



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

PARECER ÚNICO Nº 0161408/2016 (SIAM)		
INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA COPAM: 37073/2013/001/2014	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação Corretiva – LOC		VALIDADE DA LICENÇA: 10 anos

PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS: Captação em nascente	PA COPAM: 06503/2016	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento
EMPREENDEDOR: Laticínios G.F Ind. & Com. Ltda-ME	CNPJ: 10.797.862/0001-40	
EMPREENHIMENTO: Laticínios G.F Ind. & Com. Ltda-ME	CNPJ: 10.797.862/0001-40	
MUNICÍPIO: Rio Paranaíba	ZONA: Rural	
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): LAT/Y 19° 10' 58" LONG/X 46° 09' 54"		
LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO: ☐ INTEGRAL ☐ ZONA DE AMORTECIMENTO ☐ USO SUSTENTÁVEL ☒ NÃO		
BACIA FEDERAL: Rio Paraná	BACIA ESTADUAL: Rio Paranaíba	
UPGRH: PN1	SUB-BACIA: Rio Abaeté	
CÓDIGO: D-01-06-6	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04): Preparação do leite e fabricação de produtos de laticínios	CLASSE: 03
CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO: Cassius Malaguti		REGISTRO: CREA-MG: 58803/D
RELATÓRIO DE VISTORIA: 366/2015		DATA: 19/08/2015

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Alexssandre Pinto de Carvalho – Analista Ambiental	1.149.816-9	
Carlos Frederico Guimarães – Gestor Ambiental	1.161.938-4	
Joelma Maria Santos Silva – Gestora Ambiental de Formação Jurídica	1.100.180-7	
De acordo: José Roberto Venturi – Diretor Regional de Apoio Técnico	1.198.078-6	
De acordo: Kamila Borges Alves – Diretora de Controle Processual	1.151.726-6	



1. INTRODUÇÃO

O presente Parecer Único se refere à análise do processo de solicitação de Licença de Operação em caráter corretivo do empreendimento Laticínios G F Ind. & Com. Ltda.-ME, localizado no município de Rio Paranaíba/MG.

O empreendimento é enquadrado, segundo a Deliberação Normativa nº74/2004, onde se define os empreendimentos e atividades que estão sujeitas ao licenciamento ambiental, na classe 03 e pequeno porte, para a atividade de "Preparação do leite e fabricação de produtos de laticínios" - código: D-01-06-6, com capacidade instalada para 30.000 lts de leite/dia.

O Processo Administrativo de LOC (PA) COPAM nº.37073/2013/001/2014, de regularização ambiental do empreendimento, foi formalizado no dia 19/03/2014 nesta superintendência, quando foram entregues os documentos listados no FOBI nº. 1981387/2013 para a regularização da atividade.

No dia 19/08/2015 a equipe técnica da Superintendência Regional de Meio Ambiente do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba – SUPRAM TMAP – realizou vistoria no empreendimento com objetivo de subsidiar a análise deste processo administrativo. As observações *in loco* estão descritas no Relatório de Vistoria nº 366/2015.

Em 26/10/2015 foram solicitadas informações complementares, mediante o ofício 2332/2015, as quais foram recebidas tempestivamente.

2. CARACTERIZAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

O Laticínio G.F Ind. & Com. Ltda.-ME se encontra localizado na Fazenda Ponte Alta, zona rural do município de Rio Paranaíba. Fig. 01.

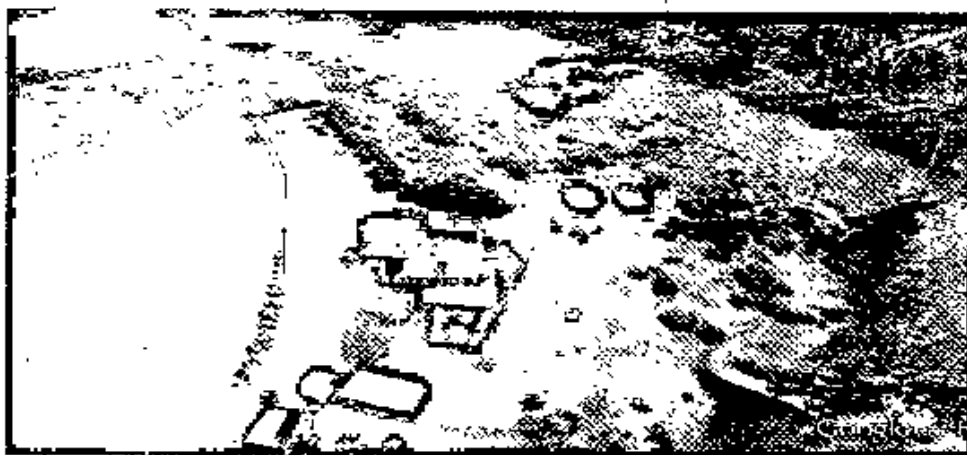


Figura 01: Localização do empreendimento
Fonte: Google Earth, 2016.

[Assinaturas manuscritas]



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

Todas as operações necessárias para o processo produtivo são realizadas em uma área total de 20.000 m², sendo a área construída de 2.037,00 m².

