



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

0555536/2019
02/09/2019
Pág. 1 de 26

PT: 23740/2009

DOC:0555536/2019



PÁG:790

PARECER ÚNICO Nº 0555536/2019 (SIAM)

INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA COPAM: 23740/2009/005/2019	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: LAC1- Licença Ambiental Concomitante	VALIDADE DA LICENÇA: 03/05/2028	

PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS:	PA COPAM:	SITUAÇÃO:
Outorga	01650/2016	Portaria 02333/2018
Outorga	22677/2017	Portaria 02332/2018

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(S):	Patos de Minas/MG	ZONA:	Rural
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM):	LAT/Y 18°40'17.69.0"	LONG/X 46°32'30.97"	
LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO:			
☐ INTEGRAL	☐ ZONA DE AMORTECIMENTO	☐ USO SUSTENTÁVEL	☒ NÃO
BACIA FEDERAL: Rio Paranaíba		BACIA ESTADUAL: Rio Paranaíba	
UPGRH: PN1		SUB-BACIA:	
CÓDIGO:	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 217/2017):	CLASSE	
D-02-02-1	Fabricação de aguardente	4	
F-06-01-7	Postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistemas retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustível de aviação	2	
D-01-08-3	Destilação de frações da produção de cachaça (cabeça e cauda) para produção de álcool combustível	1	
G-01-03-1	Culturas anuais, semiperenes e perenes, silvicultura e cultivos agrossilvipastoris, exceto horticultura	NP	
CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO: Lorena de Castro Urbano		REGISTRO: CREA -MG 189.427/D - ART 14201900000005160505	
AUTO DE FISCALIZAÇÃO: 109569/2019		DATA: 05/07/2019	

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Ana Cláudia de Paula Dias (Gestora Ambiental)	1.365.044-5	
Adryana Machado Guimarães- Gestora Ambiental	1.364.415-8	
Millene Torres de Oliveira - Técnico Ambiental	1.368.463-4	
Ilídio L. Mundim Filho - Técnico Ambiental - DCP	1.397.851-5	
De acordo: Rodrigo Angelis Alvarez - Diretor Regional de Regularização	1.191.774-7	
De acordo: Wanessa Rangel Alves - Diretora de Controle Processual	1.472.918-0	



1. Introdução

O presente Parecer Único é referente à análise do processo administrativo de solicitação de Licença de Ambiental Concomitante – LAC1 - do empreendimento Destilaria de Cachaça Maison Leblon Indústria e Comércio LTDA., localizado no município de Patos de Minas/MG, para as atividades fabricação de aguardente, destilação de frações da produção de cachaça (cabeça e cauda) para produção de álcool combustível, posto ou ponto de abastecimento de combustível e culturas semiperenes/perenes.

A formalização no sistema do presente processo, junto à Superintendência Regional de Meio Ambiente do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, ocorreu no dia 29/04/2019, conforme Formulário de Orientação Básica – FOB nº 0642025/2018. Inicialmente, o processo foi formalizado na modalidade LAC2 (LP+LI), porém o órgão ambiental entendeu que o empreendimento pode ser regularizado p LAC1, conforme faculdade prevista no §6º, do art. 8º, da Deliberação Normativa COPAM nº. 217/2017.

Segundo a DN COPAM nº. 217/2017, o empreendimento é enquadrado na classe 4, grande porte, para a atividade de **“Fabricação de aguardente”**, código D-02-02-1, com capacidade instalada de 10.000 L/dia; na classe 2 e pequeno porte para a atividade de **“Postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistemas retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustível de aviação”**, código F-06-01-7, com capacidade de armazenamento de 10 m³; na classe 1 e de médio porte para a atividade de **“Destilação de frações da produção de cachaça (cabeça e cauda) para produção de álcool combustível”**, código D-01-08-3, com capacidade instalada de 800 L/dia; e em não passível de licenciamento ambiental para a atividade **“Culturas anuais, semiperenes e perenes, silvicultura e cultivos agrossilvipastoris, exceto horticultura”**, código G-01-03-1, para o cultivo de 10 ha cana-de-açúcar.

O empreendimento apresenta certificado de Licença de Operação nº 047/2018, concedido em 03/05/2018, com validade até 03/05/2028, para a condução da atividade de fabricação de aguardente, com capacidade instalada de 2.000 L/dia, não sendo contempladas as demais atividades alvos do presente processo, as quais tratam-se de ampliação.

Foi realizada vistoria/fiscalização pela equipe técnica da SUPRAM TMAP no dia 02/07/2019, conforme registrado no Auto de Fiscalização nº 109569/2019, com o intuito de subsidiar a análise técnica, sendo observadas todas as instalações do empreendimento, as áreas destinadas às atividades produtivas e as medidas de controle e mitigação dos impactos ambientais gerados, reserva legal e áreas de preservação permanente.

A fim de subsidiar a análise do Processo Administrativo nº 23740/2009/005/2019, foram solicitadas ao empreendedor, no dia 30/07/2019, Informações Complementares, conforme Ofício



UPRAM TMAP nº **1412/2019**. A resposta às informações complementares foi protocolada nesta SUPRAM TMAP no dia 14/08/2019, conforme protocolo **R0123154/2019**.

O empreendimento apresenta inscrição no Cadastro Técnico Federal – CTF/APP – IBAMA - de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais sob o registro nº **22339** e apresenta Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros – AVCB, Série MG – nº **165785**, com validade até 31/03/2021.

Foi apresentado o Certificado de Registro no IEF, nº **336095**, de consumidor de produtos e subprodutos da flora: lenhas, cavacos e resíduos, com validade até 31/01/2020.

Os estudos ambientais, Plano de Controle Ambiental - PCA e Relatório de Controle Ambiental – RCA, foram elaborados sob a coordenação da engenheira ambiental e sanitarista Lorena de Castro Urbano, CREA –MG 189427/D, ART 14201900000005160505.

As informações aqui relatadas foram extraídas dos estudos apresentados, consulta ao SIAM e por constatações em vistoria/fiscalização realizada pela equipe técnica da SUPRAM TMAP.

O empreendimento conduz também a atividade de culturas anuais – cultivo de cana-de-açúcar - na fazenda Barreiros (matrículas 1.501 e 15.910), numa área de 110 ha, para isso foi apresentada a Declaração de Dispensa de Licenciamento Ambiental.

