	SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL PARECER ÚNICO	Data: 07/12/2007 Folha: 1/1

PARECER ÚNICO Nº 050/2007(SUPRAMNM)	655070/2007
Indexado ao(s) Processo(s) Nº: 00141/1989/009/2006	
Tipo de processo: LICENCIAMENTO AMBIENTAL (X)	Auto de Infração ()

1- Identificação:

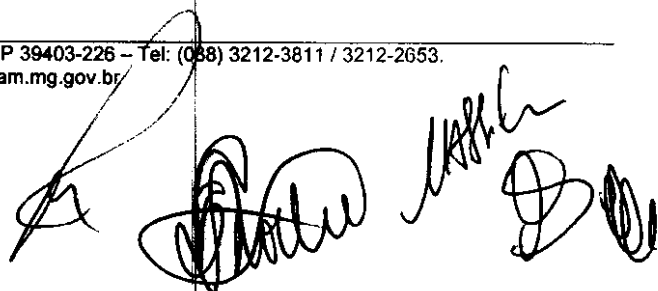
Empreendimento (Razão Social) /Empreendedor (nome completo): COOPERATIVA AGROPECUÁRIA REGIONAL DE MONTES CLAROS LTDA.		CNPJ / CPF: 22.661.003/0001-09				
Empreendimento (Nome Fantasia): COOPAGRO.						
Município: MONTES CLAROS.						
Atividade predominante: PREPARAÇÃO DO LEITE E FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE LATICÍNIOS.						
Código de DN e Parâmetro: Atividade..... D-01-06-6- Preparação do leite e fabricação de produtos de laticínios						
Capacidade Instalada..... 60000 L/Dia.						
Coordenadas Geográficas:						
Datum:		<input checked="" type="checkbox"/> SAD 69 () WGS 84 () Córrego Alegre				
Fuso:		<input type="checkbox"/> 22° <input checked="" type="checkbox"/> 23° <input type="checkbox"/> 24° Meridiano <input type="checkbox"/> 39° <input checked="" type="checkbox"/> 45° <input type="checkbox"/> 51°				
Formato Lat/Lon:	Latitude: S			Longitude: W		
	Grau: 16	Min: 42	Seg: 12	Grau: 43	Min: 50	Seg: 57
Porte do Empreendimento: Pequeno () Médio (X) Grande ()		Potencial Poluidor: Pequeno () Médio (X) Grande ()				
Classe do Empreendimento: CLASSE 3 - DN 74/2004						
Fase do Empreendimento: LICENÇA OPERAÇÃO CORRETIVA - LO.						
Localizado em UC (Unidades de Conservação)? (X) Não () Sim⇒⇒⇒						
Corpo D'água mais próximo: CÓRREGO CINTRA.						
Bacia Hidrográfica Estadual: RIO VIEIRAS.						
Bacia Hidrográfica Federal: RIO VERDE GRANDE.						


2 - Histórico:

Vistoria: <input type="checkbox"/> Não <input checked="" type="checkbox"/> Sim	Relatório de Vistoria Nº: 044/2007	Data: 27-3-2007
Notificações Emitidas Nº:	Advertências Emitidas Nº:	Multas Nº: A.I. Nº 3230/2005, 371/1999, 129/1992, 82/1989.

2.1 - Descrição do histórico:

O Processo Administrativo nº 01003/2006/001/2006 da empresa **COOPERATIVA AGROPECUÁRIA REGIONAL DE MONTES CLAROS** referente à Licença Operação Corretiva, foi formalizado na SUPRAMNM em 21-06-2006.



	SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL PARECER ÚNICO	Data: 07/12/2007 Folha: 2/2
---	---	--

A vistoria técnica para acompanhamento do processo foi realizada em 27-3-2007, com solicitação das informações complementares em 18-4-2007 e protocoladas em 17-8-2007 e 14-11-2007 na SUPRAM NM.

Foram lavrados contra a empresa os seguintes Autos de Infração: nºs **082/1989, 129/1992, 371/1999, 3230/2005**. Este último foi lavrado em 26-10-2005, com base no artigo 19, § 3º, item 1, "por operar atividade efetiva ou potencialmente poluidora ou degradadora do meio ambiente sem a Licença de Operação emitida pelas Câmaras especializadas do COPAM ou seus órgãos seccionais de apoio, com constatação de poluição ambiental, decorrente do lançamento de efluentes líquidos industriais sem o devido tratamento na rede de esgoto municipal, em desacordo com a DN COPAM nº 010/1986 e pelo lançamento indevido de água contaminada com óleo proveniente da oficina mecânica sobre o solo em área externa ao empreendimento em desacordo com a DN COPAM nº 07/1981. O referido Auto de Infração será objeto de julgamento juntamente com o presente processo pela URC COPAM Norte de Minas.

