



**PARECER ÚNICO Nº 000000/0000 (SIAM)**

<b>INDEXADO AO PROCESSO:</b> Licenciamento Ambiental	<b>PA COPAM:</b> 21101/2005/003/2013	<b>SITUAÇÃO:</b> Sugestão pelo Deferimento
<b>FASE DO LICENCIAMENTO:</b> Revalidação da Licença de Operação		<b>VALIDADE DA LICENÇA:</b> 04 anos

<b>PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS:</b>	<b>PA COPAM:</b>	<b>SITUAÇÃO:</b>
Outorga	21233/2013	Autorizada
Outorga	21234/2013	Autorizada

<b>EMPREENDEDOR:</b> COAGRO – Indústria e Comércio de Produtos agroindustriais e Florestais Ltda	<b>CNPJ:</b> 65.146.961/0001-54	
<b>EMPREENDIMENTO:</b> Fazenda Coagro Malhada Grande Angicos	<b>CNPJ:</b> 65.146.961/0001-54	
<b>MUNICÍPIO(S):</b> Indaiabira	<b>ZONA:</b> Rural	
<b>COORDENADAS GEOGRÁFICAS (DATUM): SAD-69</b> <b>LAT/Y</b> 15° 31' 40,03264" <b>LONG/X</b> 42° 09' 30,63819"		
<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 Pardo	<b>BACIA ESTADUAL:</b> Rio Pardo	
<b>UPGRH:</b> Bacia do Rio Pardo	<b>SUB-BACIA:</b> Ribeirão Maravilha	
<b>CÓDIGO:</b> D-02-02-1	<b>ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04):</b> Fabricação de Aguardente	<b>CLASSE</b> 5
<b>CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO:</b> Carlos Hatem Miranda		<b>REGISTRO:</b> CREA-MG- 131916-D
<b>RELATÓRIO DE VISTORIA:</b> 95/2013		<b>DATA:</b> 07/11/2013

<b>EQUIPE INTERDISCIPLINAR</b>	<b>MATRÍCULA</b>	<b>ASSINATURA</b>
Viviane Santos Brandão – Analista Ambiental (Gestora)	1.019.758-0	
José Aparecido Alves Barbosa – Analista Ambiental	1.147.708-0	
Emília dos Reis Martins – Gestora Ambiental	1.364.306-9	
José Augusto de Carvalho Neto – Gestor Ambiental de Formação Jurídica	1.364.172-5	
De acordo: Cláudia Beatriz Oliveira Araújo Versiani – Diretora Regional de Apoio Técnico	1.148.188-4	
De acordo: Yuri Rafael de Oliveira Trovão – Diretor de Controle Processual	449.172-6	



## 1. Introdução

O presente Parecer Único refere-se à análise do processo de Revalidação da Licença de Operação – LO, do empreendimento Coagro – Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda / Fazenda Coagro Malhada Grande Angicos, localizado na Rodovia LMG 602, Km 41, zona rural do município de Indaiabira – MG.

A atividade realizada é Fabricação de Aguardente, classificada pela DN COPAM 74/04 pelo código D-02-02-1, enquadrada na Classe 5, segundo o parâmetro – Capacidade Instalada (20.000ℓ de produto /dia) sendo passível de Licença Ambiental.

A Licença de Operação - LO foi concedida em 15 de setembro de 2009, após análise e aprovação do Conselho Estadual de Política Ambiental – COPAM referente ao Processo Administrativo nº 21101/2005/002/2008, sob o Certificado LO nº 161/2009 NM com validade até 15/09/2013. O empreendimento em 04 anos de licença de operação funcionou apenas 05 meses, sendo 01 mês em 2009, no período de 16/09/2009 a 15/10/2009 (para testes e ajustes de máquinas e dos equipamentos) e quase 04 meses em 2011, no período compreendido entre os dias 30/06/2011 a 22/22/10/2011(período de produção efetiva). Em 2012 e 2013 não houve safra por motivo de falta de cana-de-açúcar, devido à grande estiagem enfrentada na região.

Em 02/08/2013 foi protocolado o FCE (Formulário de caracterização do empreendimento) de Revalidação de LO e, em 16/09/2013 foi protocolado na SUPRAM NM os demais documentos que fazem parte do processo. Já a formalização do processo de Renovação da LO, inclusive o RADA – Relatório de Avaliação de Desempenho Ambiental, que foi elaborado pelo Engenheiro Ambiental Carlos Hatem Miranda, CREA-MG 131916-D, ART nº 1353956.

Durante análise do processo anterior, PA nº 21101/2005/002/2008, licenciado pelo Certificado LO nº 161/2009 NM, para dar subsídio à análise deste processo de renovação de LO, foi detectado que algumas condicionantes aprovadas no processo de LO, especificamente as “condicionantes nº 02, 03, 06, 07, 08, 09, 13 e 16 e Planos de Controle Ambiental, de medidas mitigadoras, de monitoração ou equivalentes”, não foram cumpridas ou foram cumpridas fora do prazo fixado (embora não foi constatada durante vistoria a existência de poluição ou degradação ambiental), gerando, à princípio, o Auto de Infração nº 64037/2014, encaminhado no dia 11 de março de 2014, mas, devido à ausência de alguns requisitos como local, dia, mês, ano e hora de lavratura do referido auto, foi posteriormente substituído pelo Auto de Infração nº 48695/2014 de 28/03/2014, encaminhado no dia 04/04/2014 e recebido em



08/04/2014 pela promotoria e em 10/04/2014 pela procuradora da empresa Coagro. A multa gerada ainda não foi transitada e julgada.

A equipe técnica da SUPRAM NM vistoriou o empreendimento no dia 07/11/2013 conforme relatório de vistoria nº 95/2013. Para andamento da análise do processo, foram solicitadas informações complementares no dia 11/11/2013 através de Ofício SUPRAM NM nº 1014/2013, sendo que no dia 24/02/2014, foi protocolado ofício solicitando dilação de prazo por mais 90 dias. No dia 15 de abril de 2014, por meio dos ofícios SUPRAM NM nº 279/2014 e 280/2014, foram solicitadas informações complementares a respeito dos processos de outorga nº 21233/2013 e nº 21234/2013, respectivamente, vinculados a este processo de licenciamento. As informações complementares solicitadas pelos ofícios nº 279/2014 e 280/2014 foram protocoladas no dia 09 de maio de 2014 e foram prontamente atendidas. No dia 19 de maio de 2014, as informações complementares solicitadas por meio do ofício SUPRAM NM nº 1014/2013 foram prontamente atendidas.

