



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável  
Subsecretaria de Gestão e Regularização Ambiental Integrada  
Superintendência Regional de Regularização Ambiental do Alto São Francisco

0036471/2014  
15/01/2014  
Pág. 1 de 15

**PARECER ÚNICO Nº 0036471/2014**

<b>INDEXADO AO PROCESSO:</b> Licenciamento Ambiental	<b>PA COPAM:</b> 07193/2013/001/2013	<b>SITUAÇÃO:</b> Deferimento
<b>FASE DO LICENCIAMENTO:</b> Licença de Operação Corretiva – LOC		<b>VALIDADE DA LICENÇA:</b> 6 ANOS

<b>PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS</b>	<b>PA COPAM:</b>	<b>SITUAÇÃO:</b>
Processo APEF	00178/2014	Processo formalizado
Processo de Outorga	10760/2013	Em análise técnica

<b>EMPREENDEDOR:</b> Felipe Geraldo de Faria	<b>CPF:</b> 120.587.526-35	
<b>EMPREENDIMENTO:</b> Felipe Geraldo de Faria - ME	<b>CNPJ:</b> 17.821.632/0001-19	
<b>MUNICÍPIO(S):</b> Formiga	<b>ZONA:</b> Rural	
<b>COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): SAD 69</b>	<b>LAT/Y</b> 443015 <b>LONG/X</b> 7731536	
<b>LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO:</b>		
<input type="checkbox"/> INTEGRAL	<input type="checkbox"/> ZONA DE AMORTECIMENTO	
<input type="checkbox"/> USO SUSTENTÁVEL	<input checked="" type="checkbox"/> NÃO	
<b>BACIA FEDERAL:</b> Rio São Francisco	<b>BACIA ESTADUAL:</b> Rio Pará.	
<b>UPGRH:</b> SF1	<b>SUB-BACIA:</b> Rio Lambari.	
<b>CÓDIGO</b>	<b>ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04):</b>	<b>CLASSE</b>
D-02-02-1	Fabricação de Aguardente	3
<b>CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO:</b> Jorge Luís Leal Aline Patrícia da Silveira		<b>REGISTRO:</b> CREA 142855/D CREA 126650/D
<b>RELATÓRIO DE VISTORIA: Nº</b> 194/2013		<b>DATA:</b> 25/09/2013

<b>EQUIPE INTERDISCIPLINAR</b>	<b>MATRÍCULA</b>	<b>ASSINATURA</b>
José Antonio Lima Graça	MASP 1197035-7	
Eugênia Teixeira	MASP 1.335.506-0	
Mayla Costa Laudares Carvalho	MASP 1.315.817-5 OAB / MG 137.889	
De acordo: Silvestre de Oliveira Faria – Diretor Regional de Apoio Técnico	MASP 872.020-3	
De acordo: Vilma Aparecida Messias	MASP 1.314.488-6	



## 1. Introdução:

Este parecer refere-se ao posicionamento técnico e jurídico da SUPRAM-ASF quanto ao requerimento de Licença de Operação Corretiva (LOC), para a atividade: fabricação de aguardente, desenvolvida na Fazenda Capoeira Grande, município de Formiga – MG.

A atividade explorada é a “fabricação de aguardente” a partir da moagem da cana-de-açúcar, código (D-02-02-1), segundo a DN nº 74/04. O parâmetro que define a sua classificação é a capacidade instalada. Segundo informado no FCE a empresa produz 1.800 litros/dia de aguardente considerado um porte médio (M), sendo o potencial poluidor/degradador Geral, médio (M), o que o classifica em Classe 3.

Foi informado no FCE que a atividade não se localiza dentro e/ou na zona de amortecimento de Unidade de Conservação. Faz uso de recursos hídricos com captação em barramento. Não demandará supressão de vegetação.

Após a análise do processo, a equipe técnica da SUPRAM-ASF realizou vistoria no empreendimento em 25/09/2013 (R.V. – ASF 194/2013). Houve necessidade de solicitar informações complementares, Of. SUPRAM nº 905/2013. Estas foram protocoladas na SUPRAM/ASF dentro do prazo.