3 - Controle Processual:

A luz da Legislação Ambiental vigente, qual seja, a Resolução Conama nº 237/07, Deliberação Normativa COPAM nº 74/2007 e Decreto Estadual nº 44309/06 e demais normas e parâmetros legais pertinentes à atividade a ser licenciada corretivamente, não se identificou óbices legais a concessão do pedido, desde que observadas as condicionantes anexas, as quais serão motivos determinantes para apreciação, julgamento e concessão do referido pedido.

4 - Introdução:

O presente Parecer trata-se da análise do requerimento de Licença de Operação Corretiva da empresa **COOPERATIVA AGROPECUÁRIA REGIONAL DE MONTES CLAROS**, cuja atividade principal é a preparação do leite e fabricação de produtos de laticínios. A referida empresa está instalada na Av. Francisco Versiane Athaide, nº439, zona urbana do município de Montes Claros/MG.

Responde pelas informações do RCA e PCA a Engenheira Civil Sandra Ely Santos - CREA-MG - 55.141/D.

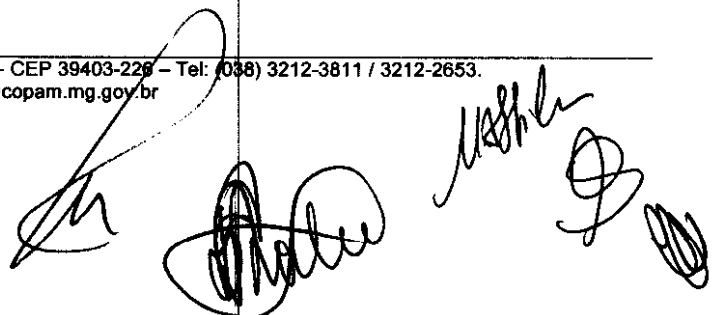
5 - Discussão:

Para análise desse processo de licenciamento ambiental foram utilizadas informações apresentadas no Relatório de Controle Ambiental (RCA), no Plano de Controle Ambiental (PCA), bem como nas vistorias técnicas e informações complementares solicitadas pela SUPRAMNM.

A fiscalização técnica de acompanhamento da LOC e as seguidas solicitações de informações complementares tiveram como objetivo complementar as informações necessárias para uma análise técnica adequada da viabilidade ambiental do empreendimento, quanto a sua localização e conseqüentemente das propostas de seu controle ambiental.

5.1 - Avaliação do diagnóstico

No RCA são apresentadas informações genéricas a respeito da caracterização da área de entorno do empreendimento, e de maneira bastante sucinta, cujos dados dão ênfase aos aspectos geográficos, demográficos, sócio-econômicos e de infra-estrutura do município, não contemplando em profundidade os seus aspectos ambientais.



O empreendimento possui os seguintes limites: frente – Rua Francisco Peres de Souza; lateral esquerda – Rua Francisco Ribeiro; lateral direita - via férrea, e fundos – Córrego do Cintra. A empresa é servida por redes de água, energia elétrica, telefonia e sistema de esgotamento sanitário público. O acesso principal ao empreendimento é feito pela Rua Francisco Peres de Souza. A empresa funciona em área urbana, com limites à área comercial e residencial, onde seus aspectos naturais como fauna e flora foram descaracterizadas e modificadas pela ação antrópica.

A empresa se localiza nas Bacias Hidrográfica Estadual e Federal do Rio Vieiras e Verde Grande, respectivamente, sendo o corpo d'água mais próximo chamado de Córrego Cintra, encontra-se distante aproximadamente 200m do empreendimento.

O tipo de atividade desenvolvida e o local de instalação do empreendimento em questão estão em conformidade com as leis e regulamentos administrativos do município de Montes Claros, conforme declaração da Prefeitura Municipal expedida em 18-10-2006.

Não foi identificada limitação técnica que impeça o licenciamento ambiental do empreendimento, desde que o mesmo concilie a atividade industrial com a manutenção da qualidade do meio ambiente em que está inserido, através da implantação e monitoramento de todos os sistemas de tratamento propostos e apresentados pela empresa que minimize e/ou evite os impactos ambientais gerados no mesmo.

5.2 – Caracterização do Empreendimento

A COOPERATIVA AGROPECUÁRIA REGIONAL DE MONTES CLAROS (COOPAGRO) possui uma capacidade instalada de processamento de 60.000 litros de leite por dia, porém, atualmente a sua produção está entorno de 30.000 L/dia e, segundo o empreendedor, não há previsão de ampliação das atividades.

O empreendimento possui uma área total de 28.000 m², sendo a área construída de 3.188 m², distribuídos entre escritório, lavador de veículos, oficina mecânica, entre outros. Conforme constatação observada durante a vistoria técnica realizada em 27-05-2007, a empresa conta com a colaboração de 109 funcionários, trabalhando de segunda a domingo, em turno diário de 8 horas.

