



SE PRONUNCIA RESPECTO A CONSULTA DE PERTINENCIA PROYECTO “CONSULTA DE PERTINENCIA FRIGORÍFICO PACKING DE LA FRIGORÍFICA DEL NORTE, EL PEÑÓN, COQUIMBO”.

Resolución Exenta N° 116

La Serena, 05 de octubre de 2017.

VISTOS:

1. La Ley N°19.300, Sobre Bases Generales del Medio Ambiente, modificada por la Ley N°20.417.
2. La Ley N°19.880, que Establece las Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado.
3. El Decreto Supremo N°40/2012, del Ministerio del Medio Ambiente, que Aprueba Reglamento del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental, en adelante RSEIA y sus modificaciones.
4. La Resolución N°1.600 de 2008 de la Contraloría General de la República, que Establece Normas de Exención del Trámite de Toma de Razón.
5. El Oficio Ordinario N°131456/2013 del Director Ejecutivo del Servicio de Evaluación Ambiental, de fecha 12 de Septiembre de 2013, que Imparte instrucciones sobre las consultas de pertinencia de ingreso al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental.
6. La carta del Sr. Germán Marín Schmidt, en representación de Compañía Frigorífica del Norte SpA., de fecha 28/07/2017, recepcionada en la oficina de partes del Servicio de Evaluación Ambiental con fecha 01/08/2017 (Ingreso N°0740).
7. La carta N°067 de fecha 22/08/2017 del Servicio de Evaluación Ambiental de la Región de Coquimbo, solicitando la presentación de antecedentes adicionales.
8. La carta del Sr. Germán Marín Schmidt, en representación de Compañía Frigorífica del Norte SpA., de fecha 07/09/2017, recepcionada en la oficina de partes del Servicio de Evaluación Ambiental con fecha 08/09/2017 (Ingreso N°0846), adjuntando antecedentes requeridos en la carta indicada en el numeral precedente.
9. Los antecedentes legales presentados por el proponente, en orden a acreditar la vigencia de la persona jurídica y la vigencia de la representación legal consistentes en Certificado Vigencia Sociedad Compañía Frigorífica del Norte SpA, de fecha 7 de abril de 2017, emitido por el Conservador de Bienes Raíces y de Comercio de Coquimbo; Copia de Inscripción Constitución de Sociedad Por Acciones Compañía Frigorífica del Norte SpA, de fecha 20 de junio de 2017 y copia autorizada de escritura pública Designación de Administrador Compañía Frigorífica del Norte SpA, de fecha 25 de octubre de 2016, en la que consta la calidad de Administrador del Sr. Germán Marín Schmidt, con certificado notarial de encontrarse vigente la representación al 12 de julio de 2017.

CONSIDERANDO:

1. Que, mediante cartas citadas en los numerales 6 y 8 de los vistos de la presente resolución, el Sr. Germán Marín Schmidt, en la representación en que comparece, solicita opinión respecto de la pertinencia de ingreso al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental de su actividad y/o proyecto denominado **“Consulta de Pertinencia Frigorífico Packing de la Frigorífica del Norte, El Peñón, Coquimbo”**.
2. La actividad y/o proyecto por la cual consulta consistirá básicamente en lo siguiente:

- a) Construcción de una planta frigorífica y packing para embalaje, recepción, mantención y exportación de distintas especies agrícolas (uvas, paltas y cítricos).

El sistema no contempla la elaboración o cultivo de ninguna especie agrícola al interior del recinto, sólo se llevará a cabo el tránsito de fruta fresca recién cosechada proveniente de los valles de la región de Coquimbo para su posterior proceso de enfriamiento, mantención y finalmente poder ser exportada a su país de destino.

El proceso como tal comienza con la recepción del producto en pallets (para el caso de las uvas) y bins (para el caso de los cítricos y paltas), transportado por camiones que ingresan a la planta por la Ruta D-51, Camino Andacollo, Sector El Peñón.

- b) A continuación las distintas etapas del proceso:

1) Portería: el personal de seguridad en portería, es el encargado de registrar datos de identificación del chofer, la carga transportada y todo camión que haga ingreso a la planta, además de entregar credencial de identificación (visitas) y dar aviso a Jefe de Turno y Oficina de Operaciones.

2) Recepción: la recepción y descarga (grúa horquilla) de los productos, se realiza en la zona de recepción. En esta etapa, se recoge la información de guías y las tarjetas de cada pallet recibido y se realiza un chequeo físico (revisión) de los pallets, para la verificación y validación de la información. Posteriormente, se ingresa en el sistema computacional.