2. Caracterização do Empreendimento

O empreendimento Destilaria de Cachaça Maison Leblon Indústria e Comércio Ltda. está localizado no município de Patos de Minas/MG, zona rural, apresentando como ponto de referência as coordenadas geográficas WGS 84: 18°40'17.69" S e 46°32'30.97" W. (FIGURA 1)

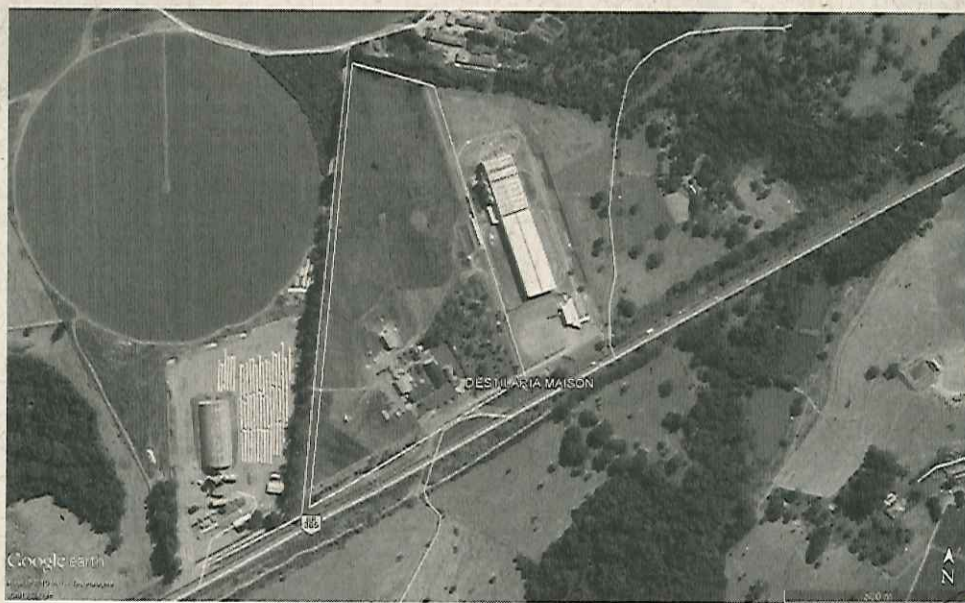


Figura 1. Vista aérea do empreendimento. Fonte: Google Earth/2019



A atividade conduzida no empreendimento é a de Fabricação de aguardente (2.000 L/dia), com atividades que ainda não foram instaladas, sendo elas: Postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistemas retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustível de aviação (10 m³); Destilação de frações da produção de cachaça (cabeça e cauda) para produção de álcool combustível (800 L/dia); Culturas anuais, semiperenes e perenes, silvicultura e cultivos agrossilvipastoris, exceto horticultura (10 ha) e aumento da produção de fabricação de aguardente para 10.000 L/dia.

As atividades são conduzidas por 15 a 20 funcionários no período de entressafra (atuam na manutenção do canavial, limpeza, cozinha e administrativo) e 30 funcionários no período de safra (maio a dezembro). O regime de operação é de três turnos, sendo 7 horas e 20 minutos por turno, durante 6 dias na semana em 8 meses/ano. No primeiro turno são realizadas as atividades de corte, moagem, caldeira, fermentação, destilação, laboratório e cozinha; nos segundo e terceiro turnos somente as atividades de caldeira e destilação. As atividades administrativas e de manutenção são feitas em turno de 9 horas diárias de segunda a quinta e 8 horas às sextas-feiras.

O empreendimento funciona na Fazenda Lanhosos (matrícula 39.563), numa área de 15,1389 ha, sendo 2.438,62 m² de área construída. No entorno da área industrial há um bosque florestal de espécies nativas e frutíferas (1,4603 ha) e uma área para o plantio de cana-de-açúcar destinada a abastecer a destilaria (9,7859 ha).

As estruturas de apoio existentes no empreendimento são: galpão de recepção de matéria prima/área do engenho e caldeira; sala de caldo; sala de fermentação, sala de caldos e alambiques; área dos tanques; galpão de armazenamento (com laboratório, banheiros, sala de equipamentos de proteção individual – EPIs); almoxarifado (peças e depósito de óleos lubrificantes); escritório (composta por *Show Room*, recepção, sala de financeiro, sala de recursos humanos, sala da gerência, banheiros internos e externos, refeitório, cozinha e depósito); engarrafadora, laboratório e depósito de produtos acabados; oficina mecânica; depósito de armazenamento de resíduos.

Para a condução das atividades, o empreendimento conta com veículos próprios e terceirizados; para o transporte de cana são utilizados dois caminhões truck terceirizados, efetuando contratos por safra. A empresa possui quatro máquinas próprias, sendo: 1 trator Valmet 885, 2 Motocanas adaptadas de tratores Valmet 885 e uma colhedora de cana CASE.

Para o aumento da produção, o empreendimento pretende instalar uma nova sala de fermentação utilizando tanques com capacidades superiores aos que tem instalado atualmente e para destilação, contará com a instalação de 4 novos alambiques de cobre (TABELA 1).

Para o aumento da capacidade de armazenamento e envelhecimento, a empresa pretende, em 2021, construir um galpão de grandes volumes para segregar tanques de inox e um galpão para barricas de carvalho europeu. Visando melhorias no conforto e bem-estar da equipe de



colaboradores, a empresa pretende, também em 2021, construir uma área de vivência juntamente com novos banheiros e vestiários.

Tabela 1. Equipamentos a serem instalados para o aumento de produção no empreendimento.

SETOR	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE
Destilação	4	Alambique	1.600 L
Fermentação	2	Tanque de inox	8.000 L
	3	Tanque de inox	13.000 L
Armazenamento	600	Barricas de carvalho francês	350 L
	8	Tanque de inox	50.000 L
	1	Tanque de inox	30.000 L

Fonte: Destilaria de Cachaça Maison Leblon Indústria e Comércio Ltda. (RCA, 2019).

O empreendimento contará com um tanque aéreo de combustível com capacidade de 8 m³ de armazenamento de diesel e dois reservatórios IBC gradeados para o armazenamento do etanol, sendo a capacidade de armazenamento de 1.000 L por reservatório, destinados ao abastecimento de máquinas, veículos e equipamentos do empreendimento. Os reservatórios serão alocados em uma área impermeabilizada, dotada de bacia de contenção, coberta, com canaletas e caixa separadora de água e óleo.

A energia elétrica utilizada em todas as áreas da empresa é proveniente da concessionária local Companhia Energética do Estado de Minas Gerais (CEMIG), sem demanda contratada, com um consumo médio de 10.500 kWh/mês, durante o período de safra e 2.000 kWh/mês, na entressafra.

A energia térmica utilizada no empreendimento é proveniente de uma caldeira que é abastecida com bagaço de cana e lenha, sendo a queima prioritária de bagaço de cana em sua antefornalha de combustão.

2.1 Processo produtivo

No setor industrial, o processo produtivo, de forma resumida, inicia-se com o recebimento da cana-de-açúcar vinda do campo, que passa por lavagem, depois segue para a moagem, para extração do caldo; posteriormente, o caldo passa por peneira rotativa, tanque de decantação e tanque de sedimentação para retirada de matéria sólida (terra, areia e bagacilho); após o processo de purificação, o caldo segue para as domas de fermentação onde recebe o fermento, passando a ser denominado mosto, durando o processo de fermentação, em média, 24 horas (até atingir 0° Brix, onde o açúcar é quase todo convertido em álcoois); finalizada a fermentação, o mosto passa a ser denominado de vinho; o vinho segue para o processo de destilação, onde ocorrerá a separação de



substâncias voláteis (água, álcool etílico, aldeídos, álcoois superiores, ácido acético, gás carbônico, etc.) das não voláteis (sólidos em suspensão, sais minerais ou oriundas da decomposição de células de leveduras ou bactérias, etc.), que ocorre por aquecimento do vinho no alambique de cobre, seguido por resfriamento para a condensação; ao final da destilação, tem-se a cachaça, que é encaminhada ao armazenamento, feito em toneis de aço inox e toneis de madeira de carvalho europeu (amadurecimento) (FIGURA 2)

