



PARECER ÚNICO Nº 1573493/2013 (SIAM)

| | | |
|---|---|---|
| INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental | PA COPAM: 02586/2002/003/2012 | SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento |
| FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação Corretiva – LOC | | VALIDADE DA LICENÇA: 04 anos |

| | | |
|--|---------------------|------------------|
| PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS: | PA COPAM: | SITUAÇÃO: |
| Licença de Operação Corretiva | 02586/2002/003/2012 | Vencida |
| Outorga Coletiva | Portaria 1.136/2004 | Vencida |
| Outorga Coletiva (Renovação de Portaria) | 1.549/2009 | Em análise |

| | | |
|---|---|-------------------------------------|
| EMPREENDEDOR: Seleta e Boazinha Indústria e Comércio Importação e Exportação LTDA. | CNPJ: 21.824.073/0001-78 | |
| EMPREENDIMENTO: Seleta e Boazinha | CNPJ: 21.824.073/0001-78 | |
| MUNICÍPIO: Salinas | ZONA: Rural | |
| COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): SAD 69 | LAT/Y 16° 06' 41,0" LONG/X 42° 09' 06,0" | |
| 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 | | |
| BACIA FEDERAL: Rio Jequitinhonha JQ3: Rio Jequitinhonha, de mont. da confl. | BACIA ESTADUAL: Rio Bananal | |
| UPGRH: c/o Salinas até a divisa do Estado (exceto rio Araçuaí) SUB-BACIA: | | |
| CÓDIGO: | ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04): | CLASSE |
| D-02-02-1 | Fabricação de Aguardente – 8.000 L/dia | 5 |
| D-02-03-8 | Padronização, envelhecimento ou engarrafamento de bebidas – 20.000 L/dia | 1 |
| G-01-07-5 | Cultura de cana-de-açúcar sem queima – 163,92 hectares | NP |
| F-06-01-7 | Postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistemas retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustíveis de aviação. – 10.000 L | 1 |
| G-06-01-8 | Comércio e/ou armazenamento de produtos agrotóxicos, veterinários e afins – 0,003 hectares | 1 |
| CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO: Valdir Alves da Silva Júnior | | REGISTRO: CREA MG-81483/D |
| RELATÓRIO DE VISTORIA: 029/2012 | | DATA: 04/04/2012 |

| EQUIPE INTERDISCIPLINAR | MATRÍCULA | ASSINATURA |
|---|------------------|-------------------|
| José Aparecido Alves Barbosa – Analista Ambiental | 1147708-0 | |
| De acordo: Cláudia Beatriz de Oliveira Araújo Versiani – Diretora Regional de Apoio Técnico | 1148188-4 | |
| De acordo: Yuri Rafael de Oliveira Trovão – Diretor de Controle Processual | 449172-6 | |



1. Introdução

O presente Parecer refere-se à solicitação da Licença de Operação Corretiva – LOC pela Seleta e Boazinha Indústria e Comércio Importação e Exportação LTDA., para as atividades de “Fabricação de aguardente”, “Armazenamento/envelhecimento de bebidas”, Cultivo da cana-de-açúcar”, Posto de abastecimento de combustível” e “Armazenamento de agrotóxicos”, realizadas na Fazenda Olaria, zona rural do município de Salinas.

O empreendimento já obteve regularização ambiental por meio de Licença de Operação em Caráter Corretivo – LOC durante a 20ª Reunião Ordinária da URC Norte de Minas, ocorrida no dia 28/03/2006, com validade de 04 anos. No entanto, como não foi formalizado o processo de Revalidação de Licença de Operação – REVLO, atualmente o empreendimento opera sem Licença Ambiental e solicita novamente a Licença de Operação em Caráter Corretivo.

Após a entrega de documentos solicitados no FOB – Formulário de Orientação Básica Nº 946207/2011, foi formalizado o Processo Administrativo nº 02586/2002/003/2012 em 06/02/2012. O empreendimento foi enquadrado como classe 5, de acordo com a DN 74/04, e tem como principal atividade pleiteada para licenciamento a “Fabricação de Aguardente”.

A equipe interdisciplinar recebeu o referido processo para análise e realizou vistoria técnica no local onde está instalado o empreendimento em 04/04/2012, gerando o Relatório de Vistoria SUPRAM NM Nº 029/2012.

Foram solicitadas informações complementares (OF. SUPRAM-NM Nº 380/2012) em 31/05/2012, cuja documentação solicitada foi entregue em 19/02/2013 (Protocolo R349962/2013) e 13/06/2013 (protocolo R393331/2013).

