



Instrução Normativa nº 017, de 23 de outubro de 2014.

O diretor-presidente do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo - IDAF, usando das atribuições que lhe confere o artigo 48 do Regulamento do IDAF aprovado pelo Decreto nº 910-R de 31 de outubro de 2001 e;

Considerando a necessidade de se estabelecer diretrizes para o processo de licenciamento ambiental da(s) atividade(s) de Fabricação/padronização/envase de aguardente e Padronização/envase de aguardente (sem produção);

Considerando que as atividades de Fabricação/padronização/envase de aguardente e Padronização/envase de aguardente (sem produção) se mal manejadas, podem gerar sérios riscos ao meio ambiente, à saúde e bem estar da população;

Considerando a necessidade de se definir critérios mínimos para o adequado desenvolvimento destas atividades, buscando-se a sustentabilidade ambiental;

Considerando a necessidade de harmonizar as atividades de Fabricação/padronização/ envase de aguardente e Padronização/envase de aguardente (sem produção) no Estado do Espírito Santo com as leis ambientais aplicáveis.

RESOLVE:

Artigo 1º - Instituir as diretrizes técnicas para o licenciamento ambiental das atividades de Fabricação/padronização/envase de aguardente e Padronização/envase de aguardente (sem produção) para o território do Estado do Espírito Santo.

DAS DEFINIÇÕES

Artigo 2º - Para fins de entendimento ao disposto nesta Instrução Normativa, considera-se:

I - Aguardente: Bebida com teor de álcool entre 38 e 54% em volume resultante da destilação de mostos açucarados depois de fermentados.

II - Bagaço: Resíduo sólido resultante da moagem da matéria-prima vegetal.



III - Envase de aguardente: Processo e/ou etapa através do qual o empreendedor realizará o acondicionamento da aguardente em vasilhames higienizados, a fim de propiciar a distribuição da aguardente para o mercado consumidor.

IV - Mosto: Subproduto de origem vegetal com alto teor de açúcar que será utilizado para produção de aguardente no estágio da fermentação.

V - Padronização de aguardente: Processo e/ou etapa através do qual o empreendedor ajusta de forma quantitativa e qualitativa a composição, apresentação e estado sanitário da aguardente, podendo este processo ser realizado de forma associada ou dissociada ao processo de fabricação da aguardente.

VI - Vinho: Produto originado da fermentação de mostos açucarados oriundos do caldo, de melaço e de macerados vegetais.

VII - Vinhoto: Efluente líquido gerado durante o processo de fabricação da aguardente, derivado da destilação do vinho, que é resultante da fermentação do caldo da cana-de-açúcar ou melaço. Sinonímia: vinhaça.

DOS CRITÉRIOS TÉCNICOS

Artigo 3º - Para fins de licenciamento ambiental da atividade de Fabricação/padronização/ envase de aguardente e Padronização/envase de aguardente (sem produção) deverá ser observado, além das demais normas aplicáveis, o disposto nesta Instrução Normativa.

Artigo 4º - A outorga ou certidão de dispensa de uso de recursos hídricos, tanto para captação quanto para diluição de efluente, deverá ser obtida previamente junto ao órgão competente.

Artigo 5º - A água utilizada na lavagem da matéria-prima, a exemplo da cana-de-açúcar, deverá sofrer processo de separação de sólidos através de gradeamento/peneiramento e decantação quando necessária antes de sua destinação final, que poderá se dar por infiltração no solo, reutilização no processo produtivo, destinação ao tanque de vinhoto, ou ainda pelo retorno ao corpo hídrico mediante outorga ou dispensa para diluição.

Artigo 6º - Com relação ao bagaço, tendo em vista a necessidade de evitar possível contaminação dos solos e corpos d' água, geração de odores e



proliferação de insetos/vetores nas proximidades da atividade, fica definido que:

I - Deverá ser armazenado em local coberto ou sobre piso impermeabilizado com caneleta e caixa para coleta e armazenamento temporário do chorume gerado, o qual deverá ser destinado ao tanque de vinhoto ou diretamente à fertirrigação.

II - Poderá ser destinado a queima nas fornalhas e/ou uso agrícola na forma de adubo orgânico e/ou volumoso para utilização na alimentação animal, ou qualquer outro método com eficiência/eficácia tecnicamente comprovada.