## **2. Caracterização do Empreendimento**

O empreendimento, denominado Coagro – Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda / Fazenda Coagro Malhada Grande Angicos, CNPJ 65.146.961/0001-54, tem como atividade Produção de Aguardente, objeto deste licenciamento. A área total é de 7,04 hectares, sendo 1,4080 hectares de reserva legal averbada pelo IEF em 26/04/2007. Foi apresentada também a comprovação do CAR. Não ocorreu ampliação após a análise do processo anterior de Licenciamento ambiental.

No período de safra, o empreendimento deverá operar com 36 funcionários divididos em 02 turnos. Atualmente, possui apenas 04 funcionários atuando.

### **2.1 – Processo de Produção Industrial**

O processo industrial da produção de aguardente começa com o levantamento da quantidade de cana-de-açúcar que irá demandar para atender às necessidades da indústria. Segundo o RADA apresentado, o consumo mensal máximo poderá chegar até 4.400 t/mês para a produção de 600.000l/mês. Com a quantidade definida inicia-se o processo de consulta junto aos pequenos produtores rurais vizinhos que possam fornecer esta matéria-prima e, caso haja o interesse de ambas as partes, é feito um contrato verbal para o fornecimento da cana-de-açúcar.



Quando se inicia a safra, o produtor se encarrega de realizar o corte da cana e a empresa transporta esse material até a destilaria onde será pesada em balança própria e colocada na fila de espera para moagem dentro das caixas de transporte. A moagem é realizada de acordo com a data de corte e transporte da cana em ordem cronológica.

Antes de iniciar o processo, é verificado se todos os equipamentos estão limpos e livres de contaminação desde a chegada da cana até o produto final.

As caixas são colocadas no Hillo, que é um equipamento que tomba a carroceria dos caminhões com cana picada ou inteira sobre a mesa alimentadora com auxílio do caminhão *roll-on*. Já na mesa alimentadora, onde deverá ficar um operador de mesa alimentadora para controlar o fluxo de cana, ocorre o início do processo de limpeza através da elevação da cana pelas taliscas elevatórias até caírem na esteira metálica, onde a cana é conduzida ao preparo através de picadores (dispositivos rotativos dotados de facas acomodadas em um eixo ou mais, de acordo com a largura da mesa alimentadora), reduzindo-as em pedaços menores e do desfibrador, deixando-as em condições ideais para moagem.

Depois de desfibrada, a cana segue por um transportador (esteira) de borracha para ser esmagada nos ternos de moenda, local onde deverá ficar um operador de moenda para operar a moenda e os equipamentos. A cana intensamente picada e desfibrada chega às moendas por meio de um alimentador vertical, o Chutt-Donelly. A unidade de Indaiabira conta com 04 ternos de moenda ligados por esteiras de arraste que transportam a cana moída de uma moenda para a outra subsequente.

Após o primeiro esmagamento da cana, é retirado o caldo bruto através de calhas e de um tanque de embebição e a cana prossegue para o próximo esmagamento através da esteira de arraste. No último terno de moenda existem duas alimentações de água, uma fria e outra quente. Essa água serve para embeber a cana e reduzir a concentração de açúcar do caldo para uma melhor fermentação. A água quente tem a capacidade de abrir as células da cana para melhor extração do açúcar nela contido, açúcar este que ainda não foi extraído pelo processo de esmagamento das moendas. Essa água misturada ao caldo é bombeada de um tanque para outro com auxílio de bombas hidráulicas formando o ciclo. A água utilizada em todo o processo de fabricação de aguardente é captada por dois poços tubulares subterrâneos, devidamente outorgados juntamente com este processo.

A embebição acontece no último terno de moenda que por sua vez é bombeado para o terceiro, desse para o segundo e depois para o primeiro terno. Todo o caldo misturado à água



cai nos tanques de embebição. Tanques de embebição são reservatórios de volume variável para onde o caldo de cana é escoado após ser extraído pelas moendas. O primeiro tanque recolhe o caldo do 4º terno, o segundo tanque recolhe o caldo do 3º terno e o terceiro tanque recolhe o caldo do 1º e 2º ternos. Todo o caldo é bombeado para as peneiras estáticas que fazem a filtragem final do caldo, retirando dele todo tipo de bagaço e impurezas em suspensão. Logo após, o caldo filtrado segue para o quarto e último tanque de embebição, o qual envia para a fermentação o caldo diluído e pronto para ser fermentado.

O passo seguinte é a fermentação que se inicia com a propagação do fermento, ou seja, a multiplicação do número de células de levedura, utilizando fermento selecionado, oxigênio, água aquecida e caldo de cana-de-açúcar, obtendo-se uma mistura homogênea, capaz de fermentar grandes quantidades de açúcares. A propagação deverá ser realizada nas cubas fermentativas que são reservatórios de fermento interligados, que permitem confeccionar, diluir, homogeneizar, oxigenar e armazenar o fermento. Uma vez propagado o fermento, este é bombeado das cubas para as 14 dornas de fermentação (capacidade para 21.000 litros cada) onde realizarão o trabalho de transformar o açúcar do caldo de cana diluído em álcool. O processo fermentativo demora algo em torno de 6 horas para que todo açúcar seja transformado em álcool. Após esse processo, o caldo fermentado passará pelas centrífugas – máquinas que utilizam a energia elétrica para girar um rotor com pratos separadores colocados sobre um eixo central. O eixo gira a uma determinada velocidade capaz de separar por densidade o fermento do vinho. O fermento vai para as cubas fermentativas e o vinho vai para a dorna volante onde aguardará para ser destilado. O fermento volta para as dornas de fermentação após receber tratamento nas cubas e nas dornas iniciará um novo ciclo fermentativo.