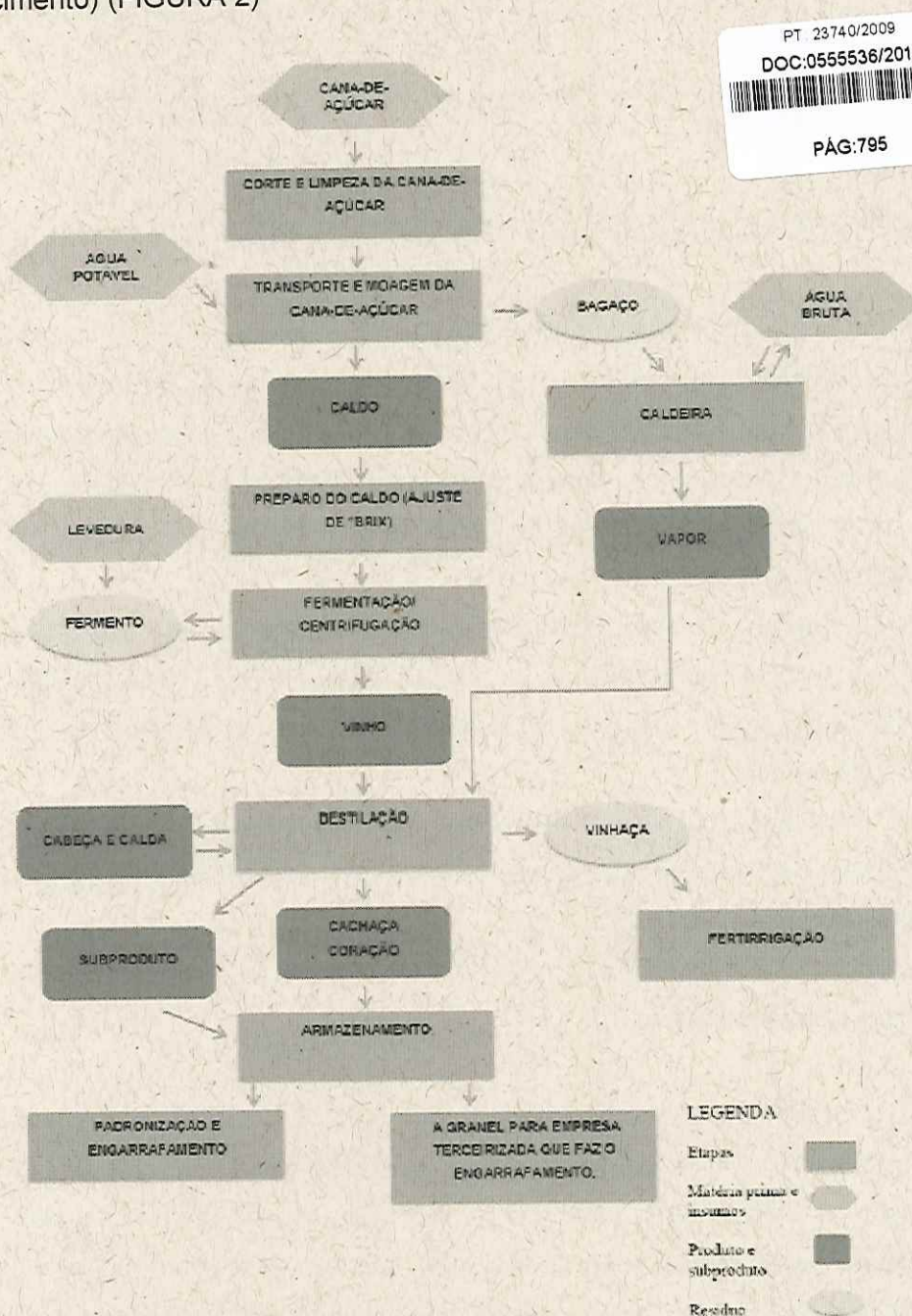


Figura 2. Fluxograma do processo de fabricação da cachaça
Fonte: Destilaria de Cachaça Maison Leblon Indústria e Comércio Ltda. (RCA, 2019).



De um vinho com 7 a 8°GL, chega-se a um destilado com 38 a 50°GL de etanol. O produto resultante, de composição diferente daquela do vinho (mais rico em substâncias voláteis), é a aguardente ou cachaça. A parte que permanece na panela do alambique, chamada de vinhaça, é rica em água e em substâncias não voláteis do vinho. (RCA, 2019).

Para obtenção de uma bebida de maior qualidade, os produtos da destilação de aguardente são divididos em três frações: destilado cabeça, coração e cauda (ou água fraca). O destilado de coração é a fração de melhor qualidade e apresenta o teor alcoólico em torno de 45 a 50°GL; o destilado de cabeça, obtido na fase inicial da destilação, é mais rico em substâncias mais voláteis que o etanol (metanol, certos aldeídos e ésteres), assim como em outros compostos menos voláteis, mas que se encontram envolvidos por moléculas de água e etanol, perdendo, assim, o seu ponto de ebulição característico (álcoois superiores). Estes destilados de cabeça e cauda são ricos em compostos tóxicos e indesejáveis e devem ser eliminados, pois são os principais responsáveis pela veisalgia, os efeitos fisiológicos desagradáveis, além de sabores desagradáveis (RCA, 2019).

Os produtos comerciais finais produzidos pela Destilaria Maison Leblon são: Cachaça Leblon, Cachaça *Signature Merlet* e Çedilla – Licor de Açaí. Os produtos são registrados no MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

Atualmente, grande parte da produção de cachaça da Destilaria Maison Leblon é comercializada a granel. Neste processo, a cachaça é bombeada para um isotanque e enviado para empresa terceirizada, onde é feito o envase e a rotulagem.

Na Tabela 2 está demonstrada a relação dos equipamentos utilizados no processo produtivo, inclusive os equipamentos a serem instalados para o aumento da produção de aguardente.

Tabela 2. Equipamentos utilizados no processo produtivo de fabricação de aguardente no empreendimento.

Setor	Quant.	Descrição	Capacidade
Destilação	4	Alambique	1600L
	4	Alambique	1600L
	2	Alambique	2000L
	2	Alambique	2400L
	1	Alambique	5000L
	1	Torre de resfriamento HD-1407-GRT-I	45 m3/h
	1	Torre de resfriamento 180/95	5 m3/h
	1	Coluna	100L/h
Fermentação	20	Dorna cilíndrica de inox	2500L
	10	Dorna cilíndrica de inox	6000L
	2	Dorna cilíndrica de inox	8000L
	3	Dorna cilíndrica de inox	13000L
	4	Caixa de inox - recepção do vinho	1500L
	2	Tanque de inox	1500L



