



PARECER ÚNICO Nº 0529427/2016 (SIAM)

INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA COPAM: 13.247/2009/001/2015	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação Corretiva – LOC		VALIDADE DA LICENÇA: 04 anos

PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS:	PA COPAM:	SITUAÇÃO:
Autorização de Perfuração de Poço	10.125/2008	Autorização concedida
Outorga	09.548/2009	Outorga deferida
Outorga	19.988/2014	Outorga cancelada

EMPREENDEDOR:	Astral – Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais LTDA	CNPJ:	04.209.501/0001-33
EMPREENDIMENTO:	Astral – Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais LTDA	CNPJ:	04.209.501/0001-33
MUNICÍPIO(S):	Montes Claros/MG	ZONA:	Urbana
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): SAD 69 LAT/Y 16° 41' 36" LONG/X 43° 50' 31"			
LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO:			
<input type="checkbox"/> INTEGRAL	<input type="checkbox"/> ZONA DE AMORTECIMENTO	<input type="checkbox"/> USO SUSTENTÁVEL	<input checked="" type="checkbox"/> NÃO
BACIA FEDERAL: Rio Vieira		BACIA ESTADUAL: Rio São Francisco	
UPGRH: SF10: Bacia do rio Verde Grande.		SUB-BACIA: Córrego Pau Preto	
CÓDIGO:	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04):		CLASSE
D-01-14-7	Fabricação de Produtos Alimentares, não especificados ou não classificados.		05
CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO:		REGISTRO:	
SEAM Solução Engenharia Ambiental Ltda		CNPJ: 07.453.204/0001-27	
Vanderson Aguiar Santos		CREA 71188/D	
Sara Rayana Costa Souza		CREA 175670/D	
AUTO DE FISCALIZAÇÃO:		DATA:	
0.145/2015		24/11/2015	

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Samuel Franklin Fernandes Maurício (Gestor Ambiental)	1.364.828-2	
Rafael Fernando Novaes Ferreira (Analista Ambiental)	1.148.533-1	
Maria Júlia Coutinho Brasileiro (Gestora Ambiental)	1.302.105-0	
Catherine Aparecida Tavares Sá (Gestora Ambiental)	1.165.992-7	
Cíntia Sorandra Oliveira Mendes (Gestora Ambiental)	1.224.757-3	
Rafaela Câmara Cordeiro (Gestora Ambiental Jurídico)	1.364.307-7	
De acordo: Cláudia Beatriz O. Araújo Versiani – Diretora Regional de Apoio Técnico	1.148.188-4	
De acordo: Yuri Rafael de Oliveira Trovão – Diretor de Controle Processual	0.449.172-6	



1. Introdução

O presente Parecer Único refere-se à análise do processo de obtenção de Licença de Operação Corretiva - LOC, Processo Administrativo - PA nº 13.247/2009/001/2015 do empreendedor/empreendimento **Astral – Indústria e Comercio de Pães e Massas Especiais LTDA**, localizada na Avenida Osmane Barbosa, nº 1.616, Planalto, Zona Urbana do Município de Montes Claros/MG.

O referido PA foi formalizado junto a Superintendência Regional de Meio Ambiente do Norte de Minas – SUPRAM NM no dia 04 de Setembro de 2015, com a apresentação dos seguintes documentos: Declaração original da prefeitura municipal informando que o local e o tipo de instalação estão conforme com as leis e regulamentos administrativos do município; Relatório de Controle Ambiental – RCA; Plano de Controle Ambiental – PCA e demais documentos necessários para formalização do processo.

De acordo com a Deliberação Normativa – DN do Conselho Estadual de Política Ambiental - COPAM nº 74/2004, a atividade principal desenvolvida pelo empreendimento é descrita como **“Fabricação de produtos alimentares, não especificados ou não classificados”**, sendo código da atividade D-01-14-7 conforme referida DN.

Considerando que a atividade desenvolvida pelo empreendimento é classificada de acordo com seu potencial poluidor/degradador como MÉDIO (geral) e considerando que o porte do mesmo é classificado como GRANDE (número de empregados ≥ 50 e área construída 3.111,43 m²), o empreendimento é classificado como de CLASSE 05, conforme referida DN nº 0.074/2004.

Os estudos ambientais (RCA e PCA) apresentados na formalização do PA foram elaborados pela empresa Solução em Engenharia Ambiental – SEAM, tendo como responsáveis técnicos Wanderson Aguiar Santos, este com registro no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia de Minas Gerais - CREA MG nº 04.0.000071188 e Sara Rayana Costa Souza, registro no CREA MG nº 04.0.0000175670.

2. Caracterização do empreendimento



O empreendimento Astral – Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais LTDA desenvolve atividade de “Fabricação de Produtos Alimentares, não especificados ou não classificados”, de acordo com DN 0.074/2004, onde fabrica produtos de **panificação industrial**.

O Quadro 01 demonstra a relação dos produtos fabricados no empreendimento, o estado físico, tipo de embalagem e o local de armazenamento de cada produto.

Quadro 1: Relação dos produtos fabricados no empreendimento

Nome	Estado físico	Tipo de embalagem	Local de armazenamento
Pão de Hambúrguer	Sólido	Saco de plástico	Galpão coberto e fechado
Pão de Hot Dog	Sólido		
Pão de Forma	Sólido		
Pães Especiais	Sólido		
Pães Integrais	Sólido		
Pão Bisnaguinha	Sólido		
Pão Sovado	Sólido		

Segue a estimativa diária de produção do empreendimento (Quadro 02), sendo produzido aproximadamente 07 toneladas por dia, considerando o número de unidade produzidas diariamente e o peso de cada unidade.

Quadro 2: Estimativa de produção diária

Produtos	Produção média (pct/dia)	Produção máxima (pct/dia)	Peso de cada unidade (kg/pct)	Produção média (kg/dia)	Produção máxima diária (kg/dia)
Pão de Hambúrguer	2.373	4.127	0,63	1.495	2.600
Pão de Hot Dog	750	1.000	1,2	900	1.200
Pão de Forma	1.700	3.060	0,5	850	1.530
Pães Especiais	522	880	0,27	141	237
Pães Integrais	1.080	1.888	0,5	540	944
Pão Bisnaguinha	552	920	0,3	165,60	276
Pão Sovado	136	300	0,45	68	135
Total	4740	12.175	-	4.159,60	6.922

No processo produtivo do empreendimento, considerados todos os produtos finais, são utilizadas



aproximadamente 47 matérias-primas. O Quadro 03 apresenta o estado físico, tipo de embalagem, local de armazenamento e o consumo de cada matéria prima.