As principais matérias-primas e insumos que serão utilizados no processo de produção são os seguintes:

MATÉRIA PRIMA / INSUMO	CONSUMO/MÊS
Leite	900.000 L
Soro	144.000 L
Acido sulfúrico	18,50 kg
Alizarol 75%	26 L
Éter etílico	1 L
Sol. Anticongelante	0,50 L
Sol. Dornic	2,50 L
Snap	2.700 g

Dentre os equipamentos utilizados no processo de produção citaremos os principais:

EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
Caldeira (01 a lenha e 01 a óleo)	02
Tanque de óleo BPF	02

Tanque de água quente	01
Balança	01
Máquina de lavar latões	01
Tanque térmico de tratamento de leite	01

A relação completa das máquinas e equipamentos utilizados no processo produtivo estão descritos nos itens 3.2 a 3.4 nas páginas 48 à 55 do processo.

A energia elétrica utilizada no empreendimento será fornecida pela CEMIG, com um consumo de 2.074.770 kWh/mês; a água consumida na operação da unidade industrial é proveniente de 01 poço tubular profundo.

O processo produtivo consiste na fabricação de leite pasteurizado, manteiga, bebida Láctea, queijo, ricota, requeijão cremoso e doce de leite e consiste, nas seguintes etapas:

RECEPÇÃO DO LEITE

O processo se inicia com a recepção do leite, quando é realizado o teste de acidez. O leite ácido, quando apresenta acidez tolerável, é utilizado para a fabricação de sub-produtos. Quando a acidez é muito elevada, o leite é devolvido ao fornecedor. Posteriormente o leite é passa pelos processos de resfriamento, pasteurização, padronização (3,0% de gordura) e armazenamento. Após a padronização o leite é classificado e destinado tanto para a fabricação de manteiga, quanto para o armazenamento, sendo que o leite destinado ao armazenamento serve para a fabricação dos outros produtos derivados.

Leite pasteurizado tipo 'C'

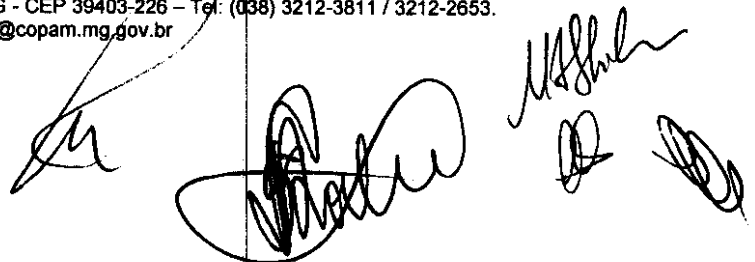
O leite, estando dentro dos padrões pré-estabelecidos, é recalado por meio de bomba inox e sanitária para o conjunto de pasteurizador de placas Tetra Pack, cuja capacidade de processamento é de 5.000 litros por hora. Após o processo de pasteurização o leite é transferido para tanques isotérmicos e envasado imediatamente. As unidades são acondicionadas em caixas plásticas e mantidas sob refrigeração de 2 a 5°C por cerca de 12 a 14 horas.

Manteiga

Com o creme já padronizado em um maturador, inicia-se a pasteurização e, posteriormente, procede-se o resfriamento até 18°C, no próprio maturador, através de circulação de água industrial e gelada. Depois de maturado, o creme é resfriado a 10°C e transferido através de bomba de aço inox e sanitária para a bateadeira, onde ocorre a bateação por cerca de 40 minutos ou até que se verifique a formação de flocos parecidos com couve-flor. Drena-se o leite e efetua-se a lavagem em duas etapas com água potável a 10 a 12°C. Na sequência, adiciona-se o sal refinado e, com a bateadeira em movimento mais lento, inicia-se a malaxagem que dura cerca de 17 a 25 minutos. Confirmados os padrões e características desejados a manteiga é retirada por sistema de queda livre da bateadeira para carrinhos de aço inox com rodízios. Uma dosadora semi-automática totalmente construída em aço inox, realiza o enchimento dos potes plásticos.

Queijo Minas Frescal

O leite pasteurizado é transferido para o tanque de processo via tubulação de aço inox, então são adicionados os ingredientes (sal refinado, cloreto de cálcio, coalho e ácido láctico). O leite permanece em repouso por cerca de 45 minutos, tempo em que ocorre a formação da coalhada. Conhecido o ponto da coalhada, procede-se o corte lentamente com o auxílio de liras manuais – vertical e



horizontal – de modo a se conseguir grãos com arestas de 1cm³. A mexedura é lenta e única, sem aquecimento, por cerca de 35 a 40 minutos. Determina-se o ponto de acordo com a consistência desejada da massa.

A massa é coletada em formas de fundo telado que são colocadas sobre uma mesa inox. O soro excedente escoar e, após 20 minutos, procede-se a primeira virada dos queijos. Decorrido o tempo da primeira virada, uma segunda operação é necessária a fim de melhorar o acabamento do produto. Finalmente os queijos são conduzidos, juntamente com as formas para a câmara fria a 5 °C, onde permanecem até o dia seguinte, quando estarão prontos para serem embalados. Os produtos são acondicionados em caixa plásticos e mantidos em câmara frios com temperatura de 5 °C até o momento da comercialização.

