	<b>SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL</b> <b>PARECER ÚNICO</b>	<b>Data: 19/12/2008</b> <b>Folha: 1/14</b>
---	---	---


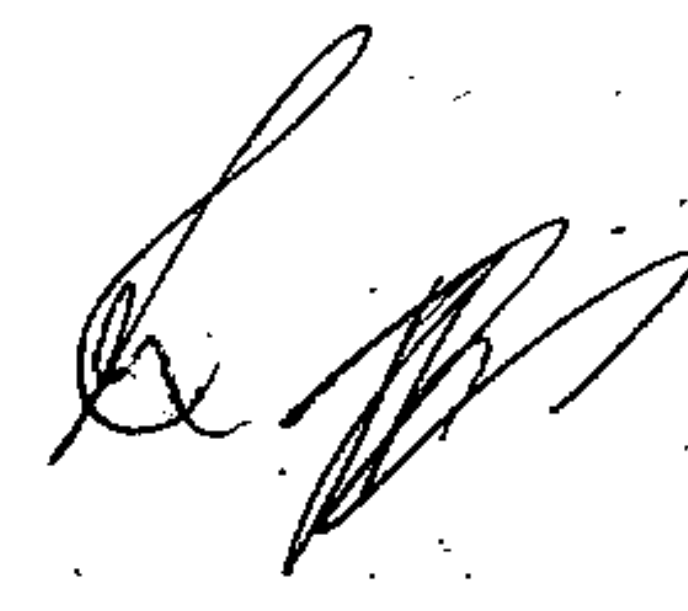
<b>PARECER ÚNICO</b>
<b>Nº 854734/2008 – SUPRAM NM</b>
Indexado ao(s) Processo(s) Nº: <b>00238/2006/002/2008</b>
Tipo de processo:
Licenciamento Ambiental ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Auto de Infração ( <input type="checkbox"/> )

### 1. Identificação

Empreendimento (Razão Social) /Empreendedor (nome completo): <b>Expresso Distribuidora de Bebidas e Alimentos Ltda</b>	CNPJ / CPF: <b>066.444.969/0001-60</b>
Empreendimento (Nome Fantasia): <b>Aguardente Velha Januária</b>	
Município: <b>Januária</b>	
Atividade predominante: <b>Fabricação de Aguardente</b> <b>Padronização, Envelhecimento e Engarrafamento de Bebidas</b>	
Código da DN da atividade principal: <b>D-02-02-1</b>	
Porte do Empreendimento: Pequeno ( <input type="checkbox"/> ) <b>Médio ( X )</b> Grande ( <input type="checkbox"/> )	Potencial Poluidor: Pequeno ( <input type="checkbox"/> ) <b>Médio ( X )</b> Grande ( <input type="checkbox"/> )
Classe do Empreendimento: 1 ( <input type="checkbox"/> ) 2 ( <input type="checkbox"/> ) <b>3 ( X )</b> 4 ( <input type="checkbox"/> ) 5 ( <input type="checkbox"/> ) 6 ( <input type="checkbox"/> )	
Fase Atual do Empreendimento: LP ( <input type="checkbox"/> ) LI ( <input type="checkbox"/> ) LP + LI ( <input type="checkbox"/> ) LO ( <input type="checkbox"/> ) <b>LOC ( X )</b> Revalidação ( <input type="checkbox"/> ) Ampliação ( <input type="checkbox"/> )	
Localizado em UC (Unidades de Conservação)? <b>( X ) Não</b> ( <input type="checkbox"/> ) Sim	
Bacia Hidrográfica: <b>Rio São Francisco</b>	
Sub Bacias: <b>Córrego da Quinta</b>	

### 2. Histórico

Inspeção/Vistoria/fiscalização ( <input type="checkbox"/> ) Não ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Sim	Relatório de Inspeção/Vistoria/Fiscalização nº SUPRAM NM 156/2008	Data: 17/11/2008
--	---	---------------------

*Eccampes*  



### 3. Introdução

O presente parecer discorre sobre a análise do pedido de Licença de Operação Corretiva (LOC), requerida pela **Expresso Distribuidora de Bebidas e Alimentos Ltda** para o empreendimento Aguardente Velha Januária, localizada no distrito Brejo do Amparo, município de Januária.

A principal atividade do empreendimento é a fabricação de aguardente. As atividades secundárias são: padronização, envelhecimento ou engarrafamento de bebidas e cultura de cana-de-açúcar.

Responde pelos estudos contidos no processo de licenciamento a empresa ARANDU Consultoria Ambiental e Soluções Agrônomicas Ltda.

Por se tratar de uma atividade modificadora do meio ambiente onde se encontra inserido, o empreendimento provoca interferências que requerem a elaboração de estudos contidos no RCA e PCA, mencionados no presente parecer, com as identificações dos impactos ambientais e as ações mitigadoras para eliminar ou minimizar tais impactos.

### 4. Controle Processual

Como ressaltado alhures, o presente processo analisa uma Licença de Operação Corretiva. O processo de LOC encontra amparo legal no artigo 14, do Decreto Estadual 44.844/08, que dispõe que *"o empreendimento ou atividade instalado, em instalação ou em operação, sem a licença ambiental pertinente deverá regularizar-se obtendo LI ou LO, em caráter corretivo, mediante a comprovação de viabilidade ambiental do empreendimento."*

O processo encontra-se devidamente formalizado, a documentação pertinente ao licenciamento foi apresentada.

