



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável  
Superintendência da Região Central Metropolitana de Meio Ambiente.

PARECER ÚNICO SUPRAM CM Nº 057/2011

PROTOCOLO SIAM Nº 0059381/2011

Indexado ao(s) Processo(s)

Licenciamento Ambiental Nº 00009/1978/013/2009	Licença de Operação em Caráter Corretivo (LOC)	Validade: 6 (seis) anos
Outorga: Deferida pela SUPRAM-CM	-	-
APEF Não se aplica	-	-

Empreendedor: Domingos Costa Indústrias Alimentícias S/A. CNPJ: 17159.518/0001-75	
Empreendimento: Domingos Costa Indústrias Alimentícias S/A.	Município: Contagem/MG
Unidades de Conservação: Não se aplica Bacia Hidrográfica: São Francisco Sub Bacia: Rio das Velhas	

Atividade objeto do licenciamento:		
Código DN 74/04	Descrição	Classe
Atividades: D-01-12-0	Fabricação de conservas e condimentos	3/M

Medidas mitigadoras: X SIM NÃO	Medidas compensatórias: SIM X NÃO
Condicionantes: X SIM NÃO	Automonitoramento X SIM NÃO

Responsável Técnico pelo empreendimento: Sergio Fernando de Macedo Moura	Registro de classe -
Responsável Técnico pelos Estudos Técnicos Apresentados Luiz Antônio Campos Chaves	Registro de classe CREA-MG-40917/D

Processos no Sistema Integrado de Informações Ambientais – SIAM	SITUAÇÃO
00009/1978/012/2009 (REVLO)	Licença Concedida
00009/1978/014/2009 (Auto de Infração)	Proc. Arquivado/Multa paga

Auto de fiscalização: 000307/2009	DATA: 30/09/2009
-----------------------------------	------------------

Belo Horizonte, 31 de janeiro 2011

Equipe Interdisciplinar:		MASP	Assinatura
Soraia Aparecida Vieira		MASP: 1.020.994-8	
Marcia Albuquerque Guimarães.		MASP: 1.114.085-2	
Angélica Araújo de Oliveira		MASP: 1.213.696-6	
De acordo	Isabel Cristina R.R.C. de Meneses Diretora Técnica	MASP 1.043.798-6	
	Leonardo Maldonado Coelho Chefe do Núcleo Jurídico	MASP 1.200.563-3	

SUPRAM Central	Av. N. Sra. Do Carmo, nº 90 – Carmo Belo Horizonte – MG CEP 30330-000 – Tel: (31) 3228-7700	PU 057/2011 00009/1978/013/2010 Página: 1/10
----------------	---	--



## 1. INTRODUÇÃO

O empreendimento denominado Domingos Costa Indústrias alimentícias S/A, cujo nome fantasia é Vilma Alimentos, atua na produção de Farinha de trigo, massas Alimentícias (licença COPAM nº315/2010) e mistura para preparo de alimentos (Licença COPAM nº0786/2005).

O empreendimento está situado em dois endereços com dois CNPJ's distintos. Na Praça Louis Ensck nº 160 opera a unidade matriz (fabricação de farinha de trigo e massas alimentícias) cujo CNPJ é 17.159.518/0001-75 e na praça Louis Ensck nº 97, opera a fabrica de misturas para preparo de alimentos (refrescos, bolos, pizzas etc) com o CNPJ nº 17.157.518/0007-60.

Em 20-02-2009, o empreendedor deu encaminhamento ao processo de Revalidação de Licença de operação (REVLO) de nº 00009/1978/012/2009, para a sua atividade principal que é produção de farinha de trigo e massas alimentícias. A Licença foi renovada em 29-11-2010, válida por 04 anos, com condicionantes.

No decorrer da análise do processo de renovação foi constatado que dentro do empreendimento operava também a atividade de fabricação de conservas e condimentos, de nome fantasia Pirata Alimentos, fato que não foi preconizado em sua Licença Ambiental.

Em 01-06-2009, foi assinado um Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) entre a empresa e a SUPRAM-CM com o objetivo de dar continuidade ao funcionamento da nova atividade concomitante com o trâmite do processo de revalidação, mediante o cumprimento de cláusulas técnicas, especificadas no item 3 deste Parecer.

Em 06-08-09, o empreendedor deu encaminhamento à regularização ambiental da atividade fabricação de conservas e condimentos, formalizando o processo de Licença de Operação Corretiva (LOC), que assumiu o nº 00009/1978/013/2009, objeto deste Parecer.