A análise técnica discutida neste parecer foi baseada nos estudos ambientais (Relatório de Controle Ambiental – RCA e Plano de Controle Ambiental – PCA) apresentados pelo empreendedor, na vistoria técnica realizada pela equipe da SUPRAM Norte de Minas na área do empreendimento e nas informações complementares apresentadas após a vistoria técnica.

2. Caracterização do Empreendimento

A propriedade apresenta uma área total de 437,50 hectares constituída por duas matrículas diferentes, sendo: Matrícula 3.802, livro Nº. 2-N/RG, Folhas 72, com área total de 26,62 hectares e Matrícula 945, livro Nº. 2-D/RG, Folhas 47, com área total de 410,88 hectares, registradas junto ao Cartório de Registro de Imóveis da Comarca de Salinas.

Conforme planta topográfica apresentada, a propriedade possui o seguinte uso e ocupação do solo:

| Uso e Ocupação do Solo | Área (hectares) |
|--|------------------------|
| APP com sobreposição de cana | 23,85 |
| APP sem sobreposição de cana | 16,64 |
| Cana de Açúcar | 161,27 |
| Pátio | 6,05 |
| Reserva Legal | 89,29 |
| Reserva compensação | 7,31 |
| Floresta em estágio médio de regeneração | 122,79 |
| Estradas e Carreadores | 2,20 |
| TOTAL | 429,40 |



A principal atividade desenvolvida no empreendimento é a produção de aguardente com uma capacidade instalada de 8.000 L/dia, desenvolvida durante 05 meses por ano. Parte da aguardente produzida é armazenada no empreendimento (1.060.000 litros), o restante é armazenado na zona urbana do município de Salinas onde também é realizado o engarrafamento.

Possui ainda outras atividades listadas na Deliberação Normativa 74/2004 como o posto de abastecimento de combustíveis, com um tanque aéreo utilizado para abastecer os veículos/maquinário do empreendimento, bem como um galpão para armazenamento de produtos agrotóxicos utilizado para armazenamento dos defensivos agrícolas utilizados na cultura da cana de açúcar.

O quadro de mão-de-obra apresentado no RCA consta um número máximo de 120 funcionários na época da safra e 87 funcionários na entressafra. A jornada de trabalho na safra é de 02 turnos de 8 horas, 5 dias por semana, durante 05 meses por ano.

Segundo informado no RCA, os equipamentos utilizados no processo produtivo são os seguintes: 16 dornas de fermentação (1.700 L), 01 dorna de fermentação (2.500 L), 6 dornas de fermentação 17.000 L), 03 dornas de decantação (10.000 L) e 8 alambiques.

A estrutura física do empreendimento é formada por edificações que abrigam escritório, laboratório, sanitários, e espaços para disposição de bagaço, moagem, fermentação, destilação, armazenagem e caldeira.

As etapas do processo produtivo para a fabricação de aguardente tem a seguinte sequência:

Descarga

A cana usada na produção do destilado é colhida e cortada manualmente. O processo de descarga trata-se da chegada da matéria prima na fábrica. A cana-de-açúcar chega à destilaria através de caminhões que são estacionados no pátio; a descarga é feita manualmente próxima à moenda. A quantidade de cana-de-açúcar recebida é de acordo com a capacidade de processamento da destilaria, que atualmente é de 70 toneladas/dia, portanto toda matéria prima que chega é processada no mesmo dia, não havendo então necessidade de armazenamento.

Moagem

A cana-de-açúcar chega ao ponto de moagem já limpa e é introduzida na moenda manualmente. Nesse processo ocorre a extração do caldo de cana para produção de cachaça. Sendo neste processo gerado o resíduo sólido denominado bagaço.

Saindo da moenda o caldo é direcionado em tubulação por gravidade passa por uma peneira de nylon para a retirada de impurezas, em especial os bagacilhos originados na moagem. Em seguida, o caldo pré-filtrado passa pelo decantador, onde deixa as impurezas mais finas, como resíduos de terra.

Do decantador, o caldo segue para o processo de diluição, onde é feita a mensuração do teor de açúcar do caldo por um sacarímetro, adicionando-se água filtrada para se atingir um valor ideal (Brix). Uma boa fermentação ocorre com o caldo de cana numa concentração de açúcares entre 14º e 16º Brix e numa temperatura de 30°C. Normalmente o caldo da cana moída apresenta uma concentração entre 15º e 22º Brix, devendo ser diluído; pois um caldo muito rico em açúcar está sujeito a uma fermentação com atraso ou incompleta.



Saindo dos tanques de diluição, o caldo é conduzido para as dornas de fermentação, onde se inicia o processo de fermentação.

O bagaço resultante do processo é encaminhado para o pátio próximo à caldeira, para secar e depois de seco é utilizado como material para alimentação da caldeira.