O empreendimento entrou em operação em data anterior à publicação do Decreto Estadual 44.844/08. O empreendedor formalizou o processo de regularização ambiental antes da realização de qualquer procedimento administrativo pelo órgão ambiental, inclusive fiscalização (em relação à empresa). Deste modo, opera o efeito da denúncia espontânea, que exclui a penalidade decorrente da operação sem licença ambiental e impede que o empreendimento seja autuado por esta irregularidade, nos termos do artigo 15, do Decreto Estadual 44.844/08.

O empreendimento é isento do ônus da indenização dos custos de análise do processo, tendo em vista ser uma micro-empresa. O artigo 6º, da Deliberação Normativa 74/04, dispõe sobre o assunto e promove tratamento jurídico diferenciado às microempresas, que visa à eliminação/redução das suas obrigações administrativas. O amparo é constitucional e encontra arrimo no artigo 179 da CF/88. O documento comprobatório da condição de micro-empresa encontra-se às fls. 11 do processo.

A reserva legal do empreendimento encontra-se devidamente averbada, conforme certidão do registro da matrícula do imóvel juntada às fls. 10 do processo.

A publicação do pedido Licença de Operação corretiva para produção de aguardente pelo empreendimento seguiu as normas estabelecidas pela Deliberação Normativa 13/95 (fls. 129).

A outorga de direito de uso de recursos hídricos do poço tubular profundo existente no empreendimento foi concedida no processo nº. 11997/2008. A captação de água feita no Córrego da Quinta, considerada pela legislação como uso insignificante, foi devidamente cadastrada através do processo nº 011996/2008

A DN 74/04, no artigo 16, inciso III, classifica os empreendimentos de médio porte e médio potencial poluidor na classe 3. Tendo em vista esta classificação, o prazo de validade da licença deverá ser fixado em 06 (seis) anos.

Preenchidos os requisitos legais impostos para a regularização do empreendimento e tendo em vista que os estudos ambientais apresentados foram considerados satisfatórios pela equipe técnica da SUPRAM NM, opinamos pelo **DEFERIMENTO** do processo de regularização ambiental do empreendimento Expresso Distribuidora de Bebidas e Alimentos Ltda., com a concessão da Licença de Operação vinculada às condicionantes constantes dos Anexos I e II, nos termos deste Parecer Único, ouvida a Unidade Regional Colegiada do Conselho Estadual de Política Ambiental do Norte de Minas.

#### 5: Diagnóstico Ambiental

O empreendimento encontra-se em atividade e está localizado na zona rural no Distrito de Brejo do Amparo, a cerca de 4 km da sede do município de Januária, em um terreno de topografia plana de 16,78 ha. A Unidade de Conservação de Pandeiros dista de mais de 20 km do empreendimento.

O clima da região tem temperatura média anual de 18,1 °C, com 27,8 °C no mês mais quente (fevereiro) e 11,0 °C no mês mais frio (julho). A pluviometria média anual é de 1.060 mm, com 90% das chuvas concentradas entre os meses de outubro a março.

A cerca de 300 m das instalações da fábrica de aguardente encontra-se o córrego da Quinta, que é uma das divisas da propriedade. Tal curso d'água está enquadrado como classe 2, conforme a DN COPAM 01/2008 e faz parte da bacia do Rio São Francisco.

O entorno do empreendimento é formado por pequenas propriedades rurais, com ocupação de pastagens, lavouras de cana-de-açúcar e outras fábricas de cachaça.

As matérias primas utilizadas diretamente na produção da aguardente são cana-de-açúcar, fubá de milho, água tratada da COPASA, e energia elétrica da CEMIG com consumo médio mensal de 3.280 kwh/mês. Não são utilizados produtos químicos no processo de fabricação de aguardente.

As atividades produtivas desenvolvidas no empreendimento produzem resíduos sólidos, efluentes líquidos e emissões atmosféricas. Os resíduos sólidos são provenientes principalmente de restos da moagem da cana (bagaço); os efluentes líquidos são oriundos do processo da produção (vinhaça), da higienização de alguns setores do empreendimento e ainda da água de resfriamento no alambique; os efluentes atmosféricos são principalmente da queima do bagaço de cana nas caldeiras, para viabilização da destilação.

## 6. Discussão

O quadro de mão-de-obra apresentado consta um número máximo de 36 funcionários durante a safra e mínimo de 05 funcionários fora da safra. A jornada de trabalho na fabricação da aguardente é de 01 turno de 8 horas, 7 dias por semana.

A capacidade instalada é de 15 ton/dia (3.660 ton/ano) no processamento da cana e 1.800 L/dia (439.200 L/ano) na produção de aguardente.

Os equipamentos utilizados no processo produtivo são os seguintes: 01 moenda com capacidade de 4.000 kg/h; 01 decantador em aço inox volume de 500 L; 02 homogeneizadores em aço inox de 1.500 L cada; 10 dornas de fermentação em aço inox de 1.140 L cada; 08 dornas de fermentação em aço inox de 1.590 L cada; 04 destiladores de cobre de 1.000 L cada; 02 pré-aquecedores de cobre de 1.000 L cada; 02 caldeiras com capacidades nominais de 300 e 600 kg.de vapor/h; 01 envasadora manual em aço inox cap. 280 L/h; 112 dornas de armazenamento construídas em madeira umburana de 600 L cada.

A estrutura física do empreendimento é formada por edificações que abrigam escritório, laboratório, sanitários, engarrafamento, depósito e espaços para disposição de bagaço, moagem, fermentação, destilação, armazenagem e caldeiras.

