



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 Sul de Minas

01853/2003/009/2016  
09/01/2017  
Pág. 1 de 11

**PARECER ÚNICO Nº 0022683/2017**

<b>INDEXADO AO PROCESSO:</b> Licenciamento Ambiental	<b>PA COPAM:</b> 01853/2003/2009/2016	<b>SITUAÇÃO:</b> Sugestão pelo Deferimento
<b>FASE DO LICENCIAMENTO:</b> Licença de Operação - Ampliação		<b>VALIDADE DA LICENÇA:</b> 4 anos

<b>EMPREENDEDOR:</b> Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé LTDA - COOXUPÉ	<b>CNPJ:</b> 20.770.566/0015-05	
<b>EMPREENDIMENTO:</b> Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé LTDA - COOXUPÉ	<b>CNPJ:</b> 20.770.566/0015-05	
<b>MUNICÍPIO:</b> Guaxupé	<b>ZONA:</b> Urbana	
<b>COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM):</b> WGS 84 <b>LAT/Y</b> 21° 17' 19" <b>LONG/X</b> 46° 41' 23"		
<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 Grande	<b>BACIA ESTADUAL:</b> Rio Pardo	
<b>UPGRH:</b> GD6 – Afluente dos Rios Mogi - Guaçu e Pardo	<b>SUB-BACIA:</b> Rio Guaxupé	
<b>CÓDIGO:</b> D-01-01-5	<b>ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04):</b> Torrefação e moagem de grãos (café)	<b>CLASSE:</b> 5
<b>RESPONSÁVEL TÉCNICO:</b>	<b>REGISTRO:</b>	
<b>RELATÓRIO DE VISTORIA:</b>	<b>DATA:</b>	

<b>EQUIPE INTERDISCIPLINAR</b>	<b>MATRÍCULA</b>	<b>ASSINATURA</b>
Fernando Baliani da Silva – Gestor Ambiental	1.374.348-9	
De acordo: Cezar Augusto Fonseca e Cruz – Diretor Regional de Regularização Ambiental	1.147.680-1	
De acordo: Anderson Ramiro de Siqueira – Diretor Regional de Controle Processual	1.051.539-3	



## 1. Introdução

O empreendimento **Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé LTDA**, localizado na Rodovia BR 146, nº 100, Bairro do Japy, município de Guaxupé, sob CNPJ 20.770.566/0015-05 protocolou na SUPRAM na data de 29/12/2016 a solicitação de **Licença de Operação - LO Ampliação** mediante **PA 01853/2003/009/2016** para a atividade “**Torrefação e Moagem de Grãos (Café)**”, sob código “**D-01-01-5**” estabelecido pela **DN 74/2004**.

O empreendimento já possui uma **Licença de Operação vigente - LO Nº 0006/2015** para uma capacidade instalada de **45,5 toneladas/dia** de produtos.

A ampliação solicitada visa aumentar a capacidade instalada em **30,0 toneladas/dia**, passando a ter desta forma uma capacidade instalada total equivalente a **75,50 toneladas/dia**. De acordo com a DN 74/2004, a ampliação supracitada possui porte **Grande (G)** para uma atividade com potencial poluidor/degradador **Médio (M)**, razão pela qual foi o empreendimento enquadrado como **Classe 05**.

O empreendimento possui Registro nº **58.925** no Cadastro Técnico Federal junto ao IBAMA com Certificado de Regularidade válido até **02/04/2017** para a atividade desenvolvida.

Foi apresentado o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros - **AVCB Nº 129758** para as instalações do **Complexo Japy (Torrefação e Beneficiamento)**, válido até **21/08/2019**.

Foram consultadas as validades dos Certificados de Registro junto ao IEF para Consumidor de Produtos e Subprodutos da Flora, Lenhas, Cavacos e Resíduos – Registro **N.º 315.395** válido até **31/01/2017**.

Em momento de Formalização do Processo de Licença de Operação junto a SUPRAM SM, o empreendedor apresentou o Requerimento de Autorização Provisória Para Operar – APO, sob protocolo **R0353006/16**, que após análise técnica e jurídica, foi emitida na data de **15/12/2016**, em conformidade com o art. 9º §2º do Decreto Estadual 44.844/2008.