O empreendimento conta com 18 (dezoito) funcionários fixos distribuídos nos diversos setores da empresa.

A empresa opera em 01 (um) turno de trabalho, com 07 horas por dia, e sete dias por semana.

Como estruturas de apoio aos processos produtivos, o empreendimento conta com as seguintes utilidades: Portaria, escritório, refeitório, sanitários, laboratório, almoxarifado, tanques de armazenamento de leite, caldeira, reservatórios de água, casa de compressor e tanque de amônia.

Atualmente o processo produtivo envolve o recebimento e resfriamento do leite, sendo posteriormente encaminhado para empresas de beneficiamento.

Os caminhões, que transportam o leite cru a granel, são lavados (pneus, latarias externas) antes de adentrarem na plataforma de descarga. O leite cru refrigerado chega ao Laticínio em caminhões, com tanque tipo isotérmico, sendo pesados antes e depois, para verificação do volume de entrada de leite.

A empresa possui 02 (dois) caminhões próprios para o transporte do leite resfriado. Será condicionado neste Parecer Único a Autofiscalização da Correta Manutenção de Frota de veículos movidos a Diesel quanto à emissão do Fumaça Preta, nos Termos da Portaria IBAMA nº 85/1996.

São realizadas amostras de leite para execução das análises de controle de qualidade, sendo uma na propriedade rural, antes da retirada do leite, para uma análise individual, e outra antes da descarga do leite na empresa, diretamente dos caminhões. Após a análise e seleção, o leite segue para o setor de produção.

Todos os insumos de produção, a serem utilizados no empreendimento, encontram-se devidamente armazenados em local fechado e contido. Abaixo se encontram relacionados as matérias primas insumos utilizados na produção de queijos.

Nome técnico e nome comercial	Tipo de embalagem	Local de armazenamento	Consumo mensal Explicitar a unidade mais apropriada ao tipo de material: litros/mês, m ³ /mês, no de peças/mês, m ² /mês, etc.	
			Consumo mensal máximo *	Consumo mensal médio
Leite in natura		Silo Isotérmico	30.000,0 L leite/dia	12.000,0 L leite/dia
Coelho	Embalagem plástica - balde	Almoxarifado	100,0 l/mês	61,25 l/mês
Sel	Saco plástico	Almoxarifado	534,0	381,25 Kg/mês
Cloreto Cálcio	Embalagem plástica - balde	Almoxarifado	115,0	83,0 l/mês

**GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS**

Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável

Superintendência Regional de Meio Ambiente do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba

Ácido Lático	Embalagem plástica - balde	Almoxarifado	10,0 l/mês	6,5 l/mês
Embalagens para queijos	À granel	Almoxarifado	12.164,0 unidades	8.689,0 Unidades
Caixa de papelão	À granel	Almoxarifado	3.028,20 Unidades	2.163,0 Unidades
Lenha	À granel	Casa de caldeira	30,4 m³	15,2 m³
* Considerando operação a plena capacidade instalada				

Quadro 01. Matérias primas insumos utilizados na produção de queijos

Fonte: RCA

No quadro 02 encontra-se a relação dos produtos fabricados no empreendimento.

Nome Técnico	Nome Comercial	Local de armazenamento	Produção mensal Explorar a unidade mais apropriada ao tipo de material (ex: m³/mês, no de peças/mês, m²/mês, etc)	
			Produção mensal máxima *	Produção mensal média
Queijo tipo Mussarela	Queijo tipo Mussarela	Câmara Fria	91.250,0 Kg	36.500,0 Kg
Queijo tipo ricota	Queijo tipo ricota	Câmara Fria	6.853,0 Kg	4.112,20 Kg

Quadro 02. Produtos fabricados no empreendimento.

Fonte: RCA

No quadro 03 encontra-se a relação dos equipamentos necessários para o processo produtivo.

Nome do equipamento / marca / ano de fabricação	Quantidade existente
Pasteurizador Alfa Laval/1988	01
Monobloco Trevi /2005	01
Padronizadora Walifa Laval/1987	01
Resfriador	01
Tanque balão	03
Desnatadeira	01
Tanque para fabricação de queijo	09
Moldadeira de mussarela	01
Condensador	01

Quadro 03. Equipamentos utilizado no empreendimento.

Fonte: RCA



Possui 01 (uma) caldeira movida à lenha de eucalipto com capacidade para 1 500 kg de vapor/hora.

Possui 01 (um) tanque de amônia com capacidade para 1200 lts. Foi apresentado o Plano de Gerenciamento de Riscos para a Amônia.

Foi apresentado o Cadastro Ambiental Rural – CAR da propriedade (Fazenda Ponte Alta)

O presente estudo visa o licenciamento ambiental da atividade de preparação de leite e fabricação de produtos de laticínios (queijo) com capacidade instalada para 30.000 litros de leite/dia.

