

Califica Ambientalmente el proyecto “Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”

Resolución Exenta N°

Talca

VISTOS:

1. La Declaración de Impacto Ambiental (DIA), su Adenda de fecha 19 de febrero del 2019 y su Adenda Complementaria de fecha 30 de mayo del 2019, del proyecto “Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”, presentado por Vitivinícola Los Cerrillos y Compañía Limitada con fecha 20 de septiembre del 2018.
2. Los pronunciamientos y observaciones de los órganos de la administración del Estado que, sobre la base de sus facultades legales y atribuciones, participaron en la evaluación de la DIA, y que se detallan en el Capítulo 3° del Informe Consolidado de Evaluación (ICE) de la DIA del proyecto “Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”.
3. El Acta de Evaluación N°41/2018 de fecha 13 de diciembre de 2018, del Comité Técnico de la Región del Maule.
4. El ICE de la DIA del proyecto “Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario” de fecha 12 de junio de 2019.
5. La Resolución Exenta N°178, de fecha 30 de diciembre de 2014, de la Comisión de Evaluación de la Región del Maule, que aprueba el reglamento de organización y funcionamiento de la mencionada Comisión.
6. La Resolución Exenta N°66, de fecha 31 de mayo de 2016, de la Comisión de Evaluación de la Región del Maule, que autoriza al Secretario de dicha Comisión para proceder de acuerdo a lo dispuesto en el artículo N° 17 inciso 2° del Reglamento de Organización y Funcionamiento de la Comisión de Evaluación de la Región del Maule.
7. El acuerdo de la Comisión de Evaluación de la Región del Maule, alcanzado en sesión de fecha 25 de junio del 2019.
8. Los demás antecedentes que constan en el expediente de evaluación de impacto ambiental de la DIA del proyecto “Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”.
9. Lo dispuesto en la Ley N° 19.300, Sobre Bases Generales del Medio Ambiente, modificada por la Ley 20.417; en el D.S. N° 40, de 2012, del Ministerio del Medio Ambiente, Reglamento del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental (Reglamento del SEIA); en la Ley N° 19.880, que Establece Bases de los Procedimientos Administrativos que Rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado; en el D.F.L. N° 1/19.653, de 2000, del MINSEGPRES, que fija texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado; en el Decreto Número 427 de fecha 11 de marzo de 2018, del Ministerio del Interior y Seguridad Pública, que nombra al señor Pablo Milad Abusleme, como Intendente Regional del Maule; en la Resolución Afecta N° 62 de la Dirección Ejecutiva del Servicio de Evaluación Ambiental, de fecha 02 de febrero de 2015, que nombra a don René Alejandro Christen Fernández como Director Regional del Servicio de Evaluación Ambiental de la región del Maule; y en la Resolución N° 1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República, que Fija Normas sobre Exención del Trámite de Toma de Razón.

CONSIDERANDO:


1. Que, Vitivinícola Los Cerrillos y Compañía Limitada (en adelante, el Titular), ha sometido al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental (SEIA) la DIA del proyecto “Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario” (en adelante, el Proyecto). Los antecedentes del Titular son los siguientes:

Nombre o Razón Social	VITIVINICOLA LOS CERRILLOS Y COMPAÑÍA LIMITADA
RUT	76.796.760-8
Domicilio	Camino San Hilario s/n, Sector Cerrillo Bascuñán, Comuna Molina
Teléfono	75 2311046 / 75 2324223
Nombre Representante Legal	Camilo Andrés Frías Giaconi
RUT del Representante Legal	7.023.209-K
Domicilio del Representante Legal	Merced N° 214, Comuna Curicó
Teléfono del Representante Legal	75 2311046 / 75 2324223
Correo Electrónico del Representante Legal	repcion@agricolafricar.cl

2. Que, conforme se indica en el ICE de fecha 12 de junio de 2019, el Director Servicio de Evaluación Ambiental VII Región del Maule ha recomendado aprobar el Proyecto, por cuanto cumple con la normativa de carácter ambiental aplicable; cumple con los requisitos de otorgamiento de carácter ambiental contenidos en los permisos ambientales sectoriales aplicables; no genera ni presenta los efectos, características o circunstancias del artículo 11 de la Ley N° 19.300, que dan origen a la necesidad de evaluar a través de un Estudio de Impacto Ambiental; y se subsanaron los errores, omisiones e inexactitudes planteados en los Informes Consolidados de Aclaraciones, Rectificaciones y Ampliaciones.

3. Que, en sesión de fecha 25 de junio del 2019, la Comisión de Evaluación de la Región del Maule acordó calificar favorablemente el proyecto “Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”, aprobando íntegramente el contenido del ICE de 12 de junio de 2019, el que forma parte integrante de la presente Resolución. Por lo tanto, conforme a lo indicado en el artículo 60 inciso segundo del Reglamento del SEIA, se excluyen de la presente Resolución las consideraciones técnicas en que se fundamenta.