Consta o Ofício da Prefeitura Municipal de Formiga declarando que o tipo de atividade desenvolvida e o local da instalação do empreendimento estão em conformidade com as leis e regulamentos administrativos do município.

Os estudos ambientais apresentados: Relatório de Controle Ambiental (RCA) e Plano de Controle Ambiental (PCA), juntamente com as informações complementares e vistoria de campo foram suficientes para embasar a análise de regularização ambiental deste empreendimento.

Os estudos foram realizados pelos engenheiros ambientais Sr. Jorge Luís Leal – CREA Nº 142855/D e Aline Patrícia da Silveira - CREA Nº 126650/D.

## 2. DIAGNÓSTICO AMBIENTAL:

### 2.1. Caracterização do Empreendimento

O empreendimento Felipe Geraldo de Faria – ME iniciou no ramo de fabricação de aguardente em 01/07/2013. Possui uma capacidade instalada para produção de 1800 l/dia. O empreendimento está localizado na Zona Rural do município de Formiga.

A Fazenda Capoeira Grande na qual se pratica a atividade, consta conforme matrícula nº 57271, de uma área total de 20,02.48 ha, sendo a área útil de 15,02 ha, desta, 14,50 ha é ocupada com o plantio de cana para a moagem, e 0,50 ha em benfeitorias.

Número de empregados: durante a safra 08. Outra época 03. Turno de trabalho 02 de 4:00 horas (matutino e vespertino) exceto sábado que é matutino.

Toda produção da matéria-prima (cana-de-açúcar) é procedente do plantio realizado na propriedade Fazenda Capoeira Grande. Durante o período da safra que vai de março a setembro de cada ano é realizada a moagem de 24 t/dia/cana, o que corresponde uma produção média de 1.800 litros/dia de cachaça pura e da boa.

Segundo informado, dependendo das condições do desenvolvimento do canavial, o que pode ocorrer com uma diminuição na sua produção, o empreendedor adquire-se de terceiros um percentual de 10% de cana que gasta em sua produção de cachaça, ou seja, 2,4 ton./dia/safra. Este fato ocorre esporadicamente.

- O empreendimento não possui AVCB.



#### - Infraestrutura:

##### - Máquinas e Equipamentos:

Descrição	Quantidade	Capacidade
Trator	01	-
Moto-cana	01	-
Engenho VM/2013	01	700 a 1.000 l/dia/moagem
Engenho São Jorge/2013	01	1.500 a 2.000 l/dia/moagem.
Decantador	01	108 l
Destilador	03	1.500 l/cada
Caixa de fermentação – inox.	03	800 l/cada.
Caixa de fermentação – PVC	04	500 l/cada.
Depósito de água	02	5.000 l/cada.
Depósito de cachaça p/venda rápida.	03	5.000 l/cada.
Tonel de madeira para envelhecimento de cachaça e comercialização pós-safra.	02	10.000 l/cada.
Caixa de inox para resfriamento das serpentinas dos destiladores.	01	1.000 l.
Caixa de polietileno para reservatório de mosto fermentado.	01	1.500 l.

##### - Matérias – prima:

Descrição	Quantidade	Recomendação
Cana - de - açúcar	624 ton./mês.	Moagem p/produção de cachaça.
Fubá	60 kg/mês	Fermentação.
Bagaço	140 ton./mês	Combustível/caldeira.
Fertilizante (20-05-20)	350 kg.	Plantio de cana.