O processo produtivo tem a seguinte seqüência:

- Descarga: a cana é colhida crua (sem queima), transportada por caminhões ou carretas de trator e descarregada manualmente próximo à moenda. Toda a cana-de-açúcar recebida é processada no mesmo dia, não ultrapassando o intervalo de 24 horas entre o corte e a moagem.
- Moagem: a cana-de-açúcar já limpa é introduzida na moenda manualmente. A etapa da moagem é a extração do caldo de cana para a produção da cachaça.
- Decantação: antes de ir para a etapa de fermentação, o caldo passa por um coador de tela associado a um decantador para a eliminação de partículas sólidas provenientes da moagem.
- Homogeneização: em seguida é feita a homogeneização do caldo (padronização do Brix) para que o teor de sacarose esteja no ponto adequado para o processo de fermentação.
- Fermentação: processo que consiste no desdobramento do açúcar do caldo em álcool, pela ação de microorganismos específicos, por meio de reações químicas.
- Destilação: processo físico que, através do aquecimento, permite separações químicas da substância desejável (aguardente) da indesejável (vinhoto). O aquecimento do *vinho* é feito com utilização do vapor d'água produzido pela caldeira. A etapa de destilação é feita em alambiques de cobre e condensação em serpentinas resfriadas com água.
- Armazenamento / Envazamento: a destilação da cachaça é realizada ao longo de toda a safra, de forma intermitente. A fração correspondente ao *coração* de cada destilação é separada e armazenada em recipientes de madeira (umburana) e de aço inox. Parte do produto final é comercializada sem envasamento (para exportação) e outra parte é envasada no empreendimento e comercializada para todo o Brasil. O envazamento é realizado em uma unidade automatizada com capacidade de 1.200 garrafas/dia. A produção atual de 400 garrafas/dia.

As águas utilizadas no empreendimento são oriundas de três diferentes fontes:

- Para a produção de vapor (0,20 m<sup>3</sup>/dia) e lavagem de pisos / equipamentos (1,70 m<sup>3</sup>/dia) é utilizada água captada do córrego da Quinta com captação máxima de 270 m<sup>3</sup>/mês (uso insignificante).
- Para o resfriamento (26,67 m<sup>3</sup>/dia) é utilizada água de poço tubular existente no interior do empreendimento, e já outorgado, com vazão máxima necessária de 800 m<sup>3</sup>/mês.
- Para consumo humano (2,50 m<sup>3</sup>/dia), para a incorporação de água ao produto (0,40 m<sup>3</sup>/dia) e para lavagem de garrafas para envazamento (0,60 m<sup>3</sup>/dia) é utilizada água fornecida pela COPASA. Na padronização do Brix, a água passa por um filtro de carvão ativado, para remoção do cloro.

O quadro abaixo mostra a forma de armazenamento e o consumo ou geração mensal máxima das matérias primas, insumos e produtos auxiliares no processo de produção.

Matérias primas, insumos e produtos auxiliares	Forma de armazenamento	Consumo ou geração mensal máxima
Cana de açúcar	Galpão aberto	500 ton
Bagaço de cana	Pilha a céu aberto	60 ton
Fubá de milho	Galpão fechado	0,10 ton
Óleos	Galpão fechado	20 lt
Graxa	Galpão fechado	10 kg
Garrafas, tampas e rótulos	Galpão fechado	36.000 conj
Caixa de papelão	Galpão fechado	3.000 pç


Óleos e graxas são utilizados no empreendimento para lubrificação de engrenagens da moenda

O balanço de massa do processo produtivo tem, para cada 01 tonelada de cana-de-açúcar que entra na moenda:

- Entrada: 1.000 kg de cana-de-açúcar; 530 litros de água; 0,30 kg de fubá.
- Saída: 135 kg de bagaço seco; 10 kg de cinzas; 380 litros de água; 120 litros de aguardente (cabeça); 610 litros de vinhoto; 25 litros de aguardente (cabeça); 25 litros de aguardente (cauda); a mesma quantidade de 0,30 kg de fubá.

Depois de produzida a aguardente, as cachaças de cabeça e de cauda são consideradas efluentes, juntamente com o vinhoto e as águas utilizadas para geração de vapor e lavagem de pisos, equipamentos e garrafas. Esses efluentes são direcionados, através de tubos e canaletas, a um tanque coletor (18.000 litros) concebido para que seja criado um determinado nível, sendo assim possível fazer o bombeamento até o reservatório de armazenamento (243.000 litros).

O vinhoto devidamente diluído é coletado no reservatório de armazenamento por meio de sistema de bombeamento a ser construído, para o enchimento de carreta tanque. O sistema de bombeamento será concebido de tal forma que o material impermeabilizante do reservatório fique protegido de contato mecânico, tanto do equipamento de sucção quanto de possíveis erros de manobra do operador do veículo.

	<b>SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL</b> <b>PARECER ÚNICO</b>	Data: 19/12/2008 Folha: 6/14
---	---	---------------------------------

O vinhoto é transportado até a lavoura pela carreta tanque, tracionada por trator, para ser aspergido na área de plantio. A aspersão é possível com o uso de bomba ligada à terceira força do trator.

A medida que a cana-de-açúcar é colhida, novas áreas são liberadas para a aspersão, naturalmente em áreas permitidas para tal. O controle na liberação das áreas a cada safra faz com que a aplicação do fertilizante seja realizada de forma uniforme, evitando concentrações indesejáveis.

O vinhoto contém na sua composição fósforo (P), potássio (K), nitrogênio (N), Matéria Orgânica, dentre outros, fazendo com que a sua devolução às lavouras através da fertirrigação seja indispensável como fonte de nutrientes para as plantas (N-P-K), tendo a Matéria Orgânica um desempenho que é fundamental na estruturação do solo, bem como na manutenção da microfauna.

O efluente do empreendimento é gerado de março a outubro, exatamente a época de estiagem na região, fazendo com que a sua aplicação nas lavouras de cana-de-açúcar funcione também como fornecimento de água à cultura.

