



PARECER ÚNICO Nº 0025277/2020 (SIAM)

INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA COPAM: 14700/2013/004/2018	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação Corretiva – LOC		VALIDADE DA LICENÇA: 10 anos

EMPREENDEDOR: MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA	CNPJ: 11.701.319/0001-60	
EMPREENDIMENTO: MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA	CNPJ: 11.701.319/0001-60	
MUNICÍPIO: PATOS DE MINAS	ZONA: URBANA	
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): SIRGAS 2000	LAT/Y 18°37'06"S LONG/X 46°31'02"O	
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 Paranaíba UPGRH: PN1	BACIA ESTADUAL: Alto Rio Paranaíba SUB-BACIA: Rio Paranaíba	
CÓDIGO:	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 217/17):	CLASSE
D-01-12-0	Fabricação de vinagre, conservas e condimentos.	1
D-01-14-7	Fabricação industrial de massas, biscoitos, salgados, chocolates, pães, doces, suplementos alimentares e ingredientes para indústria alimentícia.	4
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.	2
CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO:	REGISTRO:	ART:
Dacio José Cambraia Andressa Caixeta Souza	CRBio 030433/04-D CREA MG-218200/D	2018/01871 1420180000004365432
AUTO DE FISCALIZAÇÃO: 101959/2019		DATA: 19/09/2019

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Lucas Dovigo Biziak – Gestor Ambiental	1.373.703-6	
Carlos Frederico Guimarães – Gestor Ambiental	1.161.938-4	
Ilidio Lopes Mundim Filho – Técnico Ambiental	1.397.851-5	
De acordo: Wanessa Rangel Alves – Diretora Regional de Controle Processual	1.472.918-0	
De acordo: Rodrigo Angelis Alvarez – Diretor Regional de Regularização Ambiental	1.191.774-7	



1. INTRODUÇÃO

Este parecer visa apresentar e subsidiar técnica e juridicamente o julgamento por parte Câmara Técnica Especializada de Atividades Industriais - CID, do Conselho Estadual de Política Ambiental – COPAM, quanto ao requerimento de licença de operação corretiva pelo empreendedor MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA, por meio do Processo Administrativo nº 14700/2013/004/2018, para o empreendimento intitulado MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA, localizado no município de Patos de Minas-MG.

As atividades a serem licenciadas, segundo a Deliberação Normativa nº 217, de 06 de dezembro de 2017, são apresentadas como “Fabricação de vinagre, conservas e condimentos” - código D-01-12-0, “Fabricação industrial de massas, biscoitos, salgados, chocolates, pães, doces, suplementos alimentares e ingredientes para indústria alimentícia”, tendo código D-01-14-7 e “Postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistemas retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustíveis de aviação” - código F-06-01-7.

O empreendimento se encontra em operação amparado por Termo de Ajustamento de Conduta (TAC), referente ao Auto de Infração nº 95143/2017, firmado devido à suspensão imposta pela autuação sofrida em decorrência da ampliação de atividade licenciada (Licença de Operação Corretiva nº 061/2014), sem a devida chancela ambiental.

A área útil do empreendimento é de 9,0 hectares, logo, por ter potencial poluidor médio e porte grande para a atividade de código D-01-14-7, o empreendimento foi enquadrado em classe 4 (quatro) de licenciamento ambiental, segundo a DN 217/17. O referido Processo Administrativo foi formalizado junto à Secretaria Estadual de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável na data de 08/03/2018, conforme Recibo de Entrega de Documentos n.º 0193659/2018. Houve retificação de caracterização do empreendimento devido a informação equivocada do parâmetro da atividade de código F-06-01-7.

A análise deste processo se pautou nos estudos apresentados (Relatório de Controle Ambiental – RCA e Plano de Controle Ambiental - PCA), na vistoria realizada pela equipe técnica no empreendimento na data de 19/09/2019, nas informações complementares exigidas pelo OFÍCIO / SUPRAM TMAP Nº. 1759/2019, respondidas no protocolo R185319/2019, e nos documentos exigidos e apresentados no âmbito do TAC.



2. CARACTERIZAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

O empreendimento, alvo deste parecer, está localizado na zona urbana do município de Patos de Minas - MG, mais precisamente na Avenida Julia Fernandes Caixeta, nº 1000, bairro Cidade Nova, conforme exibido na Figura 1. O empreendimento se localiza na bacia hidrográfica “Rio Paranaíba” (Sub-bacia do Rio Paranaíba), Unidade de planejamento e gestão de recursos hídricos (UPGRH) PN1.

FIGURA 1: Localização e área do empreendimento (imagem do dia 15/12/2019).



Fonte: Google Earth Pro, 2020.

A MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA. é um empreendimento do setor industrial, que tem como atividade principal a fabricação de atomatados, conservas e doces. A área total é de 10 hectares, sendo 09 hectares de área útil. A fábrica funciona em regime de três turnos, com 8 horas de duração cada um, sendo 6 dias de trabalho na semana, e 12 meses ao ano. As estruturas de apoio do



empreendimento são: - Portaria; Balança rodoviária; Estacionamento; Refeitório; Vestiários; Área administrativa; Laboratório; Galpão para resíduos recicláveis; e Oficina. São empregadas em torno de 180 pessoas no setor administrativo e 1320 na produção. Os produtos acabados são o molho de tomate, milho, ervilha e seleta (ervilha, cenoura e batata) em conservas.