##### - Processo Industrial:

O processo de produção da cachaça envolve várias etapas importantes, que são: recepção e pesagem da cana, moagem, filtragem, fermentação, destilação, armazenamento, envelhecimento, envase e rotulagem,

- **Recepção e pesagem da cana-de açúcar:** a cana deve estar madura, limpa e com grau Brix superior a 18°. A maneira para proceder à avaliação do Brix da cana é cortar a planta e avaliar valores de Brix no pé, no meio e na ponta do colmo. Com a obtenção desses valores realiza-se a média e assim obtém o valor Brix. O valor igual ou superior a 18° Brix é o recomendado para o corte da cana.
- **Moagem:** O tempo ideal para a moagem da cana é de 15 horas depois do corte, sendo que nunca deverá ultrapassar 48 horas. Deve-se observar se a cana está madura, se os colmos estão maduros e limpos. Na propriedade são retirados os ponteiros da cana devido o baixo teor de açúcar, e alto teor em resinas e gomas. Esta parte é picada e cedida a terceiros.
- **Pré-limpeza:** a cana é limpa através da lavagem antes de ser encaminhada para o moedor com água.
- **Picagem:** para um melhor rendimento da matéria prima na produção de caldo, a cana é picada por um conjunto de facas antes de sua entrada na moenda. Esse processo permite



uma maior extração de sacarose da cana-de-açúcar.

- Fermentação: é a transformação química da substância orgânica, provocada pela presença de um fermento. No caso da fabricação de aguardente, chama-se 'mosto' a mistura de caldo da cana com fermento, matéria prima essencial para o processo. A substância mais importante para o mosto é o açúcar, pois é ele que será transformado em álcool durante a fermentação. Dessa forma, para que o fermento funcione bem, a concentração inicial de açúcar do mosto deve estar entre 14 a 16º Brix, sendo necessário adicionar água de boa qualidade e em quantidade suficiente para a equalização da concentração de açúcar. O fermento é o responsável pela transformação do açúcar em álcool, através das leveduras. O tempo completo da fermentação dentro das dornas deve ser de aproximadamente 24 horas. O ciclo evolutivo da fermentação deve ser acompanhado com cautela. A diminuição das bolhas dentro das dornas denuncia que as atividades de fermentação entraram em ritmo mais lento. Quando o teor de sacarose acusar zero a fermentação estará concluída, e é chegado o momento da destilação. Ao término da fermentação, o mosto transforma-se em vinho claro sobrenadante, separando-se do pé de cuba, que precipita no fundo da dorna. O fermento que permanece nas dornas após o envio do mosto para a destilação é utilizado na próxima fermentação.
- Destilação: após a fermentação, o mosto recebe a denominação de vinho. A cachaça é obtida desse vinho pelo processo de destilação que se baseia na diferença do grau de volatilização dos seus componentes. Esta operação é realizada por meio de aquecimento do vinho em recipientes denominados destiladores (alambiques). A eficiência da destilação é influenciada pela qualidade da mistura, o projeto do alambique e condições operacionais. O vinho colocado no alambique para ser destilado contém de 5 a 8% de etanol. Ao final do processo, o destilado chega a atingir de 52 a 54% de etanol em volume (52 a 54GL). A porcentagem em volume representa a porcentagem de álcool em volume de cachaça. Os produtos de uma destilação são divididos em três frações (partes) de acordo com a sequência que são produzidos: "cabeça", "coração" e "cauda".
- ✓ "Cabeça" – primeira fração, de cerca de 5 a 10% do destilado total, que contém a maior parte do metanol, aldeídos e outras substâncias de alta volatilidade.
- ✓ "Coração" – a segunda fração. Corresponde a cerca de 80% do destilado total. É a cachaça.
- ✓ "Cauda ou água fraca" – a terceira fração, conhecida como 'óleo de fúsel'. Corresponde a cerca de 10 a 15% finais do destilado total. Constituída de pouco álcool, muita água e substâncias de alto ponto de ebulição. Como regra básica, devem ser liberados para o tanque de vinhoto os primeiros 7,5 a 10% do destilado e os 7,5 a 10% finais do mesmo, aproveitando-se os 80 a 85% restantes.
- Envazagem /armazenamento: é feito na própria indústria, em galpão próprio. Parte é armazenada por curto período de tempo, e parte armazenada ficará para o envelhecimento do produto, dois anos no mínimo. Existe um cômodo próprio para o envasamento e rotulagem, com equipamentos (envazadora e limpadora). O envase é realizado manualmente.
- Comercialização: regional.