Considerando a área de plantio que recebe a fertirrigação e a quantidade de vinhoto gerado no empreendimento, tem-se uma taxa de aplicação abaixo do limite estipulado pela DN COPAM nº 12/86, que é de 450 m<sup>3</sup>/ano.

A fertirrigação acontecerá somente nas áreas de plantio distantes de, no mínimo, 200 metros do curso d'água. Os dois reservatórios desativados e o novo reservatório projetado são próximos entre si e têm localização distante de cerca de 300 metros do curso d'água. Tanto a área dos reservatórios como a área fertirrigada têm nível do lençol freático bem abaixo da superfície do solo. Tal fato é confirmado através de poço raso escavado na mesma cota de superfície, cuja profundidade é superior a 12 metros e que foi desativado por estar seco.

De qualquer forma, o empreendedor deverá proceder a sondagens nas áreas para confirmação de que o nível do lençol freático está a mais de 2 metros da superfície do terreno, como é exigido na DN COPAM nº12/86.

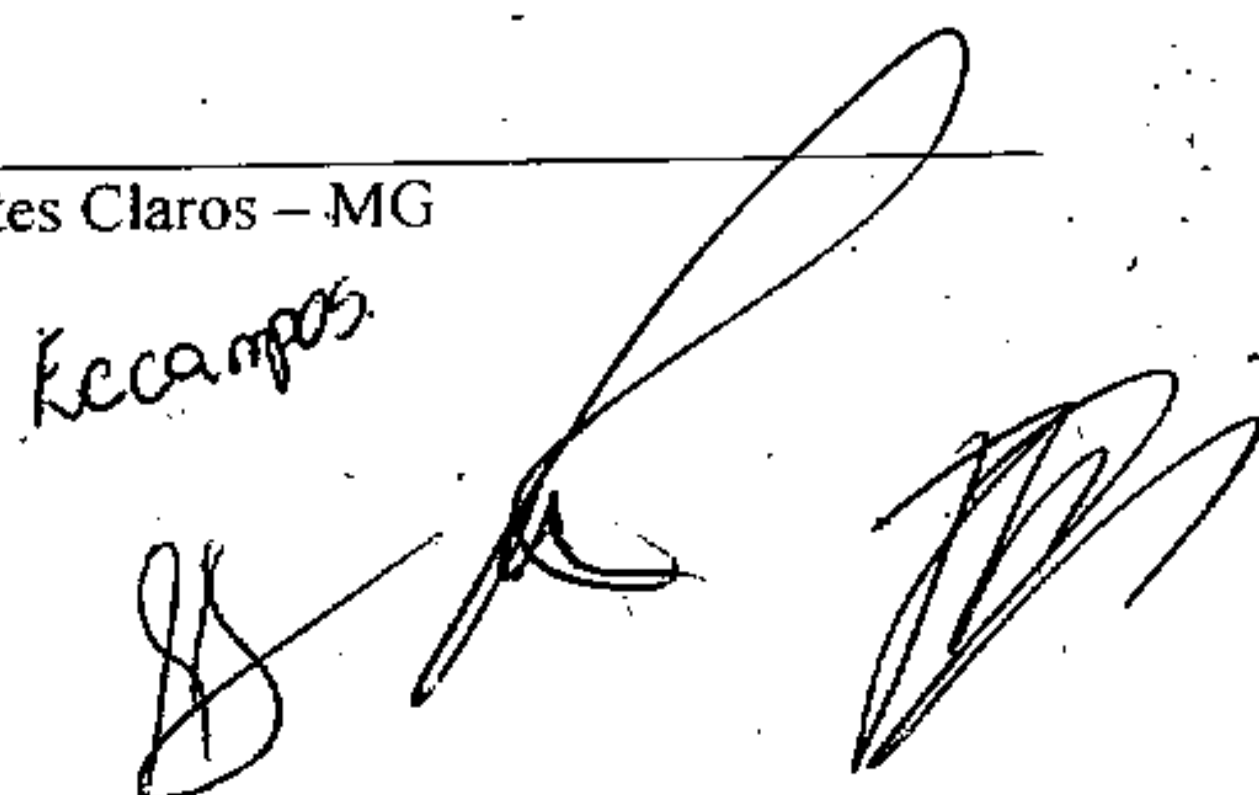
Conforme condicionante no Anexo I, as sondagens deverão ser executadas de imediato, para que a leitura seja feita no período crítico de saturação do subsolo.

O tanque coletor deve ser inspecionado periodicamente e, quando necessário, substituída a sua impermeabilização. Para essa próxima safra o tanque deverá ser reformado.

Os reservatórios existentes para armazenamento do efluente já foram desativados e esvaziados. Deverão ter o fundo raspado com máquinas para retirar o lodo depositado, que será distribuído nas lavouras de cana-de-açúcar para aproveitamento do potencial fertilizante.

O novo reservatório de armazenamento de efluentes terá um volume de 243.000 litros, escavado no solo e impermeabilizado com geomembrana PEAD – Polietileno de Alta Densidade, material utilizado em obras como aterros sanitários e industriais.

Esse volume atende às normas estabelecidas pela legislação, pois será três vezes maior que a capacidade útil prevista que é de 81.000 litros, podendo acumular efluente produzido durante 8 dias, três dias a mais que o mínimo exigido pela legislação.

*Recampos*  


Para dar mais segurança ao sistema de reservação, o bombeamento que aduz o efluente do tanque coletor ao reservatório de armazenamento será composto por duas bombas que se revezarão no bombeamento, ficando sempre uma como reserva.

