

Clasificación y consideraciones ambientales

Se trata de un proyecto de categoría III según el procedimiento de revisión medioambiental y laboral de la CII porque puede tener como resultado ciertos efectos que pueden evitarse o mitigarse siguiendo normas de desempeño, directrices y criterios de diseño generalmente reconocidos. Entre los factores ambientales y laborales relacionados con este proyecto figuran los siguientes: manejo de efluentes líquidos y residuos sólidos, manejo y almacenaje de mercaderías peligrosas, seguridad personal y respuesta a emergencias.

Efluentes líquidos

El principal uso de agua en la bodega es para el lavado de bins de uva, tanques, cañerías, implementos de bodega, pisos y barricas de roble, así como para el sistema de refrigeración. El agua es tratada mediante corrección de pH y aereación, y luego es utilizada para riego.

Residuos sólidos

Los residuos vegetales de las podas, así como el escobajo de la molienda de la uva, se incorporan al suelo como materia orgánica. El orujo fruto de la separación del mosto luego del prensado se envía a destilerías para su posterior procesado. Los envases de productos agroquímicos son procesados mediante triple lavado, luego perforados y enterrados siguiendo la norma local y regulado por la Cámara de Sanidad Agropecuaria y Fertilizantes de Argentina. Los residuos sólidos de tipo doméstico son retirados por la municipalidad.

Manejo de productos peligrosos

En la bodega se utiliza soda cáustica y gas sulfuroso, propios de la industria. Para ellos disponen de un almacenamiento para insumos enológicos. Los productos agroquímicos se almacenan en pequeñas cantidades en lugares específicos a tal fin. Todo el personal que maneja productos considerados peligrosos dispone de equipo de seguridad y recibe la capacitación correspondiente.

Seguridad personal y respuesta a emergencias

La empresa se encuentra en proceso de elaboración de un manual de seguridad y prevención de emergencias. Existe capacitación en prevención de incendios y accidentes, así como en higiene y seguridad laboral. La bodega cuenta con sistemas de detección y combate de incendios. Las salidas de emergencia y las rutas de evacuación se encuentran señalizadas.

Prácticas laborales

Fincas Patagónicas cumple con las leyes nacionales relativas a lo laboral, así como con los estándares de la Organización Internacional de Trabajo (OIT). Los empleados no están afiliados a ningún sindicato, pero sus condiciones laborales se ajustan a las establecidas en los convenios colectivos que rigen para el personal de viña y el personal vitivinícola respectivamente. Existe un seguro de vida obligatorio para todo el personal y un seguro contra riesgos de trabajo (ART).

Control y seguimiento

Fincas Patagónicas elaborará, a satisfacción de la CII, un Plan de Gestión Ambiental ("PGA") para asegurar el cumplimiento de la normativa nacional y las pautas de la CII con respecto a los aspectos ambientales y de seguridad e higiene laboral. El PGA incluirá un informe anual con información sobre: (i) manejo de residuos sólidos; (ii) programas de entrenamiento sobre salud, seguridad ocupacional y respuesta a emergencias; y (iii) accidentes.