



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
INSTITUTO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS HÍDRICOS DO DISTRITO
FEDERAL

Superintendência de Licenciamento Ambiental
Diretoria de Licenciamento I

Parecer Técnico SEI-GDF n.º 21/2018 - IBRAM/PRESI/SULAM/DILAM-

I

REFERÊNCIA: Nº 00391-00005372/2018-77.

INTERESSADO: HOP CAPITAL BEER CERVEJARIA ARTESANAL LTDA ME.

CNPJ: 26.290.269/0001-43

ATIVIDADE: Produção e comercialização de Cerveja artesanal

ENDEREÇO: SIA Trecho 17 Rua 03 lote 160 - SIA - DF

1 – INTRODUÇÃO

Trata-se do requerimento de Licença Ambiental Simplificada, constante no processo nº 00391-00005372/2018-77, protocolado em 15 de maio de 2018, em favor da empresa HOP CAPITAL BEER CERVEJARIA ARTESANAL LTDA ME, CNPJ 26.290.269/0001-43, em que o responsável legal é o (a) Senhor (a) Thatiani Castro Cergilio, visando ao funcionamento da atividade de "Produção e comercialização de Cerveja artesanal".

O empreendimento possui Consulta Viabilidade de Localização aprovada pela Administração Regional do SIA, conforme páginas 02 a 05 documento 3292363 RLE.

Após a consulta prévia (nº SEI 3155651), o empreendimento em epígrafe foi dispensado de licenciamento ambiental de acordo com o Parecer Técnico 162 (nº SEI 4431956). Uma das condicionantes constantes no Parecer dispõe que:

"A fabricação das bebidas alcoólicas no estabelecimento deverá se limitar a 60.000L por ano. Superado esse limite deverá ser solicitado pelo interessado o devido processo de licenciamento ambiental neste Instituto; "

Atendendo ao supracitado, o interessado requereu a Licença Ambiental Simplificada, objeto da análise deste Parecer.

2 - LOCALIZAÇÃO E ZONEAMENTO AMBIENTAL.

O empreendimento está localizado no SIA Trecho 17, Rua 03, Lote 160 - DF. De acordo com o Plano Diretor de Ordenamento Territorial do Distrito Federal - PDOT (Lei Complementar nº 803, de 25/04/2009), atualizado pela Lei Complementar nº 854, de 15 de outubro de 2012, a área está inserida na zona urbana de uso consolidada. Segundo o Mapa Ambiental do Distrito Federal, a área em questão não está localizada em Unidade de Conservação. De acordo com o Mapa Hidrográfico do Distrito Federal, a área em questão está inserida na Região Hidrográfica do Rio Paraná, Bacia Hidrográfica do Rio Paranoá e Unidade Hidrográfica do Riacho Fundo.

3- RELATÓRIO DE VISTORIA.

Foi realizada vistoria no dia 07/08/2018 onde foi verificado processo de produção bem como as condições de operação do empreendimento.

O local é dividido em duas áreas sendo uma de produção e a outra de comercialização com loja de lembranças e bar. As instalações estão implementadas, onde se verificou, que é dividida em 6

áreas: Área de armazenamento de moagem de grãos; Área de produção, com silo de grãos, tanques de brassagem e fervura; Área de armazenamento com 11 tanques sendo 4 de 2.000 (dois mil) Litros e 7 de 4.000 (quatro mil) Litros, onde também são feitas a fermentação e maturação da cerveja; Laboratório de teste e armazenamento de leveduras; Área de maquinário, localizada externamente, onde ficam todo equipamento utilizado para produção, tanques de água, filtro, tanque de glicol, Caldeira, Gás. Bar, com cozinha e loja de conveniência e câmara fria.

A água utilizada na produção é proveniente da CAESB, bem como os efluentes são mandados para rede de tratamento de esgoto. Não foi identificado situação que desabone ou limite o funcionamento.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto 01: Vista externa.



Foto 02: Corredor lateral com a separação dos resíduos.



Foto 03: Tanque de armazenamento de água.



Foto 04: Equipamentos.



Foto 05: Área do laboratório, depósito de lúpulo e levedura.



Foto 06: Área de depósito de malte e moagem.



Foto 07: Área de da plataforma de brassagem.



Foto 08: Área de comercialização.



Foto 09: Área externa.



Foto 10: Área externa.

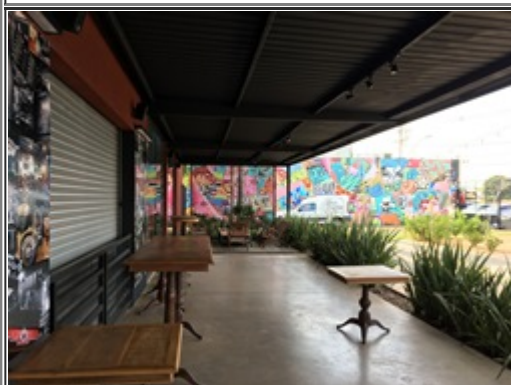


Foto 11: Área de comercialização externa.