Quadro 3: Relação de matérias-primas utilizados

Matérias-primas	Estado físico	Tipo de embalagem	Local de armazenamento	Consumo mensal	
				Máximo	Médio
Açúcar	Sólido	4	I	10.934,14 Kg	9.785,10 Kg
Açúcar Invertido	Líquido	8 - Balde	I	99,70 L	89 L
Álcool Cereais	Líquido	5	I	2.037,67 L	1.166,81 L
Alecrim	Sólido	1	I	0,29 Kg	0,23 Kg
Amarelo Ovo	Sólido	6	I	2,07 Kg	0,28 Kg
Açafrão	Sólido	1	I	0,74 Kg	0,69 Kg
Batata	Sólido	8 - Saco	III - Câmara Fria	246,90 Kg	197,70 Kg
Canela em Pau	Sólido	8 - Saco	I	24 Kg	7,5 Kg
Cebolinha Verde	Sólido	1	III - Câmara Fria	4,41 Kg	2,44 Kg
Cenoura	Sólido	8 - Caixa Papelo	III - Câmara Fria	121,76 Kg	114,29 Kg
Cobertura Aveia	Sólido	8 - Saco	I	63,80 Kg	61,00 Kg
Cobertura Int. Fit	Sólido	8 - Saco	I	45,75 Kg	42,15 Kg
Cobertura 08 Grãos	Sólido	8 - Saco	I	124,90 Kg	116,90 Kg
Desmoldante	Líquido	6	I	265 L	215 L
Essência de Baunilha	Líquido	6	I	10,09 L	8,68 L
Essência de Coco	Líquido	6	I	2,39 L	2,12 L
Farinha de Trigo	Sólido	8 - Saco	I	120.832 Kg	106.004 Kg
Farelo Integral	Sólido	8 - Saco	I	1.095 Kg	651,72 Kg
Fermento Fresco	Sólido	2	III - Câmara Fria	6.199,50 Kg	5.200 Kg
Gergelim	Sólido	3	I	347 Kg	308 Kg
Glicose	Líquido	8 - Balde	I	44,70 L	35,80 L
Glúten	Sólido	3	I	2.272,54 Kg	1.981,43 Kg
Gordura Hidrog. Pó	Sólido	3	I	337,85 Kg	319,45 Kg
Gordura de Palma	Sólido	2	I	828,35 Kg	607,74 Kg



Gord. Hidrogenada	Sólido	2	I	1.492,25 Kg	1.249,38 Kg
Gotas de Chocolate	Sólido	2	I	685 Kg	57 Kg
Ideal Life (Ireks)*	Sólido	3	I	88,50 Kg	59,71 Kg
Ideal Max (Ireks)*	Sólido	3	I	310,73 Kg	275,06 Kg
Ideal X (Ireks)*	Sólido	3	I	984,44 Kg	790,47 Kg
Leite Condensado	Líquido	7	III - Câmara Fria	3,95 Kg	2,45 L
Leite em Pó	Sólido	3	I	349,38 Kg	292,25 Kg
Manjericão	Sólido	1	I	0,24 Kg	0,22 Kg
Margarina	Sólido	8 - Balde	I	687,25 Kg	655,71 Kg
Margarina Ricca	Sólido	2	I	190,50 Kg	180,70 Kg
Mix Aveia (Ireks)*	Sólido	3	I	261,32 Kg	252,57 Kg
Mix Integral Fit (Ireks)*	Sólido	3	I	598,56 Kg	519,88 Kg
Mix 08 Grãos (Ireks)*	Sólido	3	I	404,80 Kg	375,20 Kg
Óleo de Soja	Líquido	8 - PET	I	197 L	171 L
Orégano	Sólido	1	I	0,28 Kg	0,25 Kg
Ovo Pasteurizado	Líquido	8 - Tetra Pak	III - Câmara Fria	373 L	351 L
Proprianato de Cálcio*	Sólido	3	I	606,72 Kg	527,22 Kg
Sal	Sólido	4	I	1.950,24 Kg	1.754,90 Kg
Shelf Life	Líquido	6	I	92 L	82,5 L
Gema Pasteurizada	Líquido	8 - Tetra Pak	III - Câmara Fria	296 L	79 L
Uva Passas	Sólido	2	I	298 Kg	59,50 Kg
Rustiback (Ireks)*	Sólido	3	I	34,05 Kg	14,96 Kg
X-70 (Ireks)*	Sólido	3	I	22,72 Kg	18,56 Kg
Tipos de embalagens					
1 - Sem embalagem			2 - Saco de plástico ou saco de papel acondicionado em barrica de papelão		



3 - Saco de papel reforçado	4 - Saco de plástico
5 - Bombona de plástico	6 - Frasco de plástico
7 - Lata	8 - Outro tipo (especificar)
Local de armazenamento	
I - Galpão coberto e fechado lateralmente	II - Tanque de superfície
III - Outros locais (especificar)	

O Quadro 04, apresenta os principais insumos utilizados no processo produtivo do empreendimento.

Quadro 4: Relação de insumos utilizados

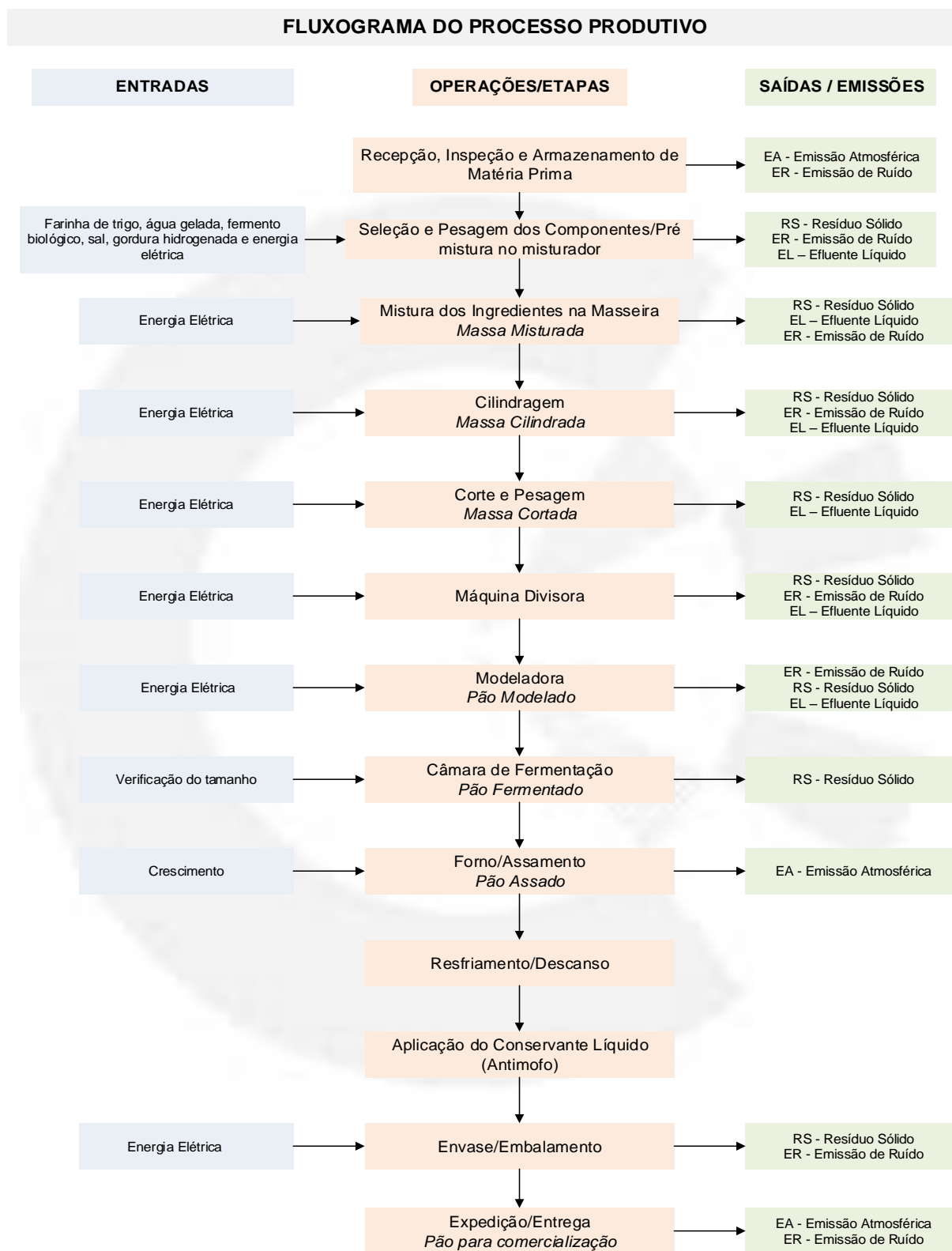
Nome	Estado físico	Tipo de embalagem	Local de armazenamento	Consumo mensal	
				Máximo	Médio
Gás GLP	Gasoso	8 - Cilindro metálico	II - Cilindro metálico	5.406 kg	4.796 kg
Óleo Diesel**	Líquido	5	I	819 litros	780 litros
Detergente	Líquido	5	I	80 litros	75 litros
Desengordurante	Líquido	5	I	-	-
Cloro	Líquido	5	I	100 litros	85 litros

*** Gerador de energia elétrica

O processo produtivo do empreendimento, conforme Figura 01, consiste basicamente em: recepção, inspeção e armazenagem de matéria prima, seleção e pesagem dos componentes. Feito isso, ocorrerá a pré-mistura no misturador, mistura dos ingredientes na amassadeira, cilindragem, corte e pesagem, divisora, modeladora, câmara de fermentação, forno/assamento, resfriamento/descanso, envase/embalamento, expedição/entrega para clientes.