Queijo mussarela

Sobre o leite pasteurizado, são adicionados os ingredientes. O leite permanece em repouso por cerca de 45 minutos, tempo em que ocorre a formação da coalhada, na sequência tem início a primeira mexedura, que dura 15 minutos. Após um breve repouso, enquanto ocorre a decantação da massa, retiram-se 30% do soro para facilitar a segunda mexedura. Esta operação é iniciada lentamente para promover a separação dos grãos e, sob agitação constante, procede-se o aquecimento com água a 75°C até a temperatura da massa atingir 40 a 41°C. A mexedura prossegue até que seja conhecido o ponto quando os grãos se apresentam firmes. O produto é embalado em saco plástico e acondicionado em caixas de papelão. Depois de embalados, os queijos são armazenados em câmara frigorífica e posteriormente comercializado.

Requeijão cremoso

O leite pasteurizado é transferido para o tanque de processo via tubulação de aço inox. Posteriormente são adicionados os ingredientes: 1% de fermento lácteo e 0,002% de coalho. O leite permanece em repouso por cerca de 45 minutos, tempo em que ocorre a formação da coalhada. Conhecido o ponto da coalhada, procede-se o corte lentamente com auxílio de liras manuais e determina-se o ponto de acordo com a consistência desejada da massa. A massa é colocada no taxo de fundição juntamente com os demais ingredientes: creme de leite (23,04%), cloreto de sódio (0,7%), estabilizante polifosfato de sódio (0,2%) e conservante sorbato de potássio (0,01%). A fundição ocorre em aproximadamente 15 a 80°C.

Após a fundição o requeijão é transferido através de baldes inox para ser despejado ainda quente nos potes plásticos. Com o selo de alumínio, os potes são lacrados utilizando-se uma termoseladora de operação manual e tampados com tampa plástica. O produto é mantido em câmara frigorífica a 4°C e acondicionado em caixa de papelão até o momento da comercialização.

Bebida Láctea

O leite com 3,0% de gordura, é bombeado por meio de bomba inox e sanitária para a fermenteira, toda construída em aço inoxidável contendo camisa dupla alimentada tanto com água gelada, como também com água industrial e serpentina alimentada com vapor. O soro, que até então estava estocado em tanque isotérmico específico, é adicionado ao leite também através de tubulação inox e bomba inox sanitária específica, na proporção desejada. Adiciona-se à mistura, o leite em pó desnatado e o açúcar, sob constante agitação. Tudo é aquecido até a temperatura de 90°C por 10 a 15 minutos. Em seguida, resfria -se até 42°C e só, então, inocula -se o fermento, agitando por 5 a 10 minutos. A mistura permanece em repouso até completar a fermentação (4 a 6 horas) . Atingindo o pH desejado, inicia-se a quebra da coalhada, ligando-se o agitador. Adiciona-se, então, o aroma, o

corante e o estabilizante Carragena, preparado previamente pelo laboratório de controle. Sob agitação constante, a mistura é resfriada até 15 a 20°C, quando é enviada através de tubulação inox, por gravidade, até a máquina de envase. As unidades são acondicionadas em caixas plásticas e mantidas sob refrigeração até o momento da expedição.

5.2.1. Da Utilização dos Recursos Hídricos

A água consumida no empreendimento é proveniente de 01 poço tubular profundo, sendo a outorga deferida pela Superintendente Regional de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável-Norte de Minas pela Portaria nº 01432/2007 de 16/08/2007 autorizando o uso de 9,5 m³/h de águas públicas com validade de 5 anos, com tempo de captação diária de 10:45' horas/dia, 12 meses por ano, cuja captação é suficiente para atender a demanda do empreendimento. Por delegação de competência da Diretora Geral do IGAM nos termos do Art. 1º da Portaria IGAM nº 005, de 11/05/2007.

5.2.3. Meio biótico

A empresa funciona em área urbana, com limites à área residencial, onde seus aspectos naturais como fauna e flora foram descaracterizadas e modificadas pela ação antrópica.

