



MINUTA

Proceso de Elaboración Norma de Emisión de Olor en Plantas de Harina y Aceite de Pescado, y de Plantas de Alimentos para Peces

Propuesta Modificación de Título, Objetivo y Prácticas Operacionales

1. ANTECEDENTES.

En el marco de la elaboración del anteproyecto de la norma de emisión de olor para plantas de harina y aceite de pescado, y de plantas de alimentos para peces, se presenta en la presente minuta tres puntos para el contenido del anteproyecto; i. modificación de título ii. objetivo del anteproyecto, y iii. Exigencia de Prácticas Operacionales para el Control de Emisiones. Lo anterior, según presentación realizada en 3° reunión de Comité Operativo, realizada el 26 de abril de 2022.

2. PROPUESTAS

2.1 Modificación de título de Anteproyecto

Según resolución N°1165 de fecha 25 de septiembre del MMA, se da inicio a la normativa con el siguiente nombre:	Propuesta
“Norma de emisión de contaminantes en centros de cultivos y plantas procesadoras de recursos hidrobiológicos que, en función de sus olores, generan molestia y constituyen un riesgo a la calidad de vida de la población.”	“Norma de Emisión de Contaminantes en Plantas Harina y Aceite de Pescado y Plantas de Alimentos para Peces que, en función de sus olores, generan molestia y Constituyen un riesgo a la calidad de vida de la población”

2.1.1 Fundamento

Acotar el título a las actividades que serán reguladas en la normativa, según lo acordado en Acta¹ de 2° reunión de Comité Operativo (Folio N°94 de expediente), el cual indica que el alcance del anteproyecto sea:

- ✓ Plantas elaboradoras y procesadoras de harina y aceite de pescado y
- ✓ Plantas elaboradoras de alimentos para peces

Los fundamentos del alcance de la normativa propuesta pueden revisarse en “Minuta del Alcance Normativo” Folio N°92 del expediente².

¹https://planesynormas.mma.gob.cl/archivos/2021/proyectos/94_95_Acta_2_reunion_CO_Norma_Olores_Hidrobiologicos_folio_94-95.pdf

²https://planesynormas.mma.gob.cl/archivos/2021/proyectos/92_93_Minuta_alcance_regulatorio_sector_hidrobiologicos_folio_92-93.pdf



MINUTA

Proceso de Elaboración Norma de Emisión de Olor en Plantas de Harina y Aceite de Pescado, y de Plantas de Alimentos para Peces

Propuesta Modificación de Título, Objetivo y Prácticas Operacionales

2.2 Objetivo de Anteproyecto

Propuesta	“La presente norma tiene por objeto proteger la salud de la población y mejorar su calidad de vida. Como resultado de su aplicación se espera prevenir y controlar la emisión de contaminantes en plantas de harina y aceite de pescado y en plantas de alimento para peces que, en función de sus olores, generan molestia y constituyen un riesgo para la calidad de vida de la población.”
-----------	---

2.2.1 Fundamento

- La propuesta, está acorde a los objetivos de una norma de emisión.
- Se propone que objetivo siga la línea de redacción y contenido de la 1° norma de olores que se publicará en Chile, que corresponde al DS N°9 del MMA³, y que regula a los planteles porcinos. En el Decreto Supremo se indica lo siguiente:

Artículo 1. Objetivo. La presente norma tiene por objeto proteger la salud de la población y mejorar su calidad de vida. Como resultado de su aplicación se espera prevenir y controlar la emisión de contaminantes en planteles porcinos que, en función de sus olores, generan molestia y constituyen un riesgo para la calidad de vida de la población.

³ Al momento de elaboración de la presente minuta, el mencionado Decreto Supremo se encuentra en Toma de Razón en Contraloría General de la Republica.



MINUTA

Proceso de Elaboración Norma de Emisión de Olor en Plantas de Harina y Aceite de Pescado, y de Plantas de Alimentos para Peces

Propuesta Modificación de Título, Objetivo y Prácticas Operacionales

2.3 Propuesta de Prácticas Operacionales para el Control de Emisiones

Con la finalidad de minimizar las emisiones de olor, todas las fuentes emisoras deberán informar a la Superintendencia del Medio Ambiente, lo siguiente:

a) Las condiciones en las cuales se realiza la limpieza de la planta, informando a través de **“planilla de chequeo de limpieza de planta”** que incluye limpieza de pozos, pisos y canaletas, superficie de equipos, tornillos y evaporadores, planta de riles.