Figura 1: Fluxograma do processo produtivo



Fonte: PA



Recepção, Inspeção e Armazenagem de Matéria Prima: A recepção da matéria prima ocorre na área de estocagem anexa ao setor de produção por um responsável do setor administrativo em conjunto com o responsável pelo depósito, sendo avaliada e destinada ao setor para registros contábeis e de produção.

Na recepção é observado o aspecto visual da matéria prima, prazo de validade, empilhamento máximo recomendado para cada tipo de material, conferência física e de valores confrontando o pedido x nota fiscal.

Seleção e Pesagem dos Componentes: A seleção dos insumos obedece ao tipo de produto a ser fabricado, cada receita é acondicionada em vasilhame individual para o processo de pesagem. São observados os cuidados com a higiene pessoal e o acondicionamento adequado nesta fase e em todas as fases que se sucedem, a fim de possibilitar que o produto final fique isento de qualquer sujidade. Parte do processo de mistura é realizado no misturador, onde os ingredientes secos são misturados para obtenção de maior homogeneidade. Em seguida é feito o processo de pesagem, que garante a uniformidade do produto e rendimento em cada receita feita.

Mistura dos Ingredientes na Amassadeira: Neste processo, os componentes são misturados na amassadeira com o propósito de homogeneização dos componentes sólidos e líquidos, obedecendo a uma ordem e tempo de mistura para cada tipo de produto a ser produzido.

Cilindragem: O processo de cilindragem tem por propósito dar continuidade na homogeneização da massa por meio de sucessivas passagens no cilindro, esmagando eventuais pedaços não totalmente dispersos. O cilindro é sucessivamente regulado para bitolas menores, até chegar ao “ponto” ideal da massa.

Corte e Pesagem: O corte da massa na saída do cilindro obedece a um critério de peso padrão para cada tipo de pão a produzir e que posteriormente sofrerá o processo de individualização pela divisora.

Divisora: Neste processo, a massa saída do cilindro cortada e pesada de acordo com cada pão a ser produzido é submetida a um processo de individualização, fracionando a massa em unidades padrão. A relação espessura/peso resultante desse fracionamento é que determina a forma final do produto.



Modeladora: A modeladora é o equipamento que determina o formato final dos pães produzidos através de mecanismos de regulação para o tipo de pão pretendido. Uma vez regulada a modeladora, a massa fracionada é inserida uma a uma de um lado do aparelho e sai do outro lado com o formato final. Alguns tipos de pães, embora sofram o processo de modelagem, necessitam de manipulação pelo padeiro, para ajustar formatos que as máquinas não conseguem operacionalizar.

Câmara de Fermentação: Após ter seu formato definido pela modeladora, a massa segue para câmara de fermentação, com controle de temperatura e umidade, onde fica por um período entre duas e três horas para fermentar e crescer. Até atingir o ponto de processamento (assada).

Forno / Assamento: É o processo final da linha de pães. Após a fermentação, os pães são levados ao forno para assamento, onde permanecem por períodos e temperaturas específicas para cada tipo de pão.

O empreendimento possui 07 fornos, conforme Quadro 05, que utilizam o Gás Liquefeito de Petróleo – GLP como combustível. De acordo com dados apresentados, o consumo máximo de combustível diário é de aproximadamente 193 Kg gás por dia.

Quadro 5: Fornos utilizados pelo empreendimento

Nome / marca / ano de fabricação / combustível utilizado	T. (h/dia)	C.M.C. (Kg gás/hora)	C.M.C. (Kg gás/dia)	C.N. (kcal/h)	A. (metros)
Forno de Latro / Maratan / 12.2001 / Gás	14,0	2,0	28,0	40.000,0	2,0
Forno de Latro / Haas do Brasil / 2003 / Gás	14,0	2,5	35,0	50.000,0	2,0
Forno de Latro / Maratan / 2003 / Gás	14,0	2,0	28,0	40.000,0	2,0
Forno de Latro / Maratan / 2003 / Gás	15,0	3,0	45,0	60.000,0	2,0
Forno de Latro / Maratan / 2004 / Gás	15,0	3,0	45,0	60.000,0	2,0
Forno de Latro / Maratan / 2002 / Gás	05,0	2,0	10,0	40.000,0	2,0
Forno de Latro / Maratan / 2002 / Gás	01,0	2,0	02,0	40.000,0	2,0
Total	-	16,5	193,0	330.000,0	-

T. - Tempo Médio de Operação.
C.M.C. – Consumo Máximo de Combustível.
C.N. – Capacidade Nominal.
A. - Altura da Chaminé.

Dentro da Área Diretamente Afetada - ADA, a Supergasbrás Energia possui 03 tanques aéreos com



capacidade total de armazenamento de 11.600 litros de GLP (02 tanques de 4.000 litros e 01 tanque de 3.600 litros), com o objetivo de atender a demanda de GLP do empreendimento objeto de regularização ambiental.

Cabe ressaltar que foi realizado no dia 11 de Janeiro de 2015 pela empresa INSPESEG – Inspeção e Segurança LTDA, inspeção de segurança nos referidos tanques, em atendimento a norma NR-13, e Portaria nº 0.594/2014 da Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho.

A INSPESEG faz as seguintes conclusões nos relatórios de inspeções realizadas:

O reservatório encontra-se em bom estado e em condições satisfatórias para utilização normal dentro dos parâmetros estabelecidos.

A próxima inspeção de acordo com a classificação do recipiente sob pressão (NR-13 item 13.5.1 alínea “e”), deverá ser realizada até:

Exame externo: Até 11.02.2017

Exame interno: Até 11.02.2019

(...)

Resfriamento / Descanso: Assim que os pães completam o ciclo de assada, esses são retirados dos fornos e colocados em peneiras ou armários, onde fica por períodos de tempo para resfriamento, até alcançarem a temperatura ideal para seguirem para o processo de envase/embalamento.

