



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

SUPRAM SUL DE MINAS - Diretoria Regional de Regularização Ambiental

Parecer Técnico SEMAD/SUPRAM SUL - DRRR nº. 77/2021

Belo Horizonte, 03 de agosto de 2021.

Parecer Técnico SEMAD/SUPRAM SUL - DRRR nº. 77/2021				
Nº Documento do Parecer Único vinculado ao SEI: 33168464				
PA COPAM Nº: 3583/2021		SITUAÇÃO: Sugestão pelo deferimento		
EMPREENDEDOR:	ANTÔNIO LIMA REIS JÚNIOR	CNPJ:	693.506.986-68	
EMPREENDIMENTO:	FAZENDA NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS 1 E 2	CNPJ:	693.506.986-68	
MUNICÍPIO(S):	Nazareno	ZONA:	Rural	
COORDENADAS GEOGRÁFICAS (DATUM):	LAT/Y: 21°8'31,59"		LONG/X: 44°37'45,38"	
CRITÉRIO LOCACIONAL INCIDENTE: <ul style="list-style-type: none">Reserva da Biosfera da Mata Atlântica				
CÓDIGO:	PARAMETRO:	ATIVIDADE PRINCIPAL DO EMPREENDIMENTO (DN COPAM 217/17):	CLASSE	CRITÉRIO LOCACIONAL
G-01-03-1	Área útil	Culturas anuais, semiperenes e perenes, silvicultura e cultivos agrossilvipastoris, exceto horticultura	2	1
CÓDIGO	PARAMETRO:	DEMAIS ATIVIDADES DO EMPREENDIMENTO (DN COPAM 217/17):		
G-04-01-4	Produção Nominal	Beneficiamento primário de produtos agrícolas: limpeza, lavagem, secagem, despulpamento, descascamento, classificação e/ou tratamento de sementes		

CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO:		REGISTRO:	
Gilvânia Ferreira Redigolo– agrônoma		MG20210223518 CREA: MG 62858D	
AUTORIA DO PARECER	MATRÍCULA	ASSINATURA	
Graciane Angélica da Silva - Gestora Ambiental	1.286.547-3		
De acordo: Renata Fabiane Alves Dutra Diretora Regional de Regularização Ambiental	1.372.419-0		



Documento assinado eletronicamente por **Graciane Angelica da Silva, Diretor(a)**, em 03/08/2021, às 09:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Renata Fabiane Alves Dutra, Diretor(a)**, em 03/08/2021, às 11:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **33164611** e o código CRC **A03C0062**.

Referência: Processo nº 1370.01.0039512/2021-58

SEI nº 33164611



Parecer Técnico SEMAD/SUPRAM SUL - DRRR nº. 77/2021

No empreendimento **Fazenda Nossa Senhora das Graças 1 e 2** é desenvolvido a atividade de cafeicultura e está localizada na zona rural do município de Nazareno.

Em 20/07/2021 foi formalizado na Supram Sul de Minas, através do Sistema de Licenciamento Ambiental – SLA, o processo administrativo de licenciamento ambiental simplificado nº. 3583/2021, visando a regularização das atividades listadas na Deliberação Normativa COPAM nº 217/2017 como:

- **Culturas anuais, semiperenes e perenes, silvicultura e cultivos agrossilvipastoris, exceto horticultura – código G-01-03-1**, apresentando potencial poluidor geral **médio** e 380 ha de área útil, de porte **pequeno**, sendo **classe 2**;

- **Beneficiamento primário de produtos agrícolas: limpeza, lavagem, secagem, despulpamento, descascamento, classificação e/ou tratamento de sementes - código G-04-01-4**, apresentando potencial poluidor geral **médio** e produção nominal de 52,2 t/ano, **não passível de licenciamento**.

Em análise a plataforma de Infraestrutura de Dados Espaciais do Sistema Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos (IDE-Sisema), o empreendimento está inserido na zona de Transição da Reserva da Biosfera – RB da Mata Atlântica. Houve a incidência do critério locacional fator 01 e, tipificou a modalidade de análise como Licenciamento Ambiental Simplificado com apresentação de Relatório Ambiental Simplificado – LAS / RAS, com apresentação de estudo referente ao critério locacional.