b) El correcto cierre de los tornillos de proceso para evitar las emisiones fugitivas de olor. Para ello deberá entregar la identificación de todos equipos que poseen tornillos de proceso y que serán revisados por la fuente emisora a través de **“Planilla de Chequeo de Hermeticidad”**.

c) Las condiciones de operación de las tecnologías relacionadas con emisiones de olor utilizadas en las unidades emisoras, incluyendo la siguiente información:

- i. Todas las fuentes emisoras, deberán informar las **instrucciones del proveedor** de los equipos y los procedimientos especificados para el plan de mantención.
- ii. Las fuentes emisoras, deberán informar el programa de inspecciones que incluyan observaciones de la apariencia de los equipos, y que incluya una medición en la condición más desfavorable de la **Eficiencia de Reducción de Olor (ERO)**, para comprobar el funcionamiento de los equipos de control de emisiones y de un **monitoreo en línea** de parámetros operacionales de funcionamiento.

d) Un **plan de contingencia** de olor que tenga por objetivo comunicar inmediatamente cuando ocurra una contingencia a la Superintendencia del Medio Ambiente dentro de las 24 horas de ocurrida la contingencia, y al Municipio al que pertenece la fuente emisora, así como las acciones correctivas que se lleven a cabo.

e) Identificación de las condiciones operacionales **de todas las unidades emisoras**, así como las condiciones más desfavorables de operación de la fuente emisora, entre otras circunstancias que sean relevantes para dichos efectos.

Plazos:

Las fuentes existentes, deberán entregar la información sobre prácticas operacionales en el plazo de 1 año contado desde la entrada en vigencia de este decreto mediante un reporte de inicio. Las fuentes emisoras nuevas, deberán entregar el reporte de inicio en el plazo de 1 año desde su entrada en operación.

A partir del segundo año, se deben mantener los registros que acrediten el cumplimiento de las prácticas operacionales, los que podrán ser requeridos por la Superintendencia del Medio Ambiente.



MINUTA

Proceso de Elaboración Norma de Emisión de Olor en Plantas de Harina y Aceite de Pescado, y de Plantas de Alimentos para Peces

Propuesta Modificación de Título, Objetivo y Prácticas Operacionales

Fundamentos:

Los fundamentos para incluir un capítulo de prácticas operacionales para el control de emisión odoríficas, dentro de la norma de emisión de olor en Plantas de Harina y Aceite de Pescado, y de Plantas de Alimentos para Peces se deben a los siguientes motivos:

- El capítulo da cumplimiento y considera el diagnóstico del Programa para la Recuperación Ambiental y Social (PRAS) de Coronel que menciona lo siguiente: *“Falta analizar e **implementar buenas prácticas** y mejores tecnologías disponibles para el abatimiento de olores en los procesos productivos y previo a la recepción de la materia prima”*⁴
- Existe un precedente normativo sobre exigencias de prácticas operacionales, en la primera Norma de Emisión de Olores en Chile que aplica a Planteles Porcino⁵. Porque dentro de las clasificaciones de mejores técnicas disponibles se encuentran las tecnologías como también las buenas **prácticas operacionales**. De esta forma, para la gestión de olores en el sector a regular, cobra relevancia identificar claramente las unidades emisoras que potencialmente puedan emitir olores en el establecimiento y prácticas operacionales que permitan reducir dichas emisiones.
- Se cuenta con antecedentes de Protocolos de Buenas Prácticas⁶ publicados por el sector a regular que “permiten manejar todas las variables operacionales que puedan generar olores y facilita la fiscalización y control interno de los procesos”⁷ De esta forma, parte del contenido del capítulo de prácticas operacionales propuesto se basa en los siguientes documentos:
 - Protocolo Buenas Prácticas Pesqueras para la Gestión de Olores. ASIPES. 2018
 - Protocolo Buenas Prácticas Pesqueras para la Gestión de Olores. ASIPNOR. 2019⁸
- Internacionalmente las Guías de Mejores Técnicas Disponibles incorporan prácticas operacionales para la gestión de olores.

DCF// Mayo 2022

⁴ Página 86 del documento PRAS de Coronel

⁵ DS N°9 del MMA. Actualmente en Contraloría General de la República.

⁶ Aplicable solo a Plantas de Harina y Aceite de Pescado.

⁷ Protocolo Buenas Prácticas Pesqueras para la Gestión de Olores de ASIPES 2018 y ASIPNOR 2019

⁸ Se adjuntan ambos Protocolos



MINUTA

Proceso de Elaboración Norma de Emisión de Olor en Plantas de Harina y Aceite de Pescado, y de Plantas de Alimentos para Peces

Propuesta Modificación de Título, Objetivo y Prácticas Operacionales