Moagem	1	Caldeira ENGEMAM flamotubular	5,0 t/h de vapor
	1	Caixa d'água abastecimento de caldeira	10000L
	2	Esteira de alimentação de cana + mesa alimentadora	-
	1	Engenho Bononi com 03 ternos	6000L/h
	1	Tulha	-
	1	Elevador de cana Donelli	-
	2	Bomba centrífuga	-
	3	Esteira de transporte de bagaço	-
	2	Peneira rotativa	-
Sala de caldo	1	Decantador	1500L
	1	Decantador	400L
	1	Tanque cilíndrico inox - recepção de fermento	1000L
	1	Centrífuga	-
	1	Bomba centrífuga	-
	3	Tanque cilíndrico inox - decantação de caldo	5000L
Armazenamento	5	Tonél de jequitibá rosa	18000L
	1	Tonél de jequitibá com amburana	18000L
	4	Tanque de inox cilíndrico	25000L
	1	Tanque de inox cilíndrico	30000L
	1	Tanque de inox com balança	30000L
	8	Tanque de inox com balança	50000L
	2	Tanque de inox cilíndrico	11000L
	3	Tanque de inox cilíndrico	2600L
	2	Tanque de inox cilíndrico	3000L
	1	Tanque de epox cilíndrico	13500L
	2	Tanque de inox cilíndrico	10500L
	78	Barricas de carvalho francês	400L
	50	Barricas de carvalho francês	300L
	33	Barricas de carvalho francês	350L
	10	Barricas de carvalho francês	500L
Laboratório	1	Tanque cilíndrico - padronização da cachaça	1500L
	2	Geladeiras	-
	1	Destilador eletrônico - Gibertini	1L
	1	Densímetro	-
	1	Alambique de bancada a gás	10L
	1	Titulador eletrônico	-
	1	Turbidímetro	-
	1	Colorímetro	-
	1	Microscópio	-
	1	Balança semi-analítica	4200kg
	1	Balança analítica	500g
	1	Balança comum	5000kg
Engarrafamento	1	Lavadora manual com 08 bicos com filtros de polipropileno	-
	1	Máquina semi automática de 06 bicos para envase com esteira manual	-



1	Equipamento de inspeção das garrafas - visor com lâmpadas	-
1	Tanque em aço inox para homogeneização	1500L
1	Bomba centrífuga com mangote inox	-
3	Filtro Sartorius - cápsula	-
3	Filtro Polipropileno	-
1	Esteira automática com datadora acoplada	-
1	Compressor de ar	100L

Fonte: Destilaria de Cachaça Maison Leblon Indústria e Comércio Ltda. (RCA, 2019).

A produção de álcool combustível, para atender os veículos do empreendimento, será a partir das frações cabeça e cauda, durante a safra. A Destilaria realizará o armazenamento do etanol em um tanque metálico com capacidade de 8.000 L, em local impermeabilizado, com bacia de contenção, canaletas e caixa separadora de água e óleo. A quantidade de etanol será produzida de acordo com a quantidade de subprodutos gerados durante a safra. No entanto, o empreendedor possui subprodutos armazenados em tonéis, realizando a venda para outros empreendimentos, razão pela qual o etanol será produzido em quantidades diferentes ao longo da safra.

A matéria prima, cana-de-açúcar para o setor industrial, é produzida pela própria Destilaria em duas áreas distintas, sendo uma na fazenda Lanhosos e outra na Fazenda Barreiro I, II e III, arrendada pelo empreendimento em questão. As demais matérias primas e insumos estão listados na Tabela 3.

Tabela 3. Matérias primas e insumos utilizados no processo produtivo de fabricação de aguardente.

Nome técnico comercial	Tipo de Embalagem	Local de armazenamento	Consumo mensal	
			Consumo mensal máximo	Consumo mensal médio
Cana-de-açúcar	Não possui	Caminhão	3300 toneladas	2300 toneladas
Levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Alumínio	Laboratório	150 Kg	200 Kg
Lenha	Não possui	Pátio da empresa	100 m ³	50 m ³
Óleos e graxas*	Bombonas plásticas	Depósito de óleo na empresa	30 Kg	20 Kg
Óleo diesel*	Tanques IBC	Pátio	1.200 L	3.000 L
Produtos de tratamento de água da caldeira e torre de resfriamento	Bombonas plásticas	Pátio da empresa	250 Kg	175 Kg
Detergentes	Bombonas plásticas	Central de produtos – área de produção.	500 Kg	350 Kg
Antiespumante	Bombonas plásticas	Área de produção	500 Kg	250 Kg
Reagentes químicos	Frascos plásticos	Laboratório	10L	20L

Fonte: Destilaria de Cachaça Maison Leblon Indústria e Comércio Ltda. (RCA, 2019).

O bagaço da cana-de-açúcar é utilizado na caldeira como fonte de energia e a vinhaça, ao final da destilação, é encaminhada para lagoas de retenção para posterior utilização em fertirrigação.



3. Caracterização Ambiental

O diagnóstico ambiental descrito neste item, de forma resumida, foi todo com base no PCA/RCA (2019) apresentado.

A Área de Influência (AI) do empreendimento é formada pelas áreas passíveis de sofrerem os impactos diretos e indiretos advindos do transporte e distribuição dos produtos e insumos, sendo considerada como Área de Influência Direta (AID) o perímetro do empreendimento e Área de Influência Indireta (AII) para o diagnóstico do meio socioeconômico, o município de Patos de Minas e para os estudos do meio físico e biótico, foi considerada a sub-bacia do córrego do Serrote e córrego do Capão Comprido, além das 4 (quatro) fazendas de propriedade da Destilaria de Cachaça Leblon Indústria, as quais foram subdivididas em 6 (seis) áreas, localizadas próximas a sede deste empreendimento, estando apenas 1 (uma) situada no município de Presidente Olegário – M, distando aproximadamente a 29,6 km da destilaria.

3.1 Meio Físico

Na AI, segundo a classificação de Köppen, o clima se apresenta como clima tropical de altitude (Cwa), com precipitação média anual em torno de 1400 mm, sendo a temperatura média anual igual a 21,1°C, a máxima anual de 27,8°C e a mínima anual de 16,3°C.

Quanto à geologia, a região de inserção do empreendimento pertence à formação da Faixa Brasília, que compõe um sistema orogênico que delimita a porção oeste do Cráton do São Francisco. As formações presentes nas áreas de influência do empreendimento correspondem à formação Mata da Corda e ao grupo Paraopeba, sendo a geologia da região representada pelo Grupo Bambuí, fazendo-se presente com a Formação Serra da Saudade, esta por sua vez constitui-se de siltitos, arenitos e argilitos.

A geomorfologia da AID é constituída por relevo de Chapadas e Platôs e na AII a geomorfologia é constituída de Chapadas e Platôs e Planícies e terraços fluviais.

Os solos predominantes nas Áreas de Influência do empreendimento são do tipo Latossolo Vermelho Distrófico e Cambissolo, com presença de Argissolos e Neossolos, assim como afloramentos rochosos.

A rede hidrográfica que banha a AI é composta por afluentes da bacia do rio Paranaíba, com destaque para o córrego do Serrote e córrego Capão Comprido.

3.2 Meio Biótico

3.2.1 Fauna

Para a caracterização da fauna foi feito um levantamento no período chuvoso (primeira campanha), de 22 a 27 de outubro de 2018, nas áreas de cultivo e na reserva legal, sendo



mostrada uma área de 114 ha (área do empreendimento, fazenda Barreiro e fazenda Boa Vista), pelo método de amostragem por transecto não linear (observações, busca ativa e câmaras *traps*) e de forma complementar, técnicas de atração vocal (*playback*).

Foram registrados indivíduos pertencentes a 142 espécies, sendo: 116 espécies de aves; 15 espécies de mamíferos e 11 espécies de herpetofauna.