Fermentação

O processo de fermentação da cana-de-açúcar é espontâneo e ocorre basicamente do desdobramento do açúcar (sacarose) em álcool. Por se tratar de um processo lento adiciona-se fermento (levedura) para acelerar o processo de transformação deste açúcar em álcool até atingir fermentação com as características desejadas. Nas dornas de fermentação, o caldo permanece por cerca de 24 horas e ao final desse processo o vinho será conduzido para a destilação.

O tipo de fermento utilizado é o natural, cujo agente fermentativo é a microbiota natural, que acompanha a cana-de-açúcar desde a lavoura, na qual predominam as leveduras. Contém, ainda, milho torrado e quirela de arroz. Sua preparação leva cerca de 15 dias e é utilizado continuamente enquanto houver eficiência.

Destilação

O vinho, proveniente do processo fermentativo, converte-se em cachaça com 38% a 48% v/v, pela destilação.

O princípio da destilação se baseia na diferença entre o ponto de fervura (ebulição) da água (100°C) e do álcool etílico (78,4°C), o que permite separar o álcool, e serve para todos os tipos de destilados. O termo destilação corresponde à separação das substâncias voláteis presentes no líquido, inicialmente transformadas em vapor, e depois condensadas. A operação é conseguida através do calor, necessário para evaporar, e do frio, no caso conseguido com a água, para condensar os vapores.

Para aquecimento do vinho e obtenção de aguardente é utilizado vapor d'água proveniente de uma caldeira para elevação da temperatura que fica em torno de 110° C, quando praticamente não apresenta mais álcool, aparecendo neste momento a vinhaça, vinhoto ou restilo que é o subproduto deste processo. A destilação é feita em alambiques de cobre e a condensação em serpentinas resfriadas com água.

3. Caracterização Ambiental

O empreendimento está localizado no interior da Fazenda Olaria, no ponto de coordenadas UTM 23K – X: 804.686 e Y: 8.216.634, zona rural do município de Salinas. Segundo o mapa de Vegetação (IBGE, 2004), a cobertura vegetal na região do empreendimento é a Floresta Estacional Decidual.

Na área de entorno do empreendimento encontra-se ocupado principalmente por lavouras e pastagens, exceto na porção norte do empreendimento onde o relevo mais acidentado e predomina áreas com vegetação nativa.

A Fazenda Olaria apresenta cobertura vegetal nativa em aproximadamente 55% de sua área total, caracterizadas por áreas de preservação permanente, reserva legal e remanescente florestal.



As Áreas de Preservação Permanente – APP do empreendimento são formadas pelas margens de cursos d'água intermitentes, pela margem direita do Rio Bananal que faz limite com a propriedade e por áreas acidentadas. Durante a vistoria foi verificado o plantio de cana-de-açúcar em alguns pontos da APP formada pelo Rio Bananal bem como dos cursos d'água intermitentes.

O empreendedor deverá recuperar a da Área de Preservação Permanente - APP, procedendo ao recuo da área de plantio de cana de açúcar a uma distância mínima de 30 metros da margem dos referidos cursos d'água em linha horizontal a partir do leito maior sazonal, de forma a permitir que a vegetação nativa se regenere. Deverá ainda realizar plantio de enriquecimento com espécies nativas da região na área a ser recuperada.

4. Utilização e Intervenção em Recursos Hídricos

A propriedade está localizada na margem direita do Rio Bananal, no trecho declarado como área de conflitos para uso dos recursos hídricos superficiais.

O empreendimento está inserido no processo de outorga coletiva em que o Instituto Mineiro de Gestão das Águas – IGAM autorizou o uso de recursos hídricos (captação superficial) pela Associação dos Irrigantes do Vale do Bananal, durante 24 horas/dia e 12 meses/ano, conforme Portaria de Outorga nº 1136/2003.

De acordo com a portaria, foram autorizadas 02 captações para a Fazenda Olaria, em nome do Sr. Antônio Eustáquio Rodrigues, sendo: um ponto de captação nas coordenadas Lat.: 16° 6' 54,30" e Long.: 42° 8' 44,47", com uma vazão autorizada de 32,1 L/s e área a ser irrigada de 20,35 hectares e outro ponto de captação nas coordenadas Lat.: 16° 6' 49,24" e Long.: 42° 8' 25,61", com uma vazão autorizada de 22,77 L/s e área a ser irrigada de 14,61 hectares.

Durante a vistoria realizada pela SUPRAM NM foi verificado que a utilização de recursos hídricos do empreendimento é feito por 03 captações superficiais no Rio Bananal, utilizadas na atividade de produção de aguardente bem como irrigação da cana de açúcar (aproximadamente 120 hectares).