No dia 30-09-2009, realizou-se vistoria no empreendimento, conforme Auto de Fiscalização nº000307/2009, para subsidiar a análise deste processo, e verificar o cumprimento do TAC.

A empresa foi autuada em 21-05-2010, conforme Auto de Infração (AI) nº 9914/2009 por operar atividade enquadrada na DN 74/2004 (código D 01-12-0) sem a devida licença de operação, bem como não amparada por Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) com o órgão ambiental (na data da autuação).

Foram solicitadas informações complementares em 01-12-2009 e em 17-06-2010, através dos ofícios nºs 1.596/2009 e 1094/2010, que foram respondidas satisfatoriamente, propiciando a conclusão deste Parecer Único.

## 2. CARACTERIZAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

O empreendimento Vilma Alimentos está localizado na zona urbana do Município de Contagem, que compõem a região metropolitana de Belo Horizonte. O entorno do empreendimento é ocupado por edificações industriais e comerciais, conforme observado na figura 1, abaixo.



Este Parecer contempla uma nova atividade dentro do empreendimento citado que é a produção de conservas e condimentos, de nome fantasia: Pirata Alimentos. A fábrica está em operação desde 23-06-2008 nas dependências da unidade matriz da Vilma Alimentos.



Figura 1. Fonte website da Vilma (<http://www.vilma.com.br/v2/galerias/geral/vilma10.jpg>) - adaptado

A instalação do empreendimento, em epígrafe, se deu em uma área total de 110.000 m<sup>2</sup> e uma área construída de 68.149 m<sup>2</sup>, que foi adaptada para as atividades da Pirata. A operação da atividade industrial conta com 71 funcionários, e tem uma capacidade instalada de processar 135 t de matéria prima/dia, que segundo a Deliberação Normativa Copam 74/2004 enquadra-se como classe 3, porte Médio, código de atividade D-01-12-0 - Fabricação de conservas e condimentos.

O empreendimento está em fase de operação propriamente dita desde 28/06/2008. A jornada de trabalho é realizada em 1 turno, no horário de 7:45 às 17:30 horas de segunda à sexta-feira. O consumo médio mensal de energia elétrica é de 22.000 Kw/mês, fornecida pela concessionária CEMIG.

### 3 CUMPRIMENTO DE CONDICIONANTES DO TAC

A empresa acordou com a SUPRAM-CM um TAC, garantindo ações mínimas de mitigação para a continuidade do funcionamento da fábrica de temperos concomitante com a análise do processo de revalidação. Na Tabela 1, são apresentadas as cláusulas técnicas exigidas no referido Termo e a situação atual do cumprimento de cada uma:



**Tabela 1: Cláusulas técnicas condicionantes do TAC**

Item	Proposta	Prazo *	Cumprimento
1	Preencher o FCE para atividade de fabricação de conservas e condimentos (cód. 01.12.0) DN/74/2004)	10 dias	FCE protocolado em 26-05-2009. tempestivamente
2	Formalizar processo de regulamentação ambiental para atividade acima.	Até a validade do FOBI	Protocolado em 06/08/09. Tempestivamente
3	Manter a produção nominal 35t/dia para fabricação de conservas e condimentos.	Até a obtenção da licença	Vem sendo cumprido

(\*) Prazo contado a partir da assinatura do Termo de Compromisso (01-06-2009).

#### 4. PROCESSO PRODUTIVO

##### 4.1 Processo de produção de temperos

Os temperos fabricados pela Vilma alimentos são registrados com a marca Pirata Alimentos e tem a seguinte variedade: tempero alho e sal, massa de alho, tempero completo e tempero sem pimenta.

O processo de fabricação inicia-se com a hidratação do alho por 30 minutos. Após este tempo o alho é triturado em um equipamento denominado GELGER, Já com o alho transformado em pasta são acrescentados os demais ingredientes de acordo com o tipo de tempero a ser fabricado. Na etapa seguinte é feita a homogeneização dos ingredientes, e o produto resultante é envasado e rotulado, em embalagens de 300, 500 e 1000g, que são destinadas ao armazenamento de produto acabado para posterior comercialização.