Em relação à avifauna, as 116 espécies estão distribuídas em 21 ordens e 39 famílias. A ordem *Passeriformes* representou a maior riqueza de espécies, com 52% dos registros; a maior riqueza, em relação às famílias, foi os *Tiranídeos*, com 17 espécies registradas, seguidas de *Thraupidae*, com 14, e *Psittacidae* com 8. Considerando os níveis tróficos, foram registradas espécies pertencentes a sete guildas alimentares, sendo a maior parte insetívoras (37%), seguida por onívora (22%). Foram registradas 3 espécies de aves com algum *status de ameaça* à extinção, de acordo com as listagens internacional, brasileira e estadual, sendo: *Crax fasciolata* Spix (mutum-de-penacho); *Pulsatrix perspicillata* (murucututu) e *Ara ararauna* (arara-canindé). Além dessas, outras espécies foram consideradas quase ameaçadas, sendo: *Aratinga auricapillus* (jandaia-de-testa-vermelha) e *Alipiopsitta xanthops* (papagaio-galego).

Vale destacar alguns representantes da avifauna registrados: Arara-canindé (*Ara ararauna*); Alma-de-gato (*Piaya cayana*); Pássaro-preto (*Gnorimopsar chopi*); Papa-capim-de-costas-cinzas (*Sporophila ardesiaca*); João-de-barro (*Furnarius rufus*); Rolinha-roxa (*Columbina talpacoti*); Canário-da-terra (*Sicalis flaveola*); Sabiá-poca (*Turdus amaurochalinus*); Suiriri (*Tyrannus melancholicus*); Pica-pau-do-campo (*Colaptes campestris*); Anu-preto (*Crotophaga ani*); Noivinha-branca (*Xolmis velatus*); Coruja-buraqueira (*Athene cunicularia*); Falcão-de-coleira (*Falco femoralis*); Saracura-três-potes (*Aramides cajaneus*); Bem-te-vi (*Pitangus sulphuratus*); Chopim-do-brejo (*Pseudoleistes guirahuro*); Gavião-carijó (*Rupornis magnirostris*); Primavera (*Xolmis cinereus*); Maria-cavaleira-de-rabo-enferrujado (*Myiarchus tyrannulus*); Anu-branco (*Guira guira*); Papagaio-galego (*Alipiopsitta xanthops*); Surucuá (*Trogon surrucura*); Sabiá-branco (*Turdus leucomelas*); Fim-fim (*Euphonia chlorotica*); Chibum (*Elaenia chiriquensis*); Balança-rabo-de-máscara (*Poliophtila dumicola*); Trinca-ferro (*Saltator similis*); Saira-amarela (*Tangara cayana*); Viuvinha (*Colonia colonus*); Jaó (*Crypturellus undulatus*); Soldadinho (*Antilophia galeata*); Pica-pau-de-banda-branca (*Dryocopus lineatus*); Batuquiro (*Saltatricula atricollis*); Tico-tico-do-campo (*Ammodramus humeralis*); Pula-pula (*Basileuterus culicivorus*); Tucanuçu (*Ramphastos toco*).

Em relação à mastofauna, as 15 espécies registradas pertencem a 7 ordens e 13 famílias. Dentre os indivíduos registrados, destacam-se: Tamanduá-bandeira (*Myrmecophaga tridactyla*); Tatu-peba (*Euphractus sexcinctus*); Guigó ou Sauá (*Callicebus nigrifrons*); Irara (*Eira barbara*); Quati (*Nasua nasua*); Paca (*Cuniculus paca*); Tatu-galinha (*Dasypus novemcinctus*); Mico-estrela (*Callithrix penicillata*); Gambá (*Didelphis albiventris*); Macaco-prego (*Sapajus apella*) e Jaratataca (*Conepatus semistriatus*).



O tamanduá-bandeira (*Myrmecophaga tridactyla*), lobo-guará (*Chrysocyon brachyurus*) e macaco-sauá (*Callicebus nigrifrons*) foram as espécies registradas que apresentam algum *status* de ameaça a extinção, conforme listas consultadas dos âmbitos estadual, nacional e internacional (COPAM, 2010; ICMBIO, 2016; IUCN, 2018).

Em relação aos Anuros, foram identificadas 8 espécies distribuídas em 3 famílias e em relação aos répteis foram registradas apenas 3 espécies de lagartos. Nesta campanha, não foram registradas espécies da herpetofauna ameaçadas de extinção, assim como também não foram registradas espécies de serpentes durante as atividades de busca.

3.2.2 Flora

Para a caracterização da flora foi elaborado um Inventário Florestal a partir de dados primários com complementação de dados secundários; sendo inventariadas as fazendas de propriedade do empreendimento, Lanhosos, Barreiros e Boa Vista, as quais foram subdivididas em 6 áreas. As fazendas são localizadas próximas à sede do empreendimento, incluindo esta, estando apenas uma situada no município de Presidente Olegário – MG, distando aproximadamente a 29,6 km da destilaria.

Foram identificadas 85 espécies entre indivíduos arbóreos, arbustivos e herbáceos, correspondendo a 74 gêneros; sendo os gêneros mais representativos: *Handroanthus*, *Inga* e *Miconia*, ambos com 3 espécies cada, os demais em menor proporcionalidade.

No que se refere ao estado de conservação das áreas pertencentes ao empreendimento, 54% das espécies identificadas na maioria dos remanescentes nativos são pioneiras, 34% são secundárias 12% são clímax. Esta predominância de espécies é um indicativo de que estes locais estão em processo de regeneração e, considerando que as porcentagens de espécies secundárias também apresentam valores significativos, é possível concluir que estes locais se encontram em diferentes estágios de regeneração.

No perímetro do empreendimento existem dois fragmentos de vegetação, sendo um próximo às estruturas de produção e outro correspondente à parte da reserva legal. A primeira área, característica de plantio antrópico de espécies nativas, possui indivíduos nativos com espécies primárias com maior desenvolvimento em diâmetro e altura, e espécies secundárias em desenvolvimento inicial, porém, já apresentando porte arbóreo. Esta área é formada pelos indivíduos: *Handroanthus impetiginosus* (Ipê-roxo); *Myracrodruon urundeuva* (Aroeira); *Inga laurina* (Ingá); *Hymenaea stigonocarpa* (Jatobá); *Plathymenia reticulata* (Vinhático); *Handroanthus ochraceus* (Ipê-amarelo-do-cerrado); *Ceiba speciosa* (Paineira-barriguda); *Trema micrantha* (Grandiúva); *Tibouchina granulosa* (Quaresmeira); *Schizolobium parahyba* (Guapuruvu); *Jacaranda mimosifolia* (Jacarandá-mimoso); *Platypodium elegans* (Canzileiro); *Genipa americana* (Jenipapo); *Tabebuia roseoalba* (Ipê-branco); *Handroanthus serratifolius* (Ipê-amarelo); *Guazuma ulmifolia* (Mutamba).