#### 4. RESERVA LEGAL

Encontra-se devidamente averbada. Conforme descrito na matrícula do imóvel nº 57271, a reserva legal é constituída de quatro glebas confrontantes e localizada dentro da propriedade Fazenda Capoeira Grande a seguir especificada: 1ª gleba de 01.50 ha, 2ª gleba de 03.75 ha, 3ª gleba de 00.45 ha e 4ª gleba de 01.10 ha, totalizando uma área total de 06.80 ha, área está não inferior aos 20 % do total da propriedade. A vegetação apresenta tipologia de cerrado em estágio avançado de desenvolvimento. Estas áreas encontram-se cercadas e aceiradas.

#### 5. AUTORIZAÇÃO PARA EXPLORAÇÃO FLORESTAL

No empreendimento em análise, não será necessária a supressão de vegetação, dispensando dessa forma a supracitada Autorização. Para a alimentação da caldeira é utilizado apenas bagaço de cana o que dispensa o cadastro de consumidor de produtos de origem florestal emitido pelo IEF.

#### 6. INTERVENÇÃO EM ÁREA DE PRESERVAÇÃO PERMANENTE

O empreendimento não está localizado em área de preservação permanente nem tampouco irá realizar intervenção nesta área.

#### 7. UTILIZAÇÃO DE RECURSOS HÍDRICOS

A água utilizada no empreendimento é proveniente de mina d'água que é armazenada em um tanque escavado a qual é bombeada a uma caixa d'água localizada na parte alta do empreendimento, que por queda natural é servida ao processo industrial e consumo humano. O cadastro de uso insignificante será emitido após a concessão da licença pela URC.

A vazão solicitada é de 1,80 m<sup>3</sup>/hora num tempo de bombeamento de 6 h/dia. Totalizando 10,80 m<sup>3</sup>/dia.

Não há hidrômetro e horímetro instalados e sua instalação será condicionada neste parecer.

#### 8. IMPACTOS IDENTIFICADOS

- Efluentes líquidos industriais – vinhoto (12 m<sup>3</sup>/dia), água de lavagem (higienização dos equipamentos), resfriamento do alambique.



- Esgoto sanitário – banheiros e lavatórios.

- Resíduos sólidos contaminados: óleos e graxas utilizados para lubrificar as engrenagens da moenda.

- Emissões atmosféricas geradas pelo empreendimento são referentes à queima dos bagaços de cana na caldeira e são compostos, principalmente, de vapor d'água e CO<sub>2</sub>.

- Resíduos sólidos gerados pela empresa são de origem doméstica e industrial, ABNT 10.004/2004 Classe I e II conforme tabela:

Resíduos	Origem	Quant./mês.	Classe ABNT NBR 10.004	Destinação
Bagaço	Moagem	122 ton.	III	Combustível da caldeira
Cinzas	Caldeira	2,0 ton.	III	Lavoura de cana
Domésticos	Escritório e banheiros	0,400 kg	II A	Coleta prefeitura
Ponteiro de cana	Canavial	6,4 ton.	III	Incorporado no solo.
Sacos vazios de fubá	Sala de fermentação	10 unid.	III	Devolvidos e reutilizados.
Estopas (graxa e óleo), embalagens lubrificantes.	Produção	1,0 kg.	I	Posto de combustível licenciado

- Encontra-se construído no empreendimento um depósito temporário em alvenaria, coberto e impermeabilizado, para o armazenamento dos resíduos sólidos gerados na atividade.

- Os ruídos são gerados na operação de máquinas e equipamentos. Como a indústria opera em área rural, distante de residências e comunidades habitacionais, os riscos ambientais são insignificantes.

- Por estar o empreendimento localizado em área rural, as águas pluviais que incidem em suas imediações são infiltradas no solo. A área (14,50 ha) destinada ao plantio de cana possui curvas de níveis, que evita erosões e carreamento de solo para as áreas baixas.

## 9. MEDIDAS MITIGADORAS

- Efluentes líquidos – vinhoto – para cada litro de cachaça produzido é gerado 7 litros de vinhoto. Como a produção é de 1.800 l./dia de cachaça x 7 l./dia de vinhoto = 12.600 l./dia.

