



**PARECER UNICO SUPRAM ASF**  
**Indexado ao(s) Processo(s)**

**PROTOCOLO Nº 0728061/2012**

Licenciamento Ambiental Nº 00038/1991/006/2012	LIC	Deferimento
Outorga Nº 683/2010; 682/2010 e 09152/2011	Captação subterrânea	Deferida
APEF Nº /		
Reserva legal		

Empreendimento: <b>Forno de Minas Alimentos S/A</b>	
CNPJ: <b>03.870.455.0001-56</b>	Município: <b>Conceição do Pará</b>

Unidade de Conservação: Bacia Hidrográfica: Rio São Francisco	Sub Bacia: Rio Pará
--	---------------------

<b>Atividades objeto do licenciamento:</b>		
<b>Código DN 74/04</b>	<b>Descrição</b>	<b>Classe</b>
D-01-06-6	Preparação do Leite e Fabricação de Produtos de Laticínios	3

Medidas mitigadoras: <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NAO	Medidas compensatórias: <input type="checkbox"/> SIM <input checked="" type="checkbox"/> NAO
Condicionantes: sim	Automonitoramento: <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NAO

Responsável Técnico pelo empreendimento: Vicente Cameloti	Registro de classe CRQ MG 02300941
Responsável Técnico pelos Estudos Técnicos Apresentados Engenho 9 –Engenharia Ambiental Ltda	Registro de classe

Processos no Sistema Integrado de Informações Ambientais - SIAM	<b>SITUAÇÃO</b>
02454/2010 – outorga	Deferida
02453/2010 – outorga	Deferida
09152/2011 – outorga	Deferida (aguardando publicação)

Relatório de vistoria/auto de fiscalização: ASF 161/2012	DATA: 22/06/2012
--	------------------

**Data: 03/09/2012**

<b>Equipe Interdisciplinar:</b>	<b>MASP</b>	<b>Assinatura</b>
Daniela de Lima Ferreira	1.152.883-3	
José Antônio Lima Graça	CREA MG 32.228/D	
Sônia Maria Tavares Melo	486.607-5 OAB MG 82.047	

SUPRAM-ASF	Rua Bananal, 549 – Vila Belo Horizonte – Divinópolis – MG CEP 35500-036 – Tel: (37) 3229 2800	DATA: 03/09/2012
------------	--	---------------------



## 1. INTRODUÇÃO

O presente licenciamento refere-se à solicitação da Licença de Instalação Corretiva/Ampliação pelo empreendimento **Forno de Minas Alimentos S/A**, localizado, no município de Conceição do Pará.

A atividade do empreendimento, objeto deste parecer é a **preparação do leite e fabricação de produtos de laticínios**, classificada pela DN/74 no código **D-01-06-6**, potencial poluidor/degradador médio e porte médio devido capacidade instalada requerida ser de **80.000 litros/dia**. Desta forma a ampliação da atividade, classifica-se em **classe 3**, segundo a mencionada DN.

O empreendimento já possui licença de operação para essa atividade, sendo que o processo de Revalidação da Licença de Operação encontra-se em análise nesta SUPRAM.

A equipe técnica da SUPRAM-ASF realizou fiscalização no empreendimento em 22/06/2012 conforme Relatório de Vistoria Nº ASF 161/2012, onde foram percorridas todas as áreas destinadas à ampliação.

Ao realizar a fiscalização, observou-se que as obras já foram iniciadas sendo que os tanques aéreos para armazenamento de leite já se encontram implantados.

Dessa forma o empreendimento foi autuado de acordo com Código 106 do Art 83 do Decreto 44.844/08, por **instalar, construir, testar, operar ou ampliar atividade efetiva ou potencialmente poluidora ou degradadora do meio ambiente sem as licenças de instalação ou de operação, desde que não amparado por termo de ajustamento de conduta com órgão ou entidade ambiental competente, se não constatada a existência de poluição ou degradação ambiental.**

Os estudos ambientais apresentados no RCA/PCA foram elaborados pela Engenho 9 Engenharia Ambiental Ltda.

As informações prestadas no Relatório de Controle Ambiental - RCA e no Plano de Controle Ambiental – PCA, juntamente com os esclarecimentos feitos durante fiscalização ao empreendimento foram consideradas satisfatórias, não havendo necessidade de solicitar Informações Complementares – IC.