No tanque receptor de efluentes será instalado um sistema de controle de nível do líquido, que será mantido em 1/3 da altura do tanque, sendo bombeado automaticamente para o reservatório de armazenamento, quando alcançado o nível máximo admitido.

A reserva legal está localizada a aproximadamente 8 km do empreendimento, na mesma sub-bacia, e é constituída de mata fechada de cerrado. Foi averbada em de 08-03-2007 com uma área de 3,4 hectares, que corresponde a 20,27% da área total do empreendimento.

## 7. Potenciais Impactos Identificados e Medidas Mitigadoras

### 7.1. Efluentes Líquidos

A geração de efluentes líquidos acontece no processo de produção, na higienização de setores do empreendimento, no resfriamento no alambique e na utilização de sanitários.

Atualmente, o esgoto sanitário não tem uma destinação adequada. Será construído um sistema de tratamento de esgoto composto de tanque séptico, filtro anaeróbio e sumidouro para atender o número de funcionários do empreendimento, conforme projeto e dimensionamento apresentado no PCA.

O vinhoto gerado no processo de produção e as águas utilizadas na higienização são misturados formando o efluente utilizado na fertirrigação. Há possibilidade de o efluente aspergido na área de plantio apresentar concentração de vinhoto acima do limite, fato que a análise de solo acusaria. Para evitar tal problema, o bombeamento do efluente do tanque receptor ao reservatório é precedido da análise do efluente no laboratório: caso a concentração de vinhoto esteja alta é adicionada água ao afluente, em dosagem adequada para a fertirrigação.

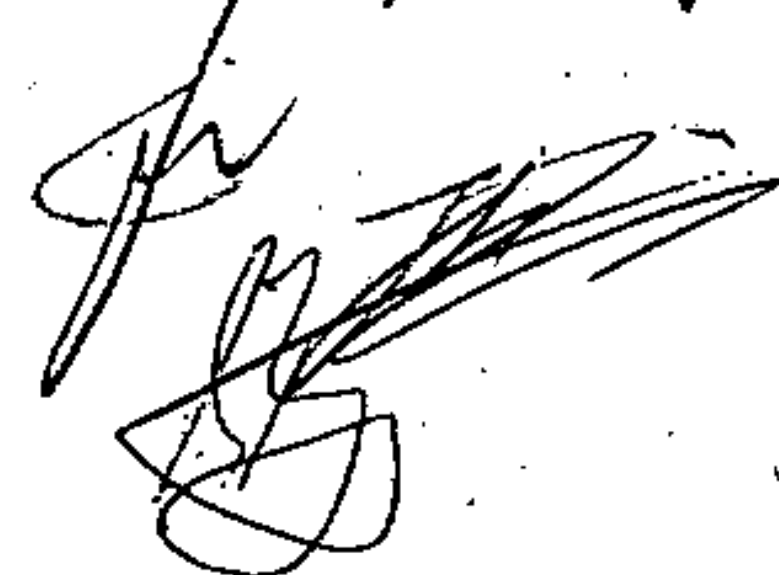
A água para o resfriamento no alambique, captada no poço tubular, não é misturada aos efluentes depois de utilizada, ficando livre de poluição. Essa água é mantida em um reservatório antes de ser lançada no curso d'água, dentro dos padrões de lançamento da DN COPAM nº 01/08.

### 7.2. Emissões Atmosféricas

A maior contribuição nas emissões atmosféricas é a queima do bagaço de cana que alimenta a caldeira, provocando fumaça e sólidos em suspensão.

O controle das emissões atmosféricas das caldeiras, tanto da fumaça como de particulados, é feita com a preservação do funcionamento adequado dos equipamentos, promovendo a combustão completa do bagaço de cana. A altura da chaminé proporciona a dispersão da fumaça.

A capacitação dos operadores de caldeira e as inspeções técnicas periódicas para avaliação das condições de funcionamento das caldeiras são fundamentais para que as emissões atmosféricas se mantenham controladas.



Há ainda efluentes atmosféricos oriundos do trânsito de veículos nos acessos à destilaria e às lavouras de produção de cana-de-açúcar. O controle dessas partículas ocorre a partir do uso de veículos em conformidade com a legislação ambiental, juntamente com a dispersão no ambiente.

### **7.3. Ruídos**

Há emissão de ruídos no empreendimento pelo funcionamento dos motores das máquinas e equipamentos. Em termos ambientais, o impacto sonoro é pouco significativo visto que o empreendimento encontra-se no meio rural, entretanto afeta diretamente os funcionários que operam as máquinas. Será minimizado tal impacto com o uso de Equipamentos de Proteção Individual, fornecidos pelo empreendedor e com manutenção periódica de máquinas e equipamentos.

### **7.4. Resíduos Sólidos**

O principal resíduo sólido é o bagaço proveniente da moagem da cana. Devido às suas inúmeras utilidades, o bagaço de cana pode ser considerado como um subproduto. Parte desse bagaço é utilizada como fonte de energia para a produção de vapor.

Atualmente, o excedente de bagaço de cana (cerca de 70%) é doado para um fabricante de tijolos, entretanto, não será mantida tal doação, estando prevista a construção de uma unidade de beneficiamento do bagaço de cana, transformando-o em briquetes para comercialização.

A área de armazenamento transitório do bagaço de cana possui pavimentação impermeabilizante, mesmo assim o material é disposto no local sobre lona plástica.

A queima do bagaço de cana gera cinzas, que são recolhidas periodicamente e lançadas na lavoura para auxílio na correção do PH do solo.

A atividade de engarrafamento gera eventuais quebras de garrafa, cuja quantidade é pequena (máximo de 4 kg/mês). Tal resíduo é disposto em recipiente adequado e enviado periodicamente ao depósito de lixo de Januária.