5.3 – Impactos Identificados

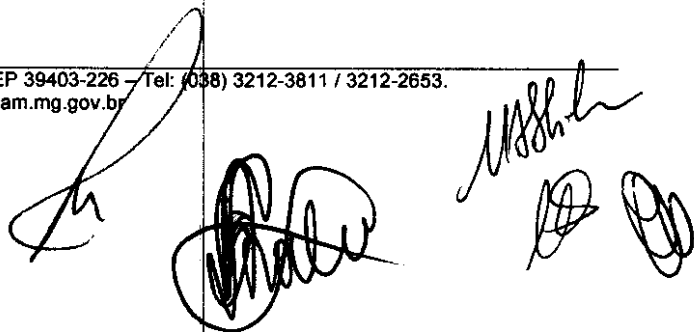
Durante a operação da unidade industrial são gerados efluentes líquidos sanitários provenientes dos sanitários/vestiários; águas residuárias industriais durante processo de lavagem e higienização das instalações e equipamentos; efluentes oleosos gerados nas oficinas mecânicas e lavador de veículos, águas pluviais gerados durante o período chuvoso, são gerados resíduos sólidos no processo produtivo como papel, papelão, plásticos, cinzas e o lodo biológico durante o funcionamento da E.T.E., entre outros; os efluentes atmosféricos que serão gerados nas 02 caldeiras existentes no empreendimento são basicamente dióxido de enxofre (SO₂) e material particulado (MP), além da possibilidade de vir a ocorrer vazamento de amônia para o meio ambiente; são gerados ruídos durante a operação das máquinas e equipamentos na empresa. A COOPAGRO possui nas suas instalações uma central de refrigeração que utiliza como refrigerante a amônia, o que pode ocasionar durante o seu processo produtivo o vazamento deste gás.

5.4 – Medidas Mitigadoras

No PCA apresentado e nas informações complementares solicitadas, a empresa propõe medidas de controle para os principais impactos ambientais gerados, os quais foram considerados adequados. Entretanto, a mesma deverá fazer as devidas complementações das medidas mitigadoras, como condicionantes à licença.

Efluentes líquidos:

Os efluentes líquidos sanitários gerados nos banheiros/vestiários e utilizados por 109 empregados da empresa, juntamente com a água de lavagem proveniente da higienização de pisos e equipamentos, dando um total de 100.000 litros/dia, serão tratados em um sistema composto por 01 grade de retenção, 01 desarenador, 01 medidor Parshall, 01 caixa de gordura, 01 lagoa facultativa aerada com dois aeradores. Tal sistema, segundo a literatura tem uma eficiência de aproximadamente 70-90% de remoção de DBO, e a empresa afirma que tal sistema terá uma eficiência de 86% de remoção de DBO. O efluente terá sua disposição final no córrego Cintra.



Caso a eficiência do sistema de tratamento proposto pela empresa não atenda aos padrões da legislação ambiental vigente (DN 10/86), o sistema deverá sofrer adequações e/ou complementações.

Em relação às águas pluviais, já tem implantado na área da empresa um sistema de drenagem composto de grelhas e canaletas de concreto, e que será complementado com novas construções de canaletas e sarjetas formando um único sistema de drenagem de águas pluviais, com disposição final no sistema público de drenagem pluvial.

Para os efluentes líquidos gerados no lavador de veículos da empresa, os mesmos serão tratados por um sistema de separação de água e óleo (SAO), com canaletas de drenagem em todo seu entorno, além de passar por reforma e ser impermeabilizado. Portanto tal sistema foi considerado adequado. Esses efluentes líquidos após passarem pelo sistema separador de Água e Óleo – SAO retêm a fração oleosa e os resíduos sólidos, liberando o efluente tratado para o curso d'água chamado de Córrego do Cintra. Essas frações oleosas, juntamente com os demais óleos usados gerados na empresa terão destinação adequada. Além disso, o piso da área de lavagem dos veículos deverá passar por reforma e ser impermeabilizado.

Todas as propostas para mitigar a geração dos efluentes líquidos consideradas satisfatórias, porém, a empresa deverá atender a legislação ambiental (DN 10/86) e cumprir o programa de automonitoramento (anexo II) como condicionante a LOC.

Em relação às medidas corretivas para regularização das áreas das oficinas mecânicas, incluindo os efluentes líquidos oleosos gerados, sistema de drenagem, SAO e concretagem dos pisos, a empresa informou que optou pela desativação das oficinas mecânicas.

Os tanques de óleo BPF são protegidos com dique de contenção que deverão sofrer adequações conforme projeto apresentado pela empresa à SUPRAM NM.

Resíduos sólidos:

Os resíduos sólidos gerados na unidade industrial como papel, papelão, cinzas e lixo doméstico serão enviados para o depósito de lixo municipal, os plásticos serão enviados para reciclagem, resíduos sólidos como embalagens plásticas de óleos lubrificantes, estopas e papelões impregnados de óleo, lama oleosa da SAO, entre outros, e que são enquadrados pela NBR 10.004/2004 como "Resíduos Perigosos de classe I", estão sendo acondicionados temporariamente em tambores metálicos em local coberto com piso de cimento. A empresa propôs implantar um galpão para armazenar todos os resíduos perigosos. O lodo biológico que será gerado no sistema de tratamento dos efluentes líquidos será enviado a empresas de co-processamento ou de incineração, segundo a empresa.