## 2. DIAGNÓSTICO AMBIENTAL

### CARACTERIZAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

A área total do empreendimento é de 17.000 m<sup>2</sup>, sendo a área útil/construída 3.314 m<sup>2</sup>.

O empreendimento Forno de Minas Alimentos S/A já possui uma planta industrial para preparação do leite e fabricação de produtos de laticínios, com capacidade instalada para processamento de 120.000 litros de leite/dia e a ampliação refere-se ao acréscimo da capacidade instalada em 80.000 litros/dia, totalizando sua capacidade nominal instalada em 200.000 litros/dia.

Atualmente a indústria opera durante 20 horas/dia, sendo divididos em 04 turnos de trabalho, 06 dias por semana. O quadro de funcionários atual é de 200 e após a ampliação ocorrerá a contratação de mais 60 funcionários.

Os produtos fabricados são: massa coalhada, minas padrão, cheddar, estepe, coalho, mussarela, prato, parmesão, frescal, requeijão, ricota, creme de leite, soro in natura e/ou concentrado.

As etapas que compõe o processo produtivo para os queijos, principais produtos, são as seguintes:

**RECEPÇÃO:** o leite como principal matéria prima é recebido e somente é liberado após realizado o Controle de Qualidade, seguindo para o fluxograma normal de processo conforme está sendo apresentado.

?

PADRONIZAÇÃO/PASTEURIZAÇÃO ? RESFRIAMENTO ? ADIÇÃO DE COALHO

?

LAVAGEM ? MATURAÇÃO/CURA ? SALGA/SECAGEM ? FORMA

?

EMBALAGEM ? ESTOCAGEM ? **EXPEDIÇÃO**

Os demais insumos utilizados são sal iodado, corante natural de clorofila, corante natural de urucum, cloreto de cálcio, sais fundentes, natamicina, ácido láctico, ácido sórbico, coalo em pó, fermentos lácticos.

Para a ampliação ocorrerão obras em diversos setores como refeitório, almoxarifado, área de lazer, laboratório, boxes para resíduos, além de obras e instalação referentes ao processo produtivo, a saber:



Nome do Equipamento/Marca	Quantidade	Capacidade Nominal (horas/dia)
Pasteurizador de leite	01	15.000 litros/hora
Centrífuga padronizadora de leite	01	15.000 litros/hora
Termizador de creme	02	3.000 kg/hora
Tanques de aço inox	03	2.400 litros
Silo vertical em aço inox	01	100.000 litros

Com a ampliação haverá um acréscimo na produção de efluentes industriais e sanitários.

Foram apresentados estudos comprobatórios de que a ETE é capaz de receber e tratar esses efluentes sem que prejudique a eficiência do tratamento.

No entanto ocorrerão algumas adequações que serão descritas no tópico Medidas Mitigadoras.

## 2.2 RESERVA LEGAL

A reserva legal do empreendimento encontra-se devidamente averbada em área contígua à área de preservação permanente do córrego que corta a propriedade e possui vegetação tipo cerrado em estágio avançado de regeneração.

## 2.3 AUTORIZAÇÃO PARA EXPLORAÇÃO FLORESTAL

Não haverá qualquer tipo de intervenção ou supressão florestal, por isso não se exige a referida autorização. O empreendimento possui uma caldeira à lenha e foi apresentado certificado de consumidor de produtos de origem florestal emitido pelo IEF válido até janeiro de 2013.

## 2.4 INTERVENÇÃO EM ÁREA DE PRESERVAÇÃO PERMANENTE

A fazenda onde está localizado o laticínio é interceptada por um córrego sem nome e sua área de preservação permanente encontra preservada. Não há intervenção do empreendimento nesta APP.

## 2.5 UTILIZAÇÃO DE RECURSOS HÍDRICOS

O consumo de água para atender a demanda do empreendimento é de 488,00 m<sup>3</sup>/dia. A captação é dividida em 3 poços sendo que os poços 1 e 2 já se encontram outorgados e o poço 3 já está com sua análise técnica concluída e a publicação de sua portaria está vinculada ao processo de Revalidação de Licença em análise nesta Superintendência, conforme determina Portaria IGAM 49/2010.

As vazões outorgadas e solicitada estão descritas a seguir.



