

**PROCESO DE ELABORACIÓN DE NORMA DE EMISIÓN DE OLORES
PARA PLANTAS DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO, Y PLANTAS DE ALIMENTOS PARA PECES**

ACTA

1° REUNIÓN COMITÉ OPERATIVO AMPLIADO

FECHA REUNIÓN: 26 de Abril de 2022

LUGAR: Video conferencia - Plataforma Teams

HORARIO: 15:00 a 16:10 hrs.

ASISTENCIA:

N°	Asistentes	Institución
1	Pedro Moreno	Asociación de Armadores e Industriales Pesqueros del Norte Grande A.G. (ASIPNOR)
2	Rodrigo Elguin	ANAM S.A
3	José Pedro Oliveira	ANAM S.A
4	Victor Romero	Biomar
5	José Ocares	Blumar
6	Jorge Oliva	Centro de Investigación Aplicada del Mar, CIAM
7	Estanislao Apaza	Compañía Pesquera Camanchaca S.A. (Iquique)
8	Simon Rodriguez	Corpesca S.A.
9	Fernando Rojas	Envirosuite Chile
10	Pedro Chavéz	Fiordo Austral
11	Ximena Rojas	Instituto Tecnológico del Salmón - SalmonChile
12	Texia Zamora	I.Municipalidad de Coronel
13	Solange Jara	I. Municipalidad de Talcahuano
14	Vanessa Espinosa	Landes
15	Renato Maya	Landes
16	Anderson Peña	Lota Protein
17	Dominique Ortiz Prado	Lota Protein
18	Francisco Rodriguez	Lota Protein
19	Jessica Salas	Ministerio del Medio Ambiente, Departamento de Ruido, Lumínica y Olores
20	Danae Orellana	Ministerio del Medio Ambiente, Departamento de Economía Ambiental
21	Daniela Caimanque	Ministerio del Medio Ambiente, Departamento de Ruido, Lumínica y Olores
22	María Soledad Traub	Ministerio del Medio Ambiente, División Jurídica
23	Marcos Nuñez	Orizon S.A
24	Enrique García R	Pesquera La Portada
25	Germán Aroca	Pontificia Universidad Católica de Valparaíso
26	Miguel Gatica	Proterm S.A
27	Cristian Andaur	SERNAPESCA
28	Rodrigo Zamora	Sociedad Nacional de Pesca (SONAPESCA)
29	Vania Zorich Meza	TSG Environmental
30	Héctor Vergara	TSG Environmental

Coordinadora de la reunión: Daniela Caimanque, profesional del Ministerio del Medio Ambiente.

TABLA

- I. Presentación Introducción y Avances del Proceso
- II. Comentarios
- III. Requerimiento de antecedentes

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

I. Presentación Introducción y Avances del Proceso (Adjunto)

La presentación informa sobre el proceso de elaboración de normas, avances, diagnóstico y la estructura normativa. Dentro de la presentación se señala que, como modalidad de trabajo, a medida que el Comité Operativo avance en acuerdos respecto al contenido del Anteproyecto, éstos serán informados al Comité Operativo Ampliado (COA). Además, se señala que el rol del COA es enriquecer el proceso y aportar antecedentes para la elaboración de la norma.

**PROCESO DE ELABORACIÓN DE NORMA DE EMISIÓN DE OLORES
PARA PLANTAS DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO, Y PLANTAS DE ALIMENTOS PARA PECES**

II. Consultas y Comentarios a la presentación:

F. Rojas (ENVIROSUITE) solicita profundizar sobre la recomendación del estudio de DICTUC de no incluir un límite en concentración de olor en el receptor para esta normativa. Al respecto se indica que considerando las características de las fuentes emisoras, las que presentan en algunos casos, alta variabilidad de la generación de emisiones de olor debido a los siguientes factores; procesamiento de materia prima que determinará su carga odorante, frescura de la materia prima, horas de funcionamiento de la fuente emisora durante el año, entre otros factores. A partir de ello, se determinó que la exigencia de límite de emisión para fuentes existentes se basará en una reducción de olor, considerándose esto como una primera etapa de la regulación. En una futura revisión de la normativa se propone avanzar, de acuerdo a los antecedentes que se recopilen de la implementación de la presente normativa, en una que este en términos de impacto por olor, como se establece para las fuentes emisoras nuevas.

III. Requerimiento de Antecedentes

1. La coordinadora informa que se plantea incluir en el Anteproyecto, un capítulo de Buenas Prácticas en línea con los protocolos publicados por ASIPES y ASIPNOR. Al respecto se consulta, si existen medios de verificación del cumplimiento de las medidas que se exigen en estos protocolos.