O vinho de levedura é encaminhado para a dorna volante e de lá para as 02 colunas de destilação para a separação da cachaça do vinhoto. Foi informado que nas colunas de destilação não ocorre separação da “cabeça” e “calda”, sendo que a cachaça com grau alcoólico indesejado retorna para a dorna volante e depois para a coluna de destilação até alcançar o teor desejado. A destilação é o modo de separação baseado no fenômeno de equilíbrio líquido-vapor de misturas, sendo um método adequado para purifica-las, bastando, para isso, que tenham volatilidades razoavelmente diferentes entre si. A cachaça é feita pela condensação dos vapores de álcool que escapam mediante o aquecimento do mosto fermentado. Como o ponto de ebulição do álcool é menor do que o da água presente no mosto ocorre a separação entre a água e o álcool, aumentando a concentração deste na bebida. O vapor que escapa da mistura



aquecida é capturado pelo trocador de calor que refrigera e o devolve ao estado líquido, mas em recipiente separado. A água de resfriamento utilizada na destilação retorna para 02 torres de resfriamento e retorna para o processo em circuito fechado. O vapor utilizado na produção é proveniente de 03 caldeiras (01 de 2.000 kg de vapor por hora, 01 de 1.800 kg de vapor por hora e outra de 6.500 kg de vapor por hora). O vinhoto é destinado para tanques impermeabilizados. A cachaça produzida é armazenada em 06 tonéis, segundo informado com capacidade total de 6.000.000 litros e com sistema de aterramento.

A cachaça pronta segue para os tanques em inox para análise laboratorial para avaliar o teor alcoólico, brix, dentre outras características. Se não estiver satisfatória, retorna para a dorna de fermentação e assim sucessivamente. Da mesma forma, a análise do fermento também é realizada no laboratório do empreendimento. Se estiver impróprio é descartado para os tanques de vinhoto, se não, retorna ao processo.

A utilização de produtos químicos é mínima, pois as análises realizadas no laboratório da empresa requerem a utilização de pequenas quantidades destes produtos. Foi apresentada no dia 19/05/2014 a FISPQ (Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico) de todos os produtos químicos utilizados no laboratório, sendo eles: o Kit Claripol-Octapol (clarificante do extrato do caldo de cana, toxicidade desprezível), a Fenolftaleína 1% (indicador ácido-base, não perigoso), a cana-de-açúcar, o bagaço, a aguardente e a solução de hidróxido de sódio 0,1 N (granulado dissolvido em água destilada, altamente tóxico). Para se conhecer a pureza da cana são realizados cálculos a partir de dados obtidos durante as análises da cana desfibrada e do bagaço, dados como Pol, Brix, extrato obtido do digestor e análises de peso dos cestos contendo cana e bagaço. Para o bagaço são realizadas as mesmas análises que são feitas para a cana. Com os dados obtidos das análises da cana e do bagaço podem-se realizar cálculos para obtenção da pureza da cana e eficiência de extração.

A vinhaça ou vinhoto, principal efluente da indústria da cachaça, sai da coluna de destilação a uma temperatura de 107°C e vai para os tanques de armazenamento impermeabilizados com PEAD (polietileno de alta densidade). O vinhoto será utilizado como adubo, juntamente com o bagaço e cinzas da cana, para a fertirrigação de áreas de plantio de eucalipto correspondente a uma área de 100,58 ha, de propriedade da Carvovale, conforme planta apresentada e anuência do proprietário apenas ao processo. A mesma encontra-se colhida e destocada, e foi verificada a existência de pequena área de vegetação nativa, a qual



foi considerada como talhão na planta. A aplicação é realizada por meio de caçambas adaptadas e um caminhão pipa que é acoplado no trator.

Para o combate a incêndio foi observada a existência de extintores de incêndio disposto estrategicamente em todo o empreendimento.

Estes tanques de PEAD (material em bom estado de conservação) estão com acesso restrito e devidamente identificados com placas de identificação, isolados com cercas e pequeno muro para evitar a entrada de água pluvial advinda das enxurradas. Além disso, foram instaladas canaletas de drenagem superficial para evitar o escoamento destas águas pluviais para o interior dos tanques. Está sendo solicitada como condicionante, a instalação de 02 poços de monitoramento (piezômetro) para avaliar se existe contaminação do solo com a vinhaça. Durante o armazenamento ocorre a diluição com águas residuais após passarem por um processo de decantação oriundas de resfriamento, lavagem de equipamentos, água utilizada no processo produtivo, além de água pluvial. A vinhaça diluída é transportada em caminhões próprios para fertirrigação em áreas de silvicultura da empresa.

O vapor utilizado na destilação é produzido nas 03 caldeiras existentes na usina, sendo que 02 delas possuem filtros multiciclones instalados. Caldeira é um recipiente metálico cuja função é, entre muitas, a produção de vapor através do aquecimento da água. As caldeiras produzem vapor para alimentar máquinas térmicas, autoclaves para esterilização de materiais diversos, produção de aguardente, álcool e outras aplicações do calor utilizando-se o vapor. O vapor produzido atravessa toda uma tubulação própria até chegar aos aparelhos de destilação.

Para a alimentação dessas caldeiras, cerca de 70% do bagaço resultante da moagem da cana é utilizado como combustível devido ao seu alto poder calorífico. Os outros 30% são doados para os pequenos produtores da região e/ou estocados temporariamente no pátio específico da destilaria. No período da vistoria havia grande quantidade desse bagaço nesse pátio. Foi solicitada na época que fosse dada destinação adequada ao produto. Em Novembro de 2013, este material foi doado para um produtor, conforme Termo de Doação assinado e fotos da área limpa após a retirada do bagaço de cana armazenado, ambos protocolados no 19/02/2014, juntamente com as demais informações complementares apresentadas e anexadas ao processo. Além do bagaço, as caldeiras também são alimentadas com lenha e/ou derivados, de acordo com o Certificado de Registro nº 74959 na categoria 04-02 - consumidor de produtos e subprodutos da flora lenhas, cavacos e resíduos, emitido pelo IEF e apenso ao processo.