A limpeza dos reservatórios é realizada periodicamente. O resíduo produzido é o lodo, que é o material acumulado por sedimentação de partículas sólidas suspensas no vinhoto. O lodo retirado (em estado sólido ou semisólido) é levado para as áreas de lavoura, onde é espalhado sobre o solo, sendo extremamente benéfico para o solo.

O fermento sedimentado no fundo do tanque de fermentação é retirado periodicamente e acondicionado em recipiente adequado. A quantidade gerada é relativamente pequena e tem como aproveitamento a utilização como alimento de animais.

A quantidade mensal gerada de recipientes plásticos ou metálicos é muito pequena. Tais recipientes são reutilizados para servir de recipientes para distribuição de cinzas e transporte de areia.

O lixo doméstico produzido no empreendimento é acondicionado em tambores de metal e encaminhado ao depósito de lixo de Januária.



### 7.5. Risco de Acidentes ou de Incêndios

A operação de caldeira é uma atividade de risco de explosão, além de ter constante presença de fogo controlado, sendo necessário um sistema de prevenção e combate a incêndios. Além da área da caldeira, outras áreas no empreendimento são susceptíveis de incêndios.

As caldeiras já são submetidas a inspeções técnicas periódicas das condições de funcionamento. Foi ministrado treinamento aos funcionários do empreendimento responsáveis pela operação das caldeiras, tendo habilitação para tal atividade.

Outros procedimentos de prevenção são:

- Controle de estoque de bagaço;
- Curso de treinamento de prevenção e combate a incêndio;
- Manutenção periódica de equipamentos de segurança;
- Avaliação e manutenção periódica da parte elétrica nos equipamentos e edificação;
- Sistema de combate a incêndio através de extintores. As posições e os tipos de extintores para cada setor do empreendimento foram instalados conforme orientação de técnico do Ministério da Agricultura, que fez inspeção na empresa.

### 8. Conclusão

Os estudos ambientais apresentados no RCA/PCA com as características do empreendimento, descrição dos impactos ambientais gerados pelas atividades e as medidas mitigadoras propostas foram consideradas satisfatórias pela equipe técnica.

Face ao exposto e não tendo objeções legais, recomenda-se a Unidade Regional Colegiada-URC COPAM Norte de Minas o **deferimento** do pedido de **Licença de Operação Corretiva à Expresso Distribuidora de Bebidas e Alimentos Ltda**, para a atividade principal de **Fabricação de Aguardente** e atividade secundária de **Padronização, Envelhecimento e Engarrafamento de Bebidas de**, com validade de 6 (seis) anos, mediante o cumprimento das condicionantes do anexo I.

### 9. Parecer Conclusivo

Favorável:  Não  Sim

### 10. Validade da licença

6 (seis) anos

**Anexo I**

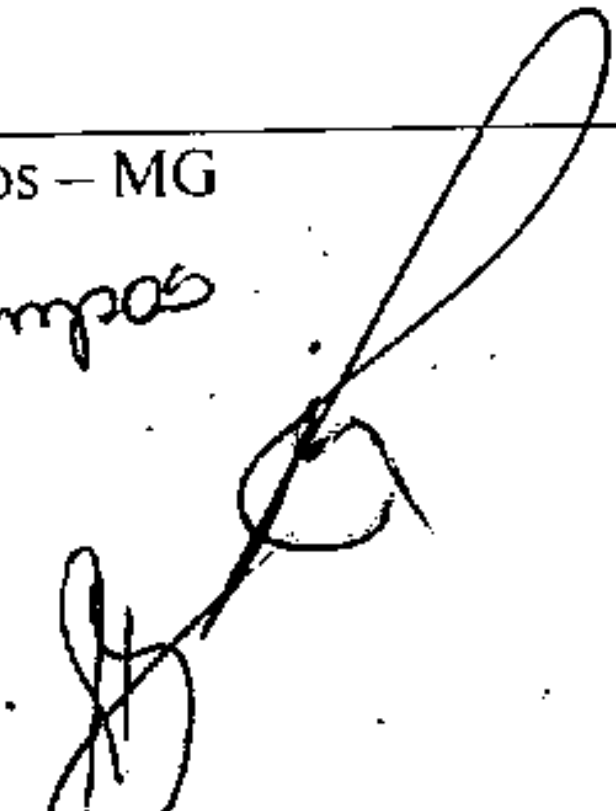
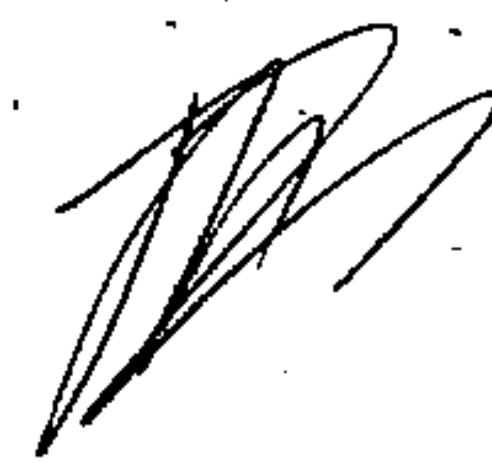
<b>PARECER ÚNICO</b>	
<b>Nº 854734/2008 SUPRAM NM</b>	
Indexado ao Processo Nº: <b>00238/2006/002/2008</b>	Validade da Licença: <b>06 (seis) anos</b>
Tipo de processo:	
Licenciamento Ambiental ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Auto de Infração ( )	
Empreendimento (Razão Social) <b>Expresso Distribuidora de bebidas e Alimentos Ltda</b>	CNPJ / CPF: <b>17.309.790/0001-94</b>
Empreendimento (Nome Fantasia) <b>Aguardente Velha Januária</b>	
Município: <b>Januária</b>	
Atividade predominante <b>Fabricação de Aguardente Padronização, Envelhecimento e Engarrafamento de Bebidas</b>	
Código da DN da atividade principal: <b>D-02-02-1</b>	
Porte do Empreendimento Pequeno ( ) Médio ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Grande ( )	Potencial Poluidor Pequeno ( ) Médio ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Grande ( )
Classe do Empreendimento: <b>3</b>	
Fase Atual do Empreendimento: <b>Licença de Operação Corretiva</b>	