Foto 12: Área de comercialização.

4 - INFORMAÇÕES E ANÁLISE E CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com o memorial descritivo da cervejaria, elaborado pela Engenheira Química Patrícia Aparecida de Siqueira Santana (ART nº 720170061797), o empreendimento tem a finalidade de fabricar e envasar cervejas.

O Memorial Descritivo dispõe que a produção mensal atual é de 5.000 (cinco mil) Litros, com capacidade de chegar até 16.000 (dezesesseis mil) Litros. Cada produção é de 2.000 (dois mil) Litros, com capacidade de até 8 (oito) produções mensais. Para produção de 2.000 (dois mil) Litros, utiliza-se 1.400 (mil e quatrocentos) Litros de água, 500 (quinhentos) Quilogramas de malte, 2 (dois) Quilogramas de lúpulo e 3 (três) Litros de levedura líquida. Assim, com base na Resolução CONAM nº 01, de 30 de janeiro de 2018, para se enquadrar no Licenciamento Ambiental Simplificado, a fabricação de bebidas se limita a 200.000 litros por ano.

A água utilizada na produção de cerveja, na higienização da cervejaria, irrigação, banheiros, entre outros, é fornecida pela CAESB.

Os efluentes domésticos e do processo de produção são destinados à rede coletora de esgoto da CAESB. A Carta nº 7119/2018 - POE/CAESB, protocolada junto ao requerimento (nº SEI 9201309), autorizou de forma precária o lançamento de efluente tratado no sistema coletor de esgotos da CAESB. O volume de efluentes gerados no processo produtivo da cervejaria é da ordem de 2.000 (dois mil) Litros a cada produção.

Os resíduos sólidos gerados na cervejaria a cada produção são:

- I - Por produção são aproximadamente 800 (oitocentos) Quilogramas de bagaço do malte, que são destinados a alimentação animal;
- II - Demais resíduos tais como: plástico, papel, latas e orgânico, armazenados em coletores devidamente separados, tampados, identificados e descartado por meio da coleta realizada pelo Serviço de Limpeza Urbana. A área total destinada ao armazenamento de resíduos é de 5 (cinco) metros quadrados.

Nos ambientes refrigerados são utilizados dispositivos de registro de temperatura.

Considerando o exposto acima cabe mencionar os potenciais impactos ambientais decorrentes da implantação e funcionamento da atividade requerida.

Os efluentes gerados no processo produtivo da cerveja, bem como a lavagem dos equipamentos com produtos químicos ácidos e corrosivos são direcionados à rede existente da CAESB.

A coleta, a drenagem, o tratamento e a destinação final desses efluentes e dos resíduos sólidos devem ser monitoradas pelo empreendedor periodicamente a fim de evitar danos ambientais.

Os efluentes lançados na rede da CAESB devem estar em conformidade com o Decreto Distrital nº 18.328/97 e demais exigências estabelecidas pela companhia.

Já os resíduos sólidos considerados perigosos, especialmente os utilizados na higienização da cervejaria, deverão ser destinados a empresas especializadas devidamente licenciadas ambientalmente.

Com relação à emissão de gases e o material particulado, o impacto ambiental é reduzido. A fonte de energia a ser utilizada pelo estabelecimento será o gás GLP. Dessa forma não haverá emissões significativas de gases poluentes na atmosfera. A evaporação do mosto pode gerar um odor que pode ser amenizado com o uso do trocador de calor e o material particulado pode ser captado por aspiradores.

Cabe destacar também o alto consumo de água na fabricação de cervejas. O consumo de água em uma cervejaria varia consideravelmente devido a fatores como nível tecnológico utilizado e aspectos operacionais (limpeza de equipamentos, pasteurização, resfriamento, envase).

Mesmo uma cervejaria de médio porte e considerando a disponibilidade e qualidade hídrica, o consumo de água nesse tipo de atividade pode causar impacto ambiental não desprezível. Portanto, o consumo de água deve ser amenizado com a otimização do uso desse recurso, atuando sobre os procedimentos operacionais e equipamentos de limpeza, resfriamento, reutilização e eliminação de perdas.

Quanto à necessidade de licenciamento ambiental vale mencionar a legislação aplicada. De acordo com o Anexo I da Resolução CONAMA nº237/1997, a fabricação de bebidas alcoólicas, cervejas e chopes é sujeita ao licenciamento ambiental. Contudo, a norma federal não estabelece o porte ou o potencial poluidor para enquadramento no licenciamento e deixa a cargo dos órgãos ambientais estaduais/distrital a definição dos critérios de exigibilidade, o detalhamento e a complementação das atividades elencadas no Anexo I, levando em consideração as especificidades, os riscos ambientais, o porte e as peculiaridades de cada atividade. Neste contexto, o Conselho de Meio Ambiente do Distrito Federal aprovou resoluções no intuito de reduzir a discricionariedade nas análises ambientais. No caso da produção anual ser superior a 60.000 L e inferior a 200.000 L o empreendimento se enquadra no Licenciamento Ambiental Simplificado (Resolução CONAM nº 01/2018).