Além da indústria de destilação, o empreendimento ainda conta com as seguintes instalações: escritório, vestiários, banheiros, balança, área de produção, laboratório, oficina de manutenção para pequenos reparos, almoxarifado, galpão de armazenamento, área de armazenamento de cachaça e refeitório.

## **2.2 – Capacitação dos funcionários**

Os funcionários receberam “Treinamento de Prevenção e Combate a Incêndios / Primeiros Socorros” realizado pelo Corpo de Bombeiros de Montes Claros, conforme lista de presença anexada ao processo. Para o combate a incêndio foi observada a existência de extintores de incêndio dispostos estrategicamente em todo o empreendimento.

Foi apresentado um Programa de Educação Ambiental e uma lista de presença dos funcionários que participaram de uma palestra sobre Coleta Seletiva.

Os funcionários responsáveis pelas caldeiras recebem treinamento e capacitação em segurança e operação de caldeiras e recipientes sob pressão, conforme certificados anexados ao processo.

## **2.3 – Resíduos Sólidos**

Os resíduos sólidos gerados no empreendimento são dispostos em um galpão de armazenamento que possui cobertura, piso impermeabilizado e paredes de alvenaria. Foi solicitado que o mesmo fosse dividido e devidamente identificado. Foram dispostas lixeiras de coleta seletiva. Após a divisão do galpão, parte do mesmo está sendo utilizada como depósito de materiais como bombonas para armazenamento de cachaça, tambores vazios de anti-espumante, metais, uma máquina de beneficiamento de babaçu, entre outros.

Atualmente os resíduos sólidos considerados como domésticos são coletados semanalmente e direcionados para disposição final pela prefeitura municipal de Indaiabira. Será exigido como condicionante que estes resíduos sejam destinados para um aterro sanitário devidamente licenciado.

Os resíduos sólidos gerados no processo produtivo referem-se ao bagaço da cana excedente, que é disposto no pátio sem impermeabilização juntamente com as cinzas, material particulado e resíduos decantados no tanque de vinhoto e, conforme dito anteriormente, este material é doado para pequenos produtores rurais da região para ser utilizado como adubo.





## 2.4 – Resíduos Líquidos

O principal efluente líquido gerado no processo produtivo é a vinhaça, a qual é direcionada para 02 tanques de armazenamento impermeabilizados com manta PEAD com capacidade de armazenamento para 10 dias de produção, considerando 100% da capacidade de produção, conforme informado. Também são direcionados para esses tanques, a água de lavagem, bem como o fermento caracterizado como fora do padrão pela análise laboratorial.

Os efluentes sanitários, bem como os efluentes líquidos gerados no laboratório são direcionados para sistema de tratamento, constituído por caixa de inspeção, fossa séptica e sumidouro. Devido às quantidades e concentrações ínfimas geradas no laboratório em relação aos efluentes sanitários, não existe risco ambiental. Entretanto, está sendo solicitada como condicionante a análise periódica destes efluentes industriais, sanitários e os oriundos do laboratório.

## 2.5 – Efluentes Atmosféricos

Os efluentes atmosféricos gerados são provenientes das 03 caldeiras. Foi verificado que as 02 caldeiras maiores possuem filtros multiciclones instalados que emitem gases particulados para a atmosfera a partir da chaminé. O material particulado retirado do filtro é disposto juntamente com as cinzas e com o bagaço. Não foi realizada análise de emissões atmosféricas. Será solicitada como condicionante, o auto monitoramento destas emissões.

## 2.6 – Ruídos

Os ruídos gerados no empreendimento são advindos do processo de moagem, com um nível máximo de detecção de 77,80 dB e do processo de centrifugação, 88,61 dB, segundo estudos apresentados no processo. De acordo com a Norma Regulamentadora NR 15 da Lei nº 6514/1977 – Consolidação das Leis Trabalhistas - CLT, aprovada pela Portaria nº 3214/1978, cujo anexo I estabelece os limites de tolerância para ruído contínuo e intermitente, definindo que ruídos de 89 dB permite uma exposição máxima diária de 04:40h, além do uso obrigatório de proteção auditiva.



### 3. Utilização e Intervenção em Recursos Hídricos

O abastecimento de água no empreendimento é realizado por meio de dois poços subterrâneos, localizados fora da propriedade, devidamente outorgados juntamente com este processo por meio dos processos de outorga nº 21233/2013 e 21234/2013. Foi constatada a instalação de horímetro e hidrômetro, bem como de concretagem de 01 m<sup>2</sup> no entorno dos poços. O consumo máximo é de 8.550 m<sup>3</sup>/mês, sendo que o poço I deverá funcionar com uma vazão de 5,49 m<sup>3</sup>/h num período diário de 19 horas no período de safra, nos meses de junho a novembro e a mesma vazão num período de 1 hora no período de entressafra, nos meses de dezembro a maio. Já o poço III, deverá funcionar com uma vazão de 10,288 m<sup>3</sup>/h num período diário de 19 horas no período de safra, nos meses de junho a novembro e a mesma vazão num período de 1 hora no período de entressafra, nos meses de dezembro a maio.

Foi realizada análise da água destes poços em laboratório devidamente regularizado e o resultado obtido está dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente para o consumo humano.

São utilizadas 03 caixas para armazenamento da água advinda destes poços, sendo 02 para consumo industrial (em reparo) e 01 para consumo humano (com sistema de tratamento de filtragem).

### 4. Reserva Legal

A Reserva Legal foi averbada pelo IEF em 07 de maio de 2007, de acordo com a matrícula nº 4.015, livro nº 2-T do Cartório de Registro de Imóveis de Taiobeiras-MG. A área da reserva legal é de 01,4080 hectares, não inferior a 20% da área total da propriedade, que é de 7,04 hectares. Também foi apresentado o recibo de inscrição do imóvel no Cadastro Ambiental Rural - CAR, com a Reserva Legal devidamente demarcada.

Durante a vistoria realizada em 07/11/2013, foi observado que a área de Reserva Legal encontra-se ao lado do pátio e que a mesma se encontra ocupada por plantio de eucalipto (rebrotas) com sub-bosque nativo em início de regeneração e em parte cercada, conforme relatório de vistoria nº 95/2013.

