



PARECER ÚNICO Nº 1167251/2017 (SIAM)

INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA COPAM: 07105/2004/004/2017	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação – LO		VALIDADE DA LICENÇA: 10 anos

PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS: Outorga	PA COPAM: 02395/2014	SITUAÇÃO: Autorizada
--	--------------------------------	--------------------------------

EMPREENDEDOR: Ápice Ltda	CNPJ: 20.172.771/0001-73	
EMPREENDIMENTO: Ápice Ltda	CNPJ: 20.172.771/0001-73	
MUNICÍPIO: Araçuaí	ZONA: Rural	
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): WGS84	LAT/Y 16º 52' 54" LONG/X 42º 06' 28"	
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		
NOME:		
BACIA FEDERAL: Rio Jequitinhonha	BACIA ESTADUAL: Rio Araçuaí	
UPGRH: JQ 2	SUB-BACIA: ***	
CÓDIGO: D-02-02-1	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04): Fabricação de aguardente	CLASSE 3
CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO: Guido Itamar Xavier Andrade – Engenheiro Agrônomo,	REGISTRO: CREA 39064/D.	
AUTO DE FISCALIZAÇÃO: 133825/2017	DATA: 28/08/2017	

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Fernando Vinicius Diniz Ribeiro – Gestor Ambiental	1379695-8	
Oswaldo Neves Machado Junior – Gestor Ambiental de Formação Jurídica	1.364.198-0	
De acordo: Gilmar dos Reis Martins – Diretor Regional de Regularização Ambiental	1353484-7	
De acordo: Wesley Alexandre de Pula – Diretor de Controle Processual	1107056-2	



1. Introdução

O empreendimento Ápice Ltda. obteve a licença prévia e de instalação concomitante nº. 079/2011, na 55^a reunião da Unidade Regional Colegiada (URC) do Jequitinhonha, realizada no dia 14/07/2014, com validade de 6 anos.

A Ápice Ltda. protocolizou o Formulário Integrado de Caracterização do Empreendimento (FCEI) em 26/06/2017, por meio do qual gerou o Formulário de Orientação Básica (FOBI) nº 0707063/2017, que instrui o processo administrativo de Licença de Operação. Em 10/07/2017, através da entrega de documentos, foi formalizado o processo de nº 07105/2004/004/2017 qual se refere este Parecer Único.

A empresa pretende ampliar sua produção de aguardente, passando à capacidade de produção para 1.990 litros/dia. Atualmente o empreendimento opera através da Autorização Ambiental de Funcionamento – AAF nº 05891/2014, com produção de 790 litros/dia.

Os estudos ambientais apresentados na fase de LP+LI, RCA – Relatório de Controle Ambiental e PCA – Plano de Controle Ambiental, foram elaborados sob a responsabilidade do Engenheiro Agrônomo Guido Itamar Xavier Andrade, CREA 39064/D. Para análise do processo de licença de operação foi apresentado o Relatório de Cumprimento de condicionantes.

No dia 28 de agosto de 2017 foi realizada vistoria no empreendimento para subsidiar a análise do requerimento da Licença de Operação, tendo sido gerado Auto de Fiscalização nº 133825/2017.

Assim, este parecer tem o objetivo de avaliar tecnicamente as informações referentes à solicitação de Licença de Operação para a atividade de “**Fabricação de aguardente**”, código **D-02-02-1**, classe 3 (Porte médio e Potencial Poluidor médio), conforme DN 74/04.

2. Caracterização do Empreendimento

O empreendimento refere-se a uma unidade de produção de aguardente localizada na Fazenda Pau D’Alho no município de Araçuaí, no entorno do ponto de coordenadas LAT/LONG 16º 52' 54"/42º 06' 28", a 9 km da sede municipal.

Assim, está previsto nos estudos a ampliação gradual da produção de aguardente, até atingir a capacidade nominal instalada máxima, que é de 1.950 litros/dia ou 585.000 litros/ano. A capacidade instalada máxima de processamento de cana será de 16,5 toneladas/dia ou 4.950 toneladas/ano. Conforme informado, não haverá inicialmente envase (engarrafamento industrial), sendo todo o produto vendido a granel. Ressalta-se que inicialmente também não há previsão de produção de álcool, melaço, rapadura ou açúcar mascavo.