A capacidade instalada de produção do empreendimento é de 200 t/dia para cereais em conserva (milho, ervilha, seleta e dueto); 400 t/dia para polpa de tomate; 168 t/dia para conservas (atomatados, catchup e mostarda); e 48 t/dia para doces (goiabada e marrom glacê). O período de sazonalidade que as atividades do empreendimento sofrem vão de encontro com as sazonalidades presentes no ciclo de produção do tomate. Sendo assim, a indústria opera em atividades normais de novembro a junho (8 meses) e com aumento de produtividade de julho a outubro (4 meses).

A energia elétrica é fornecida pela concessionária local. A água utilizada é captada no rio Paranaíba. O empreendimento faz uso de ar comprimido, gerado por 4 unidades de compressão de ar. Não faz uso de sistema de resfriamento ou refrigeração com uso de gás refrigerante. O empreendimento faz uso de 4 Caldeiras movidas a lenha e cavaco (certificado de consumidor de lenha foi apresentado). As instalações do empreendimento incluem ponto de abastecimento de óleo diesel, com armazenamento de 15 m³ de combustível.

2.2 Processo Produtivo

A polpa de tomate é produzida por meio do processamento da matéria prima “tomate *in natura*”. O tomate passa por um processo de seleção e higienização (através de água potável), esmagamento, aquecimento e separação de pele e semente. Posteriormente, é enviado para concentração (retirada de água do suco de tomate), esterilização e, finalmente, o envase asséptico em embalagens aluminizadas, dentro de tambores metálicos ou *bins* de madeira. Esta polpa de tomate é utilizada posteriormente no processo produtivo dos molhos atomatados.

Os atomatados são produzidos a partir da polpa de tomate. A polpa de tomate é retirada dos tambores e enviada para *bullers* de preparação, onde são acrescentados outros condimentos, para o preparo dos molhos, conforme receitas pré-definidas. Após o preparo, o molho é encaminhado para equipamento de envase automático, e acondicionado em sachês. Os sachês são encaixotados em caixas de papelão, e acondicionados sobre pallets.

O *catchup* é produzido a partir da polpa de tomate, açúcar e vinagre. A polpa de tomate é retirada dos tambores e enviada para *bullers* de preparação, onde são acrescentados o açúcar, vinagre e outros condimentos, para o preparo do *catchup*, conforme receitas pré-definidas. Após o preparo, o *catchup* é encaminhado para equipamento de envase automático, e acondicionado em bisnagas. As bisnagas são encaixotadas em caixas de papelão, e acondicionadas sobre pallets.



A mostarda é produzida a partir da polpa base de mostarda. A polpa base de mostarda é retirada dos tambores e enviada para *bullers* de preparação, onde são acrescentados outros condimentos, para o preparo da mostarda, conforme receitas pré-definidas. Após o preparo, a mostarda é encaminhada para equipamento de envase automático, e acondicionado em bisnagas. As bisnagas são encaixotadas em caixas de papelão, e acondicionadas sobre pallets.

A goiabada é produzida a partir da polpa de goiaba e açúcar. A polpa de goiaba é retirada dos tambores e enviada para *bullers* de preparação, onde são acrescentados a calda de açúcar e outros condimentos, para o preparo da goiabada, conforme receitas pré-definidas. Após o preparo, a goiabada é encaminhada para equipamento de envase automático, e acondicionado em embalagens. As goiabadas são encaixotadas em caixas de papelão, e acondicionadas sobre pallets.

O marrom glacê é produzido a partir da polpa de batata doce e açúcar. A polpa de batata doce é retirada dos tambores e enviada para *bullers* de preparação, onde são acrescentados o açúcar e outros condimentos, para o preparo do marrom glacê, conforme receitas pré-definidas. Após o preparo, o marrom glacê é encaminhado para equipamento de envase automático, e acondicionado em embalagens. O marrom glacê é encaixotado em caixas de papelão, e acondicionados sobre pallets.

O milho em conserva é produzido a partir do milho doce in natura. O milho é recebido em espigas com palha, passa por um processo de pré-aquecimento e segue para o processo de despalhamento e desgranamento. O grão de milho é encaminhado para higienização, seleção e cozimento, e posteriormente envasado automaticamente em latas ou sachês, junto com salmoura. As embalagens fechadas são encaminhadas para assepsia, no interior de autoclaves, e posteriormente encaixotados em caixas de papelão, acondicionadas sobre pallets.

A ervilha em conserva é produzida a partir do grão de ervilha seca. A ervilha seca é introduzida em tanques, junto com água, para o processo de hidratação. O grão de ervilha hidratado é encaminhado para higienização, seleção e cozimento, e posteriormente envasado automaticamente em latas ou sachês, junto com salmoura. As embalagens fechadas são encaminhadas para assepsia, no interior de autoclaves, e posteriormente encaixotados em caixas de papelão, acondicionadas sobre pallets.