Segundo Laudo técnico do engenheiro florestal Jovane de Oliveira Soares, CREA 38.625-D, ART nº 1355350, a área de Reserva Legal está localizada em um antigo projeto de plantio de eucalipto, este datado de 1975 a 1999. Tal remanescente, a partir do processo de averbação foi



submetido a 04 desbastes seletivos realizados nos anos de 2007, 2009, 2011 e 2013, com o objetivo da abertura de clareiras e permissão da entrada de luz, favorecendo assim o processo de regeneração natural, ou seja, a colonização por novas espécies nativas (pioneiras e secundárias iniciais, entre outras). Por isso observa-se na área, a existência de uma vegetação em regeneração, composta por indivíduos de 1 a 5 metros de altura e de gramíneas típicas do Cerrado, caracterizando um Cerrado *stricto sensu* em estágio evolutivo de regeneração.

Considerando que a área possui pequena quantidade de vegetação nativa em estágio de regeneração ainda coabitando com espécie exótica (eucalipto) e devido ao período de desbaste ter iniciado à mais de 5 anos, tempo suficiente para que houvesse maior regeneração natural e predominância de espécies nativas, o que não aconteceu, faz-se necessário o enriquecimento vegetacional com espécies nativas e a retirada gradativa de todos os indivíduos exóticos (eucalipto).

Assim, foi solicitado, por meio do OFÍCIO SUPRANMN Nº 1034/2014, um Inventário Florestal para contabilizar o número de indivíduos exóticos e nativos. Em análise ao Inventário Florestal apresentado verificou-se que os indivíduos do gênero *Eucalyptus* apresentam grande dominância na área da Reserva Legal (93,61%), o que indica que em termos de área, a maior parte da Reserva Legal ainda é ocupada por eucalipto. Além disso, a dominância de poucas espécies (que não pertencem ao gênero *Eucalyptus*) tanto em termos de densidade como de área basal corroboram a necessidade do enriquecimento vegetal com espécies nativas para acelerar o processo de regeneração da flora, visto que a área em questão é destinada a conservação.

A partir do resultado desta análise foi solicitado por meio do OF. SUPRAMNM/DT/Nº 554/2015 a apresentação de Projeto Técnico de Reconstituição da Flora (PTRF) com cronograma de execução para a retirada do eucalipto, conforme critérios da Deliberação Normativa COPAM 76/2004, que será condicionada por esta licença, bem como sua execução durante a mesma.

De acordo com o PTRF apresentado, a retirada total dos indivíduos exóticos do gênero *Eucalyptus* será de forma fracionada em duas fases distintas na proporção de 50% em cada fase. A retirada destes indivíduos favorecerá a regeneração natural de espécies nativas, uma vez que haverá a redução da concorrência por água, luz e nutrientes.

O corte das árvores ocorrerá por meio da utilização de motosserra e a retirada da madeira será feita manualmente para evitar o tráfego de máquinas pesadas na área e minimizar os



impactos sobre a regeneração natural e compactação do solo. Além disso, não haverá controle químico (utilização de herbicidas) das brotações que surgirem para evitar maiores danos aos indivíduos nativos em regeneração e ao solo. Assim, este controle será feito manualmente.

Com o intuito de acelerar o processo de reconstituição da flora será feito o enriquecimento florístico da área e o preenchimento das clareiras que estiverem desprovidas de vegetação nativa. Para tanto serão utilizadas espécies adaptadas as condições de umidade, clima e solo da região e as mudas serão dispostas em esquema de quincôncio, considerando-se o papel que cada espécie desempenha na sucessão ecológica.

Será realizado o combate a formigas antes, durante e após o plantio, na área da Reserva Legal e em uma faixa de 50 m no entorno da área de plantio, se possível.

A cobertura vegetal existente na área não será removida para o plantio. Será eliminada apenas a vegetação que possa comprometer o desenvolvimento das mudas, sendo que o controle será realizado através do coroamento (capina manual ao redor das mudas) em um raio de 50 cm ao redor das mudas. O plantio se dará em covas com dimensões de 40 x 40 x 40 cm, alocadas em um espaçamento de 4,0 x 2,5 m. As mudas utilizadas deverão ter altura de aproximadamente 1 m. Será feita adubação de plantio e de cobertura, e haverá o replantio das mudas se necessário.

Em todo o processo de reconstituição da flora serão empregadas técnicas manuais, auxiliadas por ferramentas manuais, uma vez que a utilização de máquinas é imprópria para a execução do PTRF, podendo ocasionar maiores danos ao solo e a vegetação em processo de regeneração.

De acordo com o projeto apresentado, o PTRF receberá monitoramento constante por um período mínimo de 24 meses, por meio de vistorias semestrais, havendo eventuais intervenções corretivas, quando necessário. Entretanto, será condicionado que o monitoramento seja feito por todo o período de vigência da revalidação da licença de operação. Além disso, será condicionada a apresentação de um novo cronograma de execução física do PTRF, contendo todas as etapas do projeto e ações de acompanhamento sistemático durante o período de vigência da revalidação da licença de operação.

## 5. Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras

- **Efluentes Líquidos:** vinhaça proveniente do processo industrial.



**Medida(s) mitigadora(s):** será destinada para os talhões de eucalipto para ser realizada a fertirrigação do solo na Fazenda Carvoale Malhada Grande da empresa Carvoale Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda, de acordo com a Carta de Anuência da empresa supracitada.

- **Resíduos sólidos:** cinzas oriundas da queima do bagaço

**Medida(s) mitigadora(s):** serão encaminhadas para os plantios de eucalipto como fonte de adubação.

## 7. Avaliação do Desempenho Ambiental

### 7.1. Cumprimento das Condicionantes de LO

Algumas condicionantes aprovadas na Licença de Operação nº 161/2009 de 15/09/2009 (condicionantes nº 02, 03, 06, 07, 08, 09, 13 e 16) inclusive os Planos de Controle Ambiental, de medidas mitigadoras, de monitoração ou equivalentes não foram cumpridas ou foram cumpridas fora do prazo estipulado. Devido a isto, foi gerado o Auto de Infração nº 48695/2014, lavrado em 28/03/2014 por descumprimento das mesmas.