3) Fumigación: esta etapa consiste en el ingreso de la fruta a temperatura ambiente al túnel de fumigación, mediante una grúa horquilla, donde se gasifica con Bromuro de Metilo en dosis y temperatura, según requerimientos del importador, en este caso solo la fruta que va con destino a Brasil y México, correspondiente al 10% del total de la fruta. Este procedimiento tiene por objetivo la eliminación de plagas cuarentenarias.

El procedimiento de fumigación se realiza según normativas del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y con personal capacitado y certificado para la ejecución de dichas labores.

4) Pre-frío (Túneles): en esta etapa los pallets son ingresados a túneles de enfriamiento (con grúa horquilla), donde la temperatura de la fruta, que se encuentra a temperatura ambiente, es sustancialmente bajada a un rango entre los 0 a 1°C. La temperatura ambiente del túnel debe tener un rango de entre -1 a 0°C, según variedad de la uva. Las temperaturas y tiempos se definen de acuerdo a calidad de la uva, según variedades. En los túneles de pre-frío, el Operador o Camarero, está encargado de la estiba de pallets, ubicación de sensores, toma de datos para registros de temperaturas (termómetros), limpieza y sanitización de las cámaras e instrumentos. El Jefe de Área de frigorífico es el encargado de la verificación de los registros de temperaturas.

5) Almacenaje (Cámaras): una vez alcanzada la temperatura de la uva en el túnel de enfriamiento, los pallets son trasladados a las cámaras de almacenamiento de frío convencional. En esta etapa, las cámaras de refrigeración mantienen un rango de temperatura entre 0 a 1°C y temperatura ambiente de cámara entre -0.5°C a 0°C y humedad relativa entre 85 a 95%. El tiempo de almacenaje dependerá del mercado de destino. En esta etapa, el producto es inspeccionado por el personal del SAG, según requerimientos de mercado.

En las cámaras de almacenamiento, el Operador o Camarero, está encargado de la estiba de pallet, toma de datos para registros de temperaturas (termómetros) y limpieza y sanitización de las cámaras e instrumentos.

6) Reapaletizaje: esta etapa consiste en el ordenamiento de cajas sobre pallet según requerimientos de variedad (embalaje) y calidad o formación de pallet completos con cajas de diferentes productores (puchos) que sean de la misma variedad, embalaje y calibre. Los pallet formados son enzunchados e identificados con una nueva tarjeta.

7) Inspección SAG: esta etapa consiste en la revisión de los aspectos fitosanitarios de la fruta, de acuerdo a los requerimientos de mercado importador. Este procedimiento se denomina Inspección de Origen y es condición necesaria para la exportación del producto.

8) Despacho: en esta etapa se realizan todas las operaciones documentales previas al embarque. Los pallets destinados a embarque son sacados de cámaras y colocados en el camión/contenedor con temperatura entre -1 a 1°C. El camión cuenta con termógrafo para la verificación de temperatura durante el transporte a destino (puerto).

Con relación al proceso asociado al Packing (cítricos y paltas), las distintas etapas del proceso corresponden a:

1) Recepción de la fruta en packing: llega la fruta desde cámara de mantención del Frigorífico en donde se mantiene a 5 °C. Se desarrolla la técnica del desverdizado, consistente en acelerar la desaparición del color verde de la superficie externa del fruto. Esto sólo se hace para una porción de la fruta (solo clementinas), lo cual no representa más del 30% del total de la fruta.

2) Volcador: consiste en voltear el bins a la correa transportadora en donde cae a la tina.

3) Piscina o Tina: Tiene una capacidad de 5.000 L de agua y el objetivo principal es lavar la fruta para que suelte el polvo o fumagina o residuos en general. En esta etapa se aplica una solución, en el caso de las clementinas, de Hipoclorito de Sodio y Ácido Fosfórico y en el caso de las naranjas se aplica una solución de Hipoclorito de Sodio y Bicarbonato de Sodio.

La temperatura de la tina, para naranjas, está entre los 18 a 20°C y en el caso de las clementinas la temperatura está entre los 30 a 45°C.

4) Cuarto Oscuro: luego de la tina, la fruta pasa por un cuarto oscuro en el cual la fruta es sometida a una luz ultravioleta, con el objeto de poder, en el caso de las clementinas, detectar y sacar mediante 2 personas calificadas los frutos con pudriciones o daños visibles y en el caso de las naranjas las posibles pudriciones, situación en la cual la fruta se saca o retira en las mesas de selección.

5) Corta gotas: la fruta pasa por un ventilador de pre-secado llamado corta gotas, cuyo objetivo es quitar el agua superficial del fruto para luego aplicar los fungicidas necesarios para controlar ciertas enfermedades del fruto, como pudrición en general. Además, en este proceso también se aplica la cera de protección.