**CONDICIONANTES**

Itens	Descrição da Condicionante	Prazo
1	Executar a construção de sistema de tratamento de efluentes domésticos composto de fossa séptica, filtro anaeróbio e sumidouro, de acordo com dimensionamento e projetos constantes no PCA.	90 dias
2	Proceder reforma do tanque coletor de 18.000 litros, com a troca da impermeabilização existente	60 dias
3	Executar reservatório de armazenamento de vinhoto diluído de 243.000 litros, de acordo com dimensionamento e memorial descritivo constante no PCA.	120 dias
4	Proceder às ações de raspagem do fundo dos dois reservatórios existentes e desativados. Na sequência fazer o aterramento com material da escavação do novo reservatório.	30 dias
5	Fazer o recuo da cultura da cana-de-açúcar existente em parte da faixa da Área de Preservação Permanente do curso d'água que faz uma das divisas com a propriedade	Na última colheita

6	Apresentar projeto de revegetação das faixas da Área de Preservação Permanente, onde foi procedido o recuo da cultura de cana-de-açúcar	120 dias
7	Proceder à revegetação das faixas da Área de Preservação Permanente onde foi procedido o recuo da cultura de cana-de-açúcar	No início do próximo período chuvoso
8	Instalar bomba reserva no tanque coletor juntamente com as adaptações necessárias, inclusive sistema de controle de nível do líquido efluente	60 dias
9	Proceder a sondagens do terreno nos locais de aplicação da fertirrigação e do novo reservatório de armazenamento, para confirmação do nível do lençol freático.	Imediato e antes do início da construção do reservatório
10	Ministrar curso de treinamento de prevenção e combate a incêndio.	Imediato
11	Proceder às inspeções técnicas periódicas para avaliação das condições de funcionamento e manutenções necessárias das caldeiras, da parte elétrica do empreendimento e do sistema de prevenção e combate a incêndios.	Durante a vigência da Licença
12	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
13	Promover o monitoramento dos resíduos sólidos, bem como dos efluentes na saída da fossa séptica, conforme o anexo II.	Durante a vigência da Licença
14	As recomendações constantes deste Parecer Único, bem como as medidas para reduzir os 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

*Eccampas*

## Anexo II

**Programa de Auto Monitoramento**  
**Expresso Distribuidora de Bebidas e Alimentos Ltda.**  
**Processo LOC nº 00238/2006/002/2008**

### 1. Efluentes industriais, sanitários

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência (*)
Entrada da fossa séptica e saída do filtro anaeróbio	Análises de pH, sólidos em suspensão, sólidos sedimentáveis, óleos e graxas, detergentes, DBO e DQO.	Trimestral
A montante e a jusante do lançamento de efluentes no curso d'água	Análises de temperatura, DBO, DQO, OD, pH, E. Coli, sólidos dissolvidos totais, turbidez, nitrato, fósforo, coliformes termotolerantes.	Trimestral

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

- Relatórios de análise: Enviar semestralmente a SUPRAMNM, até o dia 10 do mês subsequente, os resultados das análises efetuadas, e informar a produção industrial e número de empregados, no período. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises.
- Método de análise: Normas aprovadas pelo INMETRO, ou na ausência delas, no *Standard Methods for Examination of Water and Wastewater* APHA – AWWA, última edição.

### 2. Efluentes Atmosféricos

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência
Na saída da chaminé da caldeira	Material Particulado e SO <sub>2</sub> .	Anual.*

(\*) o prazo contado a partir da concessão da Licença.

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

### 3. Análise do Solo

Local	Parâmetro	Freqüência
No local onde estão implantadas as culturas de cana-de-açúcar	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 micronutrientes (ferro, zinco, cobre, manganês e boro).	Início da Safra

Relatórios: Enviar até o dia 10 do mês subsequente ao início da safra, os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises.

### 4. Combate a Incêndio e Segurança

Local	Parâmetro	Freqüência (*)
Nas instalações físicas do empreendimento	Plano Controle de Incêndio Industrial	Imediato
Área das caldeiras	Inspeções técnicas para avaliação das condições de funcionamento das caldeiras	Anual
Nas instalações físicas do empreendimento	Avaliação técnica das instalações elétricas do empreendimento	Anual