O empreendimento possui refeitório, banheiro com vestiário, bebedouros com água potável, área para descanso e um dormitório para eventualidades de permanência de funcionários. As refeições são realizadas nesse espaço, sendo fornecida pela empresa com uma contribuição simbólica dos funcionários. A área industrial é composta basicamente por um galpão fechado que comprehende todas as etapas de fabricação da cachaça, desde a moagem até a destilação final. Os



equipamentos que fazem parte do processo são: equipamentos de moagem, tanques de fermentação, tanques de produção de leveduras, filtro declorador de água (responsável pela retirada de cloro da água), torre de resfriamento de água, alambique, três tanques de estocagem de aguardente e uma caldeira a vapor.

No processo industrial gera-se o bagaço de cana e o vinhodo, ambos necessitam de uma destinação adequada. O bagaço de cana é utilizado dentro do próprio processo como fonte de energia para a caldeira a vapor e, de acordo com as informações do empreendedor o que não é gasto na caldeira é destinado a terceiros para compor a alimentação de bovinos. O vinhodo é armazenado em dois tanques de 350.000 litros cada.

2.1. Processo produtivo

A principal matéria-prima utilizada na produção de aguardente é a cana-de-açúcar. O consumo mensal médio, quando do início da produção de aguardente, será de 216,0 toneladas mensais (considerando 5 dias de atividade por semana) e quando atingir a produção máxima será de 495 toneladas mensais (considerando 7 dias por semana). Não serão adquiridas canas de terceiros, assim, toda matéria-prima a ser utilizada pelo empreendimento será de produção própria. Essa será cortada em função da produção, não havendo estoque de cana, o que deprecia a qualidade da mesma.

Ressaltou-se nos estudos que o processo produtivo, apesar do aporte técnico, será caracterizado como artesanal, garantindo assim a qualidade do produto final, a cachaça. O processo produtivo consiste basicamente na extração, fermentação e destilação (alambicagem) do caldo da cana-de-açúcar.

O processo de obtenção do caldo é basicamente o seguinte: primeiramente faz-se o corte, retirada da palha e da ponta da cana; depois essa é levada in natura para a moenda, onde será moída, havendo, então, extração do caldo. Portanto, moagem é a operação que permite dividir o colmo da cana em duas frações: o caldo e o bagaço.

Quando a cana chega à área industrial realiza-se todo um processo visando sua moagem. O preparo da cana é realizado por um desfibrador, que faz a abertura dos colmos da cana para facilitar e maximizar a extração. Após essa etapa a cana passa pelos dois ternos de moendas. É feita a primeira moagem, com extração de aproximadamente 70% do caldo. Em seguida faz-se a embebição, que é a adição (tanto na forma de aspersão quanto na forma de jatos fortes) de um líquido diluente (água) ao bagaço, o que ajudará na remoção da sacarose retida nos colmos, e então se repete o processo de moagem. O bagaço, já seco, será usado como combustível na caldeira.

O processo seguinte consiste no condicionamento do caldo, agora denominado de mosto. Para tanto, após a extração, o caldo é limpo por meio de um sistema de filtragem de linha. O primeiro controle/correção a ser realizado é o ajuste da concentração de açúcares. Para isso é necessário que se conheça a quantidade inicial de açúcares no caldo. Estas quantidades são determinadas através de



uma correlação existente entre o BRIX (quantidade de sólidos solúveis totais) e o ART (açúcares redutores totais), pois a faixa ideal de trabalho para as leveduras está entre 140 a 180 g de açúcar por litro de mosto, ou seja, de 14° a 18° BRIX.

A fase de fermentação consiste basicamente no seguinte: o mosto será distribuído em dornas de aço inoxidável, onde será realizada a fermentação alcoólica. Entende-se como fermentação o processo bioquímico pelo qual ocorre uma interação entre matéria-prima (caldo de cana) e o agente de transformação (levedura), gerando álcool etílico. A fermentação é a principal etapa do processo de produção de aguardente de cana.

O último processo é o da destilação, que consiste no aquecimento do vinho para obtenção da cachaça. Para o processo de destilação é importante agrupar os diversos componentes do vinho em duas frações: voláteis e não voláteis. Os componentes voláteis são representados por água, etanol, metanol, alcoóis superiores, ácido acético, ésteres e gás carbônico. Os não voláteis são constituídos de sólidos do mosto, células de leveduras e bactérias, minerais e ácidos orgânicos e inorgânicos fixos.