O efluente (vinhoto) mais água de lavagem são encaminhados à lagoa escavada e impermeabilizada por manta PEAD, com capacidade de recebimento de até 180 m<sup>3</sup>, na qual permanece durante 5 dias para sua estabilização. Segundo a DN COPAM Nº 12/1986, o volume máximo armazenado não poderá exceder a 1/3 da capacidade útil do reservatório, quando o sistema de distribuição e/ou aplicação de efluentes se encontrarem em condições normais de operação.

Segundo a mesma DN a taxa máxima de aplicação de vinhoto no solo não pode exceder a 450m<sup>3</sup>/ha/ano.

Considerando a média de geração do efluente de 12,6 m<sup>3</sup>/dia, por um período de 26 dias/mês e trabalhando 7 meses/ano, teremos um total de 2.293,2 m<sup>3</sup>/ano. Como a área de plantio de cana é de 14,5 ha, resultará uma aplicação de 150,62m<sup>3</sup>/ ha/ano, quantidade dentro do permitido pela DN.

As águas de higienização e resfriamento são utilizadas na diluição do vinhoto, formando o efluente líquido, que será aplicado em bio - fertirrigação na área de plantio da cana, por meio de tanque pipa



acoplado ao trator. A temperatura da água de resfriamento volta à temperatura ambiente no próprio tanque de efluentes.

Foi apresentada análise do solo no qual será fertirrigada com o efluente líquido industrial (bio-fertilizante), na cultura da cana. A sua disposição conforme dito atende a DN COPAM 12/86, e está seguindo um plano de aplicação pré-estabelecido para a cultura de cana.

É importante ressaltar que a área fertirrigada encontra-se distante da mina d'água presente na propriedade.

- O esgoto sanitário é destinado ao sistema de tratamento constituído de fossa séptica, filtro e sumidouro.

- Quanto aos resíduos classe I, foi apresentada documentação do posto de combustível no qual o empreendedor é cliente, devidamente regularizado ambientalmente e o mesmo dá a destinação final adequada conforme documentação anexa aos autos.

- Quanto aos ruídos temos a informar que: por operar em área rural, distante de residências e comunidades habitacionais, os riscos ambientais deste impacto são insignificantes.

## **10. CONTROLE PROCESSUAL**

Trata-se de pedido de Licença de operação em caráter corretivo formulado por Felipe Geraldo de Faria - ME, para fins de fabricação de aguardente;

O processo encontra-se devidamente formalizado, sendo que foi juntada aos autos toda a documentação exigida no FOB, tendo sido, entretanto, necessária a apresentação de informações complementares, as quais foram atendidas a contento;

A atividade objeto do licenciamento (DN COPAM 74/04) – D-02-02-1 - Fabricação de Aguardente, é configurada como atividade classe 3, pelo porte do empreendimento e seu potencial poluidor.

Apresentou a Declaração do Município de Formiga/MG afirmando que o empreendimento encontra-se de acordo com as normas e regulamentos do ente federativo municipal (f. 11);

Foram feitas as publicações de praxe, nos termos da DN 13/95;

Trata-se de micro empresa (fls. 44), portanto está isenta de pagamento de custos de análise do processo. Entretanto, foi elaborada planilha de custos, em conformidade com o disposto na Resolução SEMAD nº 1919/2013.

O recurso hídrico do empreendimento é proveniente de captação em barramento sem regularização e foi solicitado o cadastro de uso de insignificante, o qual será emitido após a aprovação da licença ambiental pela URCASF.

O empreendimento não está localizado e não fará intervenção em Área de Preservação Permanente. Importante mencionar o que dispõe o art. 9º §2º da Lei Florestal Estadual nº 20.922/2013: "Não são considerados APPs as áreas localizadas no entorno de reservatórios artificiais de água que não decorram de barramento ou represamento de curso d'água natural".

Considerando o que foi informado no FCE, não será necessária supressão de vegetação, dispensando, desta forma, qualquer autorização neste sentido.