Em fase de LO, visto que não foram estabelecidas condicionantes em LP+LI e reiterando que a referida Ampliação visa o acréscimo de **01 turno** de trabalho de **08 horas/dia**, a SUPRAM SM optou por dispensar a vistoria técnica ao empreendimento.



## 2. Caracterização do Empreendimento

### 2.1. Informações gerais

O empreendimento está construído em um imóvel com área total de **48,52 hectares** localizado no **Complexo Industrial do Japy**, de forma que sua área construída soma **3,96 hectares**.

Com relação à área diretamente afetada o empreendimento está localizado às margens da rodovia BR- 146, em perímetro urbano, caracterizada como zona industrial.

De acordo com as informações prestadas, o terreno onde se encontra instalado o empreendimento está fora de limites ou áreas de amortecimento de unidades de conservação.

Para fins de esclarecimento, é importante destacar que a **ampliação** solicitada não visa a construção de estruturas prediais e aquisição de equipamentos significativos. A ampliação será realizada por meio da implantação de um turno de trabalho adicional, de **08 horas/dias** com a contratação de **25 funcionários**.

Vale ressaltar que o empreendimento contempla em sua Licença de Operação principal vigente, **02 turnos de 08 horas/dia** para atender uma produção de **45,5 toneladas/dia** de forma que com a **Ampliação** irá funcionar com **03 turnos de 08 horas/dia**, ou seja, **24 horas/dia** e somará uma produção **total de 75,5 toneladas/dia**.

Importante esclarecer, que com o terceiro turno implantado a fábrica irá operar 24 horas sem interrupções, de forma que eliminará parte do tempo necessário para o “*start*” das operações do dia, tais como aquecimento de equipamento, ajustes de maquinários, etc. Desta forma, o empreendedor informa que eliminará o denominado “*set-up*” e que desta forma ganhará com produtividade.

### 2.2. Características da Atividade

A atividade consiste basicamente no recebimento de café cru (*in natura*), secagem, torrefação, moagem, embalagem e expedição. Não há incorporação de água na matéria prima.

### 2.3. Descrição do processo produtivo

#### 2.3.1. Recebimento de matéria prima e insumos



Recebimento de café cru, já beneficiado, é entregue em caminhão e descarregado na moega de descarga, a qual é devidamente coberta, isolada e exclusiva para o recebimento e armazenamento desta matéria-prima.

O café segue da moega por elevadores até os “silos pulmão” da pré-limpeza. Eventualmente, havendo necessidade, o café poderá ser armazenado embalado (sacas ou big bag) em pilha devidamente afastadas das paredes, de acordo com a demarcação no piso. As embalagens plásticas são recebidas e alocadas em depósito apropriado.

### **2.3.2. Torra do Café, moagem e empacotamento**

O café é transferido automaticamente do silo de armazenamento de matéria prima específico para o torrador, onde será torrado e em seguida liberado para a câmara de resfriamento acoplada ao torrador.

Em seguida o café segue para o processo de *blend*, moagem ou empacotamento em grãos.

No processo de moagem, o café torrado em grãos é transferido automaticamente do silo de café torrado para o moinho onde ocorrerá a moagem de acordo com especificações do produto.

Após moagem, o produto moído segue para silo de armazenamento e posteriormente é submetido ao processo de empacotamento. O empacotamento é realizado com a adição de azoto N<sub>2</sub> produzido em equipamento específico.

Este gás é adicionado com a finalidade de preservar as características do produto por maior período, refletindo na percepção de qualidade.

Enquanto aguarda a expedição, os produtos são armazenados temporariamente em pilhas, sobre paletes devidamente afastadas das paredes, de acordo com a demarcação no piso e/ou em sistema de armazenamento verticalizado. Cada pilha contém apenas um lote de produto, para evitar a mistura.

Na etapa de expedição, os produtos são expedidos por uma porta que é devidamente coberta e pavimentada, onde são acondicionados em veículos, posicionados a sua frente, o qual segue por área pavimentada até o portão de saída.