Haverá no processo uma etapa chamada de pós-destilação (maturação), que visa melhorar o aroma e o paladar da cachaça, tornando-a uma bebida macia, aveludada. Com essa etapa objetiva-se também atenuar a sensação desidratante do álcool presente. Assim, na maturação, o recipiente e as condições de armazenagem são responsáveis pelas alterações das características sensoriais do destilado. O recipiente afeta essas características de várias formas: subtrativa, removendo algumas substâncias por meio de evaporação, oxidação, adsorção ou interação com o material usado no recipiente; e aditiva, incorporando algumas substâncias ao produto.

3. Utilização e Intervenção em Recursos Hídricos

A utilização de recursos hídricos no empreendimento se faz por captação superficial no Rio Araçuaí, por meio da Portaria de Outorga nº 00605/2014. A captação possui as coordenadas Lat. 16°52'51"S e Long. 42°06'55"W e vazão de 43 l/s. A captação é realizado por meio de três bombas horizontais instaladas em balsa flutuante. Deverá ser instalado sistema de medição de tempo e volume captado de acordo com a Resolução Conjunta nº 2.302/2015.

Reserva Legal

A fazenda Pau D'alho, com área de 120,19 ha, onde se encontra localizado o empreendimento está devidamente inscrita no Cadastro Ambiental Rural – CAR, nos termos da Lei Estadual nº 20.922/2013. Conforme o recibo de inscrição do imóvel no CAR – Registro MG – 3103405-0D7664636575423B97B658E1D463068C, a reserva legal do imóvel possui uma área total de 42,63 ha, equivalente a 35,47% da área total do imóvel.

5. Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras

Efluente sanitário



Os efluentes sanitários produzidos no empreendimento são direcionados para sistemas de tratamento com descarte final no solo. O empreendedor deverá adequar os sistemas de tratamento de efluentes de forma a atender os critérios estabelecidos pela ABNT NBR 7229 e possibilitar a limpeza periódicas e coletas para análises.

O empreendimento possui quatro sistemas de tratamento de efluentes sanitários, um para cada ponto de geração. Os efluentes são gerados no refeitório, na área industrial, na casa de empregado e na casa sede.

Resíduos Sólidos

O principal resíduo gerado é o bagaço de cana. Depois de extraído o caldo da cana, a destinação do bagaço será a queima na caldeira para gerar vapor d'água. Serão gerados aproximadamente 74.000 kg de bagaço por mês (quantidade de bagaço é de cerca de 15% do peso da cana). Foi informado também que deverá ser testada, quando da operação do empreendimento, a disposição do bagaço no solo, isto é, nas entrelinhas do canavial. Este bagaço poderá receber ainda a aplicação do vinhoto e das cinzas produzidas. A incorporação desses resíduos orgânicos ao solo contribuirá para a formação de uma camada orgânica na sua superfície, o que ajudará na proteção do mesmo contra erosões, além de aumentar a sua fertilidade. Por esses resíduos orgânicos serem diretamente incorporados ao solo agrícola (cobertura morta), antes da conversão da biomassa em composto (compostagem), serão realizadas análises anuais de solos nestas mesmas áreas para monitoramento da anaerobiose, salinidade, fertilidade e ainda as taxas de compostos químicos e orgânicos presentes. Assim, através de recomendação agronômica, serão indicadas as adubações complementares necessárias ao bom desenvolvimento agrícola, evitando-se assim impactos ambientais negativos.

Outro resíduo significativo gerado será a cinza, proveniente da queima do bagaço na caldeira-vapor. Estas cinzas serão armazenadas em área própria e serão levadas para a lavoura e espalhadas proporcionalmente dentro das áreas agrícolas de cana-de-açúcar. Destaca-se que a cinza é rica, além de outros nutrientes, em potássio e fósforo.

Os demais resíduos sólidos domésticos (papeis, plásticos, metais, resíduos orgânicos) serão levados para disposição no Aterro Municipal.

Emissões atmosféricas

Os efluentes atmosféricos serão gerados no processo industrial basicamente em dois pontos: na fermentação, onde é liberado CO₂ como parte da transformação do açúcar em álcool, e na combustão do bagaço, na caldeira. Destaca-se que a capacidade nominal total de geração de vapor é de 800 kg/h, portanto, trata-se de uma caldeira relativamente pequena.