Expedição / Entrega: Finalmente após todo o processo de produção e envase dos pães, este é armazenado em grades próprias para o transporte e bom acondicionamento destes no local adequado, prontos para serem comercializados e transportados para os clientes

Quadro 6: Principais equipamentos

Nome do equipamento / marca / ano de fabricação	Quantidade existente	Capacidade nominal do equipamento
Máquina de embalar pão / Rodopack / 2012	02	60 pacotes/minuto
Sistema de Impressão Jato a Tinta / Vídeo Jet / 2012	01	100 pacotes/minuto
Sistema de Impressão Jato a Tinta / Vídeo Jet / 2013	01	100 pacotes/minuto
Máquina Selovac BII / Selovac / 2011	01	20 pacotes/minuto



Máquina Selovac 300 BII / Selovac / 2013	01	30 pacotes/minuto
Fatiadora de Frios Rodi 170 / Incalfer / 2014	01	300 fatias/minuto
Divisora para bisnaga / Inove / 2014	01	100 Kg massa/hora
Maquina empacotadeira automática / SCM Máquinas / 2014	01	40 Kg massa/hora
Amassadeira AB 50 KG / Progresso	02	10 Kg massa
Amassadeira Espiral AB 200 KG / Progresso / 2013	02	200 Kg massa
Divisora Boleadora RP 22 / Progresso / 2007	01	4.400 Pães hora
Cilindro Automático CLA-600 / Progresso / 2013	03	20 Kg massa
Grupo Automático GA-500 / Progresso / 2014	01	12.000 pães/hora
Máquina Fitolho MF 10 / PMAN / 2009	02	3.200 pães/hora
Fatiadora Automática – Modelo Serra-Fita / Paulistinha	01	1.000 pães/hora
Estufa de fermentação / HAAS	02	300 Kg massa/hora

A Companhia Energética de Minas Gerais – CEMIG é fornecedora de energia elétrica para o empreendimento. O mesmo ainda possui um gerador de energia elétrica que segundo empreendedor é utilizado em horário de pico – das 18:00 às 20:00 – ou em caso de falta de energia. O mesmo encontra-se em local fechado com piso impermeabilizado (concreto).

2.1. Usos anteriores do terreno

O terreno onde está implantado o empreendimento situa-se na zona urbana do município de Montes Claros/MG, podendo ser caracterizado pela presença de manchas de uso residencial de alta densidade populacional, além de indústrias, instituições educacionais, locais de recreação e comércios.

Para a instalação do empreendimento em questão, foi utilizada a infraestrutura já existente de uma antiga empresa de telefonia, no qual utilizava o local como Centro de Treinamentos.

2.2. Escolha da área de implantação do empreendimento

A escolha do local de implantação do empreendimento foi fundamentada na facilidade de escoamento da produção, também devido à infraestrutura já existente no local advinda da antiga



empresa de telefonia que ali se encontrava, facilitando a reutilização dessas estruturas físicas, reduzindo assim os custos de investimentos, além do município de Montes Claros/MG ser o centro consumidor dos produtos do empreendimento.

Juntamente com os aspectos anteriormente citados, a escolha do município de Montes Claros/MG foi consequência de negociações entre o empreendimento e a Prefeitura local, que se mostrou interessada em receber um empreendimento de porte significativo, garantindo a geração de empregos para a região e contribuindo para o aumento do recolhimento de fundos para serem investidos na cidade.

3. Caracterização ambiental

A inserção de um empreendimento em suas diversas etapas, planejamento, implantação e operação, podem produzir modificações, positivas e negativas, sobre as relações ambientais existentes.

As áreas de influência de um empreendimento podem ser conceituadas como o território que receberá os potenciais impactos, diretos e indiretos, sobre os diversos aspectos ambientais (físico, biótico e socioeconômico), avaliando os componentes ambientais e suas interações com o meio.

A sua delimitação tem como objetivo executar uma descrição e análise integrada dos meios físico, biótico e antrópico e suas interações, de modo a caracterizar a qualidade ambiental da área de influência e sua capacidade de suporte antes da implantação do empreendimento. A identificação dos impactos ambientais requer a delimitação de áreas onde existe a probabilidade de se identificarem essas modificações e as respostas dos aspectos ambientais.

3.1. Definição das áreas de influência do empreendimento

a) Área Diretamente Afetada relativa aos meios físico e biótico – ADA-mfb: São as áreas sujeita aos impactos diretos da instalação e operação do empreendimento, devendo ser consideradas na delimitação dessa área todas as etapas de expansão do empreendimento, caso estejam previstas. Deverão constar obrigatoriamente como ADA toda a área útil do empreendimento.



Considerando que o empreendimento em questão está em operação, considerou-se como ADA-mfb o terreno do empreendimento, conforme pode ser observado no mapa a seguir.

b) Área de influência relativa aos meios físico e biótico – AI-mfb: É a área contida na sub-bacia hidrográfica na qual se insere o empreendimento. Logo, a AI-mfb foi definida como a Bacia do Córrego Pau Preto.

c) Área Diretamente Afetada relativa ao meio socioeconômico – ADA-mse: compreendem, além da própria área diretamente afetada com relação aos meios físico e biótico, também as áreas das propriedades rurais e das localidades urbanas próximas da área de inserção do empreendimento, as quais poderão sofrer influência deste em decorrência de alteração de uso e ocupação do solo; alteração de estrutura fundiária; perda de ocupação pelas pessoas que atualmente trabalham nas terras a serem adquiridas pelo empreendedor; absorção, pelo empreendimento, das pessoas que atualmente trabalham nas terras a serem adquiridas pelo empreendedor; interação com os trabalhadores do projeto inerente ao empreendimento, nas fases de instalação ou de operação; incremento de tráfego de veículos pesados nas fases de instalação ou de operação; afluência de população em busca de oportunidades de emprego.

Considerou-se como a ADA-mse o município o Município de Montes Claros/MG

d) Área de influência relativa ao meio socioeconômico – AI-mse: Compreende obrigatoriamente o município em cujo território se insere a ADA-mse, podendo incorporar outros municípios que porventura recebam impactos diretos ou indiretos do empreendimento, como por exemplo: municípios que possam ser alvo da fixação de residências de empregados nas fases de instalação e de operação do empreendimento; municípios que possam funcionar como referência de apoio no roteiro viário para acesso ao empreendimento; municípios que possam ser alvo de fixação de residência e/ou de busca de novas ocupações pelas pessoas que porventura sejam deslocadas de suas residências ou ocupações, em decorrência da diminuição, desativação ou alteração das atividades econômicas na área (ADA-mse).

Sendo assim, definiu-se como a AI-mse o município de Montes Claros/MG. Vale destacar que as