##### 4.2 Processo produtivo de Condimentos

As especiarias são transportadas para a área produtiva, onde é feita a pré-seleção destas. Na próxima etapa é realizada a seleção, envase, rotulagem e armazenamento em local adequado

##### 4.3 Processo produtivo de molhos

Os molhos produzidos no empreendimento são: molho de alho com pimenta, molho tipo inglês, molho para carnes, molho para saladas, molho de pimenta extra - forte, molho picante, molho tipo "shoyo", molho "strongo" e molho "spyce". O processo de fabricação destes produtos consiste na mistura dos ingredientes de acordo com o tipo de molho a ser preparado, após a mistura o produto é colocado em tanques reservatórios para a maturação. Após a maturação o produto é filtrado, envasado, rotulado, lacrado e encaminhado para o armazenamento de produto acabado.



#### 4.4 Processo Produtivo do Azeite de Oliva

O azeite já pronto é recebido pela fábrica em bobonas que são armazenadas no armazém de matéria – prima. O processo de fabricação do azeite consiste na liberação da matéria- prima conforme especificação do produto, envase em embalagens adequadas, rotulagem e armazenamento do produto acabado em local adequado, para posterior comercialização.

### 5. AVALIAÇÃO DO DIAGNÓSTICO AMBIENTAL

#### 5.1 Unidades de Conservação

O empreendimento objeto deste parecer encontra-se localizado nas coordenadas geográficas Lat. -19° 57' 06" S e Log -44° 00' 39,5" W, que em consulta ao Sistema integrado de Informações Ambientais (SIAM), obteve-se o relatório de restrição ambiental para: APAE's APA Sul e Várzea das Flores, APEE's Mananciais Barreiro, Mutuca, Cercadinho, Fechos, EEE Cercadinho, e PQE Serra do Rola-Moca sendo assim foi apensada ao processo cópia da anuência concedida pelos gestores das Unidades de Conservação para a APA Sul, Cercadinho.

Com relação aos parques municipais relativos ao município de Belo horizonte, foi apresentada a manifestação da Prefeitura informando que não cabe a implantação de uma zona de amortecimento para tais unidades de conservação e considerando viável a Licença de Operação Corretiva no tocante a não existir possíveis impactos negativos nestas unidades.

Em relação a áreas prioritárias, o local se encontra dentro de área com *status* de especial para a proteção da herpetofauna. Convém salientar que a área de ocupação do empreendimento é industrial, numa escala de tamanho considerada grande porte em uma área de natureza industrial consolidado (Bairro Cidade Industrial de Contagem), com impactos ambientais mitigáveis e restritos à área do empreendimento e seu entorno.

#### 5.2 Reserva Legal

Não se aplica, pois o empreendimento está localizado na área industrial do Município de Contagem, que, conforme Certidão Vintenária (protocolo R022669/2010) trata-se de área urbana a mais de 20 anos.

#### 5.3 Área de Preservação Permanente - APP

O Local onde está inserido a atividade fábrica de conservas e condimentos, objeto deste parecer, não foi constatado intervenção em área de APP.



## 5.4 Compensação Ambiental

O empreendimento DOMINGOS COSTA INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS S/A objeto deste parecer, não é passível de incidência da Compensação Ambiental, nos termos da Lei N<sup>o</sup>. 9.985, de 18 de julho de 2000 e do Decreto 45.175, de 17 de setembro de 2009, considerando que:

- a) a operação regular do empreendimento não é causadora de significativo impacto ambiental;
- b) a operação do empreendimento encontra-se amparada pelas medidas e controles ambientais exigíveis.

## 5.5 Utilização Dos Recursos Hídricos.

A água utilizada no empreendimento é proveniente da Vilma Alimentos, fornecida pela COPASA e por 04 poços tubulares, sendo que suas outorgas foram renovadas junto a Supram CM. Através dos processos n<sup>os</sup> 17167, 15168, 15169 e 15170/2009, e há, ainda, uma autorização de perfuração de um novo poço concedida pela SUPRAM – CM através do processo n<sup>o</sup> 07416/2007.

## 6. IMPACTOS IDENTIFICADOS E MEDIDAS MITIGADORAS.

### 6.1 Efluentes Líquidos

#### 6.1.1 Efluentes líquidos industriais

Há geração de efluentes líquidos industriais no empreendimento, proveniente de resíduos de matéria prima, da lavagem das instalações e equipamentos da fábrica. Segundo o RCA, a vazão diária estimada é de 03 m<sup>3</sup>/dia (23 dias por mês). Este efluente é enviado para o sistema de fossas sépticas e filtros anaeróbios, antes do descarte na rede da COPASA, conforme preconizado no Contrato para recebimento de efluentes líquidos domésticos e não domésticos, celebrado entre a COPASA e a empresa, apenso ao processo de revalidação.

