



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2024 - Año del 75° Aniversario de la gratuidad universitaria en la República Argentina

Informe

Número:

Referencia: Informe EX-2024-16524882-GDEBA-DGAMAMGP

Se da respuesta a las solicitudes realizadas en el expediente EX-2024-16524882- -GDEBA-DGAMAMGP

1- Agustiner S.A y Coomarpes LTDA poseen al día de la fecha la LEGA vigente y en su caso informen la última fecha de obtención de esta, remitiendo la documentación correspondiente?

Agustiner S.A y Coomarpes LTDA no poseen al día de la fecha la LEGA vigente. Coomarpes (CUIT 30-50403682/7) tramita la renovación LEGA bajo caso 43915. Su anterior LEGA (Res 353/19) venció el 18/09/2023.

Agustiner S.A (Expediente papel: 2145-005190/2001) Alc.00 nunca obtuvo LEGA, asimismo debe iniciar trámite para su obtención a través del portal integrado de trámites, según Decreto 1074/18.

2- Informe si las instalaciones tecnológicas de las firmas Agustiner y Coomarpes, son aptas para el tratamiento de efluentes gaseosos sin emitir olores desagradables;

Según lo declarado por cada firma de referencia:

Coomarpes LTDA: En la síntesis de los sistemas de tratamiento de efluentes gaseosos refiere que la totalidad de estos son tratados con torres lavadoras (Scrubbers) y/o evaporadores Rotadisk pasando por un decantador de gota antes de ser quemado en caldera. Los vahos provenientes de las torres lavadoras (que solamente refieren utilizar agua ozonizada para el lavado de los mismos) donde luego son dirigidos hacia la caldera para ser quemados y se destruyan completamente resultan insuficiente por lo siguiente: la temperatura en la caldera ronda los 200 °C aproximadamente, y para que resulte una completa termodestrucción de los vahos (que contienen SH₂, aminas alifáticas, etc) se requieren temperaturas mucho mayores (350 a 400 °C en adelante); por lo tanto lo correcto sería que cuenten con un termodestructor, el cual ya ha sido solicitado en ocasiones anteriores.

Agustiner S.A: La firma no cuenta con tramite LEGA presentado por lo que a la fecha no es posible especificar lo solicitado.

3- Informe con qué frecuencia las harineras deben realizar los monitoreos de olores durante la vigencia de las LEGA;

Coomarpes LTDA: Trimestral tanto en emisión como calidad de aire (Res 353/19)

Agustiner S.A: Debe iniciar el trámite por el portal integrado de trámites.

4- Informe respecto a la presentación de la firma Agustiner en su legajo a fs. 321 ante la ex OPDS que expresa: "...la polución debido a malos olores de las fábricas de harinas de pescado no es considerada peligrosa o dañina para la salud sin embargo, es en general calificada como desagradable (con cita científica "Waste from processing Aquatic Animals and Animal products: implications of aquatic animal pathogen transfer", Tom. Gill, Director of Canadian Institute of Fisheries Technology, Dalhousie University Halifax, Nova Scotia, Canadá, Fao 2000 (fs. 343)..requiérase se expida sobre este aspecto y afirme o refute, con fundamentación científica y legal;

En química, el olor es una mezcla compleja de gases, vapores y polvo que el sentido del olfato percibe. La composición de esta mezcla influye en el tipo de olor que percibe el receptor. Estas partículas ingresan por el epitelio olfatorio, ubicado en la nariz, y son filtradas por los cilios. Luego, se llegan a las mucosas, donde se encuentran células receptoras que detectan los aromas. Estas células transforman las señales químicas de las moléculas en respuestas eléctricas que viajan hasta el cerebro, donde son procesadas y traducidas en el olor característico. La temperatura, higiene y manipulación son factores que afectan el proceso de deterioro de los restos de pescado. Una buena manipulación y refrigeración del mismo puede prevenir o retrasar su deterioro y mantener su calidad por más tiempo, asimismo disminuir los olores inherentes al mismo.