As medidas mitigadoras adotadas ou propostas pelo empreendimento foram consideradas adequadas, porém, deverá ser concluída com a comprovação de disposição final adequada para todos os resíduos sólidos, conforme está descrito nos anexos I e II (cumprimento das condicionantes) da LOC.

Ruídos:

O Laudo de Avaliação de Ruídos apresentado pela empresa de acordo com a Lei Estadual N° 10.100 de 17-01-1990, o Nível de Pressão Sonora (NPS) está abaixo do estabelecido por essa Lei, conforme conclusão do referido Laudo elaborado pelo Engenheiro de Minas/Segurança do trabalho Fábio de Fátima Cardoso Marques, da empresa CONTREI – Consultoria e Assessoria.

A empresa deverá cumprir o que está descrito nos anexos I e II (cumprimento das condicionantes) da LOC. Caso o Nível de Pressão Sonora (NPS) apresente valores acima do estabelecido pela Lei Estadual nº 10.100 de 1990, a empresa deverá apresentar e implantar as medidas de controle para mitigar tal impacto.

Emissões Atmosféricas:

Os efluentes atmosféricos gerados pela unidade industrial da COOPAGRO em Montes Claros são advindos de 02 caldeiras (01 óleo BPF e 01 lenha), emitindo principalmente dióxido de enxofre (SO₂) e material particulado (MP), cujos valores são: caldeira a lenha (MP - 759,13 mg/Nm³), caldeira a óleo (SO₂ - 2833,08 gSO₂/10⁶kcal e MP - 331,85 mg/Nm³), portanto bem acima dos padrões estabelecido pela Legislação Ambiental Estadual (DN COPAM 11/86).

Em função de utilizar somente a caldeira a lenha, a empresa apresentou como medida mitigadora para controlar tal impacto, a instalação de um sistema tratamento composto de 01 exaustor, 01 ciclone, cuja eficiência pode chegar em torno de 99% dependendo da granulometria das partículas. Caso seja necessário o sistema será complementado com 01 lavador de gases. Quando da utilização da caldeira a óleo os gases desta serão desviados para o sistema de tratamento proposto.

Para a área da central de refrigeração onde são utilizados/gerados o gás amônia, a empresa propôs como medida mitigadora a instalação de 01 sensor de amônia para detectar a presença do gás com concentração acima do permitido, e a implantação de um conjunto de 03 exaustores axial fixados no telhado, com chaminé passante em 3 metros. A empresa deverá apresentar e implantar uma novo sistema de tratamento para o referido gás.

Cabe ressaltar que, os tipos de sistemas de tratamento proposto para mitigar os efluentes atmosféricos são adequados, porém, a empresa deverá atender aos padrões estabelecidos pela Deliberação Normativa 011/86 do COPAM, incluindo aí o monitoramento dos mesmos, de acordo com o estabelecido nos anexos I e II.

6 - CONCLUSÃO

Segundo as documentações constantes no processo de licenciamento ambiental, na vistoria técnica realizada e nas seguidas informações complementares apresentadas nos permitem afirmar que as medidas mitigadoras implantadas no geral foram consideradas adequadas, porém deverão ser complementadas com a apresentação de novas medidas mitigadoras e um monitoramento adequado de todos os impactos ambientais gerados.

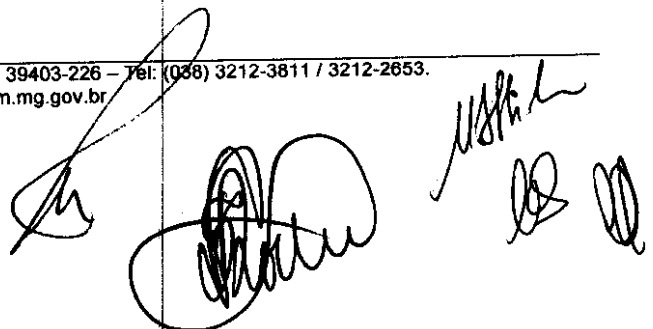
Diante dessas considerações, este parecer é favorável à concessão da Licença de Operação em caráter Corretivo (LOC) para empresa **COOPERATIVA AGROPECUÁRIA REGIONAL DE MONTES CLAROS LTDA - COOPAGRO**, localizado no município de Montes Claros, com validade de 6 anos, mediante o cumprimento das condicionantes do anexo I e II.

7 - Parecer Conclusivo:

Favorável a concessão da licença ambiental: () Sim () Não

8 - Validade da licença:

6 (seis) anos.