O empreendimento já operou com Autorização Ambiental de Funcionamento – AAF, processo administrativo PA nº 11236/2008/003/2015, com validade até 18/11/2019. Foi lavrado o auto de infração por, a partir desta data e até a obtenção da presente licença, operar atividade efetiva ou potencialmente poluidora ou degradadora do meio ambiente sem a licença de operação, desde que não amparado por termo de ajustamento de conduta com o órgão ou entidade ambiental competente, se não constatada a existência de poluição ou degradação ambiental.

Foi apresentada Certidão Municipal em conformidade com o uso e ocupação do solo.

Foi apresentado o CAR da propriedade e a área total do imóvel é de 646,17 ha e a área de Reserva Legal informada é de 148,00 ha o que corresponde a 22,9% da área.

A Lei 20.922/2013, no Artigo 16, prevê a continuidade exclusivamente das atividades agrossilvipastoris, sendo obrigatória a recomposição das respectivas faixas marginais em extensão correspondente à metade da largura do curso d'água, observado o mínimo de 30m (trinta metros) e o máximo de 100m (cem metros), contados da borda da calha do leito regular, nos cursos d'água com mais de 10m (dez metros) de largura ou para imóveis com área superior a dez módulos fiscais; já no entrono das nascentes e olhos d'água deverão ser recompostas o raio mínimo de 15 metros.

A área útil declarada utilizada pelo empreendimento é de 390 ha e 1,14 ha de área construída.



As atividades no empreendimento são desenvolvidas por 19 funcionários fixos e 19 funcionários temporários. O regime de operação é de um turno de 10 horas/dia, 5 dias/semana e 12 meses/ano. Possui 2 famílias residentes na fazenda.

Foi apresentado planta topográfica contendo o uso e ocupação do solo. A imagem abaixo ilustra a localização do empreendimento:



Figura 1: Localização do empreendimento.

Ressalta-se que este Parecer Técnico não autoriza qualquer tipo de intervenção ambiental em APP e/ou supressão de vegetação nativa, corte de indivíduos arbóreos isolados.

Na Fazenda Nossa Senhora das Graças 1 e 2 são desenvolvidas as atividades de cultivo de café e seu beneficiamento primário.

A colheita ocorre normalmente entre os meses de abril/maio e julho/agosto, período que a maioria dos frutos já amadureceram e tornaram-se cerejas (o ideal é que o número de frutos verdes atinja no máximo 5% da produção). Este período exige rapidez e atenção pois, os cafés devem ser colhidos antes de caírem no chão. Os frutos que permanecem muito tempo na árvore ou no solo tendem a ser pretos ou ardidos, prejudicando a qualidade final do produto.

A colheita é feita utilizando máquinas e utilizando pouca mão de obra para a catação final.

O processamento do café ocorre por via úmida. No preparo por via úmida, primeiramente é feita a lavagem e separação dos frutos com diferentes pontos de maturação e, em seguida esse material segue para a secagem no terreiro.

Na etapa de lavagem e separação é feita a lavagem para retirada das impurezas que ainda permaneceram, devendo ser realizada no mesmo dia da colheita. Aproveitando esse procedimento faz-se a separação entre frutos com diferentes pontos de maturação que, geralmente são colhidos todos juntos para que no final de todo o processo, esses frutos não sejam beneficiados juntos, o que resultaria em uma bebida de menor qualidade. A separação dos grãos é feita de forma muito simples, por separação hidráulica. Os frutos que secaram na planta flutuam e chamados de frutos bóia ou mal granados. Já os frutos que descem são aqueles maduros (cereja) ou de meia maturação.



Realizada a separação, os frutos serão secos para garantir segurança e qualidade do café. A secagem é realizada nos terreiros e nos secadores mecânicos.

Na secagem realizada em terreiro, o café é esparramado em finas camadas e conforme forem secando essa camada pode ir aumentando de tamanho até chegar no máximo 4 cm (até o segundo dia), para que ocorra a correta secagem dos grãos e para evitar a fermentação no interior da massa de grãos, independente da etapa de secagem os grãos devem ser sempre protegidos de chuvas. Os frutos são revolvidos várias vezes ao dia (10 vezes) para acelerar e uniformizar a secagem.

No final, o café deve apresentar umidade de 11 a 12%, variando o período de secagem entre 10 e 20 dias dependendo das variações climáticas do local. De forma prática, a umidade pode ser determinada por dureza, coloração dos grãos e relação volume/peso quando 1L de café pesa 420 – 450 g. A umidade baixa impede o crescimento dos fungos *Aspergillus ochraceus* e *Penicillium verrucosum* produtores de micotoxina.

