constituída de pouco álcool, muita água e substâncias de alto ponto de ebulição. Como regra básica deve ser liberada para o tanque de vinhoto os primeiros 7,5 a 10% do destilado e os 7,5 a 10% finais do mesmo, aproveitando-se os 80 a 85% restantes.

- 7- Envasagem: Depois do processo de destilação a cachaça é colocada em tonéis e permanece por um período mínimo de 03 (três) meses. A madeira dos tonéis confere uma coloração a bebida, porém não interfere no aroma ou sabor da mesma. O envelhecimento proporciona uma bebida mais leve e agradável, característica de uma cachaça de qualidade. Após os tonéis, o produto é engarrafado em garrafas de vidro de 1.000 ml. De acordo com as informações prestadas apenas uma pequena quantidade é envasada dentro da empresa.

- 8- Armazenagem: A cachaça envasada é acondicionada em caixas de papelão. Dentro da unidade industrial existem 03 (três) tanques inox com capacidade para armazenamento de até 30 m³ de aguardente.

Durante a vigência da Licença de Operação n.º 058/2011 houve a necessidade de ampliação da capacidade produtiva em mais 500 litros dia⁻¹. Com o intuito de aumentar a



capacidade de produção, o empreendedor fez melhorias no processo de moagem melhorando a eficiência na extração do caldo, aumentou o número de dornas (tanques) de fermentação e substituiu a caldeira existente no empreendimento.

3. UTILIZAÇÃO E INTERVENÇÃO EM RECURSOS HÍDRICOS

A propriedade em questão está localizada dentro da bacia hidrográfica do rio Paranaíba. A água utilizada no empreendimento é proveniente de dois (02) poço tubulares localizado nas dependências da empresa. Os referidos poços (processos administrativos n.ºs 01650/2016 e 6670/2017) possuem análise técnica concluída restando apenas a publicação das portarias de outorga.

4. AUTORIZAÇÃO PARA INTERVENÇÃO AMBIENTAL (AIA)

Não foi requerida, nesse processo de licença de operação corretiva (LOC) nenhuma intervenção em área de preservação permanente (APP). Vale destacar que o empreendimento não possui área de preservação permanente (APP).

5. RESERVA LEGAL

A propriedade em questão possui uma área total de 15,8041 hectares conforme matrícula n.º 39.563 do SRI de Patos de Minas-MG. A área de reserva legal com 3,1608 hectares está averbada na matrícula do imóvel, sendo que apenas 0,2915 hectares se encontra localizado dentro da propriedade e trata-se de uma pequena área de cerrado com vários efeitos de borda. O restante 2,8693 hectares está compensado na matrícula n.º 17.249, Fazenda Boa Vista no município de Presidente Olegário-MG dentro da mesma bacia hidrográfica. O empreendedor apresentou o CAR (Cadastro Ambiental Rural) das áreas da matrícula n.º 39.563 e 17.249.

6.0. PRINCIPAIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

6.1 Resíduos Sólidos

Durante o desenvolvimento das atividades na destilaria são gerados resíduos classe I, II A e II B (NBR 10004/2004 da ABNT). Dentre os diversos resíduos merecem destaque as matérias não-recicláveis, embalagens e materiais recicláveis, lixo doméstico, cinzas ou fuligem da caldeira, óleo lubrificante usado, tecidos contaminados com óleo, equipamentos de proteção individual, lâmpadas fluorescentes de mercúrio, bagaço de cana, embalagens de defensivos agrícolas e sucatas de metais ferrosos. A empresa está construindo um galpão para



armazenamento temporário de resíduos sólidos. O bagaço gerado no processo de fabricação de cachaça é utilizado como combustível na caldeira. As cinzas, subprodutos da queima do bagaço de cana (previamente seco por dois a três dias em área coberta), constituem-se de um resíduo rico em nutrientes. É nela que está a maioria dos nutrientes minerais que estavam no bagaço, com exceção de parte que volatizou na queima. As cinzas, mesmo vitrificadas por altas temperaturas (transformando-se em escória insolúvel), podem ser moídas e aplicadas a solos de cultivo, contribuindo para a elevação da produtividade do canavial na área em questão.

Em relação aos demais resíduos produzidos na unidade industrial a empresa deverá destinar os mesmos para empresa licenciadas, ou seja, aptas a receber e tratar adequadamente os resíduos. Portanto, será condicionado que a empresa destine os seus resíduos para empresa licenciadas.