Foi alegado pelo empreendedor que o período que a indústria funcionou foi muito pequeno devido à falta de matéria prima (cana de açúcar) na região, inviabilizando a apresentação destas condicionantes.

### Análise Condicionantes LO

Itens	Descrição da Condicionante	Prazo	Status
1	Comprovar a destinação do primeiro e do final destilado obtido no processo de destilação ("cabeça" e "calda").	60 dias*	Cumprida
2	Apresentar análise de solo da área de plantio de cana-de-açúcar e de eucalipto, devendo as amostras ser coletadas nas profundidades de 20, 40 e 60 cm nas áreas destinadas a fertirrigação.	60 dias e anualmente*	Cumprida parcialmente



3	Apresentar Relatórios de Monitoramentos em Fontes Estacionárias, para a caldeira, conforme Normas Técnicas Brasileiras (NBRs) pertinentes. Caso o nível de material particulado apresente acima dos padrões estabelecidos pela legislação ambiental (DN COPAM 11/1986), a empresa deverá apresentar proposta de medidas de controle para mitigar tal impacto.	90 dias*	Não cumprida
4	Caracterização físico-química do efluente gerado na fabricação de aguardente.	Início da próxima Safra de cana*	Cumprida
5	Executar o programa de automonitoramento descrito no Anexo II	Durante a vigência da licença*	Cumprida parcialmente fora do prazo
6	Executar o Programa de Educação ambiental para os funcionários do empreendimento e produtores de cana de açúcar do município, durante o prazo da licença de acordo com o cronograma de execução apresentado.	Durante a vigência da Licença*	Não cumprida
7	Promover o monitoramento dos resíduos sólidos, bem como dos efluentes na saída da fossa séptica, conforme o anexo II.	Durante a vigência da Licença*	Cumprida parcialmente fora do prazo
8	Ministrar curso de treinamento de prevenção e combate a incêndio aos funcionários da empresa.	Imediato*	Cumprida fora do prazo
9	Realizar o monitoramento dos efluentes líquidos oriundos do laboratório e enviar os relatórios a SUPRAM NM para a análise.	180 dias* e semestralmente.	Não cumprida
10	Adquirir matéria prima (cana de açúcar) de fornecedor regularizado ambientalmente.	Durante a vigência da Licença*	Cumprida Parcialmente
11	Construção de um galpão apropriado para armazenamento de produtos recicláveis.	120 dias*	Cumprida
12	Construção de um pátio para estocagem do bagaço de cana.	120 dias*	Cumprida fora do prazo



13	Apresentar planta de localização das terras que serão fertirrigadas com vinhoto e águas residuárias, discriminando área que será fertirrigada em cada safra. E a taxa de aplicação do vinhoto em cada ano.	90 dias*	Cumprida fora do prazo
14	Apresentar o Programa de Gerenciamento de Risco do empreendimento.	90 dias*	Cumprida fora do prazo
15	Comunicar à SUPRAM NM a respeito de qualquer modificação nos equipamentos e nos processos a serem realizados no empreendimento.	Durante a vigência da Licença*	Cumprida
16	Apresentar a ART do responsável técnico pelo projeto de fertirrigação do empreendimento apresentado no PCA.	30 dias*	Cumprida fora do prazo
17	Comprovar o atendimento das condicionantes das Portarias de Outorga: 0048/2007, 0049/2007 e 0050/2007 de 10/01/2007	60 dias*	Cumprida
18	As recomendações constantes deste Parecer Único, bem como medidas para reduzir impactos ambientais propostas no RCA/PCA, e não apresentados como condicionantes deverão ser observadas pelo empreendedor. Se necessário, a critério do órgão seccional, poderão ser objetos de determinação e cumprimento no plano de acompanhamento e fiscalização da referida licença.	Durante a vigência da Licença*	Cumprida

## 7.2. Avaliação dos Sistemas de Controle Ambiental

Algumas condicionantes aprovadas no processo de Licença de Operação, PA nº 21101/2005/002/2008, licenciado pelo Certificado LO nº 161/2009 NM, não foram cumpridas, cumpridas parcialmente ou foram cumpridas fora do prazo fixado (embora não foi constatada durante vistoria a existência de poluição ou degradação ambiental), gerando um Auto de Infração. O empreendedor alega que algumas condicionantes não foram possíveis de serem cumpridas devido a empresa ter funcionado por apenas 05 meses dentre os 04 anos de vigência da Licença Ambiental, devido à falta de matéria prima (cana-de-açúcar) ocasionada pela estiagem intensa, não tendo sido gerado nenhum impacto ambiental nos demais períodos em que o empreendimento se encontrava inoperante.



Deste modo, foi observado em vistoria e por meio das Informações Complementares apresentadas que não houve degradação e poluição no empreendimento. Assim, embora o empreendimento tenha permanecido sem operar durante a maior parte do período de vigência da Licença de Operação, foi demonstrado que o empreendimento apresentou um bom desempenho ambiental.

## 8. Controle Processual

O presente processo aborda o pedido de revalidação da Licença de Operação para a atividade de fabricação de aguardente – Classe 5 – localizada na zona rural do Município de Indaiabira.

O empreendimento possui reserva legal devidamente averbada no CRI em área de 1,4080ha. A utilização de recursos hídricos é realizada por meio de 02 poços tubulares que serão outorgados juntamente com o julgamento do presente processo.

O processo encontra-se formalizado e instruído com a documentação necessária. A análise do RADA demonstrou que a empresa cumpriu com as exigências técnicas determinadas, prestando todos os esclarecimentos técnicos de modo satisfatório.

O prazo de validade da Licença de Operação (LO PA nº 21101/2005/002/2008) foi de 04 (quatro) anos. Em consulta no Sistema Integrado de Informações Ambientais – SIAM foi verificado que a COAGRO sofreu autuação no decorrer da licença, cujo processo encontra-se com a situação análise jurídica concluída.