#### 6.1.2 Efluentes líquidos sanitários

Os efluentes sanitários são gerados nas instalações sanitárias e vestiários do empreendimento, e são estimados a uma vazão média de 4.970 L/dia segundo o RCA, e são enviados para um sistema fossa/ filtro e posteriormente lançados na rede da COPASA.

#### 6.1.3 Água Pluvial

O empreendimento possui sistema de drenagem pluvial composto por calhas metálicas e de concreto que são lançadas em bocas de lobo e posteriormente conduzidas através da rede de drenagem por tubulões de concreto ao corpo receptor (Ribeirão Arrudas).



#### 6.1.4 Resíduos oleosos ou contaminados com óleo

O óleo usado e as estopas e panos contendo resíduos de óleo são enviados para a Lwart, que promove a recuperação por re-refino destes materiais, segundo o RCA/PCA

#### 6.1.5 Resíduos sólidos

Os resíduos sólidos gerados na empresa se resumem a papel/papelão, plástico, vidros, varredura de pisos, resíduos de matéria-prima e temperos, resíduos domésticos, lâmpadas fluorescentes e de vapor de sódio. A empresa possui programa de gerenciamento de resíduos sólidos, e conta com um galpão para a triagem e destinação destes materiais. Estes resíduos são estocados temporariamente em área específica e posteriormente enviados para as empresas listadas na Tabela 2, abaixo.

**Tabela 2- Destinação dos resíduos sólidos – Fonte: PCA da Produtos Pirata.**

RESÍDUO			Taxa de geração No período	Transportador	Forma de disposição final	Empresa Responsável pela disposição final
Denominação	Origem	Classe NBR 2004				
Papel, papelão e Plástico	Galpão da fábrica	2B	6.480 Kg/ano	Empresa Santa Maria Ltda	reciclagem	Empresa Santa Maria Ltda.
Resíduos de massas de temperos e molhos	Maquinas de fabricação de temperos e emolhos	2A	7.560 Kg/ano	Didizinho Caçambas Ltda	Aterro sanitário	Didizinho Caçambas Ltda
Resíduos domésticos	Escritório, refeitório e cantinas.	2A	6.478 kg/ano	Empresa Santa Maria Ltda.	Aterro sanitário	Empresa Santa Maria Ltda.
Varredura de pisos	Galpão da fábrica	2B	1.440Kg/ano	Empresa Santa Maria Ltda.	Aterro sanitário	Empresa Santa Maria Ltda.
Lâmpadas fluorescentes	Galpão e escritórios em geral	1	48 peças/ano	Estocado na Empresa	Estocadas em galpão fechado / posteriormente vão para co-processamento	RECITEC
Lâmpadas de vapor de sódio	Iluminação da área externa	1	60 peças/ano	Estocado na Empresa	Estocadas em galpão fechado / posteriormente vão para co-processamento	RECITEC
Vidros	Embalagem	2B	1.800 Kg/ano	Estocados na Empresa	Estocadas em galpão fechado	Reciclagem – VH Tratamento de Resíduos Ltda

#### 6.1.6 Emissões Atmosféricas

No empreendimento como um todo, a emissão de efluentes atmosféricos é produzida pelas seguintes fontes: motores a diesel de caminhões de transporte que trafegam pela empresa diariamente; geração de energia térmica – caldeira; recepção, manuseio, processamento e expedição de matérias primas e produtos acabados.

Os efluentes atmosféricos advindos das caldeiras possuem baixo impacto, pois no caso da Vilma Alimentos, é utilizado o gás natural como combustível. Este combustível gera gases com teores muito baixos de material particulado, caso os equipamentos estejam em bom



funcionamento. O fator de emissão diário de material particulado é de 2,52 kg e de SO<sub>x</sub> é de 4,88 kg, diários.

Para o caso da Pirata Alimentos, há a emissão de substâncias exaladas pelas matérias-primas, como: alho, cebola, vinagre, pimentas e vários outros. O odor se concentra no galpão de preparo dos temperos, sendo que a empresa conta com exaustores para dissipar a exalação destas substâncias, que podem ser sufocantes, quando concentradas e sem ventilação adequada.

Recomenda-se que a empresa mantenha os exaustores com as manutenções e reparos em dia, a fim de evitar danos à saúde dos empregados. Ressalta-se que estas emanações não são perigosas ou nocivas ao ser humano se corretamente dissipadas na atmosfera.

### **6.1.5 Ruídos**

Os níveis de pressão sonora deverão estar enquadrados nos limites permitidos pela Norma ABNT 10151/2000.