Anexo I

PARECER ÚNICO Nº 050/2007(SUPRAMNM)	655070/2007
Indexado ao(s) Processo(s) Nº: 00141/1989/009/2006	
Tipo de processo: LICENCIAMENTO AMBIENTAL (X)	Auto de Infração ()

1- Identificação:

Empreendimento (Razão Social) / Empreendedor (nome completo): COOPERATIVA AGROPECUÁRIA REGIONAL DE MONTES CLAROS LTDA.		CNPJ / CPF: 22.661.003/0001-09
Empreendimento (Nome Fantasia): COOPAGRO.		
Município: MONTES CLAROS.		
Atividade predominante: PREPARAÇÃO DO LEITE E FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE LATICÍNIOS.		
Código de DN e Parâmetro: Atividade: D-01-06-6- Preparação do leite e fabricação de produtos de laticínios		
Capacidade Instalada.....: 60000 L/Dia.		
Coordenadas Geográficas:		
Datum:	<input checked="" type="checkbox"/> SAD 69	<input type="checkbox"/> WGS 84
Fuso:	<input type="checkbox"/> 22°	<input checked="" type="checkbox"/> 23°
	<input type="checkbox"/> 24°	<input type="checkbox"/> 51°
	Meridiano	<input checked="" type="checkbox"/> 45°
Formato Lat/Lon:	Latitude: S	Longitude: W
	Grau: 16 Min: 42 Seg: 12	Grau: 43 Min: 50 Seg: 57
Porte do Empreendimento: Pequeno () Médio (X) Grande ()		Potencial Poluidor: Pequeno () Médio (X) Grande ()
Classe do Empreendimento: CLASSE 3 - DN 74/2004		
Fase do Empreendimento: LICENÇA OPERAÇÃO CORRETIVA - LO.		
Localizado em UC (Unidades de Conservação)? <input checked="" type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim=>>>		
Corpo D'água mais próximo: CÓRREGO CINTRA.		
Bacia Hidrográfica Estadual: RIO VEIRAS.		
Bacia Hidrográfica Federal: RIO VERDE GRANDE.		

Itens	Descrição da Condicionante	Prazo (Dias)	Fase do Licenciamento
01	Dar ciência a Administração ferroviária - Ferrovia Centro Atlântica (FCA) da intervenção feita no trecho da via férrea (tubulação subterrânea), de forma a ajustar seu funcionamento às instruções específicas de proteção ao tráfego e às instalações ferroviárias, nos termos do Decreto Federal nº 1.832/96.	30*	LOC
02	Implantar sistema de gerenciamento de todos os resíduos sólidos gerados na unidade industrial, incluindo o lodo	90*	LOC

	biológico, dando uma disposição final adequada para os mesmos, conforme proposta apresentada pela empresa a SUPRAMNM, sendo que as empresas receptoras de tais resíduos sólidos deverão estar devidamente regularizadas ambientalmente perante o COPAM.		
03	Implantar as adequações na área do lavador de veículos, conforme Plano de Controle Ambiental – PCA apresentado pela empresa.	90*	LOC
04	Implantar as adequações dos diques de contenção dos tanques de combustíveis, conforme Plano de Controle Ambiental – PCA apresentado pela empresa.	90*	LOC
05	Implantar sistema de tratamento dos efluentes atmosféricos gerados nas caldeiras, conforme Plano de Controle Ambiental – PCA apresentado pela empresa.	90*	LOC
06	Apresentar e implantar um novo sistema de tratamento referente à amônia, acompanhado de programa de emergência ambiental contra o vazamento da amônia.	60*	LOC
07	Implantar sistema de tratamento dos efluentes líquidos (E.T.E), conforme Plano de Controle Ambiental – PCA apresentado pela empresa.	180*	LOC
08	Apresentar Certificado de Licença Ambiental ou AAF de todos os receptores de resíduos sólidos.	180*	LOC
09	Executar o Programa de Automonitoramento do sistema de tratamento dos efluentes líquidos industriais e sanitários, das emissões atmosféricas das caldeiras, ruídos, e o inventário de resíduos sólidos gerados, conforme definido pela SUPRAMNM no Anexo II.	Durante a vigência da Licença	LOC

(*) Contado a partir da data de concessão da Licença de Operação Corretiva.

ANEXO II
PROGRAMA DE AUTOMONITORAMENTO
COOPERATIVA AGROPECUÁRIA REGIONAL DE MONTES CLAROS LTDA. - COOPAGRO
PROCESSO COPAM 00141/1989/009/2006.

1. Efluentes líquidos industriais e sanitários

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência
Entrada da ETE (após remoção de sólidos grosseiros);	pH, temperatura, vazão média diária.	Diária
	Sólidos em suspensão, sólidos sedimentáveis, DQO.	Semanal
	DBO, Óleo e Graxas e detergentes.	Quinzenal
Saída da ETE.	pH, temperatura, vazão média diária.	Diária
	Sólidos em suspensão, sólidos sedimentáveis, DQO.	Semanal
	DBO, óleos e graxas e detergentes.	Quinzenal
Córrego do Cintra (a montante e jusante** do lançamento do efluente tratado).	pH, temperatura, sólidos sedimentáveis, DQO, DBO e OD.	Trimestral

(*) o primeiro relatório deverá ser enviado 90 dias após o início de funcionamento da ETE.