3.0. MEMORIAL DESCRITIVO DO PROCESSAMENTO INDUSTRIAL

Nas propriedades dos (fornecedores), a matéria-prima fica armazenada em tanque de resfriamento para manter a temperatura adequada (Máx. 7°C), segundo a Instrução Normativa 51 do MAPA. É realizada análise de Alizarol, medição da temperatura e volume pelo motorista devidamente treinado que registra as informações em planilha específica. Estando dentro dos padrões estabelecidos (Temperatura: máx 7°C e Alizarol: 75°GL) a matéria-prima é enviada para o caminhão dotado de tanque isotérmico. Antes de chegar à indústria o caminhão é higienizado externamente, conforme Elemento de Inspeção 8 – Limpeza e Sanitização, segue para a plataforma de recepção.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO – Queijo Tipo Mussarela

1ª Etapa:

Recepção do Leite Cru Refrigerado

Matéria-Prima:

Na plataforma de recepção é coletada a amostragem dos compartimentos do tanque isotérmico no caminhão em seguida encaminha-se ao Laboratório, onde são realizadas as seguintes análises: densidade, gordura, EST, Alizarol 72% V/V, acidez, teste de resíduo de antibiótico e adulterantes.

Parâmetros: Alizarol (> 72°GL), acidez (14°D à 18°D), Teste de Antibiótico (Negativo), Densidade (1,028 à 1,034g/l), Crioscopia (-0530°H à -0550°H), gordura (> 3,0%), EST (mín. 11,4%), ESD (mín.8,4%), reconstituintes e conservantes (Negativo).



Após as análises, o leite é descarregado passando por filtro de linha e enviado aos balões de estocagem onde permanecem à temperatura de até 08 C° até o momento de ser pasteurizado.

2ª Etapa:

Pasteurização / Resfriamento

O leite é bombeado para o Pasteurizador de Placa, na seção de pré-aquecimento onde é aquecido de 40-45°C é enviado a centrifuga/padronizadora/clarificadora, onde é padronizando 3,0 a 3,2% de MG retornando ao pasteurizador e pasteurizado a temperatura de 72-75°C/15-20" e resfriado 32-36°C, seguindo para o Tanque de Fabricação, ou para a Queijomatic.

Nesta fase é coletada amostra na saída do pasteurizador realizando análise de gordura e fosfatase alcalina.

3ª Etapa:

Coagulação

No Tanque de Fabricação ou Queijomatic é conferida a temperatura de coagulação 32-36°C; adiciona-se cloreto de cálcio, fermento láctico e coalho, ficando em repouso para coagulação por 40-45 min. Adiciona-se Fermento Láctico: usa-se 1 % de fermento com cultura (*Lactococcus lactis subsp. lactis* e *Lactococcus lactis subsp. cremoris*). Adiciona-se Cloreto de Cálcio: Usam-se 50g/100L de leite. Adiciona-se Coalho, deve-se adicioná-lo ao leite a 32-36°C em que quantidade 18g/100 L de leite para haver a coagulação em 40-45 minutos. Sua dose varia de acordo com o fabricante, diluídos em água não clorada, filtrada ou fervida e resfriada, sendo adicionada lentamente ao leite sob agitação.

4ª Etapa:

Corte

É realizado o corte mecânico através das liras verticais e horizontais da Queijomatic, ou corte manual se ocorrer em tanque de fabricação. O corte é feito com grânulos de 1,5- 2,0 cm de aresta então se verifica o desprendimento de soro límpido e esverdeado, a massa repousa por 5 minutos.

5ª Etapa:

Dessoragem Parcial

SUPRAM – TM e AP

Praça Tubal Vilela, 05 – Uberlândia – MG
CEP 38400-184 – Tel: (34) 3088-6400

DATA: 14/04/2017

Página: 6^a / 21^a



A dessoragem parcial é feita com a retirada de 30% do soro, transferindo-o através da bomba sanitária e tubo de aço inox, para o balão de estocagem de soro, sendo em seguida, transferido para o tanque de fabricar ricota.

6ª Etapa:

Aquecimento e Mexedura:

Nesta etapa inicia-se o aquecimento indireto (com vapor na camisa), mexendo a mistura cerca de 30 minutos até a temperatura final de 40-42°C. Intensifica a mexedura e o ponto sob condições normais ocorre cerca de 40-50 minutos após o corte da coalhada. Neste momento a massa apresenta-se um pouco mais seca e macia.

7ª Etapa:

Pré-Prensagem e Dessoragem Final:

A massa é prensada no tanque e na Queijomatic, então é direcionada para a drenoprensa e colocada na chapa de aço inox, com peso de aço inox sobre a chapa. É realizada a pré-prensagem usando-se o dobro de peso em relação à quantidade de massa. Fica 15 minutos em repouso, depois a massa segue para a dessoragem, retirando-se o soro, através de bomba sanitária e tubo de aço inox, para o balão de estocagem de soro, que será destinado à fabricação da ricota.

8ª Etapa:

Fermentação:

A massa é cortada em blocos menores e colocada na prateleira de fibra de vidro para fermentação. Fica de repouso por cerca de 12-16 hs, depois deste período é verificado o ponto de filagem, isto se dá quando a massa atinge um pH de aproximadamente 5,2. A massa espicha facilmente, sem arrebentar, ficando lisa e com brilho.