Tendo em vista a autuação sofrida pela empresa no decorrer da validade da LO, decorrente da prática de infração a legislação ambiental, a empresa não faz *jus* ao benefício do acréscimo de 02 (dois) anos ao prazo de vigência de sua licença, conforme disposto na Deliberação Normativa COPAM nº 17, de 17 de dezembro de 1996, *in verbis*:

Art. 1º - As licenças ambientais outorgadas pelo Conselho Estadual de Política Ambiental - COPAM são: Licença Prévia - LP, Licença de Instalação - LI e Licença de Operação - LO, com validade pelos seguintes prazos:

[...]

§ 1º - Caso o empreendimento ou atividade tenha incorrido em penalidade prevista na legislação ambiental, transitada em julgado até a data do requerimento de revalidação da Licença de Operação, o prazo de validade subsequente será reduzido de 2 (dois) anos, até o limite mínimo de 4 (quatro) anos, assegurado àquele que não sofrer





penalidade o acréscimo de 2 (dois) anos ao respectivo prazo, até o limite máximo de 8 (oito) anos. [...]

Assim, o prazo da revalidação de licença de operação permanece em 04 (quatro) anos, tendo em vista que não incide o benefício do acréscimo de 02 (dois) anos em decorrência da autuação sofrida pela empresa.

Ante ao exposto, e considerando a ausência de óbices legais à revalidação da licença de operação em apreço, sugerimos o deferimento do pedido de Revalidação da Licença de Operação do empreendimento Coagro – Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda / Fazenda Coagro Malhada Grande Angicos, para a atividade de fabricação de aguardente, situada na zona rural do município de Indaiabira, pelo prazo de 04 (quatro) anos, observadas as condicionantes constantes no parecer único, ouvida a Unidade Regional Colegiada do Conselho Estadual de Política Ambiental do Norte de Minas.

## 9. Conclusão

A equipe interdisciplinar da Supram Norte de Minas sugere o deferimento da Revalidação da Licença de Operação, para o empreendimento Coagro – Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda / Fazenda Coagro Malhada Grande Angicos, para a atividade de “Fabricação de aguardente”, no município de Indaiabira - MG, **pelo prazo de 04 anos**, vinculada ao cumprimento das condicionantes e programas propostos.

As orientações descritas em estudos, e as recomendações técnicas e jurídicas descritas neste parecer, através das condicionantes listadas em Anexo, devem ser apreciadas pela Unidade Regional Colegiada do Copam Norte de Minas.

Oportuno advertir ao empreendedor que o descumprimento de todas ou quaisquer condicionantes previstas ao final deste parecer único (Anexo I) e qualquer alteração, modificação e ampliação sem a devida e prévia comunicação a Supram Norte de Minas, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

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

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



## 10. Anexos

**Anexo I.** Condicionantes para Revalidação da Licença de Operação (REVLO) da Coagro – Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda.

**Anexo II.** Programa de Automonitoramento da Revalidação da Licença de Operação (REVLO) da Coagro – Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda.

**Anexo III.** Relatório Fotográfico da Coagro – Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda.





## ANEXO I

**Condicionantes para Revalidação da Licença de Operação (REVLO) Coagro – Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda.**

**Empreendedor:** Coagro–Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda.  
**Empreendimento:** Coagro – Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda.  
**CNPJ:** 65.146.961/0001-54  
**Município:** Indaiabira  
**Atividade:** **Fabricação de aguardente**  
**Código DN 74/04:** D-02-02-1  
**Processo:** 21101/2005/003/2013  
**Validade:** 04 anos

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II.	Durante a vigência de Revalidação da Licença de Operação
02	Apresentar novo cronograma de execução física do PTRF contendo todas as etapas do projeto e ações de acompanhamento sistemático. Este cronograma deverá contemplar o período de vigência da licença.	30 dias após a emissão da Revalidação da Licença de Operação
03	Executar o PTRF conforme cronograma de execução aprovado na SUPRAM NM enviando relatórios semestrais com apresentação de relatório fotográfico para comprovação da execução desse projeto.	Durante a vigência da Revalidação da Licença de Operação
04	Apresentar a análise de solo das áreas de plantio fertirrigadas, devendo as amostras ser coletadas nas profundidades de 20, 40 e 60 cm.	Anualmente, durante a vigência de Revalidação da Licença de Operação
05	Caracterização físico-química do efluente gerado na fabricação de aguardente e enviar os relatórios a SUPRAM NM para análise.	Semestralmente, durante a vigência de Revalidação da Licença de Operação
06	Executar o Programa de Educação Ambiental apresentado.	Durante a vigência de Revalidação da Licença de Operação
07	Promover cursos de treinamento de prevenção e combate a incêndio aos funcionários da empresa e enviar os relatórios anuais, inclusive fotográficos, à SUPRAM NM para comprovação.	Durante a vigência de Revalidação da Licença de Operação
08	Realizar a instalação de 02 poços de monitoramento (piezômetro) para avaliar se existe contaminação do solo com a vinhaça.	90 dias após a emissão desta Revalidação da Licença de Operação
09	Apresentar Plano de Aplicação da Vinhaça, conforme Deliberação Normativa COPAM nº 164/2011.	60 dias



10	Executar Plano de Aplicação da Vinhaça, conforme Deliberação Normativa COPAM nº 164/2011.	Início de cada safra, durante a vigência de Revalidação da 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.



## ANEXO II

### Programa de Automonitoramento da Revalidação da Licença de Operação (REVLO) da Coagro – Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda

**Empreendedor:** Coagro–Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda.  
**Empreendimento:** Coagro – Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda.  
**CNPJ:** 65.146.961/0001-54  
**Município:** Indaiabira  
**Atividade:** Fabricação de aguardente  
**Código DN 74/04:** D-02-02-1  
**Processo:** 21101/2005/003/2013  
**Validade:** 06 anos      **Referencia:** Programa de Automonitoramento da Revalidação da Licença de Operação

#### 1. EFLUENTES LÍQUIDOS

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Entrada e saída do sistema de tratamento de efluentes sanitários (fossa séptica)	Análise de DBO, pH, óleos e graxas, sólidos em suspensão totais, sólidos sedimentáveis	<u>trimestralmente</u>
Saída do laboratório	Análise de DBO, pH, óleos e graxas, sólidos em suspensão totais, sólidos sedimentáveis	<u>trimestralmente</u>

**Relatórios:** Enviar anualmente a Supram-NM os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá ser de laboratórios em conformidade com a DN COPAM n.º 167/2011 e deve conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises.