§ 1º- Caso o bagaço seja utilizado como material combustível o mesmo deverá ser, obrigatoriamente, armazenado em local coberto, evitando assim seu umedecimento e conseqüente aumento na geração de fumaça.

§ 2º- Caso o bagaço seja destinado como adubo orgânico, deverá ser observado o disposto na Portaria SEAG nº 023-R/2003.

§ 3º- Caso o bagaço seja destinado a terceiros, manter na área da atividade documento que comprove sua destinação.

Artigo 7º - A cinza gerada pela fornalha da atividade deverá ser acondicionada em local coberto/protegido com material impermeável até o momento de sua destinação final, recomendando-se utilização como adubo de canaviais ou outras culturas.

Artigo 8º - Todo vinhoto gerado no processo produtivo deverá ser armazenamento temporariamente em tanque (tanque de vinhoto) visando à regularização do fluxo para posterior aplicação na agricultura, devendo o mesmo atender aos seguintes critérios:

I - Possuir volume útil mínimo correspondente a 5 (cinco) dias de geração, considerada a capacidade máxima instalada, devendo ser acrescida ao cálculo do volume do reservatório a possível contribuição de água residuária proveniente da lavagem da cana, lavagem de vasilhames, lavagem dos setores produtivos, bem como margem de segurança de 10 %, devido à precipitação pluviométrica.

II - Ser corretamente impermeabilizado, devendo obrigatoriamente conter uma camada impermeabilizante adicional com material geossintético quando o mesmo estiver localizado a um desnível vertical menor que 10 metros em relação ao lençol freático contado a partir do fundo do tanque.



III - Ser submetido à rotina de manutenção preventiva e corretiva a cada safra visando à adequada integridade do reservatório de forma a evitar possíveis vazamentos.

Artigo 9º - Do tanque, o vinhoto deverá ser direcionado a lavoura(s) como forma de destinação final com vistas à fertirrigação, necessitando, para tanto, de projeto técnico (Plano de Manejo de Vinhoto), o qual deverá ser apresentado juntamente com os estudos ambientais que se fizerem necessários dentro do processo de licenciamento e atualizado em cada requerimento de licença ambiental, devendo o mesmo ser elaborado em função:

I - da caracterização físico-química do vinhoto.

II - dos efeitos sobre as características físicas, químicas e biológicas do solo a receber a aplicação.

III - da exigência nutricional da cultura alvo da fertirrigação.

IV - das taxas máximas de dosagem a serem aplicadas, em m³/ha, previstas em literatura.

V - do risco de escorrimento do vinhoto e conseqüente degradação dos recursos hídricos.

§ 1º- O plano de manejo deverá conter memorial técnico descritivo declarando a taxa de geração de vinhoto esperada na safra, acrescido das águas residuárias de contribuição, bem como memorial de cálculo das taxas de aplicação agrícola do vinhoto, em m³/ha, de acordo com as características das áreas selecionadas, as quais deverão estar georreferenciadas, contendo a quantidade total (m³) a ser aplicada e o período total de aplicação em cada área.

§ 2º- A profundidade do lençol freático no local de aplicação de vinhoto deve ser, no mínimo, de 1,50m.

§ 3º- O plano de manejo de vinhoto deve vir acompanhado por receituário agrônômico elaborado por profissional habilitado e respectiva ART.

§ 4º- Caso os estudos ambientais (FCA ou PCA) e o plano de manejo de vinhoto sejam elaborados pelo mesmo profissional será suficiente uma única ART.



§ 5º- O Idaf poderá aprovar outras formas de tratamento e/ou destinação final do vinhoto, desde que comprovada sua eficiência e eficácia.

Artigo 10 - Deverão ser realizadas manutenções preventivas e corretivas em todas as tubulações relacionadas ao processo produtivo, especialmente as de condução de vinhoto, visando a não ocorrência de vazamentos.

Artigo 11 - Todas as áreas sujeitas ao contato com o mosto, vinho ou vinhaça deverão ter piso com decaimento adequado interligando o setor ao tanque de vinhoto.

Artigo 12 - A cabeça e a cauda retiradas na destilação do vinho, bem como o descarte do mosto mal fermentado ou residual devem, necessariamente, ser encaminhados para o tanque de vinhoto.

Parágrafo único - Poderá ser aceita outra forma de gerenciamento/destinação, desde que seja comprovada sua eficácia e eficiência.

