

Concepción, 09 de mayo de 2022

María Heloisa Rojas Corradi
Ministra de Medio Ambiente
PRESENTE

Ref: Comentarios a los avances del anteproyecto de norma de emisión de olor en plantas de harina y aceite de pescado y plantas de alimentos para peces, presentados en el primer Comité Operativo Ampliado

Estimada Ministra,

Con fecha 26 de abril de 2022, se realizó el primer Comité Operativo Ampliado de la norma de emisión de olor en plantas de harina y aceite de pescado y plantas de alimentos para peces. En esta instancia, de carácter informativa, se presentaron los primeros avances de la elaboración de esta norma, que incluirá, entre otras cosas, límites de emisión de olor para fuentes nuevas y existentes, además, la exigencia de implementar prácticas operacionales para el control de olores.

Respecto de establecer límites de emisión de olor para fuentes existentes, el equipo técnico del Ministerio de Medio Ambiente está considerando fijar porcentajes de reducción de olor en 4 posibles áreas: área de recepción, área de producción, área de riles y área de productos terminados. Como gremio pesquero de la zona centro sur de Chile nos gustaría recalcar que cada planta de harina y aceite de pescado tiene una distribución diferente, que no necesariamente se da de acuerdo con las áreas anteriormente mencionadas. Además, en el caso de las plantas de la región del Biobío, éstas cuentan con bodegas de productos terminados cerradas, que sólo podrían ser consideradas como fuentes difusas durante la apertura momentánea de las puertas, teniendo un impacto mínimo.

En ese sentido, entendemos que la norma podría considerar áreas frías, que incluye, por ejemplo, las áreas de pozos y tratamiento de riles, y áreas calientes, que están asociadas principalmente a la nave de proceso, de manera de que se puedan tener en cuenta la diversidad de plantas productivas existentes en todo Chile.

Por otro lado, una medida que permitiría mejorar la gestión de olores es que los organismos fiscalizadores colaboren en regular el abastecimiento de materia prima proveniente del sector artesanal, lo que sin duda nos ayudaría a mejorar la eficiencia de los sistemas de abatimiento de las emisiones odorantes.



Como asociación, tenemos implementado un protocolo de gestión de olores basado en el **“Protocolo de Buenas prácticas pesqueras para la gestión de olores”** que nos permiten registrar y controlar las variables operacionales del proceso. Este protocolo es verificado permanentemente por cada una de las plantas.

En el sentido de aportar, creemos que es importante considerar estos antecedentes entregados y buscar la forma de que esto sea parte de la discusión de la futura regulación de olores para el sector pesquero, que creemos permitirá tener estándares claros a la hora de realizar inversiones en esta materia.

Sin otro particular, se despide atentamente,

MACARENA CEPEDA GODOY
Presidente
Asociación de Industriales Pesqueros A.G.
ASIPES