Considerando que o número de captações e a área irrigada são superiores ao autorizado pela Portaria de Outorga nº 1136/2003, o empreendimento é passível de autuação conforme código 214 do Decreto Estadual nº 44.844/08, pela seguinte infração:

“Captar ou derivar água superficial sem a devida outorga ou em desconformidade com a mesma”.

O empreendedor deverá desativar 01 ponto de captação bem como reduzir a área irrigada de forma a atender a Portaria de Outorga nº 1136/2003, conforme condicionante constante no anexo I deste parecer.

A Portaria de Outorga nº 1136/2003 se encontra em fase de renovação através do processo de Outorga nº 1549/2009.

O empreendimento possui um pequeno barramento sem captação, localizado nas coordenadas UTM 23K X:805.354 e Y:8.217.605, para a qual deverá ser providenciada a regularização por meio de Outorga.

5. Reserva Legal



A reserva legal é a área localizada no interior de uma propriedade ou posse rural, ressalvada a de preservação permanente, representativa do ambiente natural da região e necessária ao uso sustentável dos recursos naturais, à conservação e reabilitação dos processos ecológicos, à conservação da biodiversidade e ao abrigo e proteção da fauna e flora nativas, equivalente a, no mínimo, 20% (vinte por cento) da área total da propriedade.

A Fazenda Olaria possui uma área total de 437,50 hectares, dividida em 02 matrículas diferentes. A Reserva Legal encontra-se devidamente averbada à matrícula do imóvel e apresenta uma área total de 96,00 hectares, sendo: 89,00 hectares averbada à matrícula do imóvel registrado sob o nº R.1-945 Livro nº 2 – D/RG, fl. 47 e 7,00 hectares averbada à matrícula do imóvel registrado sob o nº R.1-3.082 Livro nº 2 – N/RG, fl. 72, no Cartório de Registro de Imóveis de Salinas.

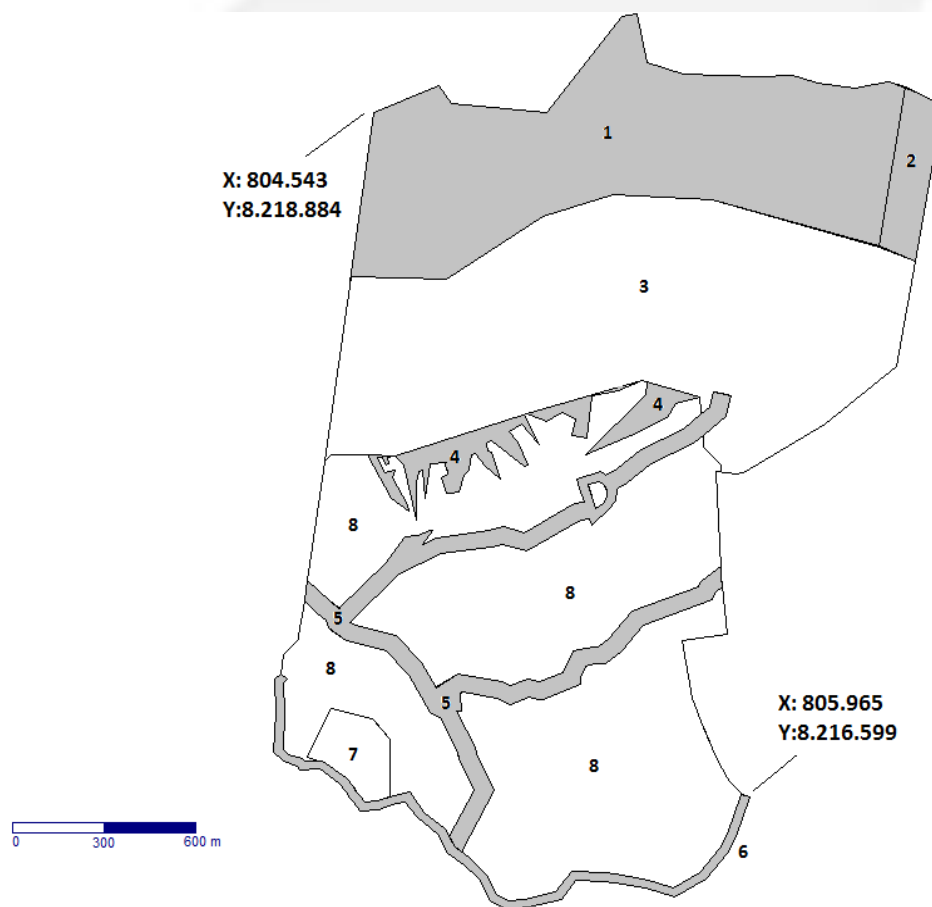


Figura - Fazenda Olaria: 1 – Reserva Legal matrícula 945; 2 – Reserva Legal matrícula 3.802; 3 – Remanescente Florestal; 4 – Área de Preservação Permanente formada por áreas acidentadas; 5 – Área de Preservação Permanente formada por cursos d'água intermitentes; 6 – Área de Preservação Permanente formada pelo Rio Bananal; 7 – Pátio Industrial; 8 – Cana-de-açúcar.