O remanescente nativo, fragmento correspondente à reserva legal, apresenta estágio inicial de regeneração com indivíduos arbóreos característicos de Floresta Estacional Semidecidual em transição com Cerradão; com presença dos seguintes indivíduos: *Aegiphila sellowiana* (Tamanqueiro); *Alchornea glandulosa* (Tanheiro); *Anadenanthera colubrina* (Angico); *Bauhinia rufa* (Unha-de-vaca); *Callisthene major* (Pau-terra-do-mato); *Cecropia pachystachya* (Embaúba); *Cupania vernalis* (Camboatá-branco); *Guarea guidonia* (Marinheiro); *Inga sessilis* (Ingá-ferradura); *Lithraea molleoides* (Aroeira); *Lafoensia densiflora* (Dedaleiro); *Matayba guianensis* (Camboatá); *Matayba elaeagnoides* (Camboatá); *Miconia cuspidata* (Pixirica); *Myrcia* sp. (Maria-preta); *Myrsine guianensis* (Pororoca); *Schefflera macrocarpa* (Mandiocão); *Simarouba versicolor* (Perdiz); *Siparuna guianensis* (Siparuna); *Tachigali rubiginosa* (Carvoeiro); *Tapirira obtusa* (Pombeiro); *Trema micrantha* (Candiúva); *Virola sebifera* (Virola); *Xylopia aromatica* (Pimenta-de-macaco).

Dentre as espécies registradas, *Euterpe edulis* (palmito-jussara) é considerada como vulnerável – VU, e, *Bowdichia virgilioides* (sucupira), *Handroanthus impetiginosus* (ipê-roxo), *Handroanthus ochraceus* (ipê-amarelo-do-cerrado) e *Handroanthus serratifolius* (ipê-amarelo) como quase ameaçadas – NT, pela Lista Oficial das Espécies da Flora Brasileira Ameaçadas de Extinção (Portaria MMA Nº 443 /2014) e pela lista da Convenção sobre o Comércio Internacional das Espécies da Flora e da Fauna Selvagens em Perigo de Extinção (CITES). Além disso, as espécies pertencentes aos gêneros *Handroanthus* e *Tabebuia*, bem como, a espécie *Myracrodruon urundeuva* possui legislações específicas que as consideram imune de corte.

O empreendimento não está situado dentro de Unidade de Conservação, nem em zonas de amortecimento desta. As propriedades em análise não se inserem em nenhuma área prioritária de conservação. Nesta região a localidade com maior potencial para conservação é denominada Serra da Carcaça – área 64, distante, aproximadamente, 18,26 km da Fazenda Barreiros.

3.3 Meio socioeconômico

O município de Patos de Minas/MG apresenta uma população estimada de 149.856 (IBGE, 2016), com Índice de Desenvolvimento Humano (IDHM, 2010) de 0,765, com PIB a preços correntes de 3.518.377 mil reais, com maior contribuição do setor de serviços (1.845.900 mil reais), seguido pelos setores de indústria (602.517 mil reais) e agropecuária (234.119 mil reais).

Patos de Minas é uma cidade considerada polo educacional e é aquela possuidora da sede da 28ª Superintendência Regional de Ensino, que abrange 14 municípios. Além disso, a cidade conta com amplo oferecimento de cursos superiores.

Em 2009 o Município de Patos de Minas possuía um total de 325 estabelecimentos de saúde. Dentre os estabelecimentos do SUS, o município tinha 59 estabelecimentos de saúde e, dentre esses, possuía um hospital geral e vinte e cinco Unidades Básicas de Saúde (UBS).



Patos de Minas apresenta 91.6% de domicílios com esgotamento sanitário adequado, 80.2% de domicílios urbanos em vias públicas com arborização e 19% de domicílios urbanos em vias públicas com urbanização adequada (presença de bueiro, calçada, pavimentação e meio-fio).

No que diz respeito à energia elétrica que abastece o município de Patos de Minas, esta é gerada e distribuída pela Companhia Energética de Minas Gerais (CEMIG).

De acordo com o Zoneamento Ecológico Econômico – ZEE (RCA, 2019), a área do empreendimento e seu entorno apresentam as seguintes condições:

- Potencialidade social: Muito favorável (100%);
- Vulnerabilidade natural: Baixa (66,03%);
- Qualidade da água superficial: baixa (100%);
- Nível de comprometimento do recurso hídrico superficial: totalmente comprometido (100%);
- Risco ambiental: Alto (66,03%);
- Integridade da fauna: Baixa (100%);
- Integridade da flora: Muito Baixa (91%);
- Vulnerabilidade à erosão do Solo: Baixa (59,98%);
- Erosão atual: muito alta (100%);
- Potencial de contaminação do solo: Muito Baixa (100%);
- Vulnerabilidade de decomposição da matéria orgânica no solo: Média (100%);

4. Utilização e Intervenção em Recursos Hídricos

O consumo e uso da água na indústria são supridos por duas captações subterrâneas feitas por meio de poços tubulares, conforme demonstrado na Tabela 4.

Tabela 4. Dados da regularização dos usos do recurso hídrico.

Processo	Portaria	Vazão	Consumo	Finalidade	Coordenadas Geográficas	
					Lat.	Long.
01650/2016	2333/2018	2 m³/h	20 h/dia e 12 meses/ano	Consumo humano e industrial	18°40'14,9"	46°32'31"
22677/2017	2332/2018	8 m³/h	12 horas e 30 minutos por dia e 12 meses/ano	Consumo humano e industrial	18°40'9.46"	46°32'31"



5. Reserva Legal, Área de Preservação Permanente e Outras Áreas Protegidas

A Fazenda Lanhosos, onde se insere o empreendimento, possui área de reserva legal devidamente averbada de 03,1608 ha (AV-11/39.563), dividida em duas glebas de vegetação nativa. A gleba 1, de 0,2915 há, está dentro dos limites da propriedade e trata-se de um remanescente de cerrado na divisa da propriedade, encontrando-se o mesmo em bom estado de conservação.

Por possuir déficit de vegetação nativa para fins de cumprimento dos 20% da Reserva Legal, a gleba 2, de 2,8693 há, foi compensada na Fazenda Boa Vista (matrícula 17249), no município de Presidente Olegário/MG, pertencente a mesma sub-bacia do empreendimento.

A Fazenda Lanhosos, possui o seguinte registro de inscrição no CAR: MG-3148004-5650D489B5174035A6DA2D9BCB112519 e a fazenda Boa Vista o registro MG-3153400-0C2165D5A93E450D93B64A807857055C.

6. Autorização para Intervenção Ambiental (AIA)

Não foi requerida nenhuma intervenção ambiental, desta forma, este item não se aplica ao empreendimento.

7. Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras

7.1 Emissões Atmosféricas

Durante o processo produtivo, as emissões atmosféricas mais significativas são: as decorrentes dos ruídos originados do funcionamento das máquinas e equipamentos na área industrial e dos veículos que transportam a cana-de-açúcar do campo até a indústria; os materiais particulados provenientes da queima do bagaço de cana-de-açúcar e de lenha; da suspensão de partículas de solo decorrente do movimento dos veículos e da fumaça emitida pelos escapamentos dos veículos.

A empresa possui implantado o PCA (Programa de Conservação Auditiva), que é um conjunto de medidas que visam a prevenção ou evolução de perdas auditivas nos trabalhadores que atuam expostos a ruídos ocupacionais, destacando, dentre outras medidas, a manutenção periódica dos equipamentos fixos e móveis, com verificação dos silenciadores dos motores e o fornecimento de EPIs aos funcionários, principalmente àqueles que trabalham com equipamentos ou em áreas de emissão de ruídos elevados. Com relação à comunidade externa, o efeito do ruído é minimizado pelo distanciamento do empreendimento de aglomerados populacionais.