A seleta de legumes é constituída de uma mistura de ervilha, cenoura e batata. A ervilha seca é introduzida em tanques, junto com água, para o processo de hidratação. A cenoura e a batata são adquiridas prontas para o uso (pré-cozidas e em cubos). Os três produtos são dosados, conforme receitas pré-definidas, e encaminhado para higienização, seleção e cozimento. Posteriormente, são envasados automaticamente em latas ou sachês, junto com salmoura. As embalagens fechadas são encaminhadas para assepsia, no interior de autoclaves, e posteriormente encaixotados em caixas de papelão, acondicionadas sobre pallets.



3. CARACTERIZAÇÃO AMBIENTAL / ZONEAMENTO ECOLÓGICO-ECONÔMICO

O empreendimento está localizado em área antropizada, de vocação empresarial/industrial. No mesmo local funcionava outra empresa de mesmo ramo do empreendimento, contudo, a indústria encerrou suas atividades no ano de 2005/2006 e deixou paralisada uma grande estrutura física. Devido a esta estrutura e a tradição da região no que diz respeito à produção de tomates, a Minas Mais se instalou no local, iniciando a operação em meados de 2013.

Para uma análise ambiental das áreas de influência do empreendimento, foi utilizado o Zoneamento Ecológico-Econômico do Estado de Minas Gerais (ZEE), instrumento importante de geração de cartas, que permite uma avaliação ambiental de áreas de interesse e contribui para a definição de áreas estratégicas para o desenvolvimento sustentável no Estado, orientando investimentos segundo as peculiaridades regionais. Desta forma, por meio de consulta ao site do ZEE, foi possível a análise de alguns aspectos referentes à área em questão. Insta registrar que os resultados atribuídos às camadas foram confirmados em consulta ao IDE - Sisema (Infraestrutura de Dados Espaciais do Sistema Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos), plataforma que apresenta uma visão integrada do território.

O componente humano, que envolve a potencialidade social, pode ser entendido como o conjunto de condições atuais, medido pelos potenciais produtivo, natural, humano e institucional que determina o ponto de partida de um município ou uma microrregião para alcançar o desenvolvimento sustentável. O componente humano da área de influência do empreendimento é considerado muito favorável.

A vulnerabilidade natural consiste na incapacidade de uma unidade espacial resistir e/ou recuperar-se após sofrer impactos negativos decorrentes de atividades antrópicas consideradas normais (não-passíveis de licenciamento ambiental). Na maior parte da área diretamente afetada do empreendimento a vulnerabilidade natural é média, tendo uma porção que é considerada alta, onde se encontra a APP e o rio Paranaíba.

Considerando, ainda, o componente geofísico e biótico, apresentou-se as seguintes camadas de informação do ZEE: Disponibilidade natural de água superficial: média; Erosão atual: muito alta; Qualidade da água: baixa; Qualidade ambiental: muito baixa; Risco ambiental: alto; Risco potencial de erosão: médio; Vulnerabilidade dos recursos hídricos: média; Vulnerabilidade do solo à contaminação: média; Áreas prioritárias para conservação: baixa; Áreas prioritárias para recuperação: muito alta.

Em resumo, através do IDE foi constatado que a área se encontra no bioma do cerrado, fora de áreas de influência de cavidades (com potencialidade muito alta de ocorrência, no entanto, o empreendimento se encontra em uma área urbana consolidada) ou áreas de drenagem a montante



de cursos d'água de classe especial, fora de terras indígenas ou quilombolas, fora de corredores ecológicos legalmente instituídos, e sítios Ramsar. O empreendimento se encontra dentro de área prioritária para conservação da biodiversidade, de categoria extrema ("Remanescentes Lóticos do Rio Paranaíba"), demonstrando a necessidade de uma gestão ambiental eficiente, com sistemas de controle ambiental atualizados e monitoramento.

4. UTILIZAÇÃO E INTERVENÇÃO EM RECURSOS HÍDRICOS

A demanda de água do empreendimento é atendida pela captação superficial no rio Paranaíba. Para tal, o empreendimento possui outorga emitida pela Agência Nacional de Águas (ANA), conforme Resolução nº 639/2014, válida até 14/04/2024. Tal captação contém 3 bombas, cada uma com capacidade nominal de 200 m³/h, estando apenas 1 em pleno funcionamento e 2 de reserva, caso ocorra algum imprevisto.

O tratamento de toda água bruta captada é realizado por 4 Estações de Tratamento de Água (ETAs) compactas utilizando sulfato de alumínio, barrilha, polieletrólito catiônico e hipoclorito como produtos químicos para de tratamento. Essas ETAs foram construídas em aço carbono e são compostas por um floco-decantador e um filtro de areia e apresentam capacidade nominal de tratamento de 100 m³/hora por módulo.

5. RESERVA LEGAL, ÁREA DE PRESERVAÇÃO PERMANENTE E OUTRAS ÁREAS PROTEGIDAS

O empreendimento está localizado na zona urbana, ou seja, não se aplica a exigência de área de Reserva Legal, conforme disposto na Lei nº 12.651, de 25 de maio de 2012.