6.2 Efluentes Sanitários

Os efluentes sanitários produzidos no imóvel são destinados para um sistema de tratamento (fossa séptica) instalado próxima a unidade industrial.

6.3 Efluente líquido industrial

De acordo com os estudos ambientais apresentados, os efluentes líquidos gerados no empreendimento são a vinhaça e águas residuais provenientes da lavagem de pisos e equipamentos e descarga da caldeira. A destilaria dispõe de uma área total aproximada de 96,00 hectares de canavial apta a receber os efluentes via sistema de fertirrigação.

O vinhoto produzido é conduzido até o tanque de vinhaça por meio de tubulação impermeabilizada e calha de alvenaria para resfriamento, sem contato com o solo. A água utilizada na lavagem de cana-de-açúcar, de pisos, de equipamento, é chamada de águas residuais, e são encaminhadas para um tanque de decantação diferente do tanque de vinhaça. Portanto, existe no local 02 (dois) tanques de contenção. Na ocasião da vistoria a empresa estava com suas atividades paralisadas e foi possível verificar que os tanques apresentavam problemas com impermeabilização. Foi comunicado ao empreendedor a necessidade de impermeabilizar os tanques para que possa receber a vinhaça. O empreendedor realizou a manutenção nos tanques e enviou um relatório com fotos para o órgão ambiental demonstrando que os tanques estavam impermeabilizados com manta PEAD (Polietileno de alta Densidade) e 02 (dois) poções de monitoramento. Em seguida o vinhoto e águas residuárias são utilizados como fertilizantes de natureza orgânica nas áreas de cultivo.

Para evitar o surgimento da mosca dos estábulos na área de aplicação é importante que o empreendedor siga as orientações técnicas sugeridas pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária- EMBRAPA, que consiste na distribuição do vinhoto de forma fracionada em duas etapas com intervalo entre aplicações suficientes para que seja rapidamente absorvida pelo solo;



realizar a incorporação da palha de cana pós colheita ao solo após a primeira aplicação do vinhoto e não aplicar o vinhoto quando o solo ainda estiver encharcado com água de chuva.

Levando em consideração o tipo de solo presente no local Latossolo Vermelho, textura argilosa os seguintes efeitos benéficos podem ocorrer com a aplicação do vinhoto: elevação do pH, aumento da saturação de bases e nos teores de nutrientes, sobretudo de potássio, aumento do poder de retenção de cátions no solo; melhora da estrutura física do solo; aumento da capacidade de retenção de água.

No entanto, o empreendedor deverá observar o que determina a DN 184/2013 que disciplina o armazenamento e aplicação em solo agrícola de vinhaça e águas residuárias provenientes da fabricação de água ardente, cachaça, destilado alcoólico simples e de outros produtos por destilação a partir de cana-de-açúcar, destinados a adição de bebidas. Para tanto, deverá apresentar anualmente durante a vigência da licença de operação o chamado "Plano de Aplicação de Vinhaça e águas Residuárias".

6.4 Emissões atmosféricas

Para geração de vapor, o empreendimento conta com uma caldeira flamotubular mista horizontal com capacidade nominal de geração de vapor de 5.000 Kg/h. A caldeira usa como combustível principal o bagaço de cana gerado na moagem de cana-de-açúcar e quando necessário, utiliza também uma caldeira a lenha. A caldeira nova (flamotubular) possui filtro multiciclone. No entanto, o empreendedor deverá monitorar anualmente a caldeira utilizada no empreendimento, conforme especificado no programa de monitoramento ambiental.

6.5 Ruídos

Os trabalhadores da Destilaria utilizam equipamentos de proteção individual durante o exercício de suas funções na empresa. Em relação ao ruído foram realizadas avaliações no entorno e vizinhança da unidade industrial em turnos diurno e noturno em 20 pontos de amostragem. De acordo com o laudo apresentado e considerado a área como predominantemente industrial a emissão de ruídos está abaixo do limite prejudicial à saúde à segurança ou ao sossego público, estabelecidos pela Lei Estadual nº 10.100/1990 e Resolução CONAMA nº 01/1990

7. CONTROLE PROCESSUAL

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



Neste processo se encontra a publicação em periódico local ou regional do pedido de Licença, conforme determina a Deliberação Normativa COPAM nº 217/2017 bem como foi apresentado cadastro técnico federal – CTF.