A secagem artificial é feita por secadores com fornalha de fogo indireto. O café que passará pela secagem é colocado na máquina com umidade uniforme para que o processo seja mais eficiente. Na secagem é utilizado como fonte de energia, a casca de café.

A temperatura de secagem não deve ultrapassar 39°C para café em casca. A temperatura deverá ser controlada e chegar, no máximo, até 30°C quando houver muitos frutos verdes. Para ser uniforme a secagem não pode ser rápida, levando cerca de 24 a 36 horas.

O armazenamento do café é realizado na própria propriedade, armazenado a granel (bags). Conservados em locais secos, ensolarados e bem ventilados. O café fica devidamente armazenado, os diferentes lotes são devidamente separados e após encaminhados em bags para comercialização.

A atividade de colheita de café é paralisada entre os meses de setembro a março/abril.

Foi informado que o empreendimento faz calagem, gessagem, adubação química e orgânica e utiliza a cobertura morta nas ruas de plantio. Utiliza técnicas para controlar o escoamento superficial através da distribuição racional de estradas e carregadores, plantio em nível, faixa de vegetação permanente, terraceamento e barraginhas.

A Supram Sul determina que a aplicação dos agrotóxicos e fertilizantes seja executada com base em receituários agronômicos, realizados por profissionais da área e, de acordo com análises químicas de solo para evitar a contaminação do solo e das águas. A aplicação ainda deverá respeitar o distanciamento dos limites das APP's e não poderão haver aplicações em área alagadas e/ou sujeitas a inundações. A Supram Sul ainda sugere que o controle fitossanitário seja realizado a partir do Manejo Integrado de Pragas (MIP) de forma a equilibrar o uso de agroquímicos associados a dinâmica populacional da praga.

O empreendimento possui sistema de abastecimento aéreo de combustíveis com capacidade total de armazenagem de 15m³, não sendo necessária a regularização ambiental por meio do licenciamento ambiental. A praça de abastecimento é concretada com canaletas direcionadas para a caixa SÃO e o efluente tratado é lançado em sumidouro. Já o tanque aéreo é coberto e localizado em uma caixa de contenção, conforme relatório fotográfico.



Como principais impactos inerentes à atividade e devidamente mapeados no RAS, tem-se a geração de efluentes líquidos e resíduos sólidos.

Os efluentes sanitários são tratados em fossa séptica com sumidouro do tipo biodigestor com tanque séptico, filtro anaeróbico e sumidouro.

DETERMINA-SE que o sistema de tratamento dos efluentes líquidos sanitários sejam corretamente dimensionados, incluindo o sumidouro, em conformidade com as normas técnicas NBR/ABNT pertinentes, bem como que as manutenções e limpezas sejam realizadas a rigor. Dessa forma, o sistema responderá conforme foi projetado, dentro das especificações técnicas, cabendo ao empreendedor e responsável técnico a garantia de tais ações e do pleno funcionamento do sistema.

Os efluentes líquidos da lavagem de pisos e equipamentos passam por caixas de decantação e em seguida são lançados no curso d'água Córrego Sumaré.

Para a lavagem do café é utilizado o lavador mecânico composto por 03 caixas de 1000 litros interligadas por tubos de PVC e duas peneiras cilíndricas. Com aproximadamente 22 cm de diâmetro e 100 cm de comprimento, a primeira e segunda peneiras são construídas em malhas de 1,5 mm e 1,0 mm, respectivamente e dispostas em sequência, com inclinação em torno de 30°, entre a saída da água da terceira caixa e o tanque de bombeamento para a caixa de reuso. As caixas retêm os resíduos mais densos que a água por decantação e os menos densos por flotação. Os resíduos com potencial para obstruir os esguichos do cilindro, carregados para fora da 3ª caixa são retidos nas peneiras que funcionam como filtros. Assim que a água tenha sido usada em 4 ou 5 recirculações, ela é destinada para lagoa de decantação. Assim, esta etapa de uso pode recircular até 70% da água que entra no sistema.