6) Horno de Secado: el horno de secado tiene por objeto secar todo el fruto en general y dejarlo libre de toda posible humedad. Este horno es de una alta potencia y funciona a base de gas natural.

7) Sensor INVISION 9000: la fruta pasa por el sensor Invision 9000, el cual tiene la misión de detectar todos los posibles defectos del fruto (Oleocelosis, Russet grosero, daños x tijera, etc.). Estos frutos defectuosos van siendo seleccionados y eliminados del proceso.

8) Mesas de Selección: la fruta pasa por unas mesas de selección (capacidad para 8 personas), en las cuales las frutas con defectos criteriosos de calidad van siendo removidas y supervisadas por personal capacitado.

9) Sensor INVISION 5000: una vez que la fruta sale de las mesas de selección, pasa por un sensor llamado Invision 5000, el cual tiene la misión de calibrar los frutos por peso y color. En el caso de las clementinas es por calibre y en las naranjas y paltas es por peso.

10) Pesa: proceso que a través de una pesa una persona corrobora que el peso de la caja corresponda al requerido por el mercado exigido.

11) Embalaje: la fruta pasa a las mesas de embalaje, en las cuales los frutos, dependiendo del calibre, van siendo embalados. Existen en esta máquina 24 salidas de embalaje, para el caso de las naranjas se ocupan solo 16 salidas, esto es por el tipo de embalaje que es empedrado. Para el caso de las clementinas, se ocupan todas las salidas ya que el embalaje es a granel.

12) Paletizaje: esta etapa consiste en el ordenamiento de cajas sobre pallet, según requerimientos de variedad, embalaje y calidad o formación de pallet completos con cajas de diferentes productores (puchos) que sean de la misma variedad, embalaje y calibre. Los pallet formados son enzunchados e identificados con una nueva tarja.

13) Túnel de pre frío: En esta etapa los pallets son ingresados a túneles de enfriamiento, en donde la temperatura de la fruta está a temperatura ambiente. En los túneles de pre-frío, el operador o camarero, está encargado de la estiba de pallets, ubicación de sensores, toma de datos para registros de temperaturas (termómetros) y limpieza y sanitización de las cámaras e instrumentos.

14) Cámaras de Almacenaje: una vez alcanzada la temperatura de la pulpa en el túnel de enfriamiento, los pallets son trasladados a las cámaras de almacenamiento de frío convencional. En esta etapa, las cámaras de refrigeración mantienen un rango de temperatura entre 0 a 1°C en la pulpa y temperatura ambiente de cámara entre -0.5 a 0°C y humedad relativa entre 85 a 95%. El tiempo de almacenaje dependerá del mercado de destino.

En esta etapa el producto es inspeccionado por el personal del SAG, según requerimientos de mercado.

En las cámaras de almacenamiento, el operador o camarero está encargado de la estiba de pallet, toma de datos para registros de temperaturas (termómetros) y limpieza y sanitización de las cámaras e instrumentos.

15) Inspección SAG: esta etapa consiste en la revisión de los aspectos fitosanitarios de la fruta de acuerdo a los requerimientos de mercado importador. Este procedimiento se denomina Inspección de Origen y es condición necesaria para la exportación del producto.

16) Despacho: En esta etapa se realizan todas las operaciones documentales previas al embarque. Los pallets destinados a embarque son sacados de cámaras y colocados en el camión/contenedor con temperatura entre -1 a 1°C. El camión cuenta con termógrafo para la verificación de temperatura durante el transporte a destino (puerto).

- c) El proyecto se ubicará en Ruta 43, cuesta El Manzano, Parcela 6A sector El Peñón, Comuna de Coquimbo, Provincia de Elqui, Región de Coquimbo. Coordenadas UTM 19S WGS 84:

Vértice	Este	Norte
VT1	285.796,19	6.664.396,20
VT2	285.715,04	6.664.749,74
VT3	282.595,02	6.664.696,71
VT4	285.649,99	6.664.461,23

