



**Parecer Técnico de Licença Ambiental Simplificada (RAS) nº 119-2019 – SIAM nº 0403808/2019**

<b>PA COPAM Nº:</b> 12556/2006/002/2019	<b>SITUAÇÃO:</b> Sugestão pelo indeferimento	
<b>EMPREENDEDOR:</b> Aguardente Chiquita Bacana Ltda	<b>CNPJ:</b> 17.516.436/0001-30	
<b>EMPREENDIMENTO:</b> Aguardente Chiquita Bacana Ltda	<b>CNPJ:</b> 17.516.436/0001-30	
<b>MUNICÍPIO:</b> São Joaquim de Bicas	<b>ZONA:</b> Rural	

**CRITÉRIO LOCACIONAL INCIDENTE:**

- Empreendimento localizado em Reserva da Biosfera, excluídas as áreas urbanas.

<b>CÓDIGO:</b>	<b>ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 217/2017):</b>	<b>CLASSE</b>	<b>CRITÉRIO LOCACIONAL</b>
D-02-02-1	Fabricação de aguardente	2	1
<b>CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO:</b>		<b>ART de obra ou serviço:</b>	
Tatiana da Silva Martins Carolina Dornelas de Oliveira Ferreira		2019/04054 - CRBio 14201900000005151898 - CREA	
<b>AUTORIA DO PARECER</b>		<b>MATRÍCULA</b>	<b>ASSINATURA</b>
Marcos Vinícius Martins Ferreira Gestor Ambiental		1.269.800-7	
De acordo: Lília Aparecida de Castro Diretora Regional de Regularização Ambiental		1.389.247-6	



### Parecer Técnico de Licença Ambiental Simplificada (RAS) nº 119-2019

O empreendimento Aguardente Chiquita Bacana Ltda atua no ramo de “fabricação de aguardente”, exercendo suas atividades no município de São Joaquim de Bicas – MG. Em 07 de junho de 2019, foi formalizado na Supram Central Metropolitana o processo administrativo de licenciamento ambiental de nº 12556/2006/002/2019 por meio modalidade “Licenciamento Ambiental Simplificado - LAS” via Relatório Ambiental Simplificado (RAS). A atividade foi enquadrada na DN 217/17 como “Fabricação de aguardente”, código D-02-02-1. A capacidade instalada de 720 litros/dia justifica a adoção do procedimento simplificado, tendo em vista a incidência do critério locacional 1.

Conforme informado no RAS, o empreendimento vem operando desde 25/01/1983 e conta atualmente com 03 funcionários, sendo 01 no setor administrativo e 02 na área de produção.

A atividade do empreendimento consiste da produção artesanal de aguardente com a utilização do “fermento caipira”, obtido por meio da proliferação espontânea de leveduras a partir da cana triturada. O caldo fermentado passa por processo de destilação em alambiques de cobre, de fogo direto, sendo que a empresa dispõe de dois desses equipamentos, mas os utiliza de forma alternada, mantendo sempre uma unidade fora de operação. O armazenamento da bebida, é feito em 75 barricas de carvalho, com capacidade volumétrica de 200 l cada, além de dois toneis de jequitibá, sendo um de 2.000 l e outro de 10.000 l. A cachaça é engarrafada no local.

Quanto à água utilizada no empreendimento, foi informado no RAS que os 0,2 m<sup>3</sup>/dia utilizados no consumo humano e os 0,7 m<sup>3</sup>/dia usados na lavagem de pisos e equipamentos são fornecidos pela COPASA, mas não foi apresentado comprovante deste fornecimento. Não foi informada a quantidade de água utilizada no processo industrial e/ou incorporação ao produto.

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

Quantos aos efluentes, foi informado que o efluente sanitário é lançado em fossa negra enquanto o efluente industrial (vinhaça) é lançado em corpo hídrico. Foi apresentada proposta de instalação de uma Estação de Tratamento de Efluentes (ETE). Cabe esclarecer que a Deliberação Normativa (DN) conjunta COPAM/CERH-MG nº 01/2008, em seu artigo 19, dispõe que:

“Os efluentes de qualquer fonte poluidora somente poderão ser lançados, direta ou indiretamente, nos corpos de água, após o devido tratamento e desde que obedeçam às condições, padrões e exigências dispostos nesta Deliberação Normativa e em outras normas aplicáveis.”

No tocante às emissões atmosféricas, foi informado que estas são provenientes do forno, movido a bagaço de cana, mas não foi informada medida mitigadora para esse impacto.

No que se refere à geração de resíduos sólidos, foi informado que o empreendimento gera apenas resíduos de classe II. Destes, o bagaço da cana é utilizado como combustível no forno, as cinzas da caldeira são utilizadas na jardinagem, o vidro é coletado pela associação



dos Catadores de Brumadinho. Foi informado também que o lixo dos sanitários é queimado no forno. Neste sentido, cabe informar que a Lei nº 12.305/2010, em seu artigo 47, inciso III, dispõe que:

“São proibidas as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

III - queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade; ”

Em função de o empreendimento estar em operação desde 25/01/1983 sem a devida licença ambiental, foi lavrado o Auto de Infração nº 129445/19.

Em conclusão, com fundamento nas informações constantes do Relatório Ambiental Simplificado (RAS), considerando que não foi informada a quantidade de água utilizada no processo produtivo e/ou na incorporação ao produto, considerando que os efluentes sanitários, industriais e os resíduos sanitários não são destinados de modo ambientalmente adequado, considerando que não foi informada medida mitigadora para o impacto provocado pelas emissões atmosféricas, sugere-se o indeferimento do pedido da Licença Ambiental Simplificada ao empreendimento “Aguardente Chiquita Bacana Ltda” para a atividade de “Fabricação de aguardente”, no município de São Joaquim de Bicas – MG.