A área de Reserva Legal está localizada ao norte do empreendimento e apresenta como tipologia florestal a floresta estacional decidual/semi-decidual em fase secundária de regeneração.



6. Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras

Durante a operação do empreendimento, poderão ocorrer impactos ambientais pela geração de efluentes líquidos, resíduos sólidos, emissões atmosféricas e ruídos.

Efluentes líquidos:

Os efluentes líquidos originados no processo produtivo são principalmente o vinhoto, águas de lavagem, efluentes sanitários e efluentes contaminados com óleo.

Vinhoto e Águas de lavagem

No processo de fabricação da aguardente é produzido como principal efluente líquido o vinhoto. Este efluente mostra-se altamente poluidor com elevadas taxas de DBO e DQO. Porém o vinhoto apresenta-se também com teores consideráveis de matéria orgânica que podem ser facilmente biodegradados no solo. Outra característica marcante é a presença de nutrientes conferindo ao mesmo a capacidade de atuar como excelente fertilizante.

O vinhoto gerado no empreendimento é armazenado em um tanque de alvenaria com capacidade de aproximadamente 157 m³ e posteriormente direcionado para a área de cana de açúcar. Conforme informado em vistoria, o vinhoto é aplicado em cerca de 80 a 90 hectares de cana de açúcar.

As águas de lavagem da área de fermentação e da destilaria também são direcionadas para o tanque de vinhoto. As águas de lavagem da área de moagem são direcionadas para um reservatório e posteriormente bombeadas para a área de cana de açúcar.

A geração máxima de vinhoto produzido é de 8 L/L de aguardente e a geração máxima de águas de lavagem de equipamentos é de 2,2 L/L. São gerados ainda a cachaça de cabeça (0,083 L/L), cachaça de cauda (0,038 L/L) e descarga da caldeira (1 L/L).

A utilização do vinhoto, águas residuárias ou sua mistura no empreendimento deverão atender aos critérios da Deliberação Normativa COPAM nº 184 de 13 de junho de 2013.

De acordo com a referida Deliberação Normativa, o empreendimento que aplica a vinhaça, águas residuárias ou sua mistura no solo agrícola, provenientes da fabricação de aguardente, deve dispor de sistema de armazenamento suficiente para regularização do fluxo de vinhaça, de águas residuárias ou de sua mistura com capacidade para comportar o volume total gerado desses efluentes durante pelo menos 2 (dois) dias consecutivos de produção a plena capacidade instalada. O sistema de armazenamento poderá ser constituído por reservatórios escavados no solo e impermeabilizados; tanques fixos apoiados sobre a superfície do solo; tanques elevados; ou recipientes passíveis de serem deslocados, tais como tambores, bombonas ou *containers* para líquidos.

Atualmente o tanque para disposição do vinhoto existente no empreendimento não atende a Deliberação Normativa COPAM nº 184 de 13 de junho de 2013. Assim, o empreendedor deverá implantar/adequar o tanque de armazenamento de vinhoto conforme disposto no anexo I deste parecer.

Os requisitos ambientais aplicáveis aos sistemas de armazenamento de vinhaça, águas residuárias ou sua mistura, variam de acordo com o tipo de sistema de armazenamento (tanque escavado no



solo; tanque apoiado diretamente sobre a superfície do solo; tanque fixo elevado; ou recipientes deslocáveis) devendo:

- Estar em área livre de alagamento, inundação e de circulação de animais.
- Estar afastado pelo menos 15m da borda de poço de abastecimento para uso humano.
- Manter borda livre de forma a minimizar riscos de transbordamento, mesmo quando utilizado em sua capacidade máxima de armazenamento.
- Ser impermeabilizado com material geossintético ou com outra técnica de igual efeito, assegurando coeficiente de permeabilidade $\leq 10^{-6}$ cm/s.
- Ser interligado aos pontos de geração de vinhaça por meio de tubulação fechada ou canal, devendo este último ser impermeabilizado ou compactado.
- Ter o entorno protegido contra pisoteio de animais e tráfego de veículos ou equipamentos que possam danificar suas bordas ou estruturas de conexão (tubulações ou canais).
- Permitir operações de carregamento e descarregamento com segurança e fácil interrupção, de forma a minimizar riscos de vazamento.
- Possuir sistema de drenagem superficial, para evitar o escoamento de águas pluviais para seu interior.
- Ser dotado de dreno testemunha ou de pelo menos 1 poço de monitoramento do lençol freático a jusante.
- Ser de material compatível para o armazenamento seguro de vinhaça, águas residuárias ou sua mistura.
- Ser de material resistente a intempéries ou estar protegido de intempéries.
- Ser protegido por bacia de contenção.
- Ficar em local com piso impermeabilizado ou compactado e drenagem direcionada para sistema de contenção, de forma a minimizar danos em caso de vazamento.
- Ser dotado de tampa ou sistema equivalente, de forma que a superfície do líquido armazenado não fique exposta.