- d) La superficie del terreno es de 39.000 m², la cual será intervenida en 8.123,93 m². La potencia instalada corresponde a **1.200 KVA**.
- e) De acuerdo a las actividades del proyecto la cantidad de residuos totales al año a generar es de 27.740 kg/año o 27,74 t/año o 0,076 t/día.
3. Que el artículo 10 de la Ley N°19.300 de Bases Generales del Medio Ambiente, enumera los proyectos o actividades susceptibles de causar impacto ambiental en cualquiera de sus fases, que deberán someterse al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental, los que se detallan en el artículo 3° del Decreto Supremo N°40/2012 Reglamento del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental.
4. Que el artículo 3° literal k) del Reglamento del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental establece que deberán ingresar al SEIA las agroindustrias, mataderos, planteles y establos de crianza, lechería y engorda de animales, de dimensiones industriales. En particular el literal l.1. señala que deberán evaluarse las *“Agroindustrias donde se realicen labores u operaciones de limpieza, clasificación de productos según tamaño y calidad, tratamiento de deshidratación, congelamiento, empacamiento, transformación biológica, física o química de productos agrícolas, y que tengan capacidad para generar una cantidad total de residuos igual o superior a ocho toneladas por día (8 t/día) en algún día de la fase de operación del proyecto; o agroindustrias que reúnan los requisitos señalados en los literales h.2. o k.1., según corresponda, ambos del presente artículo.”* Por su parte el literal k.1. señala que deberán evaluarse las *“Instalaciones fabriles cuya potencia instalada sea igual o superior a dos mil kilovoltios-ampere (2.000 KVA), determinada por la suma de las capacidades de los transformadores de un establecimiento industrial. Tratándose de instalaciones fabriles en que se utilice más de un tipo de energía y/o combustibles, el límite de dos mil kilovoltiosampere (2.000 KVA) considerará la suma equivalente de los distintos tipos de energía y/o combustibles utilizados”*.
5. Que, de acuerdo a lo informado por el proponente, la actividad y/o proyecto denominado **“Consulta de Pertinencia Frigorífico Packing de la Frigorífica del Norte, El Peñón, Coquimbo”**, descrito en el considerando 2 de la presente resolución, en consideración a sus características, no corresponde a las especificaciones indicadas en el artículo 3 del RSEIA, en

particular al mencionado en el literal l.1 y k.1. por cuanto la cantidad de residuos generados corresponde a 0,076 toneladas día y la capacidad instalada corresponde a 1.200 KVA.

RESUELVO:

1. Que el proyecto “**Consulta de Pertinencia Frigorífico Packing de la Frigorífica del Norte, El Peñón, Coquimbo**”, presentado por el Sr. Germán Marín Schmidt, en representación de Compañía Frigorífica del Norte SpA., **no requiere el ingreso al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental de forma obligatoria**, sin perjuicio de la opción de una presentación voluntaria. **No obstante, si en algún momento supera las cantidades señaladas en los literales l.1. y k.1. del artículo 3° del RSEIA, deberá ingresar en forma obligatoria.**
2. Que la presente respuesta se emite sobre la base de los antecedentes presentados por el Sr. Germán Marín Schmidt, en representación de Compañía Frigorífica del Norte SpA., cuya veracidad es de su exclusiva responsabilidad y en ningún caso los exime del cumplimiento de la normativa ambiental aplicable al Proyecto, ni de la solicitud y obtención de las autorizaciones sectoriales necesarias para su ejecución. Cabe señalar, además, que el presente pronunciamiento no obsta al ejercicio por parte de la Superintendencia del Medio Ambiente de su facultad de requerir el ingreso del Proyecto al SEIA en su caso, conforme a lo establecido en su Ley Orgánica si así correspondiera.
3. Hacer presente que contra la presente resolución podrá deducirse los recursos administrativos establecidos en la Ley N°19.880, esto es, los recursos de reposición y jerárquico, ambos regulados en el artículo 59 de la misma Ley, sin perjuicio de las demás formas de revisión de los actos administrativos que procedan. El plazo para interponer dicho recurso es de 5 días contados de la notificación del presente acto, sin perjuicio de la interposición de otros recursos que se estimen procedentes.

Si el recurso deducido por el interesado considera variaciones sustanciales respecto de los antecedentes presentados en la solicitud original, dicho recurso será considerado para todos los efectos como una nueva consulta de pertinencia y dará lugar a un nuevo procedimiento de consulta.

4. Lo anterior, es además sin perjuicio del cumplimiento de la normativa sectorial pertinente y que antes de otorgar los permisos sectoriales respectivos, los servicios competentes pudieran solicitar una nueva opinión a esta Dirección Regional respecto de la pertinencia de ingreso al SEIA, una vez que le sean entregados los antecedentes técnicos del proyecto o actividad que se desea ejecutar.

Anótese, notifíquese al solicitante y archívese.



KARINA FUENTES SANTANDER
Directora Regional (S) Servicio de Evaluación Ambiental
Región de Coquimbo

JMV.-

Distribución:

- Sr. Germán Marín Schmidt, en representación de Compañía Frigorífica del Norte SpA. (Ruta 43, Cuesta El Manzano, El Peñón, Coquimbo).
- Sr. Superintendente del Medio Ambiente.
- Sr. Alcalde Ilustre Municipalidad de Coquimbo.
- Archivo OIRS SEA Región de Coquimbo.
- Archivo Resoluciones SEA Región de Coquimbo.