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

**Método de análise:** Normas aprovadas pelo INMETRO ou, na ausência delas no Standard Methods for Examination of Water and Wastewater, APHA-AWWA, última edição.

#### 2. ANÁLISE DE SOLO

Local	Parâmetro	Frequência de Análise
No local onde estão implantadas as culturas de cana-de-açúcar e plantio de eucalipto tratadas com vinhoto	Fertilidade do solo, através de análise físico-químico anual nas profundidades de 0-20 cm, 20-40 cm, avaliando as seguintes características: textura, pH, matéria orgânica, fósforo assimilável, cálcio, magnésio, alumínio, hidrogênio + alumínio, soma de bases trocáveis, CTC-efetiva, CTC Total, índices de saturação de bases e de alumínio, enxofre, bem como os	<u>Início da safra</u>



micronutrientes (ferro, zinco, cobre, manganês e boro).

**Relatórios:** Enviar anualmente a Supram-NM os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá ser de laboratórios em conformidade com a DN COPAM n.º 167/2011 e deve conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises.

## 2. Resíduos Sólidos e Oleosos

Enviar anualmente a Supram-NM, os relatórios de controle e disposição dos resíduos sólidos gerados contendo, no mínimo os dados do modelo abaixo, bem como a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas informações.

Resíduo				Transportador		Disposição final		Obs. (**)	
Denominação	Origem	Classe NBR 10.004 (*)	Taxa de geração kg/mês	Razão social	Endereço completo	Forma (*)	Empresa responsável		
							Razão social		Endereço completo

(\*) Conforme NBR 10.004 ou a que sucedê-la.

(\*\*) Tabela de códigos para formas de disposição final de resíduos de origem industrial

- 1- Reutilização
- 2 - Reciclagem
- 3 - Aterro sanitário
- 4 - Aterro industrial
- 5 - Incineração
- 6 - Co-processamento
- 7 - Aplicação no solo
- 8 - Estocagem temporária (informar quantidade estocada)
- 9 - Outras (especificar)

Em caso de alterações na forma de disposição final de resíduos, a empresa deverá comunicar previamente à Supram-NM, para verificação da necessidade de licenciamento específico.

As doações de resíduos deverão ser devidamente identificadas e documentadas pelo empreendedor. Fica proibida a destinação dos resíduos Classe I, considerados como Resíduos Perigosos segundo a NBR 10.004/04, em lixões, bota-fora e/ou aterros sanitários, devendo o empreendedor cumprir as diretrizes fixadas pela legislação vigente.

Comprovar a destinação adequada dos resíduos sólidos de construção civil que deverão ser gerenciados em conformidade com as Resoluções CONAMA n.º 307/2002 e 348/2004.

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



### 3. Efluentes Atmosféricos

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Chaminé das caldeiras	Material particulado e SO	Semestralmente

**Relatórios:** Enviar anualmente a Supram-NM os resultados das análises efetuadas, acompanhados pelas respectivas planilhas de campo e de laboratório, bem como a dos certificados de calibração do equipamento de amostragem. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional, anotação de responsabilidade técnica e a assinatura do responsável pelas amostragens. Deverão também ser informados os dados operacionais. Os resultados apresentados nos laudos analíticos deverão ser expressos nas mesmas unidades dos padrões de emissão previstos na DN COPAM n.º 11/1986 e na Resolução CONAMA n.º 382/2006.

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

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

### 4. Ruídos

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência de análise
Local onde ocorre a Moagem	Nível de pressão sonora (dB)	<u>Semestralmente</u>
Local onde ocorre a Centrifugação	Nível de pressão sonora (dB)	<u>Semestralmente</u>

Enviar anualmente à Supram-NM relatório contendo os resultados das medições efetuadas; neste deverá conter a identificação, registro profissional e assinatura do responsável técnico pelas amostragens.

As amostragens deverão verificar o atendimento às condições da Lei Estadual n.º 10.100/1990 e Resolução CONAMA n.º 01/1990.

O relatório deverá ser de laboratórios em conformidade com a DN COPAM n.º 167/2011 e deve conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises, acompanhado da respectiva anotação de responsabilidade técnica – ART.

### IMPORTANTE

- Os parâmetros e frequências especificadas para o programa de Automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da Supram-NM, face ao desempenho apresentado;



- A comprovação do atendimento aos itens deste programa deverá estar acompanhada da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), emitida pelo(s) responsável(eis) técnico(s), devidamente habilitado(s);

*Qualquer mudança promovida no empreendimento que venha a alterar a condição original do projeto das instalações e causar interferência neste programa deverá ser previamente informada e aprovada pelo órgão ambiental.*





## ANEXO III

### Relatório Fotográfico da Coagro–Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda

**Empreendedor:** Coagro–Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda.  
**Empreendimento:** Coagro – Indústria e Comércio de Produtos Agroindustriais e Florestais Ltda.  
**CNPJ:** 65.146.961/0001-54  
**Município:** Indaiabira  
**Atividade:** Fabricação de aguardente  
**Código DN 74/04:** D-02-02-1  
**Processo:** 21101/2005/003/2013  
**Validade:** 06 anos      **Referencia:** Programa de Automonitoramento da Revalidação da Licença de Operação



**Foto 01.** Galpão onde é realizada a produção do aguardente



**Foto 02.** Galpão onde é realizada a produção do aguardente



**Foto 03.** Galpão onde é realizada a produção do aguardente



**Foto 04.** Tanques onde são armazenados o aguardente



**Foto 05.** Reserva Legal com presença de espécie exótica (eucalipto) com proposta de PTRF apresentada e a ser executada.



**Foto 06.** Um dos poços tubulares que captam água para a produção do aguardente