O imóvel se encontra na zona rural. Sendo assim, foi demarcada a Reserva Legal da propriedade que se encontra em conformidade com a lei, tendo sido averbado na matrícula do imóvel de nº 57271 o mínimo de 20% da área total do imóvel.

Foi acostada aos autos a anuência do proprietário do imóvel.



Verifica-se que a empresa iniciou suas atividades por volta de fevereiro de 2013, conforme declaração de microempresa acostada aos autos. Portanto, o empreendedor deverá ser autuado por operar sem a devida regularização ambiental, pois não está amparado pela denúncia espontânea constante no Decreto 44.844/2008.

Ocorreu o pagamento do DAE referente ao emolumento (fls. 41).

A cana-de-açúcar é a principal matéria prima utilizada na fabricação de aguardente. Sua produção é realizada no próprio imóvel. O empreendedor apresentou aos autos cópia da declaração de não passível de licenciamento para a atividade de cultura de cana de açúcar sem queima, enquadrada na DN 74/2004 sob o código G-01-07-5.

No tocante aos resíduos sólidos foi constatado que os bagaços são utilizados como combustível para caldeira, as cinzas vão para lavoura de cana, os materiais de escritório e demais resíduos domésticos são coletados pelo Município, os ponteiros de cana são incorporados ao solo, os sacos de fubá são devolvidos e reutilizados, e as estopas contaminadas por óleo e as embalagens de lubrificantes são encaminhadas a um posto de combustível licenciado.

Ante o exposto, em obediência às normas legais e tendo em vista as considerações técnicas, de acordo com a legalidade em que tramita o processo, nada obsta a sugestão de deferimento da LOC pleiteada.

## 11. Conclusão

A equipe interdisciplinar da Supram Alto São Francisco sugere o deferimento desta Licença Ambiental na fase de Licença de Operação em Caráter Corretivo, para o empreendimento Felipe Geraldo de Faria - ME (Fazenda Capoeira Grande) para a atividade, fabricação de aguardente, localizado no município de Formiga - MG, pelo prazo de 06 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 ASF.

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 ASF, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

Cabe esclarecer que a Superintendência Regional de Regularização Ambiental do Alto São Francisco, 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.*

## 12. Anexos

**Anexo I.** Condicionantes para Licença de Operação Corretiva (LOC) do empreendimento Felipe Geraldo de Faria - ME (Fazenda Capoeira Grande).



**Anexo II.** Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) do empreendimento Felipe Geraldo de Faria - ME (Fazenda Capoeira Grande).

**Anexo III.** Não ocorrerá Intervenção Ambiental na empresa.

**Anexo IV.** Relatório Fotográfico do empreendimento Felipe Geraldo de Faria - ME (Fazenda Capoeira Grande).





### ANEXO I

Condicionantes para Licença de Operação Corretiva (LOC) do empreendimento Felipe Geraldo de Faria - ME (Fazenda Capoeira Grande).