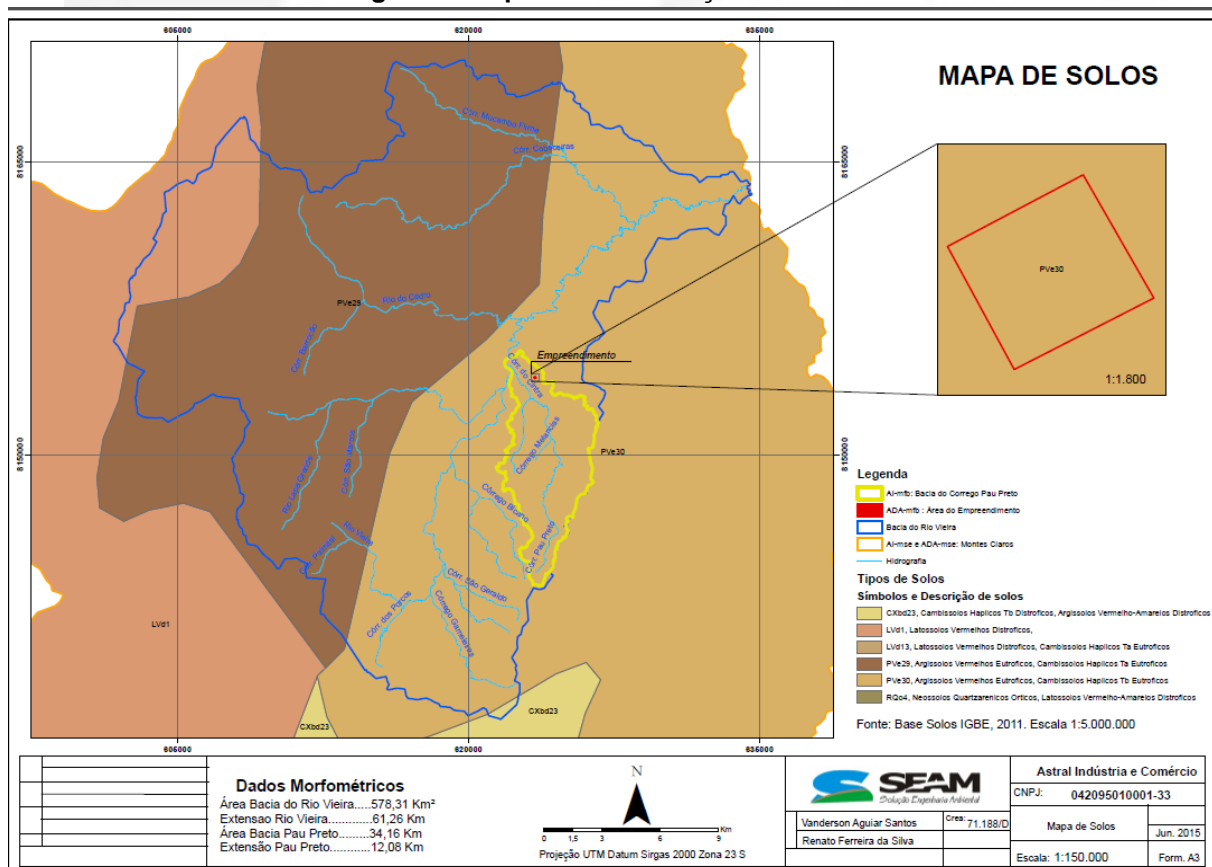
áreas de influência referente ao Meio Socioeconômico foram definidas como o município de Montes Claros, considerando que as atividades desenvolvidas pelo empreendimento não afetam significativamente outros municípios, dessa maneira considerou-se uma só área para a ADA-mse e AI-mse.

3.2. Aspectos ambientais.

O empreendimento Astral Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais Ltda localiza-se na zona urbana do município de Montes Claros/MG, na região Norte de Minas Gerais. A cidade de Montes Claros possui uma área total de 3.568,941 km² (IBGE, 2010).

Na ADA-mfb e AI-mfb do empreendimento há predominância de solo PV e 30 – Argissolos Vermelhos Eutróficos, Cambissolos Haplicos Tb Eutróficos, conforme pode ser observado no mapa de classificação de solos a seguir.

Figura 2: Mapa de classificação dos solos



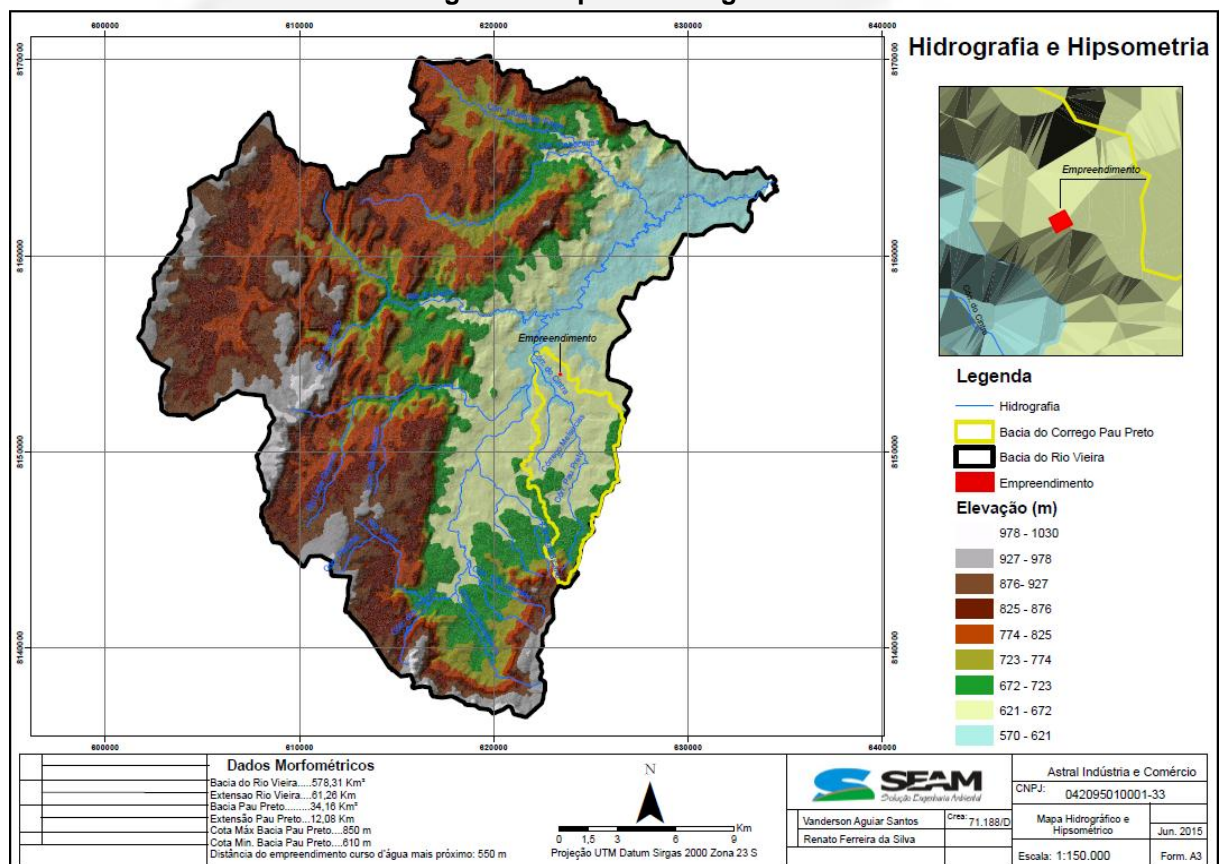
Fonte: PA



O empreendimento em questão está inserido na Bacia Hidrográfica do Rio Vieira, mais especificamente na Sub-bacia do Córrego Pau Preto, sendo essa última definida com a AI-mfb.

Conforme pode ser observado no mapa a seguir, a Sub-bacia do Córrego Pau Preto é formada pelos córregos Melancias, Pau Preto e Cintra, sendo que o Córrego Cintra dista 550 metros do empreendimento. Percebe-se, ainda, que a hipsometria do terreno varia entre as cotas de 723 m a 774 m, o qual pressupõe a baixa susceptibilidade a alagamentos.

Figura 3: Mapa da hidrográfica



Fonte: PA

3.2.1. Meio biótico

Flora: A ADA do empreendimento está inserida na zona urbana da cidade de Montes Claros/MG, consequentemente em área já antropizada e apresenta baixa densidade vegetal.

Fauna: Cabe destacar que a área em estudo (ADA-mfb), por se localizar integralmente em área



urbanizada, encontra-se antropizada, com as formações vegetais descaracterizadas e a fauna nativa afugentada.

3.2.2. Meio socioeconômico

A cidade de Montes Claros/MG possui uma população de aproximadamente 360.000 habitantes, sendo que, deste total, 308.000 compõe sua população urbana (IBGE, 2014).

O município conheceu o progresso em todos os setores, industrializou-se, desenvolveu a cultura e as comunicações, modernizou os transportes e a infraestrutura, e com sua emancipação, tornou-se o mais importante polo de desenvolvimento do Norte de Minas, e a quinta maior cidade do Estado (BARBOSA, 2008).