O empreendedor deverá ainda, enviar ao órgão ambiental licenciador, anualmente, até 30 de maio, a partir de 2014:

I – o formulário do Plano de Aplicação e cópia dos laudos de análises correlatos, conforme Anexo III da Deliberação Normativa 184/2013;

II – o formulário do Relatório de Acompanhamento de Safra, conforme Anexo IV da Deliberação Normativa 184/2013.

Em síntese, o Plano de Aplicação de Vinhaça a ser apresentado pelo empreendedor no anexo III determina as diretrizes para cálculo da taxa de aplicação por meio da equação recomendada pela Comissão de Fertilidade do Solo do Estado de Minas Gerais, tendo como base os resultados das análises da vinhaça e do solo da área de aplicação.

Em todos os casos, a aplicação do vinhoto não poderá ser feita nas seguintes áreas:

- Poço tubular ou cisterna no interior da área de aplicação ou a menos de 15 (quinze) metros de sua linha de contorno.
- Área sujeita a alagamento ou inundação no período da aplicação.
- Profundidade do lençol freático, medida no final do período chuvoso, é $\leq 1,5$ m (um metro e meio).
- O substrato rochoso da área de aplicação é vulnerável, como rocha calcária com canais de dissolução, dolinas ou cavernas.
- Área de aplicação com declividade superior a 15% (quinze por cento).
- A linha de contorno da área de aplicação está a menos de 6 metros de área APP.
- A área de aplicação abrange faixa de domínio de rodovia ou de ferrovia.



Efluentes sanitários

Os efluentes sanitários gerados no empreendimento são direcionados para 03 fossas sépticas, seguidas de filtro anaeróbico e sumidouro. Conforme informado no PCA, o sistema foi projetado para atender a contribuição dos funcionários, sendo todos os sanitários de escritórios administrativos / refeitório / pessoal de campo e circulação de pessoas com um nº total de 45 contribuintes distribuídos nos 03 conjuntos, sendo 15 contribuintes para cada conjunto.

Considerando que o empreendimento opera com 120 funcionários na época de safra, o empreendedor deverá ampliar o sistema de tratamento de efluentes sanitários de forma a comportar todos os efluentes gerados.

Efluentes oleosos

Poderá ocorrer geração de efluentes contaminados com óleo na área de oficina mecânica, na área de lavagem de veículos e no posto de abastecimento de veículos, existentes no empreendimento. Durante a vistoria foi verificado que a oficina mecânica e a área de lavagem de veículos necessitam de adequações quanto à coleta e destinação dos efluentes contaminados com óleo, devendo ser construídos pisos impermeabilizados com canaletas de drenagem direcionando os efluentes para caixa separadora de água e óleo - SAO, conforme disposto no anexo I deste parecer. O tanque de abastecimento de combustível possui bacia de contenção e canaletas direcionadas para caixa separadora de água e óleo - SAO.

Resíduos Sólidos:

Os resíduos sólidos produzidos no processo de fabricação da aguardente são principalmente o bagaço da cana, as cinzas da caldeira e os resíduos sólidos domésticos.

O bagaço gerado no processo de moagem da cana é utilizado como fonte de energia na caldeira, bem como utilizado diretamente no solo das áreas colhidas, formando uma camada orgânica de cobertura morta, o que contribui para a proteção do solo contra erosões, além de aumentar a sua fertilidade.

Os resíduos com características de lixo doméstico serão armazenados em tambores de 200 litros e encaminhados à unidade de coleta de lixo da Prefeitura Municipal de Salinas.

As cinzas das caldeiras serão utilizadas na reposição nutricional dos solos. Ressalta-se que os resíduos provenientes das fossas sépticas (lodo) não deverão ser dispostos no solo para reposição nutricional do mesmo.

Efluentes Atmosféricos

A maior contribuição nas emissões atmosféricas é pela queima da biomassa usada como combustível que alimenta a caldeira, provocando fumaça e sólidos em suspensão. A capacidade nominal de geração de vapor da caldeira é de 5.000 kg/h.