Foi condicionado no processo de Revalidação da Vilma Alimentos, o monitoramento do nível de pressão acústica de todo o empreendimento, motivo este que não será necessário medições individualizadas para a Pirata Alimentos. Ressalta-se que os ruídos emitidos pela Pirata ao ambiente são muito inferiores ao do empreendimento total, que possui moinhos, maquinários e tráfego de caminhões o dia inteiro e, além disto, está muito próximo à Avenida Amazonas, um dos principais corredores de trânsito de Belo Horizonte e de Contagem.

Próximo a maquinários e equipamentos, dentro da Unidade Industrial, é obrigatório para as pessoas o uso de abafadores acústicos individuais para circulação e operação nessas áreas, medida fiscalizada pelo Ministério do Trabalho e Emprego.

## **7. CONTROLE PROCESSUAL**

O processo encontra-se formalizado e instruído com a documentação listada no FOB, constando dentre outros a declaração da Prefeitura Municipal de Contagem de que o local e o tipo de atividade desenvolvida pelo empreendimento estão em conformidade com leis e regulamentos municipais, fls. 22.

Os estudos apresentados estão acompanhados da ART do responsável anotado junto ao seu respectivo órgão de classe profissional, fls. 109 e 110.

Em atendimento ao Princípio da Publicidade e ao previsto na Deliberação Normativa COPAM nº 13/95 foi publicado pelo empreendedor em jornal de grande circulação o requerimento da Licença de Operação Corretiva, fls. 111. Pelo órgão ambiental foi publicado no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais.

Os custos de análise, assim como os emolumentos foram devidamente quitados, conforme recibos acostados aos autos, fls. 23 e 24.





A certidão negativa de débito ambiental foi expedida pela Diretoria Operacional da SUPRAM CM dando conta da inexistência de débitos ambientais até aquela data.

Trata-se de empreendimento classe 3 (três), a análise técnica conclui pela concessão da licença de operação corretiva, com validade de 6 (seis) anos, condicionado às determinações constantes no Anexo deste Parecer Único. Deste modo, não havendo óbice, recomendamos o deferimento nos termos do parecer técnico.

## 8. CONCLUSÃO

Este parecer é favorável à concessão da Licença de Operação Corretiva ao empreendimento DOMINGOS COSTA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIAS S/A, com validade de 6 (seis) anos, para a atividade Produção de Conservas e Condimentos, condicionando esta licença ao atendimento das exigências do ANEXO I.

Cabe esclarecer que a SUPRAM CM não possui responsabilidade técnica sobre os projetos de controle ambiental e programas de treinamentos aprovados para implantação, sendo a execução, operação, comprovação de eficiência e/ou gerenciamento dos mesmos de inteira responsabilidade da própria empresa, seu projetista e/ou preposto.



ANEXO I

Processo COPAM Nº: <b>00009/1978/013/2009</b>		Classe/Porte: <b>3/Médio</b>
Empreendimento: <b>Domingos Costa Industrias Alimentícias S/A</b>		
Atividade: <b>Fabricação de Conservas e Condimentos</b>		
Localização: <b>Praça Louis Ensck Nº 160 Bairro Cidade Industrial</b>		
Município: <b>Contagem/MG</b>		
Referência: <b>CONDICIONANTES DA LICENÇA</b>		VALIDADE: <b>6 anos</b>
ITEM	DESCRIÇÃO	PRAZO
1	Apresentar Auto de vistoria final do corpo de bombeiros atualizado, contemplando a nova atividade.	90 dias
2	Relatar formalmente a SUPRAM CENTRAL METROPOLITANA todos os fatos na unidade industrial que causem ou possam causar impacto ambiental negativo imediatamente à constatação.	Durante a validade da Licença
3	Manter o programa de automonitoramento dos efluentes industriais líquidos, sólidos e gasosos conforme proposto para a revalidação da unidade matriz e homologado pelo COPAM, ampliando o acompanhamento para a atividade deste parecer.	Durante a validade da Licença
4	Enviar o relatório de comprovação da execução das condicionantes, num prazo máximo de 30 dias após cumprimento de cada uma, com exceção daquelas com prazo durante a vigência da licença.	Durante a validade da Licença

OBS: Ressalta-se que eventuais pedidos de alteração nos prazos de cumprimento das condicionantes estabelecidas nos Anexos deste Parecer único, poderão ser resolvidos junto à própria SUPRAM, mediante a análise técnica e jurídica, desde que não alterem o mérito ou conteúdo das condicionantes.