Conforme relatado por Barbosa (2008), Montes Claros é considerada um polo de atração populacional, estendendo sua influência sobre os demais municípios vizinhos. Em Minas Gerais, polariza principalmente as regiões Norte e Nordeste, onde sua influência não se restringe apenas ao campo da economia, como cidade polo-industrial ou como prestadora de serviços com destaque nas áreas da saúde e da educação. Sua influência é também política e administrativa, de centro regional.

Montes Claros vem se firmando como cidade universitária, contando com 7 instituições de ensino superior que disponibilizam cerca de 30 cursos à população, além de 214 escolas de ensino fundamental e médio. Na área da saúde, o município conta com 23 centros de saúde, sendo 15 na sede.

A infraestrutura de transporte dispõe de um aeroporto, ferrovia, e uma rodoviária.

Na economia, Montes Claros se destaca na agroindústria, pecuária e prestação de serviços, possuindo ainda algumas indústrias tradicionais de destaque.

4. Utilização e intervenção em recursos hídricos.

O empreendimento possui Outorga de Direito de Uso de Águas Públicas Estaduais, Portaria nº 02.979/2011 de 07/10/2011, na modalidade de captação de água subterrânea por meio de poço



tubular já existente. Além desta fonte, o empreendimento ainda possui abastecimento da Companhia de Saneamento de Minas Gerais – COPASA.

Quadro 7 - Características técnicas da referida outorga

Outorgado:	Astral – Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais LTDA.
CPF/CNPJ:	04.209.501/0001-33.
PA n°:	09.548/2009
Curso D'água:	Poço Tubular.
Bacia Estadual:	Rio do Vieira.
Bacia Federal:	Rio Verde Grande.
Ponto de Captação:	16° 41' 36" S e 43° 50' 31 W.
Vazão Outorgada:	5,5 (M³/h).
Prazo:	05 anos – Validade até 07/10/2016.
Município:	Montes Claros/MG.

A água explotada do poço tubular é bombeada para o reservatório de metal, com capacidade para armazenar 12.000 litros de água, passando pelo sistema de tratamento e depois armazenada no reservatório de 5.000 litros para uso industrial.

Foto 1: Poço Tubular



Fonte: PA



O tratamento da água explotado é realizado por meio de abrandador. Destaca-se que o abrandamento é o tratamento para redução de teores de sais (redução de dureza), tornando a água leve, pura e saudável, evitando a formação de incrustações em tubulações.

Equipamentos utilizados para tratamento e armazenamento da água explotada do poço artesiano:

- **Reservatório de Água Bruta**

Material:	Metal.
Capacidade:	12.000 litros.
Localização:	11 m de distância do poço artesiano e 7 m do solo.
Base:	Cimento/concreto.

- **Tratamento da Água**

01 Purificador Central Fusati	
Diâmetro:	300 m/m
Altura:	1.150 m/m
Estrutura:	Aço Inox 304
Peso:	127 kg
Vazão:	1.000 l/h
Conexões:	25 m/m
Elementos filtrantes:	Sete camadas de Cristal Quartzo e uma camada de carvão ativado.
Manutenção:	Anual.
Função:	Retenção de resíduos particulados em suspensão.
Retrolavagem:	Semanal.

01 Filtro Abrandador Fusati	
Diâmetro:	300 m/m
Altura:	1.150 m/m
Estrutura:	Aço Inox 304
Peso:	108 kg
Vazão:	1.000 l/h
Conexões:	25 m/m
Elementos Filtrantes:	Resina Catiônica Esférica tipo Gel C-110 com Crepina Cônica.



Hidrômetro:	Sistema multi-jato 1"
Manutenção:	Anual
Função:	Retenção de Calcário

• **Reservatório de Água Tratada**

Material:	Polietileno.
Capacidade:	5.000 litros
Localização:	4 m de distância do poço artesiano e 6 m do solo
Base:	Metálica.

5. Autorização para Intervenção Ambiental (AIA)

Considera-se intervenção Ambiental, de acordo com o Art. 1º da Resolução conjunta SEMAD/IEF nº 01.905/2013.

I - intervenção ambiental:

- a) supressão de cobertura vegetal nativa, com ou sem destoca, para uso alternativo do solo;
- b) intervenção com ou sem supressão de cobertura vegetal nativa em áreas de preservação permanente - APP;
- c) destoca em área remanescente de supressão de vegetação nativa;
- d) corte ou aproveitamento de árvores isoladas nativas vivas;
- e) manejo sustentável da vegetação nativa;
- f) regularização de ocupação antrópica consolidada em APP;
- g) supressão de maciço florestal de origem plantada, tendo presença de sub-bosque nativo com rendimento lenhoso;
- h) supressão de maciço florestal de origem plantada, localizado em área de reserva legal ou em APP;
- i) supressão de florestas nativas plantadas que não foram cadastradas junto ao Instituto Estadual de Florestas - IEF;
- j) aproveitamento de material lenhoso.

Considerando que o empreendimento já se encontra instalado em área urbana totalmente antropizada e não realizará nenhuma das intervenções supracitadas, não se aplica a Autorização



para Intervenção Ambiental – AIA.

6. Reserva Legal

Entende-se por Reserva Legal, de acordo a Lei nº 20.922/2013:

Art. 24. Considera-se Reserva Legal a área localizada no interior de uma propriedade ou posse rural, delimitada nos termos desta Lei, com a função de assegurar o uso econômico de modo sustentável dos recursos naturais do imóvel rural, auxiliar a conservação e a reabilitação dos processos ecológicos e da biodiversidade, abrigar a fauna silvestre e proteger a flora nativa.

Considerando que o empreendimento está localizado na Zona Urbana do Município de Montes/MG, o empreendimento não está sujeitos à constituição de Reserva Legal.

7. Impactos ambientais e medidas mitigadoras

7.1. Efluentes líquidos

Na gestão dos efluentes líquidos gerados pelo empreendimento foram observados os efluentes sanitários, industriais e pluviais. Contudo, conforme Declaração da Companhia de Saneamento de Minas Geria – COPASA, o empreendimento está cadastrado junto a esta companhia sob a matrícula nº 108.181.952, onde o empreendimento é atendido com o abastecimento de água, coleta e tratamento de esgoto. A declaração apresentada ainda afirma que as instalações internas de esgotamento estão em conformidade com as normas exigências da COPASA.

Com relação aos efluentes industriais, estes são provenientes da higienização das máquinas, equipamentos, utensílios, e instalações. Contudo, de acordo com o RCA/PCA, esses efluentes se assemelham as características dos efluentes domésticos, constituindo-se de efluente com baixa carga orgânica, óleos e graxas, e sem a presença de metais pesados, sendo o mesmo lançado diretamente ao sistema de coleta de esgoto da COPASA, conforme declaração supracitada.



7.2. Resíduos sólidos

Os resíduos gerados pelas atividades do empreendimento são considerados em sua maioria Classe II, (Resíduos Não Perigosos) representados principalmente por papel, papelão, plástico, oriundo de embalagens de matérias primas, e material de escritório, etc.

Os resíduos Classe I, (Resíduos Perigosos) considerados como perigosos, são gerados em menor quantidade, conforme pode ser observado no quadro abaixo.