- J. Ocares (BLUMAR), indica que no hay un reporte respecto al cumplimiento, son protocolos que se consideran necesarios para garantizar un mínimo impacto, lo que han considerado son inspecciones o auditorias internas, y se presenta a la autoridad como un respaldo del Sistema de Gestión cuando se requiere, pero no esta establecido. Informa que, los distintos protocolos generaron fichas de verificación, pero cada planta lo hace a su manera.
- P. Moreno (ASIPNOR), indica que en el la zona norte han aplicado un control exhaustivo, en primer lugar en la descarga de la materia prima, en segundo lugar, el control de la materia prima, ya que en la zona norte independiente del TVN¹ las fábricas deben estar preparadas para trabajar con ese insumo, por lo que se ha trabajado en protocolos para adaptar la planta para trabajar con distintos tipos de TVN. Además, destaca las emisiones fugitivas de la planta, porque aun cuando se tiene la mejor tecnología cualquier fuga va afectar directamente las emisiones de la planta. Otro punto importante son los RILes, se han hecho muchos esfuerzos en mejorar la tecnología y la última acción de importancia, son las capacitaciones a los operadores que realizan labores en la planta, por ejemplo en el área de mantención.
- V. Romero (BIOMAR), indica que la realidad en las plantas de los alimentos para peces es un poco diferente porque no usan alimentos frescos. La coordinadora consulta sobre las buenas prácticas en este sector, a lo que responde el representante de BIOMAR que coinciden con el sector de Plantas de Harina y Aceite de Pescado, pero que vale la pena hacer una revisión de cuáles son las que pueden coincidir con este sector. En las Plantas de Alimentos para Peces, hay fuentes puntuales y también fuentes difusas como almacenamiento de materia prima o de producto terminado, donde la recomendación es que estén cubiertos en galpones.
- F. Rodríguez (LOTA PROTEIN) solicita contar con el protocolo de buenas prácticas, a lo que se indica que estos documentos son públicos en las respectivas webs de las asociaciones²
³. Indica también que se debe considerar un Plan de Gestión de Olores (PGO) que fue solicitado por la Autoridad Sanitaria. Se responde que tanto el PGO como la norma son documentos complementarios, ya que el PGO es un plan que describe las acciones que una instalación ha implementado para asegurar la prevención, reducción y/o control de las emisiones de olor, cada Planta incluirá las acciones que realiza, y la norma de olores exigirá en forma específica los límites y acciones a seguir para la reducción de olores.

¹ TVN: nitrógeno volátil total, parámetro que se mide en la materia prima para determinar su grado de frescura.

² <http://www.asipes.cl/protocolos/>

³ <https://www.corpesca.cl/wp-content/uploads/2020/01/Protocolo-2019-Buenas-Pr%C3%A1cticas-Pesqueras-para-la-Gesti%C3%B3n-de-Olores-Asipnor-2019.12-x.pdf>

**PROCESO DE ELABORACIÓN DE NORMA DE EMISIÓN DE OLORES
PARA PLANTAS DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO, Y PLANTAS DE ALIMENTOS PARA PECES**

2. La coordinadora de norma, informa que dentro de los estudios realizados se detectó la dificultad de realizar mediciones de olor considerando la “condición más desfavorable”, debido a la variabilidad de la materia prima y el proceso discontinuo de producción. Al respecto solicita se informe sobre la experiencia del sector en el muestreo de olor.

- J. Ocares (Blumar), indica que el muestreo se realiza con un TVN aproximado de 30. Valores mayores a 40 de TVN, no reflejaría las condiciones normales. Por otra parte, indica que los servicios de monitoreo de emisiones de olor en su caso no son tan expeditos como quisieran, influyendo en el monitoreo
- P. Chavez, (Fiordo Austral) indica que su operación a diferencia de las otras plantas, las plantas de alimento para peces, funcionan 24/7 los 365 días del año con recepción de materia prima durante todo el día. De esta forma, cuando se realiza un estudio de olores se coordina para el día miércoles para tener 2 o 3 días de régimen para tener una materia prima acumulada algunas horas, tener un régimen operacional continuo y simular la peor condición. Informa que con un TVN de 50 o 60 no es posible tener un control sobre las emisiones a pesar de la tecnología.
- V. Romero (Biomar), comenta que, desde el punto de las plantas de alimentos, indican que ellos trabajan con la norma técnica NCh3386 para la toma de muestra de olor, y luego se hace la medición utilizando la norma técnica NCh3190, con ello evalúan la eficiencia de reducción de olor.
- V. Espinosa (Landes) indica que las mediciones de olor se programan de acuerdo a la máxima producción, y se programa para los periodos de abril, porque saben que siempre hay materia prima y qué tipo de especie también, por ejemplo; si hay sardina para consumo humano genera menos olor, la jibia y anchoveta tienen distintas emisiones.
- H. Vergara (TSG Environmental) señala que hay una condición que va a determinar el comportamiento de la fuente y también hay que asociarlo al ciclo operacional. Además, señala que no existe en olores Entidades Técnicas de Fiscalización Ambiental (ETFA), por lo que atendido que hay una norma para el sector porcino próxima a formalizarse, y la elaboración de norma que nos reúne, sería bueno avanzar en ese aspecto.

Próxima reunión: Miércoles 11 de mayo de 2022.