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

Conforme documento apresentado pelo empreendedor, R 057027/2018, e conforme a faculdade preconizada pelo art. 38, III da DN COPAM 217/2017, o processo supra será regido na modalidade de licença determinada pela DN COPAM 74/2004.

Nos termos do Decreto Estadual 47.383/2018 o prazo de validade da licença em referência será de 10 (dez) anos.

8. CONCLUSÃO

A equipe interdisciplinar de análise deste processo, do ponto de vista técnico e jurídico, opina pelo deferimento da Licença de Operação Corretiva (LOC) para o empreendimento Destilaria de Cachaça Maison Leblon Indústria e Comércio Ltda., localizado no município de Patos de Minas/MG pelo prazo de 10 (dez) 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 decididas pela Superintendência Regional de Meio Ambiente do TMAP, conforme determina o art. 4º, VII da Lei 21.972/2016, observado o disposto no Decreto nº. 47.383/2018 art. 3º.

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 Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

Cabe esclarecer que a Superintendência Regional de Meio Ambiente do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, 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.



9. ANEXOS

Anexo I. Condicionantes para Licença de Operação Corretiva (LOC) de DESTILARIA DE CACHAÇA MAISON LEBLON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

Anexo II. Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) DESTILARIA DE CACHAÇA MAISON LEBLON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

Anexo III. Relatório Fotográfico DESTILARIA DE CACHAÇA MAISON LEBLON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA



ANEXO I – CONDICIONANTES

Empreendedor: DESTILARIA DE CACHAÇA MAISON LEBLON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
Empreendimento: DESTILARIA DE CACHAÇA MAISON LEBLON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
CNPJ: 03.564.586/0001-05
Município: PATOS DE MINAS/MG
Atividade: FABRICAÇÃO DE AGUARDENTE
Código DN 74/04: D-02-02-01
Processo: 23740/2009/004/2018
Validade: 10 ANOS

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Comprovar a construção de um galpão devidamente impermeabilizado e identificado para armazenamento temporário de resíduos.	1 ano
02	Apresentar um Plano de Manejo Integrado elaborado por profissional devidamente habilitado na área de entomologia agrícola com o objetivo de evitar a ocorrência da mosca dos estábulos (<i>Stomoxys calcitrans</i>).	Anualmente durante a vigência da Licença de operação
03	Apresentar anualmente junto ao órgão ambiental o plano de aplicação de vinhaça e água residuária, conforme DN COPAM 184/2013.	Anualmente durante a vigência da Licença de operação
04	Comprovar anualmente a destinação dos resíduos classe I para empresas regularizadas ambientalmente.	Anualmente durante a vigência da Licença de Operação.
05	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II.	Durante a vigência da licença de operação corretiva (LOC).

* Salvo especificações, os prazos são contados a partir da publicação da Licença.

Obs.: 1. Em razão de fato superveniente, o empreendedor poderá requerer a exclusão, a prorrogação do prazo para o seu cumprimento ou a alteração de conteúdo da condicionante imposta, formalizando requerimento escrito, devidamente instruído com a justificativa e a comprovação da impossibilidade de cumprimento, até o vencimento do prazo estabelecido na respectiva condicionante;

2. Ressalta-se que as condicionantes devem ser protocoladas no prazo fixado junto ao Órgão Ambiental. Todos os projetos, programas e relatórios devem ser apresentados com ART do(s) profissional(is) habilitado(s) responsável(is), quando for o caso;

3. Apresentar, juntamente com o documento físico, cópia digital das condicionantes (e automonitoramento) em formato pdf, acompanhada de declaração, atestando que confere com o original;

4. Os laboratórios, impreterivelmente, devem observar a Deliberação Normativa COPAM nº 216 de 07 de outubro de 2017;

5. Caberá ao requerente providenciar a publicação da concessão de licença, no prazo de 30 (trinta) dias contados da publicação da concessão ou renovação da licença, nos termos da Deliberação Normativa COPAM nº 217 de 06 de dezembro de 2017.



PROGRAMA DE AUTOMONITORAMENTO –ANEXO II

Empreendedor: DESTILARIA DE CACHAÇA MAISON LEBLON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
Empreendimento: DESTILARIA DE CACHAÇA MAISON LEBLON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
CNPJ: 03.564.586/0001-05
Município: PATOS DE MINAS/MG
Atividade: Fabricação de aguardente
Código DN 74/04: D-02-02-01
Processo: 23740/2009/004/2018
Validade: 10 ANOS

01 - EFLUENTE SANITÁRIO

Local de amostragem	Parâmetro	Frequencia de análise
Entrada e saída do sistema de tratamento de efluentes sanitários	pH, sólidos sedimentáveis, vazão média, DBO _{5,20} , DQO, sólidos em suspensão, óleos e graxas e coliforme termotolerantes	Anual

Relatórios: Enviar anualmente a Supram Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, até o 20º dia do mês subsequente, os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá ser de laboratórios em conformidade com a DN COPAM n.º DN 216/17 ou a que sucedê-la.