O empreendedor deverá realizar uma amostragem anual, durante o período de operação, dos efluentes atmosféricos oriundos da caldeira para o parâmetro material particulado, de acordo com a DN COPAM nº 187/2013.



Ressalta-se que caso a emissão de particulado esteja acima do permitido pela legislação o empreendedor deverá apresentar, junto com o relatório das amostragens, uma medida mitigadora para sua adequação.

Ruídos

Com relação aos ruídos, foi destacado que os fabricantes asseguram que os níveis de ruídos gerados por seus equipamentos estão dentro dos valores legais. Ressalta-se também que não há população residente no entorno imediato do empreendimento, além dos próprios funcionários da Fazenda Pau D'Alho. Os trabalhadores do empreendimento deverão utilizar equipamentos de proteção individual durante o exercício de suas funções.

Efluentes Industriais - Vinhoto

O principal efluente líquido industrial gerado na operação do empreendimento (processo de destilação da aguardente) será o vinhoto (ou vinhaça/restilo).

Além do vinhoto serão gerados outros efluentes industriais: cabeça e calda da cachaça, água proveniente da lavagem do equipamento, da descarga da caldeira e do resfriamento do produto (aguardente). A água da lavagem de pisos e equipamentos será direcionada aos tanques de vinhoto e ajudará na diluição e redução da temperatura deste. O lançamento desse efluente será descontínuo em função da higienização industrial, que ocorrerá diariamente. Não haverá no processo produtivo lavagem da cana e dos produtos intermediários. O efluente (água) proveniente da descarga da caldeira também será encaminhado aos tanques de vinhoto, servindo para sua diluição.

Os efluentes líquidos industriais gerados serão direcionados, conjuntamente, para o sistema de tratamento, composto por dois tanques. Conforme informado pelo empreendedor, cada um desses tanques terá capacidade de 350.000 litros. O primeiro tanque será utilizado para homogeneização e redução da carga orgânica do efluente (digestão aeróbica). Nesse tanque o efluente sofrerá agitação (aeração) para aumento do oxigênio dissolvido e manutenção dos sólidos em suspensão. O segundo tanque será utilizado para decantação/sedimentação dos sólidos em suspensão e, se necessário, como tanque de armazenamento do efluente. Os sólidos decantados serão retirados do sistema via bombeamento. Esse sistema, segundo informado, terá uma eficiência total para remoção de 80% da carga orgânica do efluente.

Para verificação da eficiência do sistema, o empreendedor deverá realizar análises do vinhoto (sem diluição) na entrada e na saída do sistema de tratamento, mensalmente após o início da operação, contemplando no mínimo os seguintes parâmetros: Demanda Química de Oxigênio (DOO), Demanda Bioquímica de Oxigênio (DBO), Sólidos Totais, Sólidos Suspensos Totais, Sólidos Dissolvidos, Nitrogênio Total, Fósforo Total, Potássio, Matéria Orgânica, pH e Temperatura. Deverá ainda ser enviando relatório anual, acompanhado de uma análise técnica, das análises realizadas.



A previsão de limpeza dos tanques é anual, os mesmos serão esvaziados e lavados. Segundo informado, os resíduos da lavagem, assim como os sólidos sedimentados que serão retirados do segundo tanque, serão secos por evaporação da fração líquida, em um leito de secagem de lodo, e utilizados como fertilizante.

O empreendedor apresentou um convênio assinado com o IFET de Araçuaí para concessão de Estágio para alunos do Instituto, com o objetivo de estudar o sistema de tratamento dos efluentes industriais gerados no empreendimento, com o objetivo de conseguir dar usos para todos os efluentes como recirculação de água e adubo. Até que haja uma conclusão sobre a destinação dos resíduos através dos estudos a serem realizados, o empreendedor deverá apresentar a Supram Jequitinhonha o Plano de Aplicação de Vinhaça, Águas Residuárias e/ou sua mistura em Solo Agrícola, nos termos da Deliberação Deliberação Normativa COPAM 164 de 2011.

6. Cumprimento das condicionantes de LI

Condicionante 01: *Retificar a Portaria de Outorga, nº 368/2009, incluindo a finalidade de consumo industrial.* **Prazo:** Antes do início das atividades.