Quadro 8: Geração de Resíduos

Nome do resíduo	Equipamento ou operação geradora do resíduo	NBR 10.004/2004	Geração mensal máxima
Papel / Papelão	- Recebimento de matérias primas; - Setor de embalagem de produto acabado; - Setor administrativo.	II – A	938,25 kg/mês
Baldes de plásticos	- Recebimento de matéria primas; - Setor de produção.	II – A	50 un/mês
Bombonas plásticas de 200 L	- Recebimento de matérias primas e insumos; - Setor de produção.	II – A	6 un/mês
Bombonas plásticas 50 L	- Recebimento de insumos; - Setor de limpeza.	II – A	5 un/mês
Frascos plásticos	- Recebimento de matérias primas e insumos; - Setor de produção.	II – A	58 un/mês
Resíduos não recicláveis	- Resíduos do setor administrativo, refeitório e instalações sanitárias.	II – A	2595 kg/mês
Sucatas metálicas	- Resíduos provenientes das atividades de substituição de peças do maquinário.	II – B	50 kg/mês
Resíduo orgânico (pães e massas)	- Processo produtivo e retorno de vendas.	II – A	2267,60 kg/mês
Lâmpadas	- Resíduos provenientes da substituição de lâmpadas queimadas.	I	10 un/mês



Óleo lubrificante usado	- Resíduos provenientes da substituição dos óleos lubrificantes dos equipamentos.	I	4 L/mês
Embalagens de óleo lubrificante	- Resíduos provenientes da utilização de óleo para manutenção dos equipamentos.	I	4 un/mês
Caixas plásticas para acondicionamento de pães	- Armazenamento e transporte	II - A	374 un/ano

Com o objetivo de diminuir os riscos provenientes da inadequada disposição de resíduos sólidos ao meio ambiente, foi instalado no empreendimento a coleta seletiva, conforme observados nas fotos abaixo.

Foto 2: Coleta seletiva



Fonte: PA

Foto 3: Coleta seletiva



Fonte: PA

O armazenamento dos resíduos gerados pelo empreendimento deverá atender as exigências das normas ambientais, em especial as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT nº 11.174 e ABNT nº 12.235, que dispõem respectivamente sobre o Armazenamento de Resíduos Classe I e o Armazenamento de resíduos Classe II. Com o objetivo de atender essas exigências, foi instalada no empreendimento uma central de armazenamento de resíduo, conforme proposto no PCA.



Foto 4: Central de resíduos



Fonte: PA

Foto 5: Central de resíduos



Fonte: PA

Com relação à destinação dos resíduos, o empreendedor apresentou proposta comercial com a empresa SERQUIP - Tratamento de Resíduos MG Ltda, para a destinação dos resíduos perigosos e proposta comercial com a empresa Recitec Reciclagem Técnica do Brasil Ltda, para a destinação dos resíduos passíveis de reciclagem.

Contudo, na destinação dos resíduos classe I e II, o empreendedor deverá observar e cumprir as condicionantes nº 01, 02, 04, 05, 06 e 07, conforme anexo I deste Parecer Único.



7.3. Ruídos

De acordo com o Laudo de Ruídos apresentado no processo, foi verificado que o funcionamento do empreendimento não produz níveis de pressão sonora fora dos limites do terreno, apresentando, portanto, valores em conformidade com a Lei Estadual nº 10.100/1990.

7.4. Emissões atmosféricas

De acordo com os estudos apresentados, os fornos utilizados pelo empreendimento, são as principais fontes de geração de efluentes atmosféricos no empreendimento. Entretanto é utilizado como combustível, o Gás Liquefeito de Petróleo – GLP, sendo este considerado um combustível com reduzido potencial poluidor, uma vez que não gera emissões significativas dos principais poluentes atmosféricos relacionados com a combustão. Nesse sentido, foi informado que o GLP:

- Mistura-se facilmente com o oxigênio, assim, a sua queima é rápida e eficiente, gerando menor quantidade de resíduos (fuligem);
- Por possuir teores mais altas de hidrogênio em suas moléculas, comparativamente aos combustíveis líquidos, sua combustão gera menor emissão de CO₂ e NO_x;
- Por possui baixo teor de enxofre em sua composição, conseqüentemente, baixas emissões de SO_x;

De acordo com a Supergasbrás:

O Gás LP é um produto natural do processo de extração do gás natural. É também um resultado automático do processo de produção de refino de petróleo. Com baixo teor de carbono, é um combustível fóssil pouco poluente e, assim, vem sendo reconhecido pelos governos ao redor do mundo pela contribuição para melhorar a qualidade do ar e reduzir as emissões de gases do efeito estufa. (Fonte: <https://www.supergasbras.com.br/gas-lp/>, 10/05/2016).

Ainda existe no empreendimento a emissão atmosférica proveniente do trânsito de veículos no pátio de carga/descarga sendo que todas as vias internas possuem calçamentos (bloquetes), portanto, gerando pouco material particulado.



8. Programas e/ou Projetos.

8.1. Programa de Educação Ambiental Astral

O empreendedor apresentou o seguinte programa: "Programa de Educação Ambiental Astral: Um Compromisso com o Meio Ambiente", sendo este destinado a capacitação e conscientização dos colaboradores da Astral, visando atitudes ambientalmente saudáveis no processo produtivo.

Objetivo geral: promover um amplo processo de informação e conscientização dos colaboradores da Astral em relação à adoção de medidas de preservação ambiental e uso consciente de recursos naturais no processo produtivo.

Objetivos específicos: propiciar o conhecimento adequado sobre preservação ambiental, bem como os impactos ambientais que estão relacionados à atividade desenvolvida e as consequências sobre o meio ambiente, saúde e segurança das pessoas da vizinhança; promover a conscientização em relação à separação dos resíduos sólidos, visando uma seleção adequada dos resíduos e evitar o desperdício de água e materiais por meio da conscientização dos colaboradores.

8.2. Auto de Vistoria de Corpo de Bombeiro – AVCB

O empreendimento possui projeto de combate a incêndio em análise no Corpo de Bombeiros, conforme protocolo 3218-7403/4 a CIA PV.

9. Compensações

A Lei nº 09.985/2000, que institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza e dá outras providências, estabelece os casos de compensação ambiental, conforme Art. 36 da referida lei.

Art. 36. Nos casos de licenciamento ambiental de empreendimentos de significativo impacto ambiental, assim considerado pelo órgão ambiental competente, com



fundamento em estudo de impacto ambiental e respectivo relatório - EIA/RIMA, o empreendedor é obrigado a apoiar a implantação e manutenção de unidade de conservação do Grupo de Proteção Integral, de acordo com o disposto neste artigo e no regulamento desta Lei.

Considerando que a atividade desenvolvida pelo empreendimento não causa significativo impacto ambiental, sendo formalizado processo administrativo sem a apresentação do EIA/RIMA, não se aplica a compensação ambiental, conforme Art. 36 da Lei nº 9.985, de 18 de Julho de 2000.

10. Controle Processual

Conforme acima demonstrado, trata-se o presente de uma solicitação de Licença de Operação Corretiva (LOC) para o empreendimento Astral Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais Ltda.-ME.

Sobre a concessão de Licença em caráter corretivo, o art. 14 do Decreto Estadual 44.844 de 2008 dispõe: "*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 formalizado com a documentação listada no FOB, constando, dentre outros documentos, a declaração da Prefeitura de Montes Claros/MG, indicando que o tipo de atividade desenvolvida e o local de instalação do empreendimento estão em conformidade com as leis e regulamentos administrativos do município (fl. 12), como determina art. 10, §1º, da Resolução 237/1997.

Verifica-se que foi dada a devida publicidade ao pedido de licenciamento, nos termos da Resolução CONAMA nº 6/1986 e DN COPAM nº 13/95, através da publicação em jornal de grande circulação (fl. 295) e no Diário Oficial.

O empreendedor apresentou o Certificado de Regularidade do Cadastro Técnico Federal (fl. 293). Apresentou, ainda, Relatório de Controle Ambiental (RCA) e Plano de Controle Ambiental (PCA), acompanhados das respectivas Anotações de Responsabilidade Técnica (ART).