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

Método de análise: Normas aprovadas pelo INMETRO ou, na ausência delas o Standard Methods for Examination of Water and Wastewater, APHA-AWWA, última edição.

02 – RESÍDUOS SÓLIDOS

Enviar anualmente a SUPRAM TMAP, até o 20º dia do mês subsequente, os relatórios de controle e disposição dos resíduos sólidos gerados contendo, no mínimo os dados do modelo abaixo, bem como a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas informações.

Resíduo				Transportador		Disposição final			Obs (**)
Denominação	Origem	Classe NBR 10.004 (*)	Taxa de geração kg/mês	Razão social	Endereço completo	Forma (*)	Empresa responsável		
							Razão social	Endereço completo	

(*) Conforme NBR 10.004 ou a que sucedê-la.

(**) Tabela de códigos para formas de disposição final de resíduos de origem industrial

- 1- Reutilização
- 2 - Reciclagem
- 3 - Aterro sanitário
- 4 - Aterro industrial
- 5 - Incineração
- 6 - Co-processamento
- 7 - Aplicação no solo



- 8 - Estocagem temporária (informar quantidade estocada)
9 - Outras (especificar)

Em caso de alterações na forma de disposição final de resíduos, a empresa deverá comunicar previamente a SUPRAM TMAP, para verificação da necessidade de licenciamento específico.

As doações de resíduos deverão ser devidamente identificadas e documentadas pelo empreendedor. Fica proibida a destinação dos resíduos Classe I, considerados como Resíduos Perigosos segundo a NBR 10.004/04, em lixões, bota-fora e/ou aterros sanitários, devendo o empreendedor cumprir as diretrizes fixadas pela legislação vigente.

Comprovar a destinação adequada dos resíduos sólidos de construção civil que deverão ser gerenciados em conformidade com as Resoluções CONAMA n.º 307/2002 e 348/2004.

As notas fiscais de vendas e/ou movimentação e os documentos identificando as doações de resíduos, que poderão ser solicitadas a qualquer momento para fins de fiscalização, deverão ser mantidos disponíveis pelo empreendedor.

03- RUÍDOS

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência de análise
Em pontos localizados nos limites da área do empreendimento de acordo com NBR 10.151/2000	dB (A)	Anual

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

As amostragens deverão verificar o atendimento às condições da Lei Estadual n.º 10.100/1990 e Resolução CONAMA n.º 01/1990.

4. EFLUENTE ATMOSFÉRICOS

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência
Chaminé da Caldeira	Material Particulado e NO _x	Anual

Relatórios: Enviar anualmente a SUPRAM TM AP, até o dia 20º do mês subsequente ao mês de vencimento, os resultados das análises efetuadas, acompanhados pelas respectivas planilhas de campo e de laboratório, bem como a dos certificados de calibração dos equipamentos de amostragem. Os relatórios deverão conter a identificação, registro profissional, anotação de responsabilidade técnica e a assinatura do responsável pelas amostragens. Deverá o também, ser informado os dados operacionais e identificação do forno no qual foi realizada a amostragem. Os resultados apresentados nos laudos analíticos deverão ser expressos em mg/Nm³. O padrão adotado para o parâmetro "Material Particulado" deverá atender ao limite estabelecido na CONAMA 382/2006.

Método de amostragem: normas ABNT, CETESB ou *Environmental Protection Agency* – EPA ou outras aceitas internacionalmente



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
CONSELHO ESTADUAL DE POLÍTICA AMBIENTAL - COPAM
SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DE MEIO AMBIENTE DO TRIÂNGULO MINEIRO E ALTO PARANAÍBA

Indexado ao Processo nº. 23740/2009/004/2018
Empreendedor: DESTILARIA DE CACHAÇA MAISON LEBLON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
CNPJ/CPF: 03.564.586/0001-05
Município: Patos de Minas-MG
Atividade(s): Suinocultura FABRICAÇÃO DE ÁGUARDENTE; código -D-02-02-01

DECISÃO

Considerando a delegação de competência prevista no artigo 4º, inciso VII, da Lei Estadual n. 21.972 de 21 de janeiro de 2016;

Considerando o Parecer Único da SUPRAM/TMAP, que sugere o DEFERIMENTO da concessão da Licença de Operação Corretiva – LOC, vinculada ao cumprimento das condicionantes e programas propostos no processo em epígrafe.