09ª Etapa:

Filagem e Moldagem da Massa:

Ao atingir o ponto de filagem, a massa é cortada e colocada no equipamento automático onde será filada e moldada automaticamente, em moldadeira mecânica, aço inox, cap 500 kg/h. A massa



moldada é colocada nas formas plásticas sobre a mesa de aço inox por 10 minutos em seguida a massa é virada até esfriar. Depois é direcionada para a câmara de salga.

Uma porção da massa filada é moldada manualmente em forma de Nozinho, Palito, Trança, e Bolinha, depois de esmiada é direcionada para salga.

10ª Etapa:

Salga E Secagem:

O queijo é retirado da forma e colocado no tanque de salga com 20% de sal a 10-12°C/24 horas para a barra de 3 kg e para barra de 500g por 4 horas.

Depois o queijo é colocado na prateleira de fibra de vidro por 24 horas para secagem, na sequência é embalado.

Para o queijo tipo bolinha, nozinho, palito e trança permanece na secagem por 4 horas.

11ª Etapa:

Embalagem Primária:

O queijo é colocado dentro do saco plástico e direcionado para a máquina que irá fazer o vácuo e selagem da embalagem. Na sequência é colocado no cesto vazado de aço inox e levado para tanque encolhimento de película a 82°C.

A seguir é acondicionado em caixa plástica e levado para câmara de estocagem de produto acabado. As embalagens são previamente datadas com a fabricação, validade e lote.

12ª Etapa:

Estocagem de Produto Acabado

Os queijos são acondicionados em caixas plásticas sobre estrado plástico em câmara frigorífica a 2 a 5°C.

13ª Etapa:

Embalagem Secundária e Expedição:

No dia da expedição, o queijo é levado para ala de embalagem secundária, sendo acondicionado em caixas de papelão. O lote é identificado, pesado e através do óculo é enviado para o veículo de transporte com carroceria baú isotérmico com sistema de refrigeração com controle automático de temperatura. Temperatura de 2-5°C, sobre estrado plástico.



COMPOSIÇÃO DO PRODUTO – Queijo Tipo Ricota

1ª Etapa:

Soro de Leite:

O soro do leite, proveniente da fabricação de queijo mussarela, a partir de leite pasteurizado, na própria indústria é bombeado, através de bomba sanitária e tubos de aço inox do tanque de fabricação de queijo para o balão de estocagem de soro. Sendo em seguida destinado do balão de estocagem para o tanque de fabricar Ricota.

2ª Etapa:

Aquecimento e Acidificação:

Nesta etapa, eleva a temperatura no tanque até 85°C e inicia-se a acidificação adicionando o Regulador de Acidez Ácido Láctico 100 ml p/ 100 lts de soro diluído em água (10 vezes o volume do ácido láctico). Continua o aquecimento até 90-92°C.

O aquecimento é interrompido quando os primeiros flocos afloram à superfície do soro, aguarda-se então 10 minutos para a massa subir totalmente.

O sal é adicionado com uma peneira fina de plástico por cima da massa.

3ª Etapa:

Enformagem

Em seguida, procede-se à enformagem, fazendo-se a coleta com concha furada, aço inox, enformar em forma plástica forradas de dessorador de nylon e levar para prensar.

4ª Etapa:

Dessoragem:

O soro da ricota desce por gravidade, através de tubos PVC termoresistente, para o depósito, (tanque metálico) de soro descartável que será destinado à alimentação animal.

5ª Etapa:

Prensagem:



Pressar em prensa pneumática de aço inox, por 15 minutos, virar e pressar por mais 20 minutos
Retirar da prensa e da forma e colocar na caixa plástica e levá-las para a câmara de resfriamento.

6ª Etapa:

Resfriamento e Secagem:

As ricotas são levadas para a prateleira de fibra de vidro na câmara de salga, conservadas numa temperatura de 10-12°C para resfriamento até o dia seguinte.

7ª Etapa:

Embalagem Primária:

A ricota é colocada dentro da embalagem plástica e levada à máquina para o fechamento por selagem a vácuo. As ricotas são acondicionadas em caixas plásticas e seguem para câmara de estocagem.

8ª Etapa:

Estocagem de Produto Acabado:

As ricotas são acondicionadas em caixas plásticas, sobre estrado plástico, em câmara frigorífica de 2 a 5°C.

9ª Etapa:

Embalagem Secundária e Expedição:

No dia da expedição as ricotas são levadas para sala de embalagem secundária, são acondicionadas em caixas de papelão. Identificar-se o lote e a data de produção
Através do óculo, o veículo para transporte é carregado.

10ª Etapa:

Transporte Para o Mercado:

Veículo com carroceria baú isotérmico com sistema de refrigeração com controle automático de temperatura. Temperatura de 2-5°C, sobre estrado plástico



4. UTILIZAÇÃO DE RECURSOS HÍDRICOS

A água utilizada na indústria é oriunda de uma captação em nascente processo de outorga nº 06503/2016, o qual se encontra com análise técnica concluída com parecer favorável ao deferimento.

5. AUTORIZAÇÃO PARA INTERVENÇÃO AMBIENTAL (AIA)

Conforme documentação apresentada e verificado em vistoria técnica na propriedade, existe uma intervenção de 149,00 m² em APP, constituída por uma pequena tubulação utilizada para fazer o descarte de efluente tratado no Córrego do Glória.