Foi verificada área considerada de Preservação Permanente (APP) nas delimitações do empreendimento, mais precisamente na margem do rio Paranaíba, conforme disposto na Lei nº 12.651, de 25 de maio de 2012. Esta APP se encontra em bom estado de conservação. Para a realização da captação superficial de água e lançamento de efluentes no rio Paranaíba, há no empreendimento 0,2814 hectares de intervenção em APP, referente à casa de bombas, tubulações e emissário de efluente tratado. Estas intervenções foram autorizadas por este Órgão, no âmbito do Parecer Único nº 536986/2014, Processo de LOC nº 14700/2013/001/2013.

6. ASPECTOS / IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A seguir, são listados os principais aspectos e impactos ambientais causados pela operação do empreendimento, o local ou atividade geradora e as medidas mitigadoras aplicadas a cada caso.



6.1 Geração de Efluentes Líquidos:

- 1) Efluentes sanitários provenientes do uso dos sanitários pelos funcionários do empreendimento;
- 2) Efluentes industriais com predominância de carga orgânica gerados na produção, no processo de higienização (polpa de tomate), higienização e produção (atomatados, catchup, mostarda, goiabada e marrom glacê), e higienização e cozimento (milho, ervilha e seleta).
- 3) Efluentes gerados na limpeza das áreas de descarregamento de milho e tomate e equipamentos industriais, vestígios de negro de fumo, água de purga da caldeira, do lavador de gases e das torres de refrigeração;
- 4) Efluentes gerados por vazamentos ocasionais no ponto de abastecimento de combustível e armazenamento temporário de resíduos oleosos;

Medidas mitigadoras:

- 1) O efluente sanitário é encaminhado para um sistema de fossas onde fica retido por um certo tempo até que seja direcionado para a Estação de Tratamento de Efluentes (ETE) do empreendimento, mais precisamente no biodigestor, para não haver contaminação fecal do lodo retido no tratamento primário, destinado como resíduo/adubo orgânico;
- 2) O efluente industrial é direcionado por gravidade para a ETE, que é composta de gradeamento, peneiras estáticas, tanques de equalização e ajuste de pH (tratamento preliminar); tanque de flotação (tratamento primário); biodigestor RAFA - Reator Anaeróbico de Fluxo Ascendente (tratamento secundário); e lagoa de polimento com 6 aeradores e manta geotêxtil (tratamento terciário). Após passar por todas estas etapas, o efluente é lançado no Rio Paranaíba;
- 3) Estes efluentes são interceptados por rede de drenagem que direciona os mesmos para tratamento na ETE;
- 4) Estes efluentes são interceptados por piso impermeável e canaletas no ponto de abastecimento, e piso impermeável com cobertura no local de armazenamento dos resíduos oleosos e oficina industrial. Após interceptação, os efluentes de cada local são direcionados para 2 caixas separadoras de água e óleo (caixas SAO) distintas, e depois para a lagoa de polimento;

Obs. 1: Foram apresentadas análises dos efluentes na entrada e saída da ETE, no âmbito do TAC, nas quais foi apresentada uma taxa de redução de DBO e DQO da ordem de 96%. Os outros



parâmetros também foram analisados (pH, temperatura, óleos e graxas mineirais e vegetais, surfactantes, sólidos sedimentáveis e sólidos suspensos), sendo que todos os parâmetros se apresentaram dentro dos padrões de lançamento.

Obs. 2: Foram apresentadas análises de água a montante e a jusante do lançamento do efluente tratado no rio Paranaíba. O parâmetro “DBO” esteve fora do padrão, estabelecido para corpos d’água enquadrados como classe dois, em três análises, de um universo de dezoito análises (análises a montante e a jusante do mês 03/2018, e a jusante do mês 03/2019). Na análise do mês 03/2019 pôde-se deduzir a contribuição do efluente lançado no corpo hídrico para o aumento da DBO. No mês 03/2018 o parâmetro “sólidos suspensos” esteve fora do padrão tanto a montante quanto a jusante, com aumento para jusante, caracterizando contribuição do efluente do empreendimento para este aumento (o empreendimento foi autuado – Auto de Infração nº 109044/2020). Este parâmetro esteve fora dos padrões a montante e a jusante, nos meses 11/2018 e 01/2019, no entanto, não foi verificada contribuição do efluente lançado para tal, sendo verificado até mesmo a diminuição dos valores de montante para jusante.

Obs. 3: A equipe técnica entende que tais descumprimentos foram pontuais e que a eficiência do tratamento dos efluentes líquidos pode ser considerada boa, haja visto o cumprimento de todos os padrões de lançamento. O empreendedor deve manter monitoramento da eficiência do tratamento e da qualidade da água do corpo d’água, antes e depois do lançamento;

6.2 Geração de Resíduos Sólidos:

- 1) Resíduos do Milho, Resíduos do Tomate, Lodo do flotor, Cinzas das caldeiras e Lodo da ETE e ETA;
- 2) Resíduos de materiais ferrosos, Resíduos de papel e papelão, Resíduos de madeira, Latas e vidros vazios inutilizados;
- 3) Resíduos orgânicos gerados nos banheiros/vestiários e refeitórios;
- 4) Resíduos perigosos tais como embalagens contaminadas com óleo, óleo coletado das caixas separadoras, produtos químicos, serragem/estopa contaminada com óleo etc.

