

**Clasificación medioambiental:** Se trata de un proyecto de categoría III según el procedimiento de revisión ambiental de la CII debido a que se pueden producir efectos concretos que pueden evitarse o mitigarse si se cumplen normas y directrices de desempeño generalmente reconocidas, así como criterios de diseño. Las principales cuestiones ambientales asociadas con este proyecto incluyen la salud y seguridad de los empleados, los efluentes sólidos y líquidos y la higiene y el control de calidad.

**Cumplimiento de la normativa de protección del medio ambiente:** La compañía ha elaborado un informe que identifica la legislación ambiental aplicable al sector de producción y procesamiento del salmón, así como un calendario de actividades a realizar con el fin de asegurar el cumplimiento de las reglamentaciones correspondientes. Según la Ley Número 19300, para toda concesión nueva la compañía tiene la obligación de presentar una evaluación de impacto ambiental a la Comisión Nacional del Medio Ambiente (CONAMA) o a la respectiva Comisión Regional (COREMA). La evaluación para una de las concesiones (en Isla Butachauques) ya ha sido aprobada por las autoridades. Actualmente se están preparando evaluaciones de impacto ambiental para las otras seis concesiones a fin de presentarlas a las autoridades locales y a la CII para su análisis y aprobación. Además de la aprobación de la evaluación de impacto ambiental, la concesión ha de contar con la autorización de la Subsecretaría de Pesca. Se prepararán asimismo evaluaciones de impacto ambiental para el desarrollo de los tres nuevos estanques para murgones (smolts, según la palabra inglesa usada por la Compañía) conforme lo exige la legislación chilena. Otra actividad principal que figura en el calendario para asegurar el cumplimiento consiste en la instalación de un sistema de tratamiento de aguas residuales para la planta de procesamiento.

**Salud y seguridad de los empleados:** La compañía ha elaborado un plan de prevención de riesgos para los centros de producción piscícola y para la planta de procesamiento, además de colaborar con la Asociación Chilena de Seguridad para identificar y clasificar los riesgos y asegurar que a los trabajadores se les provea de material de protección adecuado (es decir, chalecos salvavidas, botas de caucho, etc.), así como un seguro médico, un servicio de primeros auxilios y capacitación para reducir el riesgo de accidentes. Generalmente, la compañía registra pocos accidentes, siendo el accidente potencial más grave el de morir ahogado en las jaulas marítimas a raíz de una hipotermia provocada por la baja temperatura del agua. Todos los accidentes laborales se registran y se analizan constantemente.

**Residuos sólidos:** La mayor parte de los residuos sólidos producidos por el proyecto se reciclan. Los peces muertos y los trozos de peces procedentes de las operaciones de cría (unas 6.000 toneladas por año) y de la planta de procesamiento se recogen de la planta y de las jaulas de agua de mar y de agua dulce. Dichos residuos se meten en bidones y se venden a fabricantes de harina de pescado. Las bolsas de plástico en las que vienen envasados los alimentos para peces que se utilizan en los criaderos se regalan a una empresa que las recicla. Los demás residuos sólidos, como por ejemplo la basura doméstica y de oficinas, tienen un volumen mínimo.

**Efluentes líquidos:** Las aguas cloacales domiciliarias se vierten en tanques sépticos, tanto en las oficinas de Castro como en la planta de envasado y los criaderos. El único flujo importante de aguas residuales procede de la planta de envasado. En la actualidad ni las aguas cloacales de la planta ni las aguas residuales de la misma (con un elevado contenido en sangre y trozos de peces) se someten a tratamiento antes de verterlas al mar (Bahía de Castro). La compañía construirá una planta para el tratamiento de aguas residuales de conformidad con los requisitos de la CII, una vez que analice y seleccione las diferentes tecnologías.

**Calidad del agua:** La compañía está poniendo en práctica una serie de medidas para asegurar que la calidad de los lagos y del agua de mar en la zona de las jaulas de cría de peces no se vea afectada

por eutrofización, antibióticos, pintura antivegetativa o productos químicos. Para reducir la eutrofización en los lagos de agua dulce en los que actualmente se mantienen los smolts, la compañía está trasladando las zonas de producción correspondientes y las nuevas ampliaciones, pasándolas de los lagos a sistemas de tanques en tierra totalmente controlados que incluyen sistemas de flujo y recirculación. En cuanto a las zonas de agua de mar, la compañía opera y busca operar en zonas de agua suficientemente profunda (25 a 60 metros), con suficiente corriente para impedir que el sedimento (como por ejemplo, los alimentos no ingeridos) de las actividades de cría se acumule en el fondo. La acumulación de alimentos en el fondo de los lagos o del mar debajo de las jaulas de malla representa un problema ambiental potencial capaz de afectar al medio natural y los peces. Cabe agregar que los peces muertos se eliminan de las jaulas cada dos días, evitándose así la acumulación de despojos de pez en el fondo del mar o de los lagos. Uno de los principales problemas medioambientales ante los que se encuentra actualmente la industria del cultivo de salmones en Chile es el empleo de productos químicos, sobre todo antibióticos. Sin embargo, el que los tanques para smolts se trasladen de los lagos a tanques en tierra previsiblemente mejorará la higiene y reducirá la necesidad de antibióticos. Además, con la ayuda de varias empresas internacionales fabricantes de vacunas se están desarrollando y probando vacunas contra enfermedades bacterianas, siendo por tanto probable que en un futuro próximo se cuente con vacunas eficaces que vuelvan mucho menos necesarios a los antibióticos. Otros productos químicos, como por ejemplo un fungicida prohibido denominado malaquita verde, que se usaba como desinfectante en agua dulce, ya no se utilizan.

**Higiene y control de calidad:** En general, la compañía tiene un elevado nivel de higiene en sus criaderos, las zonas de producción de smolts, las jaulas de malla en agua de mar y la planta de procesamiento. Por ejemplo, en lugares estratégicos de las zonas donde se trabaja con peces vivos hay baños de pies con un producto desinfectante. La compañía está actualmente en vías de obtener la certificación 9001 de la Organización Internacional de Normalización (ISO).

**Seguridad de los alimentos:** Invertec está poniendo en marcha un sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) para identificar y reducir al mínimo todas las posibles fuentes y puntos del proceso en los que los peces podrían contaminarse. A los trabajadores se les capacita periódicamente en prácticas de higiene y control de calidad.

**Control y presentación anual de informes:** El patrocinador preparará un anexo al plan de manejo ambiental que ya elaboró, incluyendo un calendario para la puesta en marcha de los proyectos medioambientales y de un programa de control e informes, a fin de asegurarse de que sus instalaciones cumplan con la legislación nacional y las pautas ambientales de la CII. El mismo identificará a los responsables del control de la puesta en práctica de las medidas de protección del medio ambiente. Los patrocinadores presentarán un informe anual con un resumen de los datos de control relativos a salud y seguridad de los trabajadores, partes de accidente, vertido de aguas residuales, eliminación de residuos sólidos, higiene y control de calidad, seguridad de los alimentos y aspectos laborales.

**Mano de obra:** La compañía parece cumplir con la reglamentación laboral chilena, especialmente en lo relativo a la libertad de asociación y el derecho a la negociación colectiva, la prohibición del trabajo obligatorio y la existencia de un código de trabajo infantil que protege a los niños y establece una edad mínima para trabajar.