Análise: **Cumprida.** Consta nos autos do processo de LO, a Portaria nº 00605/2014 de 07/04/2014, referente a retificação da Portaria de Outorga, nº 368/2009, incluindo a finalidade de consumo agroindustrial.

Condicionante 02: *Enviar relatório, acompanhado de uma análise técnica, das análises a serem realizadas mensalmente, após o início da operação, no vinhoto (sem diluição) na entrada e na saída do sistema de tratamento, contemplando no mínimo os seguintes parâmetros: Demanda Química de Oxigênio (DOO), Demanda Bioquímica de Oxigênio (DBO), Sólidos Totais, Sólidos Suspensos Totais, Sólidos Dissolvidos, Nitrogênio Total, Fósforo Total, Potássio, Matéria Orgânica, pH e Temperatura.* **Prazo:** Semestralmente a partir do início da operação.

Análise: Não se aplica nesta fase.

Condicionante 03: *Apresentar projeto do sistema de secagem do lodo ou de outro sistema ambientalmente adequado.* **Prazo:** Na formalização da LO.

Análise: **Cumprida.** Na formalização da LO o empreendedor apresentou o projeto do sistema de secagem do lodo. Todo o processo terá suporte técnico do IFNMG para aferição dos resultados e proposição de alternativas.



Condicionante 04: Realizar duas amostragens, uma a cada seis meses, dos efluentes atmosféricos oriundos da caldeira para o parâmetro material particulado, de acordo com a DN COPAM 11/86.
Prazo: Durante o primeiro ano de operação.

Análise: Não se aplica nesta fase.

Condicionante 05: Apresentar, devidamente assinado, convênio com o IFET de Araçuaí, prevendo aporte técnico ao empreendimento. **Prazo:** Na formalização da LO.

Análise: **Cumprida.** Na formalização da LO o empreendedor apresentou o convênio assinado com o IFET de Araçuaí para concessão de Estágio para alunos do Instituto.

7. Controle Processual

O processo encontra-se formalizado e instruído com a documentação exigida pelo Formulário de Orientação Básica – FOB nº. 707063/2017.

O requerimento do pedido de licença ambiental foi devidamente publicado em periódico regional (f. 17/18) conforme previsão contida no art. 4º, da DN COPAM N° 13/95.

Consta do processo a Certidão Negativa de Débitos Ambientais nº 072404/2015, fl. 14, emitida pela Superintendência Regional de Meio Ambiente – Jequitinhonha, conforme exigência contida na Resolução SEMAD nº 412/2005, em seu art. 12.

O empreendedor apresentou a declaração de conformidade emitida pelo município de Araçuaí/MG, conforme exigência da Resolução CONAMA nº 237/1997, que se encontra juntada aos autos do processo nº. 07105/2004/004/2017, às f. 012.

Quanto à validade do prazo dessa licença foram estabelecidos 10 (dez) anos, em respeito ao Decreto Estadual nº. 44.844/2008, alterado pelo Decreto Estadual nº. 47.137/2017.

Diante do exposto, encerra-se o controle processual, não tendo sido observado nenhum impedimento de ordem legal que impeça a apreciação, por essa Superintendência de Regularização Ambiental, na pessoa de seu superintendente, do pedido de Licença de operação, formulado pela Ápice Ltda.



8. Conclusão

A equipe interdisciplinar da Supram Jequitinhonha sugere o deferimento desta Licença Ambiental na fase de Licença de Operação, para o empreendimento Ápice Ltda., para a atividade de “fabricação de aguardente”, no município de Araçuaí, MG, pelo prazo de 10 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 apreciadas pelo Superintende Regional de Meio Ambiente.

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 Jequitinhonha, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

Cabe esclarecer que a Superintendência Regional de Regularização Ambiental do Jequitinhonha, 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 (LO) do empreendimento Ápice Ltda.

Anexo II. Programa de Automonitoramento da Licença de Operação (LO) do empreendimento Ápice Ltda.

Anexo III. Relatório Fotográfico do empreendimento Ápice Ltda.



ANEXO I

Condicionantes para Licença de Operação (LO) do empreendimento Frigorocha Ltda – ME.

Empreendedor: Ápice Ltda.

Empreendimento: Ápice Ltda.