Medidas mitigadoras:

- 1) São destinados à aplicação em lavoura, devido às propriedades orgânicas benéficas ao solo ou alimentação de animais;



- 2) São destinados a empresas de reciclagem;
- 3) São destinados para coleta pública do município, sendo armazenados em caçamba coberta no empreendimento;
- 4) São destinados para empresas especializadas na gestão destes resíduos;

Obs.: Os resíduos sólidos são armazenados em depósito temporário, separando-se os diversos tipos de resíduos em boxes identificados ou caçambas. Este depósito situa-se em local coberto, com fechamento em alvenaria e piso impermeabilizado. O empreendedor deve manter monitoramento da quantidade dos resíduos, da disposição dos mesmos no empreendimento, além da destinação correta, conforme condicionante deste Parecer.

6.3 Geração de Efluentes Atmosféricos:

- 1) Para a geração de vapor e aquecimento de água o empreendimento conta com quatro caldeiras, sendo duas movidas à lenha e duas movidas a cavaco de madeira. Duas delas (*ATA MP 815* e *AWA 30*) emitem efluentes atmosféricos por meio de chaminé unificada, sendo que as outras duas (*Biochamm* e *Engeman*) possuem suas próprias chaminés.
- 2) Emissões realizadas pelos canos de descarga da frota de veículos movidos à óleo combustível, tais como caminhões, tratores, carregadeiras etc.

Medidas mitigadoras:

- 1) Como forma de assegurar que tal efluente gerado esteja dentro das conformidades, foram empregadas medidas com o intuito de minimizar a emissão de gases poluentes, tais como multiciclone e lavador de gases. Além disso, o empreendedor mantém monitoramento da emissão de gases. O empreendedor deverá monitorar a emissão de gases conforme condicionante deste Parecer;
- 2) O empreendedor deverá monitorar a emissão de gases conforme condicionante deste Parecer. Foi apresentada lista dos veículos da frota do empreendimento, que são movidos à óleo combustível.

Obs.: Foram apresentadas análises dos efluentes nas chaminés das caldeiras, no âmbito do TAC, e todos os parâmetros se encontraram de acordo com as normas vigentes.



6.4 Geração de Ruídos

Ruídos emitidos pelas torres de resfriamento, concentrados, caldeiras e triturador de palha e sabugos.

Medidas mitigadoras:

Deve-se atentar que a comunidade do entorno do empreendimento é caracterizada pela presença de empresas, indústrias, mas também de residências, mais para norte do empreendimento, próximo à ETE. Também deve ser mencionado que há presença considerável de indivíduos arbóreos na divisa do empreendimento no local citado, o que auxilia na atenuação dos ruídos. No entanto, deverá haver monitoramento pelo empreendedor conforme condicionado neste Parecer.

7. COMPENSAÇÕES

Não se aplica.

8. CONTROLE PROCESSUAL

O processo encontra-se formalizado e instruído corretamente no tocante à legalidade processual, haja vista a apresentação dos documentos necessários e exigidos pela legislação ambiental e dispostos no FOB nº. 0776410/2019-A, conforme enquadramento no disposto da Deliberação Normativa COPAM nº. 217/2017.

Nesse sentido, importante destacar que foi carreado ao processo administrativo, Declaração de Conformidade expedida pelo Município de Patos de Minas-MG, assim como comprovação da inscrição do empreendimento no Cadastro Técnico Federal – CTF, em atendimento às disposições da Instrução Normativa nº. 6/2013, do IBAMA.

Ademais, foi promovida a publicação em periódico local ou regional do requerimento de Licença por parte do empreendedor, solicitada no FOB respectivo, bem como publicação atinente à publicidade do requerimento da licença concomitante em tela, conforme publicação no IOF de 10/03/2018, efetivada pela SUPRAM TM.

Consoante já abordado no presente parecer, o empreendimento encontra-se instalado em área urbana, amplamente antropizada, não havendo impedimento ambiental legal para sua manutenção no local, apesar de verificação junto ao ZEE-MG que a área está inserida em área prioritária para conservação da biodiversidade.

Mister ressaltar, outrossim, que o uso dos recursos hídricos no empreendimento está devidamente regularizado, conforme já destacado em tópico próprio, possuindo outorga da ANA.



O empreendimento encontra-se instalado em zona urbana, estando, pois, desobrigado da manutenção de Reserva Legal, não incidindo os termos dos arts. 24 e 25, ambos da Lei Estadual nº. 20.922/2013, tendo sido as intervenções ambientais em APP devidamente regularizadas em processo anterior.

Ainda, constata-se pelo exame dos autos em tela que os estudos apresentados e necessários para subsidiar o presente parecer técnico (RCA/PCA), estão devidamente acompanhadas de suas respectivas ARTs.