A caldeira possui um sistema de retenção de particulados dos gases de exaustão, constituído por filtro multiciclone, sendo adotada a prática de monitoramento anual na caldeira para controle de suas emissões.



A minimização do efeito da fumaça preta é feita por meio da correta operação das máquinas e veículos, assim como a manutenção periódica destes.

Para as poeiras emanadas nas vias de acesso não existe sistema de controle específico, a não ser a deposição natural. No entanto, em períodos bastante secos, o empreendimento costuma realizar a umectação das vias de acesso. Para tanto, utiliza-se a água residual acumulada. Além disto, está prevista a pavimentação da área de manobra de veículos em frente a área de moagem no final de 2019.

7.2. Efluentes Industriais e Sanitário

São gerados durante o processo produtivo: efluentes industriais (vinhaça e águas residuárias da lavagem dos equipamentos e pisos, e descarga da caldeira) e esgoto sanitário, que são direcionados para sistemas de tratamento distintos.

A vinhaça e as águas residuárias industriais são direcionadas para duas lagoas impermeabilizadas, até serem utilizadas como adubo orgânico em lavouras - retornam ao campo para fertirrigação dos canaviais, seguindo Plano de Aplicação de Vinhaça previamente elaborado.

Todo o esgoto sanitário é direcionado para um sistema formado por fossa séptica e filtro anaeróbio: o efluente tratado segue para uma fossa ecológica tipo BET (Bacia de Evapotranspiração), sendo utilizada a bananeira para a realização da evapotranspiração.

No empreendimento existem caixas separadoras de água e óleo nas áreas destinadas ao abastecimento de combustível e na área de moagem.

7.3. Resíduos Sólidos

Os resíduos sólidos gerados nas atividades conduzidas no empreendimento são: restos culturais em áreas de produção (palhas, ramos, raízes, galhos, folhas); resíduos provenientes do uso doméstico, compostos por papel, plástico, alumínio, vidro, lâmpadas, pilhas, baterias e material orgânico; resíduos contaminados com óleo e graxas; bagaço de cana; sucata metálica; materiais eletrônicos e lâmpadas e baterias.

Os restos culturais são deixados no campo para serem incorporados no solo e o bagaço de cana é utilizado como fonte de energia na caldeira ou vendido para alimentação animal.

Os resíduos de origem doméstica são segregados, os orgânicos (restos de alimentos) são usados como adubo e na alimentação de animais, os recicláveis são doados a empresas de reciclagem (Ferro Velho Nossa Senhora Aparecida); os não recicláveis são recolhidos pela Limpebrás Engenharia Ambiental, sendo destinado ao Aterro Municipal; os resíduos contaminados com óleo e graxas (filtros, estopas, serragem e barro contaminado) e afins são recolhidos por Lwart



Lubrificantes; as sucatas metálicas são vendidas a ferros velhos da região, como o Ferro Velho Nossa Senhora Aparecida; os materiais eletrônicos, pilhas, baterias e lâmpadas são recolhidos pela Ciclo Gestão de Resíduos; as embalagens vazias de óleo são destinadas à Ecolog Logistica Ambiental Ltda. e o lodo da fossa é destinado à ETE – COPASA.

No empreendimento existe um depósito temporário de resíduos sólidos onde os mesmos são armazenados de forma segregada.

8. Compensações

Este item não se aplica ao empreendimento.

9. Outros Estudos

Como o empreendimento foi classificado, segundo DN 217/2017, na modalidade LAC1 e enquadramento no critério locacional 1, pela localização em área de alto ou muito alto grau de potencialidade de ocorrência de cavidades, conforme dados oficiais do CECAV-ICMBio, foi apresentado o Estudo Espeológico - Relatório de Prospeção Espeológica-, elaborado pelo geólogo João Carlos Moreira Gomes, CREA –SP 37.297/D, ART. 1420190000005073004.

A prospeção foi realizada na Área Diretamente Afetada e no entorno em um raio de 250 m. A conclusão do estudo foi que no local não há quaisquer indícios de feições endocársticas.

10. Controle Processual

O processo encontra-se formalizado e instruído corretamente no tocante à legalidade processual, haja vista a apresentação dos documentos necessários e exigidos pela legislação ambiental e dispostos no FOBI nº. 642025/2018, estando sob a égide da DN COPAM nº. 217/2017.

Nos termos da faculdade preconizada pelo § 6º, do art. 8º, do aludido normativo, o requerimento de ampliação ora sob análise foi enquadrado como LAC1.

Por oportuno, destaca-se que, por se tratar de ampliação de empreendimento licenciado recentemente (maio/2018), há simplicidade documental, tendo sido carreado aos autos comprovação da inscrição do empreendimento no Cadastro Técnico Federal – CTF, publicação em periódico local ou regional do requerimento, promovida pelo empreendedor, AVCB e Declaração de Inexistência de Áreas Suspeitas de Contaminação ou Contaminadas, bem como Declaração de Conformidade expedida pela Prefeitura Municipal de Patos de Minas-MG.

Nota-se pelo exame junto ao IDE-SISEMA que o empreendimento se localiza em uma área amplamente antropizada, estando inserido, contudo, em área com potencialidade para ocorrência de cavidades tida como “muito alta”, razão pela qual foi carreado aos autos estudo espeológico. A conclusão do estudo foi que no local não há quaisquer indícios de feições endocársticas. Ainda, nota-



se que a localização da empresa encontra-se fora de zona prioritária de conservação da biodiversidade e de área de conflito hídrico.

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

A Reserva Legal da propriedade encontra-se devidamente averbada, tal qual já destacado (AV-11-39.563), tendo sido o processo instruído, ainda, com o Cadastro Ambiental Rural – CAR – respectivo, atendendo, desta feita, o empreendimento, aos precisos termos dos arts. 24 e 25, ambos da Lei Estadual nº. 20.922/2013.

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

Finalmente, nos termos do art. 35, §4º, do Decreto Estadual nº. 47.383/2018, o prazo de validade da licença em referência será até **03/05/2028**, ou seja, correspondente ao prazo de validade remanescente da licença principal da atividade ou do empreendimento e serão incorporadas no processo de renovação dessa última, devendo, ainda, conforme preconizado pelo inciso III, do art. 14, da Lei Estadual nº. 21.972/2016, ser apreciado pela Câmara Técnica Especializada de Atividades Industriais - CID, do COPAM.

11. Conclusão

Ante o exposto, a equipe interdisciplinar da SUPRAM Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba sugere o **DEFERIMENTO** desta Licença Ambiental Concomitante – LAC1, para o empreendimento Destilaria de Cachaça Maison Leblon Indústria e Comércio Ltda., para as atividades de “Fabricação de aguardente”; “Postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistema retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustível de aviação”; “Destilação de frações da produção de cachaça (cabeça e cauda) para produção de álcool combustível”; “Culturas anuais, semiperenes e perenes, silvicultura e cultivos agrossilvipastoris, exceto horticultura”, no município de Patos de Minas/MG, até **03/05/2028**, vinculada ao cumprimento das condicionantes e programas propostos.