(**) Justificar tecnicamente, no primeiro relatório, a distância tomada à jusante.

- **Relatórios** : Enviar mensalmente a SUPRAMNM, até o dia 10 do mês subsequente, os resultados das análises efetuadas, e informar a produção industrial e número de empregados, no período. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises.
- **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. Efluentes atmosféricos

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência
Chaminés de caldeiras.	Material Particulado, SO _x .	Anual. *

(*) o primeiro relatório deverá ser enviado 90 dias após o início de funcionamento do sistema de tratamento de efluentes atmosféricos.

- **Relatórios de amostragem**: Enviar anualmente a SUPRAMNM até 45 dias após a data de realização da amostragem, os resultados das análises efetuadas e acompanhados pelas respectivas planilhas de campo e de laboratório, bem como dos certificados de calibração do equipamento de amostragem. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas amostragens.
- **Para os parâmetros previstos na DN COPAM nº 011/86**, os resultados apresentados nos laudos analíticos deverão ser expressos nas mesmas unidades dos padrões de emissão.
- **Método de amostragem**: para o material particulado as normas ABNT, CETESB ou Environmental Protection Agency-EPA.

2. Ruídos

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência (*)
Conforme estabelecido na Lei Estadual nº 10.100 de 17 de janeiro de 1990.	Medição da pressão sonora	Anual. *

(*) o primeiro relatório deverá ser enviado 90 dias após a concessão da licença.

- **Relatórios de amostragem:** Enviar anualmente a SUPRAMNM até 45 dias após a data de realização da amostragem, os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas amostragens.

3. Resíduos Sólidos

- Deverão ser enviadas semestralmente a SUPRAMNM planilhas mensais de controle da geração 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		Taxa de geração período	de no	Transportador (nome, endereço, telefone)	Empresa receptora (nome, endereço, telefone)	e	Forma de disposição final (*)
Denominação	Origem						

(*) 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).

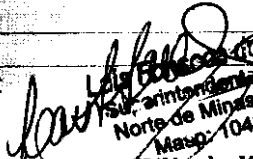
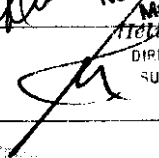

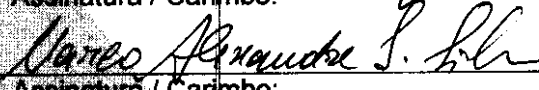
- Em caso de alterações na forma de disposição final de resíduos, a empresa deverá comunicar previamente a SUPRAMNM, para verificação da necessidade de licenciamento específico;
- As notas fiscais de vendas e/ou movimentação de resíduos deverão ser mantidas disponíveis pelo empreendedor, para fins de fiscalização;
- As doações de resíduos deverão ser devidamente identificadas e documentadas;
- As doações de resíduos deverão possuir anuência prévia do órgão ambiental;
- Fica proibida a destinação dos resíduos sólidos e oleosos, considerados como Resíduos Classe 1, segundo a NBR 10.004/2004, em lixões, bota-fora e/ou aterros sanitários, devendo o empreendedor cumprir as diretrizes fixadas pela DN COPAM 07/81, e a Resolução CONAMA 362/05 em relação ao óleo lubrificante usado;
- O empreendedor deverá cumprir o disposto nas normas ambientais e técnicas aplicáveis para resíduos sólidos, enquadrados nas Classes 2 e 3 segundo a NBR 10.004/2004, em especial a Deliberação Normativa COPAM nº 07/81, Resolução CONAMA nº 307/2002 e NBR 13896/97;

- Havendo no empreendimento a atividade de borracharia, deverá ser obedecido o disposto na Resolução CONAMA 258/99.

IMPORTANTE: OS PARÂMETROS E FREQUÊNCIAS ESPECIFICADAS PARA O PROGRAMA DE AUTOMONITORIZAÇÃO PODERÃO SOFRER ALTERAÇÕES A CRITÉRIO DA ÁREA TÉCNICA DA FEAM, FACE AO DESEMPENHO APRESENTADO PELOS SISTEMAS DE TRATAMENTO.

9. Data / Responsabilidade Técnica:

Montes Claros, 07 de dezembro de 2007.

Superintendente: Lais Fonseca de Souza	Assinatura / Carimbo: 
Responsável pelo setor Técnico: Hélio de Moraes Filho	Assinatura / Carimbo:  Hélio de Moraes Filho DIRETOR DE APÓIO TÉCNICO SUPRAM NORTE DE MINAS MASP: 112778-5
Gestor do processo: Adelton Nunes Nascimento	Assinatura / Carimbo:
Analista Ambiental: Fabiano de Souza Rocha	Assinatura / Carimbo: 
Analista Ambiental: Marco Alexandre Souza Silva	Assinatura / Carimbo: 
Responsável pelo setor Jurídico: Carolina Fagundes de Carvalho	Assinatura / Carimbo: 