Finalmente, nos termos do art. 15, do Decreto Estadual nº. 47.383/2018, o prazo de validade da licença em referência será de 10 (dez) anos, devendo, ainda, conforme preconizado pelo pelo inciso III, do art. 14, da Lei Estadual nº. 21.972/2016 e art. 5º do já referido Decreto nº. 47.383/2018, ser decidido pela Câmara Técnica Especializada de Atividades Industriais – CID, do COPAM.

9. CONCLUSÃO

A equipe interdisciplinar da SUPRAM TM sugere o **DEFERIMENTO** desta Licença Ambiental na fase de Licença de Operação Corretiva - LOC, para o empreendimento **MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA.** para as atividades de “Fabricação de vinagre, conservas e condimentos”, “Fabricação industrial de massas, biscoitos, salgados, chocolates, pães, doces, suplementos alimentares e ingredientes para indústria alimentícia” e “Postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistemas retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustíveis de aviação”, no município de Patos de Minas, MG, pelo prazo de 10 anos, vinculada ao cumprimento das condicionantes e programas propostos.

As orientações descritas em estudos, e as recomendações técnicas e jurídicas descritas neste parecer, através das condicionantes listadas em Anexo, devem ser apreciadas pela Câmara Técnica Especializada de Atividades Industriais - CID.

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 à Supram TM, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

Cabe esclarecer que a Superintendência Regional de Meio Ambiente Triângulo Mineiro 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 empresa responsável e/ou seus responsáveis técnicos.



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.

10. ANEXOS

Anexo I. Condicionantes da Licença de Operação Corretiva (LOC) do MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA.

Anexo II. Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) do MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA.

Anexo III. Relatório Fotográfico do MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA



ANEXO I

Condicionantes para Licença de Operação Corretiva (LOC) do MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA.

Empreendedor: MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA

Empreendimento: MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 11.701.319/0001-60

Município: PATOS DE MINAS

Atividades: Fabricação de vinagre, conservas e condimentos/Fabricação industrial de massas, biscoitos, salgados, chocolates, pães, doces, suplementos alimentares e ingredientes para indústria alimentícia/ Postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistemas retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustíveis de aviação.

Código DN 217/17: D-01-12-0, D-01-14-7 e F-06-01-7

Processo: 14700/2013/004/2018

Validade: 10 anos

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Comunicar previamente a esta Superintendência perspectivas de diversificação, modificação ou ampliação do empreendimento, a fim de ser avaliada a necessidade da adoção de procedimentos específicos.	Durante a vigência de Licença
02	Relatar a essa SUPRAM todos os fatos ocorridos na unidade industrial que possam ter causado impacto ambiental negativo, imediatamente após sua constatação, além da medida mitigadora adotada.	Durante a vigência da Licença
03	Apresentar Certificado de Registro de consumidor de produtos e subprodutos da flora (<i>lenhas, cavacos e resíduos</i>) expedido pelo IEF.	Anualmente Durante a vigência da Licença
04	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II, demonstrando o atendimento aos padrões definidos nas normas vigentes.	Durante a vigência da Licença

* Salvo especificações, os prazos são contados a partir da data de publicação da Licença na Imprensa Oficial do Estado.

Obs.: 1 Em razão de fato superveniente, o empreendedor poderá requerer a exclusão, a prorrogação do prazo para o seu cumprimento ou a alteração de conteúdo da condicionante imposta, formalizando requerimento escrito, devidamente instruído com a justificativa e a comprovação da impossibilidade de cumprimento, até o vencimento do prazo estabelecido na respectiva condicionante, sendo necessário instruir o pedido com o comprovante de recolhimento da taxa de expediente respectiva (Lei Estadual nº. 22.796/17 - ANEXO II - TABELA A);

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

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



Obs.: 4 Os laboratórios impreterivelmente devem ser acreditados/homologados conforme a Deliberação Normativa COPAM nº 216, de 07 de outubro de 2017, ou a que sucedê-la.

Obs.: 5 Caberá ao requerente providenciar a publicação da concessão ou renovação de licença, no prazo de 30 (trinta) dias contados da publicação da concessão da licença, em periódico regional local de grande circulação, nos termos da Deliberação Normativa COPAM nº 217, de 06 de dezembro de 2017.

Obs.: 6 As normas e legislações específicas citadas neste Parecer devem ser observadas, inclusive as que vierem a sucedê-las.



ANEXO I

Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) do MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA.

Empreendedor: MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA

Empreendimento: MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 11.701.319/0001-60

Município: PATOS DE MINAS

Atividades: Fabricação de vinagre, conservas e condimentos/Fabricação industrial de massas, biscoitos, salgados, chocolates, pães, doces, suplementos alimentares e ingredientes para indústria alimentícia/ Postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistemas retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustíveis de aviação.