A indústria conta com áreas de assepsia em locais estratégicos/necessários, dotadas de lavabos, com torneiras dotadas de acionamento/fechamento não manual, sabonete líquido, papel toalha e cestos com tampa com acionamento por pedal, para a utilização dos funcionários na realização de suas atividades e deslocamento entre as áreas.

#### 2.4. Equipamentos necessários ao processo produtivo

Os principais equipamentos necessários ao processo produtivo de torrefação de grãos de café podem ser verificados na **Tabela 01** abaixo.

**Tabela 01:** Lista dos principais equipamentos necessários para torrefação de café.

Equipamentos necessários ao processo de torrefação de café	
Agrupadora eletrônica FUTURASTOCK FAGII	Kit M75 Medidor de Umidade para Granulados
Torrador Turbo 4000 flex - PROBAT LEOGAP	Torre de resfriamento
Aferidora de peso Ishida	Máquina de Empacotamento Vertical de Alta Velocidade
Equipamento de codificação videojet ink jet	Moinho de Rolos MRA-L 2500
Máquina semi-automática Fechamento de Caixas	Silo com capacidade para 10.000 kg de café moído
Silo com capacidade para 16.200 kg de café torrado	Roscas Transportadoras para café
Gerador Diesel	Compressor de ar

Fonte: RCA

### 3. Utilização e Intervenção em Recursos Hídricos

De acordo com os estudos apresentados, o processo produtivo não incorpora água no produto final, de forma que a água é utilizada para lavagem de pisos e equipamentos, resfriamento de café torrado e também para atender a demanda de consumo humano.

Durante a fase de Operação serão contratados **25 funcionários** para operar o turno adicional de **08 horas/dia**, havendo aumento da necessidade de água para atender o novo plantel de funcionários.



Para suprir a demanda de água do quadro de funcionários já existente e também do quadro adicional, o empreendimento faz uso de água contratada da concessionária local **COPASA**.

O balanço hídrico relativo as atividades já realizadas e a ampliação futura está apresentado na **Tabela 02** abaixo.

**Tabela 02:** Balanço hídrico para LO principal e LO de Ampliação.

Finalidade do consumo de água	Consumo máximo por finalidade (m <sup>3</sup> /mês)		
	LO (m <sup>3</sup> /mês)	LO Ampliação	Total
Lavagem de pisos e/ou de equipamentos	44	29	73
Consumo humano	112	74	186
Resfriamento do café torrado	123	81	204
<b>Total:</b>	-----		<b>463</b>

De acordo com a **Tabela 02** acima, o consumo total de água após iniciar a Operação da Ampliação será de **463 m<sup>3</sup>/mês**.

A gerenciameto do efluente líquido industrial relativo ao consumo de água supracitado será tratado em item subsequente.

#### **4. Autorização para Intervenção Ambiental (AIA)**

De acordo com os estudos e informações apresentadas e com a análise em vistoria técnica, não está previsto intervenção ambiental de APP e/ou mata nativa. Portanto, não é objeto do presente parecer autorizar novas intervenções ambientais ou supressão de vegetação nativa.

#### **5. Reserva Legal**

O empreendimento está instalado em área urbana e está dispensado da obrigatoriedade de apresentar comprovação de Reserva Legal.



## 6. Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras

A atividade de Torrefação de café já é exercida no empreendimento e regularizada mediante Licença de Operação. Conforme mencionado anteriormente neste **Parecer Único**, a Ampliação solicitada não demandará a construção de novas estruturas prediais e/ou a instalação de novos equipamentos relevantes.

### 6.1. Efluentes Líquidos Industriais

#### 6.1.1. Fase de LP + LI

Não foi gerado efluentes líquidos industriais para a fase de Instalação.

#### 6.1.2. Fase de LO

Para a fase de Operação, conforme apresentado na **Tabela 02** referente ao balanço hídrico, serão gerados efluentes industriais oriundos da lavagem de equipamentos e pisos.

De acordo com os estudos, este efluente é direcionado para uma Caixa Separadora de Água e Óleo - SAO e segue para o sistema de tratamento de efluente sanitário, visto que as características do efluente industrial refere-se a resíduos orgânicos de café.