Conforme Lei Estadual nº 20.922 de 16 de outubro de 2013, em seu art. 3º, inciso III, alínea "b", tal intervenção é caracterizada como eventual ou de baixo impacto, pois a implantação das instalações é necessária à condução de efluentes tratados oriundos do laticínio.

Existe também uma intervenção de 97,00 m² em APP de nascente, constituída por uma caixa para retenção de água e tubulação utilizada para fazer a captação de água por gravidade para abastecer o Laticínio.

Conforme Lei Estadual nº 20.922 de 16 de outubro de 2013, em seu art. 3º, inciso II, alínea "e", tal intervenção é caracterizada de interesse social, pois a captação de água é parte integrante e essencial ao desenvolvimento da atividade.

Como medida compensatória pelas intervenções em APP, o empreendedor deverá realizar o plantio em uma área de no mínimo 250,00 m² no entorno da APP da nascente. O plantio deverá ser realizado com mudas nativas da região.

6. RESERVA LEGAL

O imóvel possui área total de 2,00.00 ha, dos quais 0,40.02 ha, não inferior aos 20% exigidos em Lei, estão averbados como Reserva Legal, conforme AV-2-6.653 da matrícula nº 6.653.

Ressalta-se que a mesma foi reflorestada com árvores frutíferas e espécies nativas da região e encontra-se conservada.

7. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

7.1 – Efluentes Líquidos

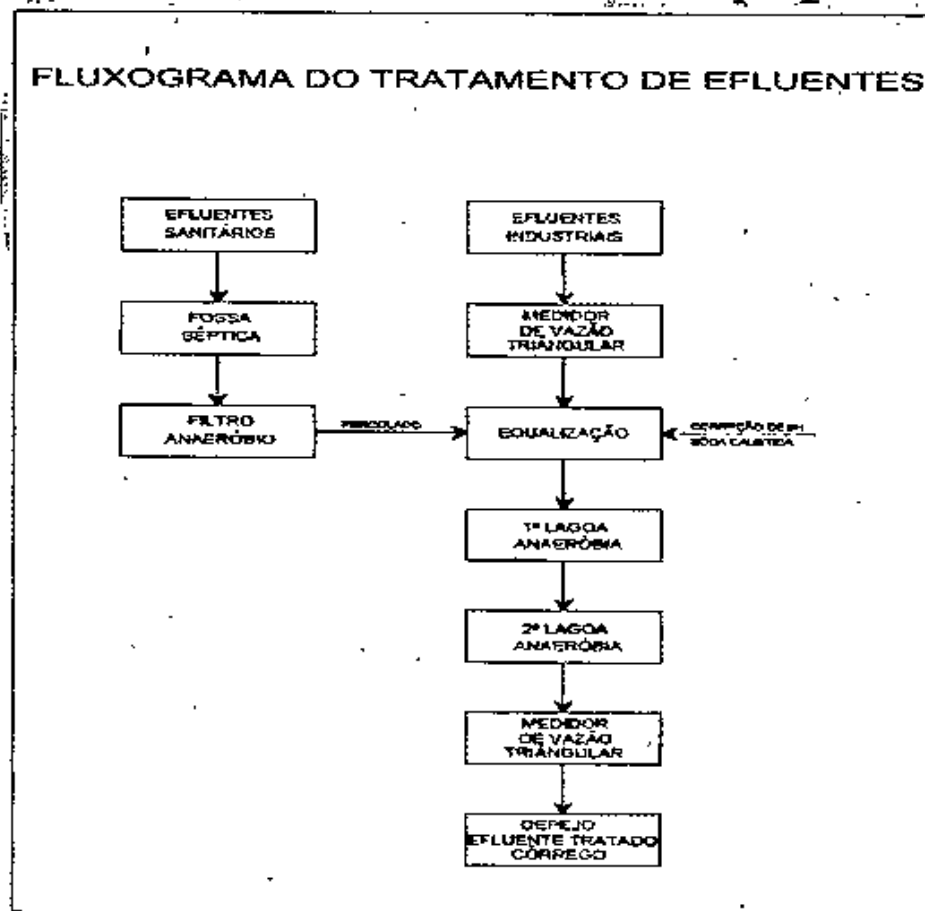


Atualmente no empreendimento são gerados os seguintes efluentes líquidos:

1- **Esgoto doméstico** que é direcionado a D1 (uma) fossa séptica biodigestora, que após tratamento no sistema, é direcionado à Estação de Tratamento de Efluentes - ETE de origem industrial do laticínio;

2- **Efluentes de origem industrial** (lavagem de pisos, equipamentos e tanques de caminhões que transportam o leite). São direcionados à Estação de Tratamento de Efluentes - ETE, conforme fluxograma descrito abaixo. Cabe mencionar que foi apresentado nos estudos ambientais o projeto e plantas detalhando todas as estruturas constituintes da ETE.

Constam também nos estudos ambientais as análises químicas do efluente tratado, sendo que foi verificado que o tratamento dos efluentes na ETE atende os padrões de lançamento de efluentes definidos na Deliberação Normativa Conjunta COPAM-CERH nº001/2008.