- Poço 1: vazão outorgada de 8,30 m<sup>3</sup>/h, tempo de bombeamento de 19:45h/dia.  
**Portaria 683/2011**
- Poço 2: vazão outorgada de 12,00 m<sup>3</sup>/h, tempo de bombeamento de 19:45h/dia.  
**Portaria 682/2011**

Esses dois poços totalizam uma vazão de aproximadamente 400 m<sup>3</sup>/dia.

- Poço 3: vazão requerida de 4,40 m<sup>3</sup>/h, tempo de bombeamento de 20:00 h/dia, totalizando uma vazão de 88 m<sup>3</sup>/dia.

Tipos de Usos	Detalhamento	m <sup>3</sup> /dia
Processo Industrial	Unidade de recepção e estocagem de leite	115,9
	Unidade de Pasteurização, resfriamento e padronização	67,1
	Fabricação de massa	189,1
	Prensagem, salga e maturação	24,4
	Lavagem, embalagem e controle de qualidade	12,2
	Estocagem e expedição	9,76
	Sistema de geração de frios	12,2
	Sistema de geração de vapor	12,2
	Processamento e estocagem de soro	18,3
	Fabricação de ricota	12,2
Consumo Humano	130 pessoas	11,05
Limpeza Geral	Lavagem de veículos e maquinas	3,59
Total		488,00

## 2.6 IMPACTOS IDENTIFICADOS

Na fase de instalação do empreendimento, são identificados os seguintes impactos ambientais:

- Geração de material em suspensão e ruído: o tráfego do maquinário que será utilizado para construção das estruturas que compõem as novas instalações do empreendimento poderá acarretar a emissão de material particulado no ar.
- Geração de ruídos: impacto associado ao tráfego do maquinário, pessoas e construção das novas instalações.
- Geração de resíduos da obra: estes impactos serão originados na fase de construção das estruturas que compõem as novas instalações do empreendimento e poderão atingir o meio físico e sócio econômico, sendo considerados primários, regionais. Esses resíduos serão constituídos por madeira, entulho, plástico, sucatas metálicas e papel/papelão.

Conforme citado anteriormente a geração de efluentes industriais advindos da ampliação implicará em algumas adequações da ETE.

SUPRAM-ASF	Rua Bananal, 549 – Vila Belo Horizonte – Divinópolis – MG CEP 35500-036 – Tel: (37) 3229 2800	DATA: 03/09/2012
------------	--	---------------------



## 2.7 MEDIDAS MITIGADORAS

Com relação aos impactos gerados na fase de instalação, geração de material em suspensão e ruídos, a solução para minimização dos impactos causados pelo levante de particulados é a utilização de água por aspersão visando a umidificação do solo, melhorando a qualidade do ar no entorno da obra. Os impactos causados pela geração de ruídos, sugere-se a manutenção periódica dos veículos e maquinários utilizados na obra, bem como a sua utilização em horário comercial

Os resíduos de obra serão reutilizados na pavimentação de outras obras de infra estruturas. Resíduos como madeira serão utilizados na caldeira; plásticos, sucatas metálicas e papel terão destinação adequada conforme prática já desenvolvida pelo empreendimento durante a vigência da sua LOC.

No que se refere à ETE, o sistema atual conta com caixa de gordura, peneira estática, tanque de equalização, lagoa anaeróbia, lagoa aerada e lagoa de decantação. O projeto de adequação contempla a implantação de leitos de secagem de lodo, adequação do flotor e aquisição de componentes eletromecânicos (conjuntos moto bomba e sistema de aeração). Esse projeto técnico contempla o empreendimento operando em sua capacidade nominal máxima de 200.000 litros de leite/dia com as seguintes características dos efluentes após o tratamento:

Parâmetro	Unidade	Limites Estimados
Ph	-	6-8
Sólidos suspensos	mg/L	60-150
Óleos e graxas	mg/L	< 50
Sólidos sedimentáveis	mg/L	< 1,0
Agentes tensoativos	mg/L	< 2,0
DBO	mg/L	> 85% de remoção
DQO		> 75% de remoção

## 2.8 CONTROLE PROCESSUAL

O processo encontra-se formalizado e em conformidade com a documentação exigida.