CNPJ: 20.172.771/0001-73

Município: Araçuaí

Atividade: Fabricação de aguardente

Código DN 74/04: D-02-02-1

Processo: 07105/2004/004/2017

Validade: 10 anos

Referencia: Condicionantes da Licença de Operação

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Apresentar relatórios que comprovem a execução do Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II.	Durante a vigência de Licença de Operação
02	Apresentar a Supram Jequitinhonha, com frequência anual, laudos de análise e respectivos relatórios técnicos de caracterização da qualidade do solo da Fazenda Pau D'Alho, quanto aos parâmetros pH, teor de matéria orgânica, cálcio, magnésio, potássio, sódio, sulfato, CTC _{potencial} (a pH 7,0) e saturação de bases, observando as diretrizes da Deliberação Normativa COPAM 164 de 2011.	Durante a vigência de Licença de Operação
03	Apresentar plano de disposição dos resíduos dos tanques de sedimentação e cinzas da caldeira no solo com mapa de localização e ART do profissional responsável.	60 dias após aprovação da Licença
04	Apresentar Plano de Aplicação de Vinhaça, Águas Residuárias e ou sua mistura em Solo Agrícola, nos termos da Deliberação Normativa COPAM 164 de 2011.	30 dias após aprovação da Licença
05	Adequar os sistemas de fossa séptica localizados na fazenda Pau D'Alho de acordo com a NBR 7229 de forma a permitir limpeza coleta de efluentes sanitários para realização de análises.	90 dias após aprovação da Licença
06	Implantar sistema de medição e de horímetro de forma a atender todas as bombas de captação, conforme determina a Resolução Conjunta SEMAD/IGAM Nº 2.302 de 05/10/2015, referente a captação de água no Rio Araçuaí.	30 dias após aprovação da Licença

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



Obs. Eventuais pedidos de alteração nos prazos de cumprimento das condicionantes estabelecidas nos anexos deste parecer poderão ser resolvidos junto à própria Supram, mediante análise técnica e jurídica, desde que não altere o seu mérito/conteúdo.

ANEXO II

Programa de Automonitoramento da Licença de Operação (LO) do empreendimento Ápice Ltda.

Empreendedor: Ápice Ltda.

Empreendimento: Ápice Ltda.

CNPJ: 20.172.771/0001-73

Município: Araçuaí

Atividade: Fabricação de aguardente

Código DN 74/04: D-02-02-1

Processo: 07105/2004/004/2017

Validade: 10 anos

Referencia: Programa de Automonitoramento da Licença de Operação

1. Efluentes Líquidos

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Entrada e saída do sistema de tratamento dos efluentes industriais (vinhoto).	Demanda Química de Oxigênio (DOO), Demanda Bioquímica de Oxigênio (DBO), Sólidos Totais, Sólidos Suspensos Totais, Sólidos Dissolvidos, Nitrogênio Total, Fósforo Total, Potássio, Matéria Orgânica, pH e Temperatura.	Mensal (durante os períodos descarte de efluente)
Entrada e saída dos quatro sistemas de tratamento de efluentes líquidos sanitários.	pH, materiais sedimentáveis (mg/L), sólidos em suspensão totais (mg/L), vazão média (L/s), DBO (mg/L), DQO (mg/L), substâncias tensoativas (mg/L) e óleos vegetais (mg/L)	Semestral

Relatórios: Enviar anualmente a Supram Jequitinhonha os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá ser de laboratórios em conformidade com a DN COPAM n.º 167/2011 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.



1. Resíduos Sólidos

Enviar anualmente a Supram-Jequitinhonha, os relatórios mensais 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.

Deverão ser quantificados também a quantidade de composto orgânico produzido com a compostagem e as embalagens contaminadas dos insumos que são utilizados nas atividades do empreendimento.

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

(*) 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-Jequitinhonha, 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
Chaminé da caldeira	Material Particulado	<u>Anual</u>

Enviar anualmente a Supram - Jequitinhonha diagnóstico dos 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 nº 187/2013, na Resolução CONAMA nº 382/2006 e Resolução CONAMA nº 436, de 2011.

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.

IMPORTANTE

- Os parâmetros e frequências especificadas para o programa de Automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da Supram-Jequitinhonha, 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);

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 III

Relatório Fotográfico do empreendimento Ápice Ltda.



Foto 01: Vista para o Galpão empreendimento



Foto 02: Alambique



Foto 03: Refeitório



Foto 04: Sistema de tratamento de Vinhoto



Foto 05: Fossa séptica



Foto 06: Captação no Rio Araçuaí