Se a produção anual superar os 200.000 L o empreendimento em questão estará sujeito ao licenciamento ambiental ordinário.

Portanto, considerando o exposto acima, a viabilidade de localização concedida pela Administração Regional do SIA, a infraestrutura existente, a anuência da CAESB e o porte empreendimento, informo que **este parecer é favorável a concessão de Licença de Instalação Simplificada, pelo período de 5 (cinco) anos, para a atividade de “Produção e comercialização de cerveja e chopes artesanais”.**

Essa análise se restringe aos aspectos ambientais. Para a implantação e funcionamento da atividade requerida é de responsabilidade do interessado atender os requisitos exigidos pelos órgãos/entidades federais e distritais competentes.

5 - CONDICIONANTES, EXIGÊNCIAS E RESTRIÇÕES.

1. Não poderá armazenar e manipular produtos perigosos ou Embalagens/recipientes/utensílios usados com produtos considerados perigosos (Resolução ANTT nº 5.232/2016 e ABNT 10004/2004) não podem ser descartadas no lixo comum, devendo a coleta, o transporte e a destinação final ser realizados por empresas especializadas e licenciadas junto ao órgão ambiental competente - comprovadas por contrato, notas fiscais ou equivalente. O armazenamento de produto perigoso deve respeitar os critérios e exigências estabelecidas pelas NBR/ABNT (*verificar se tem produto perigoso*);
2. O armazenamento dos produtos perigosos utilizados nos processos operacionais da cervejaria deve ser realizado em área impermeável, coberta e com contenção;
3. A cervejaria deve promover eficientes formas de reduzir os consumos de água e energia, emissões de odor, uso de água para limpeza, resfriamento e o reuso dos resíduos não perigosos. Recomendamos a captação de águas pluviais para uso não potável (irrigação, sanitários, limpeza..), uso de lâmpadas LED, ventilação natural e separação dos resíduos recicláveis;
4. A eventual alteração de atividade que possa resultar em significativa geração de resíduos deverá ser aprovada previamente com a apresentação de Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos - PGRS;
5. O estabelecimento/propriedade é integralmente responsável pelo gerenciamento ambientalmente adequado dos resíduos sólidos que produzam e pelos ônus deles decorrentes, independentemente do volume diário produzido e deve dar destinação ambientalmente adequada aos resíduos sólidos gerados no estabelecimento, conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos Lei nº 12.305/10, Decreto Federal nº 7.404/10, Política Distrital de Resíduos Sólidos (Lei nº 5.418/2014), Lei nº 5.610/2016 e Decreto Nº 37.568/ 2016;
6. Os materiais recicláveis (papéis e papelões limpos, plásticos, embalagens longa vida e isopor) devem ser armazenados de forma segregada dos demais resíduos com identificação de Resíduos Recicláveis Secos. Caso esses materiais utilizem o serviço de coleta de resíduos recicláveis secos ofertados pelo SLU/DF, o gerador deverá seguir o disposto no Decreto nº 37.568/2016. Recomendamos que, quando couber, as associações e cooperativas de materiais recicláveis e reutilizáveis compostas por catadores de baixa renda sejam inseridas nas atividades desenvolvidas pela empresa;
7. Projetar o empreendimento ou atividade considerando as Normas Brasileiras de Referência - NBR que regulamentam a matéria, em especial as que abordam o tratamento dos efluentes líquidos e gasosos e a destinação final adequada dos resíduos sólidos;
8. Utilizar a água na propriedade/estabelecimento de forma racional, promovendo a redução do consumo, a reutilização e o aproveitamento de águas pluviais para fins não potáveis;
9. O lançamento de efluentes domésticos/industriais à rede pública coletora de esgoto deve estar de acordo com as exigências do Decreto Distrital nº 18.328/97;
10. Em caso de constatação ou mesmo na iminência de dano ambiental decorrente das atividades desenvolvidas no estabelecimento/propriedade, bem como qualquer alteração ou ampliação, este Instituto deverá ser comunicado de forma imediata.

Este é o Parecer que será submetido à apreciação superior.



Documento assinado eletronicamente por **DANILO LIMA E SILVA - Matr.1671850-X, Assessor(a)**, em 08/10/2018, às 15:23, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
verificador= **10859300** código CRC= **8019D604**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SEPN 511, BLOCO C - Bairro Asa Norte - CEP 70750-543 - DF

00391-00005372/2018-77

Doc. SEI/GDF 10859300