A empresa apresentou uma avaliação das emissões gasosas oriundas da chaminé da caldeira, realizada em outubro de 2010, com o objetivo de determinar as concentrações de Material Particulado (MP). De acordo com os resultados para MP, os valores da média estão abaixo do limite estabelecido pela Deliberação Normativa COPAM nº 11/1986.



Foi proposta ainda a implantação de um Ciclone na chaminé da caldeira de forma a reduzir as emissões atmosféricas.

Ruídos

Foi apresentado um relatório do nível de pressão sonora de pontos amostrados no empreendimento. De acordo com o relatório, o nível de ruído na agroindústria não traz problemas ambientais não sendo necessárias medidas de controle ambiental. Entretanto, tal impacto afeta diretamente os funcionários que operam as máquinas e trabalham na área da fábrica que deverão utilizar EPI's.

7. Controle Processual

O empreendedor requereu Licença de Operação Corretiva para um empreendimento Classe 5 conforme DN COPAM 74/04 cujas atividades são: fabricação de aguardente, armazenamento e envelhecimento de bebidas, cultivo da cana-de-açúcar, posto de abastecimento de veículos e armazenamento de agrotóxicos, localizado na rural do Município de Salinas – MG.

O art. 14 do Decreto n.º 44.844, de 25 de junho de 2008 dispõe:

“O empreendimento ou atividade instalado, em instalação ou em operação, sem a licença ambiental pertinente deverá regulariza-se obtendo LI ou LO, em caráter corretivo, mediante a comprovação de viabilidade ambiental do empreendimento”.

Tendo em vista o fato da instalação e operação do empreendimento ser anterior à publicação do Decreto Estadual 44.844/08, fica excluída a aplicação da penalidade administrativa referente à instalação e operação do empreendimento sem a licença ambiental pertinente, nos moldes do artigo 15 do referido Decreto:

“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”.

A documentação exigida para o processo de licenciamento ambiental foi devidamente apresentada, da qual destacamos: cópia da publicação do requerimento de licenciamento feita em periódico local de grande circulação, nos moldes do artigo 4º da DN 13/95; comprovante do recolhimento das custas referentes à análise do processo, nos termos do artigo 13 da Resolução Semad 412/2005; certidão de inexistência de débitos ambientais nos termos do artigo 13 da Resolução Semad 412/2005; declaração da Prefeitura Municipal de Salinas, atestando que a atividade e o tipo de empreendimento estão em conformidade com a legislação aplicável ao uso e ocupação do solo, nos termos do § 1º, da Resolução Conama 237/97, estudos ambientais exigidos (RCA e PCA). O empreendimento ainda possui reserva legal devidamente averbada no C.R.I.

A água utilizada no empreendimento é proveniente de uma captação superficial (portaria de outorga nº 1136/2013) que se encontra em processo de renovação, sendo sua análise concluída pelo deferimento. Informamos que a publicação da renovação da portaria ocorrerá somente em caso de aprovação da presente licença conforme previsão da Portaria do IGAM nº 49/10.

A análise técnica do Relatório de Controle Ambiental e Plano de Controle Ambiental constantes do processo demonstrou a viabilidade ambiental do empreendimento. Deste modo, o processo



encontra-se instruído corretamente, haja vista a apresentação dos documentos necessários e exigidos para a atividade em comento pela legislação ambiental em vigor.

Assim, sugerimos o deferimento do pedido de Licença de Operação Corretiva para o empreendimento da Seleta e Boazinha Indústria e Comércio Importação e Exportação LTDA., localizado na zona rural município de Salinas - MG pelo prazo de 04 (quatro) anos, com a obediência as condicionantes estabelecidas.

8. Conclusão

A equipe interdisciplinar da Supram Norte de Minas sugere o deferimento desta Licença Ambiental na fase de Licença de Operação em caráter corretivo, para o empreendimento Seleta e Boazinha para as atividades de "Fabricação de aguardente - D-02-02-1", "Armazenamento/envelhecimento de bebidas - D-02-03-8", "Cultivo da cana-de-açúcar - G-01-07-5", "Posto de abastecimento de veículos - F-06-01-7" e "Armazenamento de agrotóxicos - G-06-01-8", no município de Salinas, MG, pelo prazo de 04 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 pela Unidade Regional Colegiada do Copam Norte de Minas.

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 Norte de Minas, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

Cabe esclarecer que a Superintendência Regional de Regularização Ambiental do Norte de Minas, 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 Corretiva (LOC) da Seleta e Boazinha.

Anexo II. Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) da Seleta e Boazinha.