### 6.2. Efluente Líquido Sanitário

O efluente líquido sanitário será gerado somente na fase de Operação, com o acréscimo de **25 novos funcionários**. O empreendimento possui como medida mitigadora o sistema de tratamento de efluentes projetado para **750 colaboradores**, com capacidade total de 57 m<sup>3</sup> e tempo de detenção hidráulica de **10 horas**. Atualmente o empreendimento conta com **380 colaboradores**.

### 6.3. Efluentes atmosféricos

O processo de torra do café utiliza para fornecimento de calor ao torrador combustíveis tais como biomassa (cavacos de madeira) e/ou óleo diesel. De acordo com informações prestadas, o óleo diesel é utilizado somente na impossibilidade de utilizar a biomassa.

Desta forma, em termos de impacto ambiental podemos citar a emissão de material particulado oriundo da combustão de biomassa e SO<sub>x</sub> oriundo da combustão de óleo diesel. Como



medida mitigadora, o empreendimento possui um sistema dotado de ciclone e forno de pós queima de gases, para a mitigação da emissão de materiais particulados e substâncias odoríferas.

Quanto ao  $SO_x$ , na Licença de Operação principal foi exigido análises periódicas para avaliar o nível de emissão de dióxido de enxofre e caso fosse constatado valores acima do permitido seria proposto medida de controle para mitigar tal impacto.

#### 6.4. Resíduos sólidos

##### 6.4.1. Fase de LP + LI

Na fase de instalação não foram gerados resíduos sólidos pelo fato de não haver construção de estruturas prediais.

##### 6.4.2. Fase de Operação

A **Tabela 03** abaixo descreve os resíduos sólidos gerados na Licença de Operação principal e também a quantidade de resíduos sólidos previsto de ser gerado com a operação da ampliação.

**Tabela 03:** Resíduos sólidos gerados na Operação principal e ampliação.

Resíduo	Classificação ABNT 10.004	Fonte Geradora	LO Principal	LO Ampliação	Destinação
Estopas e filtros com óleo	Classe I	Produção/manutenção	1,7 kg/mês	0,5 kg/mês	Detefort LTDA
Embalagens danificadas	Classe IIA	Produção	415 kg/mês	125 kg/mês	
Pellets	Classe IIB	Produção	7.625 kg/mês	2.287 kg/mês	Reciclagem – Marcela da Silva Lopes ME
Materiais recicláveis	Classe IIA	Produção/escritório	388 kg/mês	116 kg/mês	
Resíduos de escritório	Classe IIA	Escritório/sanitários	Não informado	Não informado	Coleta pública

Ressalta-se que de acordo com consulta ao SIAM, os empreendimentos supracitados possuem Autorização Ambiental de Funcionamento para exercerem as atividades necessárias.

#### 6.5. Controle de níveis de ruídos

De acordo com informações prestadas nos estudos, o ruído gerado restringirá a área interna do empreendimento. Importante ressaltar que o entorno do empreendimento é composto por áreas rurais e rodovias.





## 7. Cumprimento de Condicionantes da fase de LP + LI

Não foram estabelecidas condicionantes na Fase de LP + LI pelo fato de tratar-se de Ampliação mediante acréscimo de 01 turno de trabalho de 08 horas/dia, não estando previsto construção de estruturas prediais, supressão de vegetação e/ou qualquer atividade que demandasse geração de resíduos sólidos, efluentes líquidos e atmosféricos. Desta forma, não há o que se discutir sobre cumprimento de condicionantes.

## 8. Compensações

O empreendimento não irá fazer intervenção em APP ou mata nativa. Da mesma forma, não há incidência da Compensação Ambiental determinada pela Lei Federal Nº. 9.985, de 18 de julho de 2000 e do Decreto 45.175/2009, alterado pelo Decreto 45.629/2011 considerando que:

- a) a operação regular do empreendimento não é causadora de significativo impacto ambiental;
- b) a operação do empreendimento já possui todas as medidas mitigadoras e de controle ambiental exigíveis.

## 9. Controle Processual

Trata-se de processo de Licença de Operação – LO, para Torrefação e moagem de grãos (café), a qual foi precedida de Licença Prévia concomitante com Licença de Instalação, sendo formalizado e instruído com a documentação exigível.