Os custos da análise da licença ambiental foram devidamente quitados (fls. 13 a 16), nos termos da Resolução Conjunta SEMAD/IEF/FEAM nº 2.125, de 28 de Julho de 2014.

Por meio da certidão nº 0868113/2015, constatou-se a inexistência de débito de natureza ambiental.

Em 11/09/2015, o empreendedor solicitou assinatura de Termo de Ajustamento de Conduta, nos ditames do art. 14, §3º, do Decreto 44.844/08, para continuação do funcionamento da atividade durante a análise do processo, o qual foi firmado em 15/12/2015, após vistoria. As condicionantes do referido TAC foram devidamente atendidas.

Quanto ao prazo de validade desta licença, seguindo o disposto pelo inciso III, art. 1º da Deliberação Normativa COPAM n.º 17, de 17 de dezembro de 1996, para empreendimentos classificados pela DN COPAM 74/2004 como classe 5 (cinco), é concedida a licença de operação pelo prazo de 04 (quatro) anos.

Assim, o presente processo contém os requisitos básicos exigidos para o pleito. Isso posto, sugerimos a concessão da Licença de Operação Corretiva ao empreendimento Astral – Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais Ltda.-ME, pelo prazo de 04 anos, observadas as recomendações e condicionantes constantes neste parecer.

Cabe advertir que o descumprimento de condicionantes previstas ao final deste parecer único e qualquer alteração, modificação ou ampliação sem a prévia e devida comunicação, e respectiva autorização do órgão responsável, torna o empreendimento em questão irregular e passível de autuação.

11. Conclusão

A equipe interdisciplinar da Supram Norte de Minas sugere o **DEFERIMENTO** desta Licença Ambiental na fase de **Licença de Operação em caráter Corretivo - LOC**, para o **empreendimento/empreendedor Astral – Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais LTDA** para a atividade de “Fabricação de produtos alimentares, não especificados ou não classificados.” (Código D-01-14-7), no município de Montes Claros /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 Meio Ambiente 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.



12 Anexos

- Anexo I.** Condicionantes para Licença de Operação Corretiva – LOC / Astral – Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais LTDA.
- Anexo II.** Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva – LOC / Astral – Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais LTDA
- Anexo III.** Relatório Fotográfico / Astral – Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais LTDA



ANEXO I

Condicionantes para Licença de Operação Corretiva - LOC

Empreendedor:	Astral – Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais LTDA
Empreendimento:	Astral – Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais LTDA
CNPJ:	04.209.501/0001-33
Município:	Montes Claros/MG
Atividade:	Fabricação de Produtos Alimentares, não especificados ou não classificados
Código - DN 0.074/2004:	D-01-14-7
Processo:	13.247/2009/001/2015
Validade:	04 anos

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II.	Durante a vigência de Licença de Operação Corretiva
02	Manter no empreendimento para fins de fiscalização, notas de comprovação da destinação final dos resíduos sólidos, Programa de Automonitoramento.	Durante a vigência de Licença de Operação Corretiva
03	Manter no empreendimento para fins de fiscalização, os resultados das análises dos ruídos do empreendimento, conforme Programa de Automonitoramento.	Durante a vigência de Licença de Operação Corretiva
04	Executar o programa de treinamento dos funcionários do empreendimento, com relação à coleta seletiva e a boas praticas ambientais a serem adotadas pelos funcionários (Programa de Educação Ambiental Astral: Um Compromisso com o Meio Ambiente).	Durante a vigência de Licença de Operação Corretiva
05	Revisar/atualizar e apresentar ANUALMENTE a SUPRAM NM relatório de desenvolvimento do programa descrito da condicionante 04, apresentando comprovantes do atendimento das ações descritas no item 08. (Descrições das ações) do referido programa.	Durante a vigência de Licença de Operação Corretiva
06	Apresentar ANUALMENTE contrato de prestação de serviços destinados à coleta de resíduos sólidos passíveis de reciclagem gerados pelo empreendimento, bem como cópia das licenças ambientais da(s) empresa(s) contratada(s).	Durante a vigência de Licença de Operação Corretiva
07	Apresentar ANUALMENTE contrato de prestação de serviços destinados à coleta de resíduos perigosos gerados pelo empreendimento, bem como cópia das licenças ambientais da(s) empresa(s) contratada(s).	Durante a vigência de Licença de Operação Corretiva



08	Realizar a captação de recurso hídrico conforma Portaria 02.979/2011 de 07/10/2011, na modalidade de Captação de Água Subterrânea por Meio de Poço Tubular já Existente.	Durante a vigência de Licença de Operação Corretiva
09	Apresentar Auto de Vistoria de Corpo de Bombeiro – AVCB.	90 dias
10	Apresentar Estudo de Análise de Risco – EAR, conforme Manual de Orientação para Elaboração de Estudos de Análise de Riscos (Manual P4.261 – Maio/2003) da Companhia de Tecnologia de Saneamento Ambiental do Estado de São Paulo – CETESB.	90 dias

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

Obs. Eventuais pedidos de alteração nos prazos de cumprimento das condicionantes estabelecidas nos anexos deste parecer poderão ser resolvidos junto à própria Supram, mediante análise técnica e jurídica, desde que não altere o seu mérito/conteúdo.



ANEXO II

Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva - LOC

Empreendedor:	Astral – Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais LTDA
Empreendimento:	Astral – Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais LTDA
CNPJ:	04.209.501/0001-33
Município:	Montes Claros/MG
Atividade:	Fabricação de Produtos Alimentares, não especificados ou não classificados
Código - DN 0.074/2004:	D-01-14-7
Processo:	13.247/2009/001/2015
Validade:	04 anos

A - Resíduos Sólidos e Oleosos

Enviar SEMESTRALMENTE 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, botafora 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.

B - Ruídos

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência de análise
No mínimo 04 pontos, a serem realizados nos limites: Norte, Sul, Leste e Oeste do empreendimento.	Conforme legislação vigente.	<u>Anual</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

Empreendedor:	Astral – Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais LTDA.
Empreendimento:	Astral – Indústria e Comércio de Pães e Massas Especiais LTDA.
CNPJ:	04.209.501/0001-33
Município:	Montes Claros/MG.
Atividade:	Fabricação de Produtos Alimentares, não especificados ou não classificados.
Código - DN 0.074/2004:	D-01-14-7
Processo:	13.247/2009/001/2015
Validade:	04 anos

Foto 1: Empreendimento ASTRAL



Fonte: arquivo SUPRAM NM

Foto 2: Empreendimento ASTRAL



Fonte: arquivo SUPRAM NM

Foto 3: Empreendimento ASTRAL



Fonte: arquivo SUPRAM NM

Foto 4: Empreendimento ASTRAL



Fonte: arquivo SUPRAM NM



Foto 5: Empreendimento ASTRAL



Fonte: arquivo SUPRAM NM

Foto 6: Empreendimento ASTRAL



Fonte: arquivo SUPRAM NM

Foto 7: Empreendimento ASTRAL



Fonte: arquivo SUPRAM NM

Foto 8: Empreendimento ASTRAL



Fonte: arquivo SUPRAM NM

Foto 9: Empreendimento ASTRAL



Fonte: arquivo SUPRAM NM

Foto 10: Empreendimento ASTRAL



Fonte: arquivo SUPRAM NM



Foto 6: Empreendimento ASTRAL



Fonte: arquivo SUPRAM NM

Foto 7: Empreendimento ASTRAL



Fonte: arquivo SUPRAM NM

Foto 8: Empreendimento ASTRAL



Fonte: arquivo SUPRAM NM

Foto 9: Empreendimento ASTRAL



Fonte: arquivo SUPRAM NM