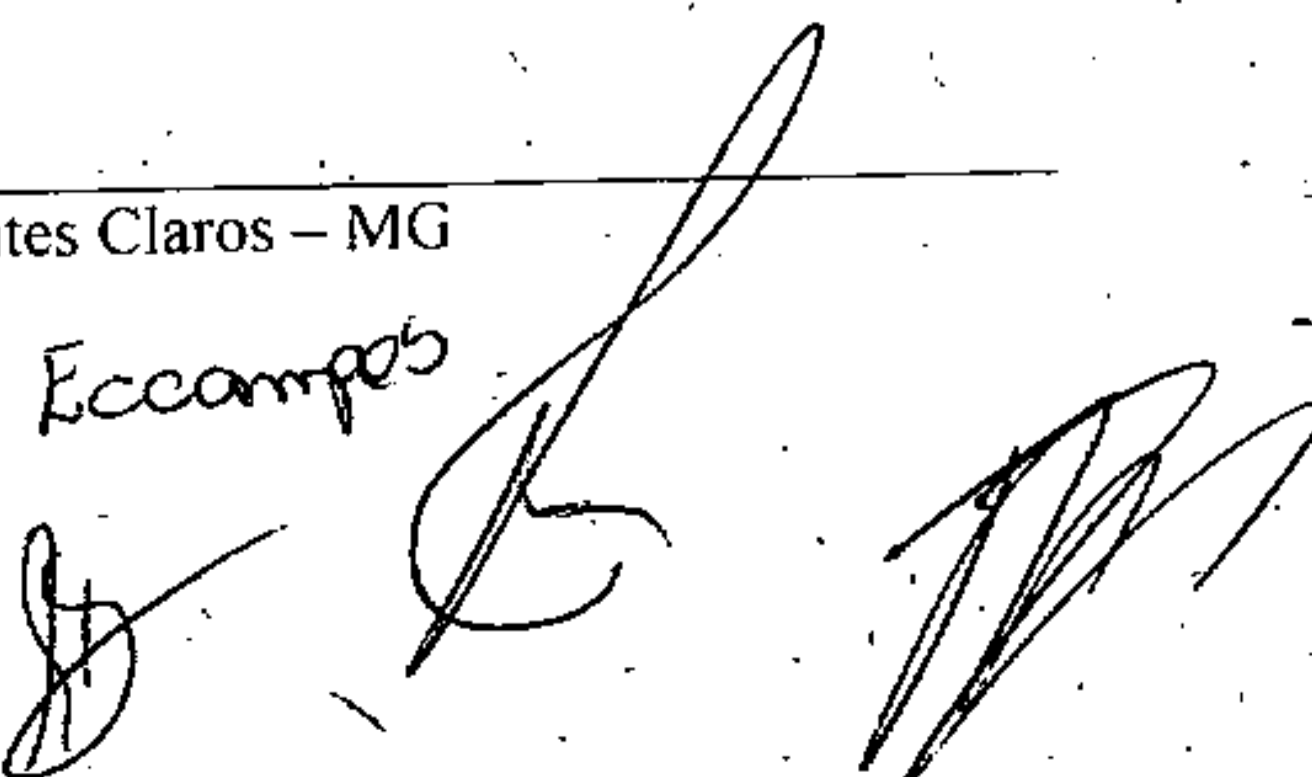
\*prazo a partir da concessão da licença.

### 5. Resíduos Sólidos

- Enviar semestralmente a SUPRAMNM planilhas mensais de controle da geração e disposição dos resíduos sólidos gerados, contendo, no mínimo, os dados do modelo abaixo, bem como a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas informações:

Resíduo		Taxa de geração no período	Transportador (nome, endereço, telefone)	Empresa receptora (nome, endereço e telefone)	Forma de disposição final (*)
Denominação	Origem				

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

*Eccampes*  


- Em caso de alterações na forma de disposição final de resíduos, a empresa deverá comunicar previamente a SUPRAMNM, para verificação da necessidade de licenciamento específico;
- As notas fiscais de vendas e/ou movimentação de resíduos deverão ser mantidas disponíveis pelo empreendedor, para fins de fiscalização;
- As doações de resíduos deverão ser devidamente identificadas e documentadas;
- As doações de resíduos deverão possuir anuência prévia do órgão ambiental;
- Fica proibida a destinação dos resíduos sólidos e oleosos, considerados como Resíduos Classe 1, segundo a NBR 10.004/2004, em lixões, bota-fora e/ou aterros sanitários, devendo o empreendedor cumprir as diretrizes fixadas pela DN COPAM 07/81, e a Resolução CONAMA 362/05 em relação ao óleo lubrificante usado;
- O empreendedor deverá cumprir o disposto nas normas ambientais e técnicas aplicáveis para resíduos sólidos enquadrados na Classe 2, segundo a NBR 10.004/2004, em especial a Deliberação Normativa COPAM nº 07/81, Resolução CONAMA nº 307/2002 e NBR 13896/97;
- Havendo no empreendimento a atividade de borracharia, deverá ser obedecido o disposto na Resolução CONAMA 258/99.

**IMPORTANTE:**

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

QUALQUER ALTERAÇÃO, AMPLIAÇÃO OU MODIFICAÇÃO DO EMPREENDIMENTO DEVERÁ SER COMUNICADA ANTES DA SUA EXECUÇÃO, À SUPRAM-NM, PARA OS DEVIDOS AJUSTES E REGULARIZAÇÃO AMBIENTAL.

**Superintendente:**  
Lais Fonseca dos Santos

**Gestor do processo:**  
Hélio de Moraes Filho

**Técnico 1:**  
Elaine Cristina Campos

**Técnico 2:**  
Josemir Luiz Dias

**Analista Ambiental/Jurídico:**  
Sandoval Rezende Santos

**Responsável pelo Setor Técnico:**  
Cláudia Beatriz Oliveira Araújo

**Assinatura / Carimbo:**

**Assinatura / Carimbo:**

Hélio de Moraes Filho  
ANALISTA AMBIENTAL  
SUPRAM NORTE DE MINAS  
MASP: 1137778-5

**Assinatura / Carimbo:**

Elaine Cristina Campos  
Analista Ambiental - SUPRAM NM  
CRQ

**Assinatura / Carimbo:**

Josemir Luiz Dias  
Analista Ambiental - SUPRAM NM  
CREA-MG

**Assinatura / Carimbo:**

**Assinatura / Carimbo:**

Montes Claros, 19 de dezembro de 2008