3- Soro. O soro oriundo da produção dos queijos é depositado em tanque específico, e doado á produtores rurais da região para ser utilizado na alimentação animal

7.2 - Emissões Atmosféricas

As emissões atmosféricas são resultantes da caldeira utilizada para a geração de vapor empregado em diversas etapas do processo produtivo, tornando-se fundamental para o desenvolvimento das atividades de fabricação de laticínios e higienização dos equipamentos e utensílios da planta industrial

Foi apresentado monitoramento da chaminé da caldeira atestando o lançamento de material particulado em níveis abaixo do estipulado na Deliberação Normativa COPAM nº187/2013.

7.3 - Resíduos Sólidos

Conforme estudo apresentado, e verificado em visita os resíduos sólidos gerados durante o processo produtivo, tais como: papel, plástico, vidro, papelão etc., são acondicionados em local específico, e posteriormente encaminhados ao sistema de coleta pública da cidade de Rio Paranaíba

Os resíduos sólidos tais como: cinzas e fuligem das caldeiras são gerados em pequenas quantidades (350 kg/ano), sendo que os mesmos são doados á produtores rurais da região para serem usados com fertilizantes em áreas de cultivo agrícola.

7.4 - Ruídos

Para mitigar os potenciais impactos advindos da geração de ruídos a empresa mantém os equipamentos enclausurados dentro dos barracões do laticínio. Foi apresentado nos estudos ambientais o laudo atestando que os níveis de ruídos externos na empresa atendem a Lei Estadual 10.100/90, CONAMA 01/90, NBR 10.151/2000.

9. CONTROLE PROCESSUAL



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

Neste processo se encontra a publicação em periódico regional do pedido de Licença de Operação, conforme determina a Deliberação Normativa COPAM nº 13/95.

O empreendimento possui as certidões negativas de débitos ambientais em atendimento ao art. 11, I, e art. 13, ambos da Resolução 412/2005 da SEMAD.

Nos termos do Decreto Estadual 44.844/2008 (alterado pelo Decreto nº 47.137/2017), o prazo de validade da licença em referência será de 10 (dez) anos.

10. CONCLUSÃO

A equipe interdisciplinar da Supram Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba sugere o DEFERIMENTO desta Licença Ambiental na fase de Licença de Operação em caráter Corretivo, para o empreendimento Laticínios G.F. Ind. & Com. Ltda.-ME para a atividade de "Preparação do leite e fabricação de produtos de laticínios", no município de Rio Paranaíba /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, serão decididas pela Superintendência Regional de Meio Ambiente do TMAP conforme determina o art. 4º, VII da Lei 21.972/2016, observado o disposto no Decreto nº. 46.967/2016 art. 2º, inciso I.

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

Cabe esclarecer que a Superintendência Regional de Meio Ambiente do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, não possui responsabilidade técnica e jurídica sobre os estudos ambientais apresentados nesta licença, sendo a elaboração, instalação e operação, assim como a comprovação quanto a eficiência destes de inteira responsabilidade da(s) empresa(s) responsável(is) e/ou seu(s) responsável(is) técnico(s).

Resalta-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.

SUPRAM – TM e AP

Praça Tubal Vilela, 05 – Uberlândia – MG
CEP 38400-184 – Tel: (34) 3088-6400

DATA: 14/04/2017

Página: 14^a / 21^a



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

11. Anexos

Anexo I. Condicionantes para Licença de Operação (LO) do Laticínios G.F Ind. & Com. Ltda-ME

Anexo II. Programa de Automonitoramento da Licença de Operação (LO) do Laticínios G.F Ind. & Com. Ltda-ME

Anexo III – Relatório Fotográfico do Laticínios G.F Ind. & Com. Ltda-ME.



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

ANEXO I

Processo COPAM Nº: 37073/2013/001/2014		Classe/Porte: 3/M
Empreendedor: LATICÍNIOS G.F. IND. & COM LTDA		
CNPJ: 10.797.862/0001-40		
Atividades: Preparação do leite e fabricação de produtos laticínios		
Endereço: Fazenda Ponte Alta – Zona Rural		
Município: Rio Paranaíba/MG		
Referência: CONDICIONANTES DA LICENÇA		VALIDADE: 10 anos
ITEM	DESCRIÇÃO	PRAZO*
1	Relatar à SUPRAM todos os fatos ocorridos, situações atípicas, alterações e/ou situações que causem ou possa causar impacto ambiental negativo, imediatamente após sua constatação.	Anualmente durante a vigência da Licença de Operação Corretiva
2	Apresentar Certificado de Registro, a ser emitido pelo Instituto Estadual de Florestas – IEF, para Consumidor de Produtos e Subprodutos da Flora;	Anualmente durante a vigência da Licença de Operação Corretiva
3	Como medida compensatória pelas intervenções em APP o empreendedor deverá realizar o plantio de uma área de no mínimo 250,00 m2 no entorno da APP da nascente. O plantio deverá ser realizado com mudas nativas da região.	01 ano
4	Executar o Programa de Automonitoramento conforme definido pela SUPRAM TM AP no Anexo II	Anualmente durante a vigência da Licença de Operação Corretiva

* Salvo especificações, os prazos são contados a partir do recebimento do Certificado da Licença.