ANEXO I

Condicionantes para Licença de Operação Corretiva (LOC) da Seleta e Boazinha

Empreendedor: Seleta e Boazinha Indústria e Comércio Importação e Exportação LTDA.
Empreendimento: Seleta e Boazinha
CNPJ: 21.824.073/0001-78
Município: Salinas
Atividades: Fabricação de Aguardente; Padronização, envelhecimento ou engarrafamento de bebidas; Cultura de cana-de-açúcar sem queima; Postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistemas retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustíveis de aviação; Comércio e/ou armazenamento de produtos agrotóxicos, veterinários e afins.
Códigos DN 74/04: D-02-02-1; D-02-03-8; G-01-07-5; F-06-01-7 e G-06-01-8.
Processo: 02586/2002/003/2012
Validade: 04 anos

| Item | Descrição da Condicionante | Prazo* |
|------|--|---|
| 01 | Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II. | Durante a vigência de Licença de Operação Corretiva |
| 02 | O empreendedor deverá desativar 01 ponto de captação bem como reduzir a área irrigada de forma a atender a Portaria de Outorga nº 1136/2003. | 180 dias |
| 03 | Implantar pisos impermeabilizados com canaletas de drenagem direcionando os efluentes para caixa separadora de água e óleo – SAO na área de oficina mecânica e área de lavagem de veículos. | 180 dias |
| 04 | Recuar a área de plantio de cana de açúcar a uma distância mínima de 30 metros da margem do Rio Bananal e cursos d'água intermitentes em linha horizontal a partir do leito maior sazonal, de forma a permitir que a vegetação nativa se regenere, devendo realizar o plantio de enriquecimento com espécies nativas da região na área a ser recuperada. | 180 dias |
| 05 | Formalizar processo de Outorga para o barramento existente no empreendimento. | 180 dias |
| 06 | Ampliar o sistema de tratamento de efluentes sanitários, devidamente dimensionado pelo número de contribuintes. | 180 dias |
| 07 | Implantar o ciclone na chaminé da caldeira de forma a reduzir as emissões atmosféricas. | 180 dias |
| 08 | Apresentar o formulário do Plano de Aplicação e cópia dos laudos de análises correlatos, conforme Anexo III da Deliberação Normativa COPAM nº 184 de 13 de junho de 2013 e o formulário do Relatório de Acompanhamento de Safra, conforme Anexo IV da Deliberação Normativa 184/2013. | Anualmente, até 30 de maio, a partir de 2014 |



| | | |
|-----------|---|----------|
| 09 | Implantar/adequar o sistema de armazenamento de vinhoto e águas residuárias, seguindo aos critérios do ANEXO II da Deliberação Normativa COPAM nº 184 de 13 de junho de 2013. | 120 dias |
|-----------|---|----------|

* 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 Corretiva (LOC) da Seleta e Boazinha

Empreendedor: Seleta e Boazinha Indústria e Comércio Importação e Exportação LTDA.
Empreendimento: Seleta e Boazinha
CNPJ: 21.824.073/0001-78
Município: Salinas
Atividades: Fabricação de Aguardente; Padronização, envelhecimento ou engarrafamento de bebidas; Cultura de cana-de-açúcar sem queima; Postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistemas retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustíveis de aviação; Comércio e/ou armazenamento de produtos agrotóxicos, veterinários e afins.
Códigos DN 74/04: D-02-02-1; D-02-03-8; G-01-07-5; F-06-01-7 e G-06-01-8.
Processo: 02586/2002/003/2012
Validade: 04 anos

1. Efluentes Líquidos

| Local de amostragem | Parâmetro | Frequência de Análise |
|--|--|-----------------------|
| Entrada da fossa séptica e saída do filtro anaeróbio e Entrada e Saída da Caixa SAO. | Análises de pH, sólidos em suspensão, sólidos sedimentáveis, óleos e graxas, detergentes, DBO e DQO. | <u>Semestralmente</u> |

Relatórios: Enviar semestralmente a Supram-NM 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.

2. Resíduos Sólidos e Oleosos

Enviar anualmente a Supram-NM, 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 NBR 10.004 (*) | Taxa de geração kg/mês | Razão social | Endereço completo | Forma (*) | Empresa responsável | | |
| | | | | | | | Razão social | Endereço completo | |



(*) 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-NM, 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 | Freqüência de Análise |
|-----------------------------------|---|-----------------------|
| Descrever os locais de amostragem | Material Particulado (MP), Monóxido de Carbono (CO) | <u>Anualmente</u> |

Relatórios: Enviar anualmente a Supram-NM os 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 n.º 11/1986 e na Resolução CONAMA n.º 382/2006.

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-NM, 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.