Os custos de análise do processo, foram devidamente quitados, de acordo com a planilha apurada nos termos do disposto na Resolução SEMAD nº 870/2008;

O empreendimento está localizado na zona rural do município de Conceição do Pará/MG, portanto apresentou a regularização da reserva legal na matrícula 28.580.

SUPRAM-ASF	Rua Bananal, 549 – Vila Belo Horizonte – Divinópolis – MG CEP 35500-036 – Tel: (37) 3229 2800	DATA: 03/09/2012
------------	--	---------------------



Declara ter iniciado as instalações em 03/01/2011, o que foi confirmado em vistoria, estando o empreendimento em instalação, sem a devida autorização ambiental, sofreu a autuação, conforme preceitua o Decreto 44.844/2008.

Senão vejamos o artigo 15 do decreto 44.844/2008.

*Art. 15. Será excluída a aplicação da penalidade decorrente da instalação ou operação de empreendimentos ou atividades ambientais e hídricas, **anteriores a publicação deste Decreto**, sem as Licenças Ambientais, ou AAF ou outorga de uso de recursos hídricos, pela denúncia espontânea, se o infrator, formalizar pedido de LI ou LO ou AAF, em caráter corretivo, ou outorga pela utilização de recursos hídricos e demonstrar a viabilidade ambiental do empreendimento ou atividade.*

Não será necessária a supressão de vegetação, nem intervenção em APP, dispensando, desta forma, as respectivas autorizações.

O consumo de água para atender a demanda do empreendimento é de 488,00 m<sup>3</sup>/dia. A captação é dividida em 3 poços sendo que os poços 1 e 2 já se encontram outorgados e o poço 3 já está com sua análise técnica concluída e a publicação de sua portaria está vinculada ao processo de Revalidação de Licença em análise nesta Superintendência, conforme determina Portaria IGAM 49/2010.

Assim, nada obsta ao pedido do empreendedor referente à concessão de licença de Instalação corretiva, pelo prazo máximo de 6 (seis) anos.

### **3 CONCLUSÃO**

Após análise e avaliação técnica e jurídica dos estudos e documentos apresentados e respeitadas as condicionantes constantes no Anexo I. Concluimos pela sugestão do deferimento da concessão da **Licença de Instalação Corretiva** para o empreendimento **Forno de Minas Alimentos S/A** com validade de **6 anos**.

### **4. PARECER CONCLUSIVO**

Favorável: (X) Sim ( ) Não

### **5. VALIDADE: 6 (SEIS) ANOS**

**Data: 03/09/2012**

<b>Equipe Interdisciplinar:</b>	<b>MASP</b>	<b>Assinatura</b>
Daniela de Lima Ferreira	1.152.883-3	
José Antônio Lima Graça	CREA MG 32.228/D	
Sônia Maria Tavares Melo	486.607-5 OAB MG 82.047	

<b>SUPRAM-ASF</b>	Rua Bananal, 549 – Vila Belo Horizonte – Divinópolis – MG CEP 35500-036 – Tel: (37) 3229 2800	<b>DATA:</b> 03/09/2012
-------------------	--	----------------------------



## ANEXO I

Processo COPAM Nº: 00038/1991/006/2012		Classe/Porte: 3/M
Empreendimento: Forno de Minas S/A		
Atividade: Preparação do leite e fabricação de produtos de laticínios		
Endereço: Fazenda Condessa		
Localização: Zona Rural		
Município: Conceição do Pará		
Referência: CONDICIONANTES DA LICENÇA		VALIDADE: 6 anos
ITEM	DESCRIÇÃO	PRAZO*
1	Proceder a umidificação nas áreas de trânsito a fim de se evitar a dispersão de material particulado (poeira).	Durante a vigência da LIC
2	Destinar conforme Resolução CONAMA 307/2002 os resíduos de construção civil.	Durante a vigência da licença
3	Apresentar projeto aprovado ou certificado do Corpo de Bombeiros, considerando as modificações ocorridas com a ampliação, atestando a regularidade da empresa quanto às medidas de segurança e combate a incêndio.	Na Formalização da LO.

\*O prazo começa a contar a partir da notificação do empreendedor quando da concessão da licença

**Obs: “Eventuais pedidos de alteração nos prazos de cumprimento das condicionantes estabelecidas no Anexo I deste parecer poderão ser resolvidos junto à própria SUPRAM, mediante análise técnica e jurídica.”**