Obs.: 1- No caso de impossibilidade técnica do cumprimento de medida condicionante estabelecida pelo órgão ambiental competente, o empreendedor poderá requerer a exclusão da medida, a prorrogação do prazo para cumprimento ou alteração de seu conteúdo, formalizando requerimento escrito devidamente instruído com a justificativa e a comprovação da impossibilidade de cumprimento, com antecedência mínima de sessenta dias em relação ao prazo estabelecido na respectiva condicionante.

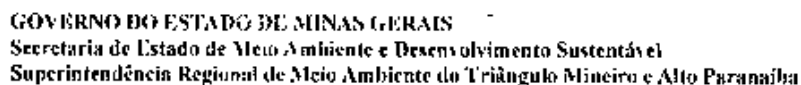
2 - A comprovação do atendimento aos itens destas condicionantes deverá estar acompanhada da anotação de responsabilidade técnica - ART, emitida pelo(s) responsável (eis) técnico(s), devidamente habilitado(s), quando for o caso.

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

4- Os laboratórios impreterivelmente devem ser acreditados/homologados conforme a Deliberação Normativa COPAM nº 167, de 29 de junho de 2011

ANEXO II

SUPRAM – TM e AP	Praça Tubal Viçela, 05 – Uberlândia – MG CEP 38400-184 – Tel: (34) 3088-6400	DATA: 14/04/2017 Página: 16 ¹ / 21 ¹
------------------	---	---



Processo COPAM Nº: 37073/2013/001/2014	Classe/Porte: 3/M
Empreendedor: LATICÍNIOS G.F. IND. & COM LTDA	
CNPJ: 10.797.862/0001-40	
Atividades: Preparação do leite e fabricação de produtos laticínios	
Endereço: Fazenda Ponte Alta – Zona Rural	
Município: Rio Paranaíba/MG	
Referência: CONDICIONANTES DA LICENÇA	VALIDADE: 10 anos

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

RESÍDUO				TRANSPORTADOR		DISPOSIÇÃO FINAL			OBS
Denominação	Origem	Classe	Taxa de Geração (Kg/mês)	Razão social	Endereço Completo	Forma (*)	Empresa Responsável		
							Razão	Endereço	
1- Reutilização (*)			6- Co-processamento						
2- Reciclagem			7- Aplicação no solo						
3- Aterro Sanitário			6- Estocagem temporária (informar quantidade estocada)						
4- Aterro Industrial			9- Outras (especificar)						
5- Incineração									

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.

SUPRAM – TM e AP	Praça Tubal Vilela, 05 – Uberlândia – MG CEP 38400-184 – Tel: (34) 3088-6400	DATA: 14/04/2017 Página: 17 ¹ / 21 ¹
------------------	---	---

Page No. 17/24



2.0 GERENCIAMENTO DE RISCOS

Enviar anualmente à SUPRAM TM AP, o relatório das atividades previstas no Plano de Emergência para amônia. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas informações e pelo acompanhamento do programa.

3.0 EMISSÃO VEICULAR

Realizar durante a vigência da Licença de Operação a Autofiscalização da Correta Manutenção de Frota de veículos movidos a Diesel quanto à emissão de Fumaça Preta, nos Termos da Portaria IBAMA nº. 85/1996 (conforme diretrizes constantes no Anexo I da portaria).

Relatórios: Enviar anualmente à SUPRAM TMAP, até o dia 20 do mês subsequente ao mês de vencimento, Relatório Técnico de Controle da Emissão de Fumaça dos veículos em circulação para atendimento à Legislação Ambiental em vigor.

4.0 EFLUENTES LÍQUIDOS

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência
Entrada e Saída da Estação de Tratamento de Efluentes - ETE	DBO ₅ , DQO, OG, Sólidos Suspensos, Sólidos Sedimentáveis, ABS, pH, vazão de entrada e vazão de saída média	MENSALMENTE

Relatórios: Enviar SEMESTRALMENTE a SUPRAM TM/AP, até o dia 10 do mês subsequente, os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises além da produção industrial e o número de empregados no período.

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

5.0 EMISSÕES ATMOSFÉRICAS

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência
Chaminés da caldeira a lenha	Material Particulado	Anual

SUPRAM – TM e AP	Praça Tubal Vilela, 05 – Uberlândia – MG CEP 38400-184 – Tel: (34) 3088-6400	DATA: 14/04/2017 Página: 18 ¹ / 21 ¹
------------------	---	---



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

Relatórios: Enviar anualmente à SUPRAM/TM-AP, até o dia 20 do mês subsequente ao mês de coleta, os resultados das análises efetuadas acompanhados pelas respectivas planilhas de campo e de laboratório, bem com 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 187/2013, RESOLUÇÃO CONAMA 382/2006 e RESOLUÇÃO CONAMA 436/2011. **Método de amostragem:** Normas ABNT, CETESB ou *Environmental Protection Agency- EPA* ou outras aceitas internacionalmente.