<b>Empreendedor:</b> Felipe Geraldo de Faria – ME. <b>Empreendimento:</b> Felipe Geraldo de Faria – ME. <b>CNPJ:</b> 17.821.632/0001-19 <b>Municípios:</b> Formiga. <b>Atividades:</b> Fabricação de aguardente. <b>Códigos DN 74/04:</b> D-02-02-1. <b>Processo:</b> 07193/2013/001/2013 <b>Validade:</b> 06 anos.		
Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II.	Durante a vigência de Licença da LOC.
02	Informar a SUPRAM-ASF quanto à instalação de novos equipamentos não contemplados no presente licenciamento e aguardar autorização desse Órgão.	Durante a vigência de Licença da LOC.
03	Manter o sistema de armazenamento temporário de resíduos sólidos, de acordo com sua classificação, conforme as normas da ABNT NBR 10.004.	Durante a vigência de Licença da LOC.
04	Realizar análise de solo da área de plantio de cana, nos parâmetros; Al, Ca, Mg, Na, SO <sub>4</sub> , K, MO, CTC, pH e V%, nas profundidades, 00-20 e 20-40 cm.	Anualmente.
05	Apresentar cópia do protocolo de envio do Inventário de Resíduos Sólidos Industriais, e encaminhar a FEAM, conforme DN COPAM 90/05 e 131/09.	Anualmente.
06	Instalar horímetro e hidrômetro no poço cisterna e realizar leituras semanais nos equipamentos instalados armazenando-os na forma de planilhas, que deverão ser apresentadas no órgão regulador, quando da renovação da outorga ou sempre que solicitado.	90 dias, após a concessão da LOC.
07	Apresentar dentro dos prazos estabelecidos para cada condicionante solicitada, a comprovação de sua execução, inclusive relatório fotográfico.	Após a concessão da LOC
08	Manter no empreendimento, as notas de comprovação da destinação final dos resíduos sólidos contaminados e não contaminados gerados no empreendimento.	Durante a vigência de Licença da LOC
09	Apresentar responsável técnico cujas atribuições embutidas pela entidade de classe permitam a atividade desenvolvida pelo empreendimento com a devida Anotação de Responsabilidade Técnica (ART).	60 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) do empreendimento Felipe Geraldo de Faria - ME (Fazenda Capoeira Grande).

**Empreendedor:** Felipe Geraldo de Faria - ME  
**Empreendimento:** Felipe Geraldo de Faria - ME  
**CNPJ:** 17.821.632/0001-19  
**Municípios:** Formiga.  
**Atividades:** Fabricação de aguardente.  
**Códigos(s) DN 74/04:** D-02-02-1.  
**Processo:** 07193/2013/001/2013  
**Validade:** 06 anos

### 1. Efluentes Líquidos sanitários:

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Entrada e saída da lagoa de estabilização.	DBO, DQO, pH, resíduo não filtrável total; dureza; condutividade elétrica; nitrogênio nitrato; nitrogênio nitrito; nitrogênio amoniacal; sódio; cálcio; potássio; magnésio; sulfato; fosfato total.	Anual

**Relatórios:** Enviar anualmente a Supram - ASF os resultados das análises efetuadas nos locais acima especificados. Os relatórios deverão ser de laboratórios em conformidade com a DN COPAM n.º 167/2011 e devem 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 XXXXXXX a Supram-ASF, 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 ou 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-ASF, 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.

### IMPORTANTE

- Os parâmetros e frequências especificadas para o programa de Automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da Supram-ASF, 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.



### ANEXO III

#### Autorização para Intervenção Ambiental.

**Empreendedor:** Felipe Geraldo de Faria – ME.  
**Empreendimento:** Felipe Geraldo de Faria – ME.  
**CNPJ:** 17.821.632/0001-19  
**Municípios:** Formiga.  
**Atividade(s):** Fabricação de aguardente.  
**Código(s) DN 74/04:** D-02-02-1.  
**Processo:** 07193/2013/001/2013  
**Validade:** 06 anos

Intervenções autorizadas			
Especificação	Autorizado	Área (hectares)	Volume do rendimento lenhoso (m <sup>3</sup> )
Intervenção em APP (consolidada)	( ) sim ( X ) não		
Supressão de vegetação	( ) sim ( X ) não		
Compensação de Reserva Legal	( ) sim ( X ) não		



#### ANEXO IV

Relatório Fotográfico do empreendimento Felipe Geraldo de Faria – ME (Fazenda Capoeira Grande).

**Empreendedor:** Felipe Geraldo de Faria  
**Empreendimento:** Felipe Geraldo de Faria – ME.  
**CNPJ:** 17.821.632/0001-19  
**Municípios:** Formiga.  
**Atividade(s):** Fabricação de aguardente.  
**Código(s) DN 74/04:** D-02-02-1.  
**Processo:** 07193/2013/001/2013  
**Validade:** 06 anos



- Área de plantio de cana.



- Corte da cana.



- Área de moagem.



- Moagem.



- Área do bagaço de cana



- Sala de fermentação.



- Caldeira.



- Destilação.



- Destilação



- Dornas / depósito de cachaça.



- Reserva legal.



- Lagoa de estabilização.