El pescado autolisado es un buen medio para el desarrollo de microorganismos, que a su vez también contienen enzimas proteolíticas (KARNOP, 1976; HUSS, 1988). Como consecuencia del crecimiento bacteriano puede observarse también, en fases posteriores, un descenso del contenido de aminoácidos libres, cuya transformación puede dar lugar a metabolitos con posibles efectos tóxicos (aminas biógenas: ejemplo: trimetilamina) cuando este pescado se consume como alimento (KLAUSEN y LUND, 1986).

El Decreto 1074/18 que reglamenta de la Ley N° 5965 establece en su Glosario de Definiciones (Anexo II) a Nivel Guía de Calidad de Aire como: "Concentración de contaminantes debajo de cuyos valores se estima, para el grado de conocimiento del que se dispone, que no existirán efectos adversos en los seres vivos".

Los niveles guía de calidad de aire representan el mejor criterio científico actual. Con el propósito de adoptar valores resultantes de un criterio de cálculo único y reconocido, se incorporaron los obtenidos a partir de la Concentración Máxima Permitida, CMP, (T.L.V. A.C.G.I.H.). Este valor es corregido por factores de exposición horaria, semanal, y la introducción de factores de seguridad según la siguiente ecuación básica:

Nivel guía = $CMP \times 1/3 \times 5/7 \times \text{Factores de seguridad}$ donde: 1/3 corrección por exposición 24 horas y 5/7 corrección por exposición 7 días.

Factores de seguridad: estos son calculados teniendo en cuenta numerosas variables, tales como: efectos

cancerígenos, irritantes, toxicidad, propiedades físicas, poblaciones expuestas, sexo, etc.

A estos datos se accede consultando bases de datos y bibliografía especializada. La evaluación de toda la información permite calcular los factores de seguridad que se introducirán en la fórmula. ("Air Toxics and Risk Assessment". Calabrese, E. J. and Kenyon, E. M. - Lewis Publishers, Inc. USA, 1991).

5- Informe a esta sede judicial si las plantas Agustiner y Coomarpes se encuentran pendientes de realizar tareas indicadas por dicho organismo como consecuencia de las inspecciones efectuadas a las mismas.

Corresponde Expediente Nro 2145-5277/2001Alc.00 COOMARPES Ltda: Que a fs 1367 a 1374 consta copia del informe presentado al Consorcio del Puerto Regional de Mar del Plata por parte de las firmas Coomarpes Ltda y Agustiner S.A, con fecha 13 de marzo de 2015, donde se observó:

A. Ambas empresas consideran que la descomposición tanto bacteriana como enzimática, producto de una mala conservación de la materia prima, posee un rol importante tanto en la generación de olores producto de su operatoria como variable incremental de las emisiones en la línea de producción de harina. En tal sentido consideran necesaria la participación de SENASA como intermediario entre los frigoríficos generadores de residuo con el objeto de articular medidas específicas tendientes a un correcto manejo y conservación de los mismos. Además detallan estar trabajando en una alternativa de transporte y conservación a fin de dar una solución a la problemática.

B. A fs 1370 se informa que se instalarían dos **Termodestructores** uno en la planta de Agustiner S.A y otro en la de Coomarpes Ltda además de garantizar la hermeticidad de cocinadores, prensas, secadores, tanques, centrífugas etc. y la succión de las emisiones generadas a un sistema de único previo a su destrucción por calentamiento. Luego a fs 1487 se informa sobre la compra de una nueva Caldera Gonella con quemador apto para vahos, operativa a mediados de agosto de 2016, interpretando en principio la desestimación de la instalación de un Termodestructor, dado que no se describe el motivo de la modificación de la propuesta original.

Al día de la fecha no fueron presentadas propuestas, informes y/o avances al respecto, pese a haber sido reiterado el pedido, en ocasiones anteriores y en el caso de Agustiner deberá solicitar la correspondiente Licencia de Emisiones Gaseosas a la Atmosfera según Decreto 1074/18.