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

DECIDO pelo **deferimento** da Licença de Operação Corretiva – LOC para as atividades de fabricação de aguardente (código -D-02-02-01), do empreendedor/empreendimento DESTILARIA DE CACHAÇA MAISON LEBLON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA, vinculada ao cumprimento das condicionantes e programas propostos, prazo de validade de 10 (dez) anos, nos termos do Parecer Único registrado sob o nº. 0328829/2018.

Publique-se e dê ciência ao interessado na forma da lei.

Uberlândia-MG, em 02 de maio de 2018.

Kamila Borges Alves
Diretora de Controle Processual da SUPRAM TMAP
(designada para responder pela Superintendência Regional por ato do
Governador - IOF/MG 12/04/2018)

CERTIFICADO LOC N° 047/2018 LICENÇA AMBIENTAL

A Superintendência Regional de Meio Ambiente do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba no uso de suas atribuições, conforme art. 4º, inciso VII, da Lei 21.972 de 21 de Janeiro de 2016 e demais normas específicas, concede à empresa DESTILARIA DE CACHAÇA MAISON LEBLON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA, CNPJ/ CPF: 03.564.586/0001-05, **Licença de Operação em Caráter Corretivo**, para atividade (DN74) FABRICAÇÃO DE AGUARDENTE; autorizando a continuidade da operação, de acordo com planos, programas e projetos aprovados, incluindo as medidas de controle ambiental e demais condicionantes, localizada na ROD BR 365 KM 414,4 na ZONA RURAL; tendo as seguintes coordenadas geográficas: (LATY 18°40'15"S LONG/X 46°32'31"O) no Município de PATOS DE MINAS, no Estado de Minas Gerais, conforme processo administrativo de N° 23740/2009/004/2018.

☐ Sem condicionantes

☒ Com condicionantes
(Válida somente acompanhada das condicionantes listadas no anexo)
(A concessão da Licença deverá atender ao art. 6º da DN COPAM 13/95, sob pena de revogação da mesma)
(A revalidação da licença dar-se-á com base nas DN COPAM 017/96 e 023/97)

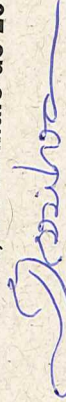
Processo de outorga/ Uso insignificante nº 01650/20116; Modo de Uso: CAPTAÇÃO DE ÁGUA SUBTERRÂNEA POR MEIO DE POÇO TUBULAR JÁ EXISTENTE; Coordenadas: LAT/Y 18°40'15" LONG/X 46°32'31", Vazão: 5,387 m³/h; Processo de outorga/ Uso insignificante nº 22677/2017; Modo de Uso: CAPTAÇÃO DE ÁGUA SUBTERRÂNEA POR MEIO DE POÇO TUBULAR JÁ EXISTENTE; Coordenadas: LAT/Y 18°40'09" LONG/X 46°32'30", Vazão: 8,0 m³/h

O PRESENTE CERTIFICADO SOMENTE TEM VALIDADE ACOMPANHADO DOS ANEXOS E DO TÍTULO AUTORIZATIVO VÁLIDO EMITIDO PELO DNPM (CASO DE MINERAÇÃO) E ANP (CASO DE PETRÓLEO/GÁS).

ESTA LICENÇA NÃO DISPENSA, NEM SUBSTITUI A OBTENÇÃO PELO REQUERENTE DE CERTIDÕES, ALVARÁS, LICENÇAS E AUTORIZAÇÕES DE QUALQUER NATUREZA, EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL.

Validade da Licença Ambiental: 10 (dez anos) com vencimento em 03/05/2028

Uberlândia, 03 de Maio de 2018.



ILMA SOARES DA SILVA

Ato de delegação SUPRAM TMAP/SEMAD nº01 de 23/01/2017
Superintendência Regional de Meio Ambiente do
Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba.

SUPRAM TMAP

Recebido em: 03/05/18

Valido: *Frederico Paulino*

ENTREGA BAIXADA
NO SIAM