Importante:

_ Os parâmetros e frequências especificadas para o programa de automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica do SUPRAM-TMAP, face ao desempenho apresentado pelos sistemas de tratamento de efluentes.

_ 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.

Obs: Eventuais pedidos de alteração nos prazos de cumprimento das condicionantes estabelecidas nos Anexos deste parecer único poderão ser resolvidos junto à própria SUPRAM, mediante análise técnica e jurídica, desde que não alterem o mérito/conteúdo das condicionantes.



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

Anexo III – Relatório Fotográfico



Foto 1- Entrada do Laticínio

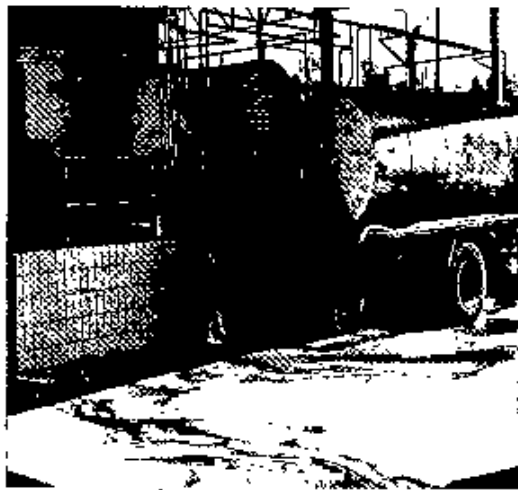


Foto 2- Área do descarregamento do leite

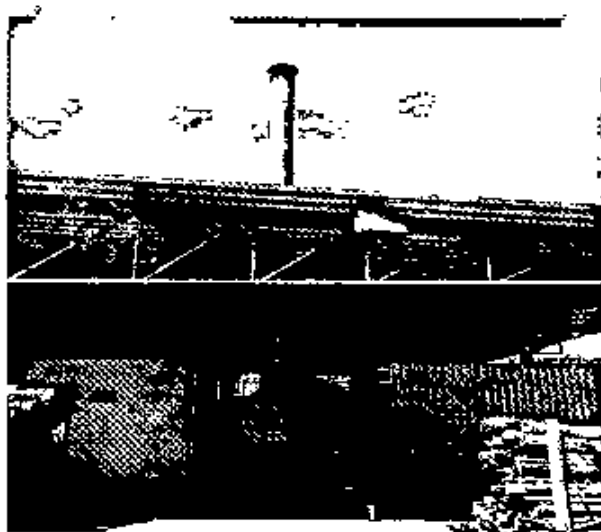


Foto 3- Área da Caldeira



Foto 4- ETE Industrial

SUPRAM – TM e AP

Praça Tubal Vilela, 05 – Uberlândia – MG
CEP 38400-184 – Tel. (34) 3088-6400

DATA: 14/04/2017
Página: 20-121

[Handwritten signatures and initials]



Foto 5- Área de Reserva Legal

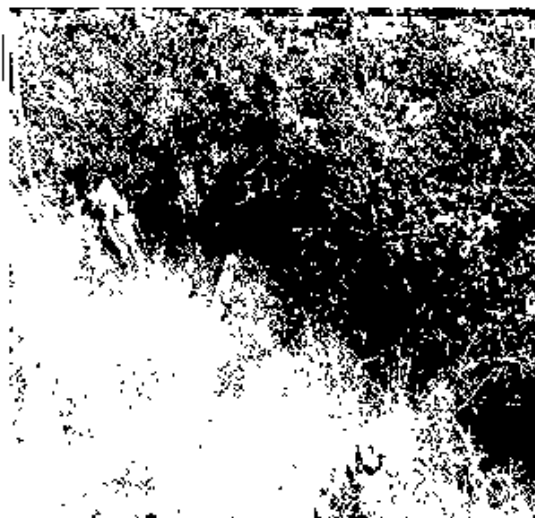


Foto 6- Ponto de lançamento de efluentes tratados

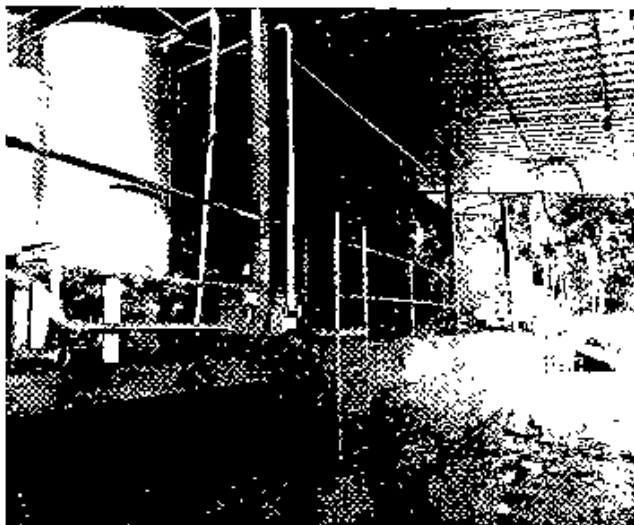


Foto 7- Tanque de Armazenamento de Soro



Foto 8- Captação em nascente