Código DN 217/17: D-01-12-0, D-01-14-7 e F-06-01-7

Processo: 14700/2013/004/2018

Validade: 10 anos

1. EFLUENTES LÍQUIDOS

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Entrada (tanque de equalização) e Saída da ETE (na saída da lagoa de polimento) ⁽¹⁾	pH, Temperatura, Vazão média diária (m ³ /dia), DBO _{5,20} , DQO, Sólidos Suspensos, Sólidos Dissolvidos, Óleos e graxas (mineral e vegetal), Substâncias tensoativas, Coliformes termotolerantes ou <i>Escherichia coli</i> e Nitrogênio amoniacal total.	Trimestral
Entrada e saída da Caixa SAO do ponto de abastecimento	pH, DBO _{5,20} , DQO, óleos e graxas (mineral), sólidos sedimentáveis, sólidos em suspensão e substâncias tensoativas.	Semestral
Entrada e saída da Caixa SAO da Oficina	pH, DBO _{5,20} , DQO, óleos e graxas (mineral), sólidos sedimentáveis, sólidos em suspensão e substâncias tensoativas.	Semestral
Um ponto a montante e um ponto a jusante do lançamento do efluente tratado no Rio Paranaíba ⁽²⁾	pH, Turbidez, Temperatura, DBO _{5,20} , DQO, Oxigênio dissolvido, Sólidos dissolvidos totais, Sólidos em suspensão, Nitrogênio amoniacal total, Substâncias tensoativas, Óleos e graxas (totais) e Coliformes termotolerantes ou <i>Escherichia coli</i>	Trimestral

(1) O plano de amostragem deverá ser feito por meio de coletas de amostras compostas para os parâmetros DBO e DQO pelo período de no mínimo 8 horas, contemplando o horário de pico. Para os demais parâmetros deverá ser realizada amostragem simples;

(2) Apresentar croqui e coordenadas geográficas dos pontos de amostragem.



Relatórios: Apresentar à SUPRAM TM **ANUALMENTE**, até o último dia do mês subsequente ao do aniversário da licença ambiental em tela, os relatórios conclusivos dos resultados das análises efetuadas e comprovar a limpeza e manutenção dos sistemas de controle ambiental. Os relatórios deverão especificar o tipo de amostragem e conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pela amostragem, além da produção industrial e do número de empregados no período. Deverão ser anexados aos relatórios os laudos de análise do laboratório responsável pelas determinações. Os resultados apresentados nos relatórios e laudos analíticos deverão ser expressos nas mesmas unidades dos padrões de lançamento e qualidade da água, previstos na DN COPAM/CERH-MG nº 01/2008. O empreendedor deve comprovar que realiza o lançamento conforme o Artigo 29 da Deliberação Normativa Conjunta COPAM CERH 01/2008: IV- “regime de lançamento com vazão máxima de até 1,5 vezes a vazão média do período de atividade diária do agente poluidor, exceto nos casos permitidos pela autoridade competente”.

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 REJEITOS

2.1 Resíduos sólidos e rejeitos abrangidos pelo Sistema MTR-MG

Relatórios: Apresentar à SUPRAM TM **SEMESTRALMENTE**, a Declaração de Movimentação de Resíduo – DMR, emitida via Sistema MTR-MG, referente às operações realizadas com resíduos sólidos e rejeitos gerados pelo empreendimento durante aquele semestre, conforme determinações e prazos previstos na Deliberação Normativa Copam 232/2019. Prazo: seguir os prazos dispostos na Deliberação Normativa Copam nº 232/2019.

2.2 Resíduos sólidos e rejeitos não abrangidos pelo Sistema MTR-MG

Relatórios: Apresentar à SUPRAM TM **SEMESTRALMENTE**, o Relatório de controle e destinação dos resíduos sólidos gerados conforme quadro a seguir ou, alternativamente, a DMR, emitida via Sistema MTR-MG. Prazo: seguir os prazos dispostos na DN Copam 232/2019.

RESÍDUO				TRANSPORTADOR		DESTINAÇÃO FINAL			QUANTITATIVO TOTAL DO SEMESTRE (tonelada/semestre)			OBS.
Denominação e código da lista IN IBAMA 13/2012	Origem	Classe	Taxa de geração (kg/mês)	Razão social	Endereço completo	Tecnologia (*)	Destinador / Empresa responsável		Quantidade Destinada	Quantidade Gerada	Quantidade Armazenada	
							Razão social	Endereço completo				



(*)1 - Reutilização
2 - Reciclagem
3 - Aterro sanitário
4 - Aterro industrial
5 - Incineração

6 - Co-processamento
7 - Aplicação no solo
8 - Armazenamento temporário (informar quantidade armazenada)
9 - Outras (especificar)

Observações:

- O programa de automonitoramento dos resíduos sólidos e rejeitos não abrangidos pelo Sistema MTR-MG, que são aqueles elencados no art. 2º da DN 232/2019, deverá ser apresentado, semestralmente, em apenas uma das formas supracitadas, a fim de não gerar duplicidade de documentos.
- O relatório de resíduos e rejeitos deverá conter, no mínimo, os dados do quadro supracitado, bem como a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas informações;
- As doações de resíduos deverão ser devidamente identificadas e documentadas pelo empreendedor.

As notas fiscais de vendas e/ou movimentação e os documentos identificando as doações de resíduos deverão ser mantidos disponíveis pelo empreendedor, para fins de fiscalização.