As orientações descritas em estudos, e as recomendações técnicas e jurídicas descritas neste parecer, através das condicionantes listadas em Anexo, devem ser apreciadas pela Câmara de Atividades Industriais (CID).

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 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.

12. Anexos

Anexo I. Condicionantes para Licença Ambiental Concomitante – LAC1 da Destilaria Maison Leblon Indústria e Comércio Ltda.

Anexo II. Programa de Automonitoramento da Licença Ambiental Concomitante – LAC1 da Destilaria Maison Leblon Indústria e Comércio Ltda.

Anexo III. Relatório Fotográfico da Destilaria Maison Leblon Indústria e Comércio Ltda.



ANEXO I

Condicionantes para Licença Ambiental Concomitante – LAC1 da Destilaria Maison Leblon Indústria e Comércio Ltda.

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

Municípios: Patos de Minas/MG

Atividade(s): Fabricação de aguardente; Postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistemas retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustível de aviação; Destilação de frações da produção de cachaça (cabeça e cauda) para produção de álcool combustível; Culturas anuais, semiperenes e perenes, silvicultura e cultivos agrossilvipastoris, exceto horticultura.

Código(s) DN 217/2017: D-02-02-1; F-06-01-7; D-01-08-3; G-01-03-1

Processo: 23740/2009/005/2019

Validade: 03/05/2028

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Apresentar, ao final da implantação, ofício informando o término da instalação das ampliações. <i>Obs.: 1. A instalação do empreendimento deverá ser concluída, impreterivelmente, no prazo máximo de 6 (seis) anos, sob pena de revogação da licença.</i>	Antes do início da operação das atividades de ampliação
02	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II.	Durante a vigência da Licença operação
04	Apresentar o Plano de Aplicação de Vinhaça, nos moldes da DN COPAM 164/2011. Frequência: anual	Durante a vigência da Licença operação
05	Criar e adotar um Programa Interno de Autofiscalização da Correta Manutenção da Frota quanto à emissão de fumaça preta, conforme diretrizes constantes no Anexo I da Portaria nº 85/96 do IBAMA.	Durante a vigência da Licença operação
06	Apresentar os resultados do monitoramento das emissões veiculares (condicionante 04). Frequência: anual	Durante a vigência da Licença operação
07	Apresentar relatório fotográfico da adequação do canal de drenagem das águas residuárias industriais e vinhaça até as lagoas de retenção, conforme projeto proposto (R0123154/2019).	60 dias
08	Adotar técnicas conservacionistas de solo, principalmente, na divisa da área de reserva legal com a área de cultivo, a fim de conter processos erosivos e carreamento de insumos utilizados na agricultura.	Durante a vigência da Licença operação
09	Relatar à SUPRAM TM/AP todos os fatos ocorridos no empreendimento que causem impacto ambiental negativo, imediatamente após à constatação.	Durante a vigência da Licença

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



Obs. 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, sendo necessário instruir o pedido com o comprovante de recolhimento da taxa de expediente respectiva (Lei Estadual nº. 22.796/17 - ANEXO II - TABELA A).

Obs.:2 - A comprovação do atendimento aos itens destas condicionantes deverá estar acompanhada da anotação de responsabilidade técnica - ART, emitida pelo(s) responsável (eis) técnico(s), devidamente habilitado(s), quando for o caso.

Obs.: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.

Obs.:4 Os laboratórios impreterivelmente devem ser acreditados/homologados conforme a Deliberação Normativa COPAM nº 216 de 07 de outubro de 2017, ou a que sucedê-la.

Obs.:5-Cabrá ao requerente providenciar a publicação da concessão ou renovação de licença, no prazo de 30 (trinta) dias contados da publicação da concessão da licença, em periódico regional local de grande circulação, nos termos da Deliberação Normativa COPAM nº 217 de 06 de dezembro de 2017.



ANEXO II

Programa de Automonitoramento da Licença Ambiental Concomitante – LAC1 da Destilaria Maison Leblon Indústria e Comércio Ltda.

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

Municípios: Patos de Minas/MG

Atividade(s): Fabricação de aguardente; Postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistemas retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustível de aviação; Destilação de frações da produção de cachaça (cabeça e cauda) para produção de álcool combustível; Culturas anuais, semiperenes e perenes, silvicultura e cultivos agrossilvipastoris, exceto horticultura.

Código(s) DN 217/2017: D-02-02-1; F-06-01-7; D-01-08-3; G-01-03-1.

Processo: 23740/2009/005/2019

Validade: 03/05/2028

1. Efluentes Líquidos

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Entrada e saída da fossa séptica	DBO _{5,20} , DQO, óleos e graxas, pH, sólidos sedimentáveis, sólidos em suspensão e detergentes	Anual
Saída das caixas separadoras de água e óleo	DQO, óleos e graxas, pH, sólidos sedimentáveis, sólidos em suspensão e detergentes, vazão média diária	Anual

Relatórios: Enviar anualmente à Supram TMAP, 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 216/2017 e deve conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises.

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

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

2. Resíduos Sólidos e Oleosos

Enviar anualmente à 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 a seguir, 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 à 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.

3. Efluentes Atmosféricos

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Caldeira	Material Particulado (MP) e CO	<u>Anual</u>

Relatórios: Enviar anualmente à Supram TMAP, até o 20º dia do mês subsequente, os resultados das análises efetuadas, acompanhados pelas respectivas planilhas de campo e de laboratório, bem como a dos certificados de calibração do equipamento de amostragem. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional, anotação de responsabilidade técnica e a assinatura do responsável pelas amostragens. Deverão também ser informados os dados operacionais. Os resultados apresentados nos laudos analíticos deverão ser expressos nas mesmas unidades dos padrões de emissão previstos na DN COPAM n.º 187/2013.

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

Método de amostragem: Normas ABNT, CETESB ou *Environmental Protection Agency* - EPA.



ANEXO III

Relatório Fotográfico da Destilaria Maison Leblon Indústria e Comércio Ltda.

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

Municípios: Patos de Minas /MG

Atividade(s): Fabricação de aguardente; Postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistemas retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustível de aviação; Destilação de frações da produção de cachaça (cabeça e cauda) para produção de álcool combustível; Culturas anuais, semiperenes e perenes, silvicultura e cultivos agrossilvipastoris, exceto horticultura.

Código(s) DN 217/2017: D-02-02-1; F-06-01-7; D-01-08-3; G-01-03-1

Processo: 23740/2009/005/2019

Validade: 03/05/2028



Figura 1. Recepção da cana-de-açúcar



Figura 2. Área de Moagem.



Figura 3. Área de Fermentação



Figura 4. Área dos Alambiques.



Figura 5. Poço 1 – captação de água subterrânea



Figura 6. Poço 2 – captação de água subterrânea



Figura 7a. Depósito temporário de resíduos sólidos



Figura 7b. Depósito temporário de resíduos sólidos



Figura 8. Fossa séptica



Figura 9. Lagoas de retenção de vinhaça e águas residuárias industriais

[Handwritten signatures and initials]



PT. 23740/2009
DOC:0555536/2019
PÁG:815



Figura 10. Canaleta de drenagem de vinhaça e águas residuárias industriais



Figura 11. Caixa Separadora de Água e Óleo - CSAO

M

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]