O Decreto nº 44.844, de 25 de junho de 2008 que estabelece normas para licenciamento ambiental, no inciso III do artigo 9º determina o que se deve verificar para que a operação seja autorizada:

*Art. 9º O COPAM, no exercício de sua competência de controle, poderá expedir as seguintes licenças:*

*III - Licença de Operação - LO: autoriza a operação de empreendimento ou atividade, após a verificação do efetivo cumprimento do que consta das licenças anteriores, com as medidas de controle ambiental e condicionantes determinados para a operação.*



Realizada consulta no Sistema Integrado de Informação Ambiental – SIAM (CERTIDÃO Nº 0036537/2017) e CAP, verifica-se a inexistência de débito de natureza ambiental e, portanto, o processo está apto para deliberação pela Câmara Técnica.

Os custos de análise do processo de licenciamento foram recolhidos conforme planilha elaborada nos termos da Resolução Conjunta SEMAD/IEF/FEAM nº 2.125, de 28 de Julho de 2014.

O empreendedor comprova nos Autos do processo, a publicação em periódico local ou regional da concessão da Licença Prévia concomitante com a Licença de Instalação (fl.18) e do pedido de Licença de Operação (fl. 17), conforme determina a Deliberação Normativa COPAM nº 13/95.

As medidas de controle ambiental necessárias para diminuir os impactos negativos que a atividade causa no meio ambiente estão devidamente instaladas.

Conforme Deliberação Normativa nº. 17, de 17 de dezembro de 1996, a validade da Licença de Operação deverá ser de 04 (quatro) anos.

**DE ACORDO COM PREVISÃO DO DECRETO ESTADUAL Nº 44.844/2008, EM SEU ANEXO I, CÓDIGO 124, CONFIGURA INFRAÇÃO ADMINISTRATIVA GRAVÍSSIMA DEIXAR DE COMUNICAR A OCORRÊNCIA DE ACIDENTES COM DANOS AMBIENTAIS ÀS AUTORIDADES AMBIENTAIS COMPETENTES. Núcleo de EMERGENCIA AMBIENTAL - NEA - Contato NEA: (31) 9822.3947**

## 10. Conclusão

A equipe interdisciplinar da Supram Sul de Minas sugere o **deferimento** desta **Licença Ambiental na fase de Operação – LO - Ampliação**, para o empreendimento **Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé - COOXUPÉ** para a atividade de **Torrefação e Moagem de Grãos (Café)**, no município de **Guaxupé, MG**, pelo prazo de **4 anos**.

As orientações descritas em estudos, e as recomendações técnicas e jurídicas descritas neste parecer, através das condicionantes listadas em Anexo, devem ser apreciadas pelo **COPAM** por meio de sua **Câmara Técnica Especializada**.

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

Cabe esclarecer que a Superintendência Regional de Regularização Ambiental do Sul de Minas, não possui responsabilidade técnica e jurídica sobre os estudos ambientais apresentados nesta licença, sendo a elaboração, instalação e operação, assim como a comprovação quanto a eficiência destes, de inteira responsabilidade da(s) empresa(s) responsável(is) e/ou seu(s) responsável(is) técnico(s).

*Ressalta-se que a Licença Ambiental em apreço não dispensa nem substitui a obtenção, pelo requerente, de outras licenças legalmente exigíveis. Opina-se que a observação acima conste do certificado de licenciamento a ser emitido.*

## 11. Anexos

**Anexo I.** Condicionantes para Licença de Operação (LO) da Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé LTDA.

### ANEXO I

#### Condicionantes para Licença de Operação (LO) da Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé LTDA.

**Empreendedor:** Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé LTDA  
**Empreendimento:** Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé LTDA  
**CNPJ:** 20.770.566/0015-05  
**Município:** Guaxupé  
**Atividade:** Torrefação e Moagem de Grãos  
**Código DN 74/04:** D-01-01-5  
**Processo:** 01853/2003/009/2016  
**Validade:** 4 anos

**Referência: Condicionantes da Licença de Operação**

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Continuar a execução do Programa de Automonitoramento conforme estabelecido na <b>LO Principal Nº 0006/2015</b> .	Durante a vigência de Licença de Operação

\* 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.