3. EFLUENTES ATMOSFÉRICOS

Local de amostragem	Tipo de combustível	Potência nominal (MW)	Legislação/Norma aplicável	Parâmetros	Frequência
Tubo de escapamento da frota de veículos automotores	Óleo diesel	-	Portaria IBAMA 85/1996	Fumaça Preta	Anual
Chaminé das Caldeiras ATA MP 815 e AWA 30	Lenha	~39 MW	DN COPAM nº 187/2013 e Resoluções CONAMA nº 82/2006 e nº 436/2011	MP e NOx	Semestral
Chaminé da Caldeira Biochamm	Cavaco de lenha	~13 MW	DN COPAM nº 187/2013 e Resoluções CONAMA nº 82/2006 e nº 436/2011	MP e NOx	Semestral



Chaminé da Caldeira Engeman	Cavaco de lenha	~14 MW	DN COPAM nº 187/2013 e Resoluções CONAMA nº 82/2006 e nº 436/2011	MP e NOx	Semestral
-----------------------------	-----------------	--------	---	----------	-----------

Relatórios: Apresentar à SUPRAM TM **ANUALMENTE, até o último dia do mês subsequente ao do aniversário da licença ambiental em tela**, os relatórios conclusivos dos resultados das análises efetuadas, acompanhados pelas respectivas planilhas de campo e de laboratório, bem como a dos certificados de calibração do equipamento de amostragem, se for o caso. Deverão ser anexados aos relatórios, os laudos de análise do laboratório responsável pelas determinações. Os relatórios deverão 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 relatórios e laudos analíticos deverão ser expressos nas mesmas unidades e padrões de emissão previstos nas legislações e normas pertinentes, inclusive as que vierem a sucedê-las;

Método de amostragem: Normas ABNT, CETESB ou Environmental Protection Agency – EPA.

4. RUÍDOS

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência de análise
Em pelo menos 4 (quatro) pontos localizados nos limites da área externa do empreendimento de acordo com NBR 10.151/2019.	dB (decibel)	Semestral

Relatórios: Apresentar à SUPRAM TM **ANUALMENTE, até o último dia do mês subsequente ao do aniversário da licença ambiental em tela**, os relatórios conclusivos dos resultados das análises efetuadas, acompanhados das respectivas planilhas de campo e de laboratório, bem como a dos certificados de calibração do equipamento de amostragem. Deverão ser anexados aos relatórios os laudos de análise do laboratório responsável pelas determinações. Os relatórios deverão conter a identificação, registro profissional, anotação de responsabilidade técnica e a assinatura do responsável pelas amostragens. Deverão também ser informados os dados operacionais. As análises deverão verificar o atendimento às condições da Lei Estadual nº 10.100/1990 e Resolução CONAMA nº 01/1990.



IMPORTANTE

- Os parâmetros e frequências especificadas para o programa de Automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da SUPRAM TM, 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);
- Os relatórios e análises de laboratórios deverão estar em conformidade com a Deliberação Normativa COPAM nº 216, de 27 de outubro de 2017.
- A execução do Programa de Automonitoramento deverá observar o disposto na Deliberação Normativa COPAM n.º 165/2011, que estabelece critérios e medidas a serem adotadas com relação a este programa. Ainda, conforme a referida Deliberação, os laudos de análise e relatórios de ensaios que fundamentam o Automonitoramento deverão ser mantidos em arquivo no empreendimento ou atividade em cópias impressas, subscritas pelo responsável técnico legalmente habilitado, acompanhada da respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica, os quais deverão ficar à disposição dos órgãos ambientais.
- Constatada qualquer inconformidade, o empreendedor deverá apresentar justificativa, nos termos do §2º do art. 3º da Deliberação Normativa nº 165/2011, que poderá ser acompanhada de projeto de adequação do sistema de controle em acompanhamento.
- As normas e legislações específicas citadas neste Parecer devem ser observadas, inclusive as que vierem a sucedê-las.

Na ocorrência de qualquer anormalidade nos resultados das análises realizadas durante o ano, o órgão ambiental deverá ser imediatamente informado.

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.



ANEXO III

Relatório Fotográfico do MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA.

Empreendedor: MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA

Empreendimento: MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 11.701.319/0001-60

Município: PATOS DE MINAS

Atividades: Fabricação de vinagre, conservas e condimentos/Fabricação industrial de massas, biscoitos, salgados, chocolates, pães, doces, suplementos alimentares e ingredientes para indústria alimentícia/ Postos revendedores, postos ou pontos de abastecimento, instalações de sistemas retalhistas, postos flutuantes de combustíveis e postos revendedores de combustíveis de aviação.

Código DN 217/17: D-01-12-0, D-01-14-7 e F-06-01-7

Processo: 14700/2013/004/2018

Validade: 10 anos



Figura 1: Caldeira.



Figura 2: Caldeira.



Figura 3: Processo Produtivo.



Figura 4: Processo Produtivo.



Figura 5: Captação superficial.



Figura 6: ETA.



Figura 7: Caixa SAO – ponto de abastecimento.



Figura 8: ETE.



Figura 9: ETE – lagoa de polimento.



Figura 10: Armazenamento resíduos.