Artigo 13 - A água proveniente do resfriamento da serpentina na etapa de destilação poderá ter os seguintes destinos:

I - Reutilização no processo produtivo.

II - Direcionamento para tanque de infiltração no solo.

III - Direcionamento para tanque o vinhoto.

IV - Lançamento em corpo hídrico desde que a temperatura seja inferior a 40°C, sendo que a variação de temperatura do corpo receptor não exceda 3°C no limite da zona de mistura.

V - Qualquer outro sistema que tenha comprovação de sua eficácia e eficiência.

Artigo 14 - A água proveniente da lavagem de vasilhames, quando produzida, deverá ter adequada destinação através dos seguintes mecanismos:

I - Destinação à fertirrigação.

II - Direcionamento para tanque de infiltração no solo.

III - Direcionamento para o tanque de vinhoto.



IV - Direcionamento ao sistema de coleta municipal de esgoto, apresentando comprovação da ligação à rede, bem como a anuência da concessionária.

V - Qualquer outro sistema que tenha comprovação de sua eficácia e eficiência.

Parágrafo único - Antes da destinação final a água proveniente da lavagem de vasilhames deverá sofrer processo de separação de sólidos por peneiramento, filtração ou outro sistema que tenha comprovação de sua eficiência e eficácia.

Artigo 15 - Os produtos químicos e de limpeza, bem como os produtos oleosos utilizados na lubrificação das máquinas deverão ser armazenados em local coberto e com piso impermeabilizado visando evitar a contaminação dos solos e recursos hídricos.

Parágrafo único - A destinação/comercialização das embalagens e restos de produtos oleosos se dará pelo retorno ao fornecedor/local de origem, ou por empresas devidamente licenciadas pelo órgão ambiental competente, mantendo arquivados na atividade os documentos que comprovem a efetiva destinação/comercialização.

Artigo 16 - Os resíduos domésticos e administrativos como plásticos, vidros e papéis, bem como o material retido no sistema de retenção de sólidos do processo de lavagem de vasilhames deverão ser armazenados em local coberto, utilizando bombonas, tambores ou sacos plásticos resistentes, destinando-os adequadamente conforme normas legais.

Parágrafo único - Os resíduos citados no caput deste artigo (em especial os vidros) deverão, preferencialmente, ser destinados para associações visando sua reciclagem.

Artigo 17 - A área interna e externa das instalações deve ser mantida em condições adequadas de limpeza, higiene e organização, dando-se atenção especial aos vasilhames acondicionados e/ou a serem descartados, de forma a evitar a proliferação de insetos e vetores.

Artigo 18 - As áreas utilizadas pela atividade e seu entorno deverão estar em condição de solo adequada, sem a presença de processo erosivo.



Parágrafo único - Havendo a ocorrência de processo erosivo deverão ser implementadas práticas de contenção de erosão como revegetação, construção de terraços, implantação de cordões de vegetação, instalação de canaletas de crista, deposição de cobertura morta, dentre outras técnicas já difundidas.

Artigo 19 - Havendo geração de efluente doméstico em pias e banheiros da atividade, o mesmo deverá ser tratado de acordo com as normas ABNT NBR 7229 e NBR 13969 ou por outro sistema físico-químico-biológico de comprovada eficiência e eficácia.

Parágrafo único - Nos casos em que os efluentes estejam ligados à rede coletora municipal deverá ser apresentada comprovação da ligação; e quando houver lançamento de efluentes em mananciais apresentar outorga de uso da água para fins de diluição de efluentes.

Artigo 20 - É vedada a queima a céu aberto de material potencialmente poluidor conforme Decreto Estadual nº 2299-N/1986.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 21 - A inobservância do disposto nesta Instrução Normativa sujeitará o infrator à aplicação das sanções administrativas, civis e penais previstas em lei, inclusive multa e embargo da obra ou interdição da atividade, além da obrigação da reparação do dano ambiental causado.

Artigo 22 - O IDAF poderá fazer novas exigências quando pertinente, para fins de regular o licenciamento ambiental e para o adequado desenvolvimento das atividades de Fabricação/padronização/envase de aguardente e Padronização/envase de aguardente (sem produção) no Estado do Espírito Santo.

Artigo 23 - Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Vitória-ES, 23 de outubro de 2014.

DANIEL POMBO DE ABREU
Diretor-presidente