A limpeza dos resíduos sólidos das caixas de decantação é realizada uma vez ao ano, nos anos de safra zero e até duas vezes nos anos de produção normal, sempre antes do início da safra. Os resíduos sólidos domésticos e do escritório são acondicionados em lixeiras para posteriormente serem destinados a coleta de lixo urbano municipal. As embalagens de agrotóxicos utilizados na condução dos plantios são acondicionados em galpão coberto e impermeabilizado para posterior destinação para empresas licenciadas para coleta e destinação final. Os EPI's, os resíduos contaminados e pneus utilizados são acondicionados em local apropriado para posteriormente serem destinados de forma adequada.

DETERMINA-SE manter arquivado no empreendimento por período de um ano os receiptuários agrônômicos e as cópias das notas fiscais de compras de agrotóxicos utilizados na propriedade, bem como utilizar produtos com registro junto aos órgãos competentes, realizar tríplex lavagem e dar destinação correta às embalagens vazias.

O empreendimento realiza captação de água subterrânea por meio de poço tubular para fins de consumo humano e atividade agroindustrial conforme Outorga processo nº 69392/2019 e Portaria nº 1806353/2020 com validade até 09/08/2030.

Possui uma Certidão de Registro de Uso Insignificante processo nº 31254/2021 para Barramento em curso de água, sem captação para regularização de vazão com 4.893 m³ de volume máximo acumulado no Córrego Sumaré.



Em conclusão, com fundamento nas informações constantes dos estudos ambientais, **sugere-se a concessão** da Licença Ambiental Simplificada ao empreendimento **Fazenda Nossa Senhora das Graças 1 e 2**, no município de **Nazareno**, pelo prazo de **10 anos**, vinculado ao cumprimento das condicionantes estabelecidas no anexo deste parecer, bem como da legislação ambiental, para a atividade “**Culturas anuais, semiperenes e perenes, silvicultura e cultivos agrossilvipastoris, exceto horticultura – código G-01-03-1**”.

ANEXO I

Condicionantes para LAS da Fazenda Nossa Senhora das Graças 1 e 2

Item	Descrição da Condicionante	Prazo ^[1]
01	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II , demonstrando o atendimento aos padrões definidos nas normas vigentes.	Durante a vigência da LAS.

^[1] Salvo especificações, os prazos são contados a partir da data de publicação da Licença na Imprensa Oficial do Estado.

IMPORTANTE

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

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



ANEXO II

Programa de Automonitoramento da Fazenda Nossa Senhora das Graças 1 e 2

1. Monitoramento de curso d'água

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise [1]
^[2] No Córrego Sumaré, a montante e jusante do empreendimento.	Sólidos Suspensos, sólidos dissolvidos, sólidos sedimentáveis, pH, Oxigênio Dissolvido, DBO, óleos e graxas e Surfactantes (ABS).	<u>SEMESTRAL</u> Durante a vigência da Licença Ambiental

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

[2] Para as amostragens feitas no corpo receptor (curso d'água), apresentar justificativa da distância adotada para coleta de amostras a montante e jusante do empreendimento. Deverá ser anexado ao relatório o laudo de análise do laboratório responsável pelas determinações.

Relatórios: Enviar **anualmente** à Supram Sul de Minas, **até o último dia do mês subsequente ao aniversário da licença ambiental**, os resultados das análises efetuadas.

O relatório deverá especificar o tipo de amostragem e conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pela amostragem, além da produção industrial e do número de empregados no período. Deverá ser anexado ao relatório o laudo de análise do laboratório responsável pelas determinações.

Constatada alguma inconformidade, o empreendedor deverá apresentar justificativa conforme **Deliberação Normativa nº 216/2017**, que poderá ser acompanhada de projeto de adequação do sistema de controle em acompanhamento.

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

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 Rejeitos

Resíduos sólidos e rejeitos abrangidos pelo Sistema MTR-MG



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

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

Observações

- O programa de automonitoramento dos resíduos sólidos e rejeitos não abrangidos pelo Sistema MTR-MG, que são aqueles elencados no art. 2º da DN 232/2019, deverá ser inserido manualmente no sistema MTR e apresentado, **semestralmente**, via sistema MTR-MG ou alternativamente ser apresentado um relatório de resíduos e rejeitos com uma planilha a parte juntamente com a DMR.
- O relatório de resíduos e rejeitos deverá conter, no mínimo, os dados exigidos na DMR, bem como a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas informações.
- As doações de resíduos deverão ser devidamente identificadas e documentadas pelo empreendedor.
- As notas fiscais de vendas e/ou movimentação e os documentos identificando as doações de resíduos deverão ser mantidos disponíveis pelo empreendedor, para fins de fiscalização.