4. Que, según lo señalado en la DIA y sus anexos, en su Adenda, y en su Adenda Complementaria, los cuales forman parte integrante de la presente Resolución, la descripción del Proyecto es la que a continuación se indica:

4.1. ANTECEDENTES GENERALES	
Objetivo general	<p>El objetivo del proyecto “Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”, es la regularización de la Bodega de Vinos San Hilario y unidades anexas, la cual se encuentra construida y en operación. La bodega San Hilario, se encuentra dedicada exclusivamente al proceso de vinificación y guarda, por lo que el proceso consiste en la recepción de uva, la vinificación y el despacho del vino a terceros, como lo muestra el siguiente diagrama de flujo:</p>  <pre>graph LR; A[Recepción de Uva] --> B[Vinificación y Guarda]; B --> C[Despacho a Granel];</pre>
	<p>Vitivinícola Los Cerrillos y Compañía Limitada, es una empresa agroindustrial dedicada al cultivo de viñedos y producción de vinos, tanto para el mercado nacional como internacional. “Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”, es la única instalación que posee el titular, la cual se encuentra ubicada en la Comuna de Molina, tiene la capacidad para procesar 9.500.000 kilos de uva y su capacidad de almacenamiento es de 15.000.000 de litros, distribuidas en cubas de cemento, estanques de acero inoxidable y barricas. Esto comprende una superficie de 8.400 m². Posee un sistema de tratamiento de residuos líquidos industriales (sistema Cascade), que consiste en un tranque de acumulación de 10.000 m³, el cual se mantiene permanentemente aireado mediante el uso de bombas sumergibles.</p> <p>Un resumen temporal de la Bodega San Hilario es:</p> <ul style="list-style-type: none">□ Fue adquirida en el año 1988, existiendo cubas de cemento cuadradas, cuya construcción fue aproximadamente en el año 1953, además de cubas de

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url <http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

	<p>madera.</p> <p><input type="checkbox"/> En el año 1993, se comenzaron a construir las cubas de cemento.</p> <p><input type="checkbox"/> En los años 2002 y 2003, se instalaron los estanques de acero de inoxidable.</p> <p><input type="checkbox"/> Entre los años 2008 y 2010 se instalan las últimas cubas de cemento, dando por terminada la Bodega San Hilario. A medida que crecía la bodega en cubas de cemento y estanques de acero inoxidable comenzaba el desarme de las cubas de madera que existían de los inicios de Bodega San Hilario. Por tanto, el crecimiento de almacenamiento de Bodega San Hilario ha sido paulatino.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Actividad</th> <th>Inicio</th> <th>Término</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Construcción Cubas de Cemento</td> <td>Mayo 1993</td> <td>Marzo 1994</td> </tr> <tr> <td>Instalación de Estanques de Acero Inoxidable</td> <td>Septiembre 2002</td> <td>Febrero 2003</td> </tr> <tr> <td>Construcción Cubas de Cemento</td> <td>Septiembre 2008</td> <td>Marzo 2010</td> </tr> </tbody> </table>			Actividad	Inicio	Término	Construcción Cubas de Cemento	Mayo 1993	Marzo 1994	Instalación de Estanques de Acero Inoxidable	Septiembre 2002	Febrero 2003	Construcción Cubas de Cemento	Septiembre 2008	Marzo 2010
Actividad	Inicio	Término													
Construcción Cubas de Cemento	Mayo 1993	Marzo 1994													
Instalación de Estanques de Acero Inoxidable	Septiembre 2002	Febrero 2003													
Construcción Cubas de Cemento	Septiembre 2008	Marzo 2010													
Tipología principal, así como las aplicables a sus partes, obras o acciones	<p>El Proyecto es sometido al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental:</p> <p><input type="checkbox"/> Bajo Artículo 10 de la Ley N° 19.300 LBGMA; letra l) y letra o)</p> <p><input type="checkbox"/> Bajo Artículo 3 del DS N° 40/2013, letra l.1) y letra o.7.1)</p>														
Vida útil	<p>Según la evaluación económica, el proyecto tiene una vida útil de cuarenta (40) años. Sin embargo desde el punto de vista técnico, la vida útil del proyecto será mayor, con el mantenimiento e inspecciones correspondientes, donde se incluye eventuales reemplazos de equipos y renovación de las tecnologías utilizadas. De esta forma no se contempla una etapa de cierre.</p>														
Monto de inversión	US\$ 15 millones														
Gestión, acto o faena mínima que da cuenta del inicio de la ejecución	Bodega San Hilario, se encuentra en pleno funcionamiento														
Proyecto se desarrolla por etapas	Si	No	El Proyecto o actividad NO se regularizó por etapas												
		[X]													
Proyecto modifica un proyecto o actividad	Si	No	El Proyecto o actividad NO modifica un proyecto o actividad existente												
		[X]													
Proyecto modifica otra RCA	Si	No	El Proyecto NO modifica otra RCA												
		[X]													

4.2. UBICACIÓN DEL PROYECTO	
División político-administrativa	Bodega San Hilario, se ubica al interior del Fundo San Hilario, Camino San Hilario s/n, Comuna Molina, Provincia Curicó, Región del Maule
Descripción de la localización	<p>El proyecto a regularizarse se encuentra ubicado al interior del Fundo San Hilario, propiedad del titular. Adicionalmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • NO se encuentra población, recurso, área protegida y/o Monumento Nacional en el entorno del proyecto, Vitivinícola Los Cerrillos y Cía. Ltda., se compromete a mantener especial cuidado de informar de inmediato y por escrito al Consejo de Monumentos Nacionales, de cualquier hallazgo arqueológico, en cuyo caso se actuará según lo disponen los Art. 26 y 27 de la Ley N° 17.288 de Monumentos Nacionales y los Art. 20 y 23 del Reglamento de Excavaciones y/o Prospecciones Arqueológicas y Paleontológicas. • El área de emplazamiento del proyecto NO presenta zonas con valor paisajístico y/o turístico o zonas declaradas de interés turístico nacional. • En el entorno del proyecto NO se encuentran evidencias de lugares o sitios donde se lleven a cabo manifestaciones propias de la cultura o folklore de algún pueblo, comunidad o grupo humano. • De acuerdo a la lista de Decretos Supremos que declaran Zonas Latentes y Saturadas a determinados territorios del país, en el área del Proyecto, NO existe declaración de zona latente o saturada por algún contaminante según lo establecido en la Ley N° 19.300. • En la zona de emplazamiento del proyecto NO se encuentra recursos o áreas protegidas susceptibles de ser afectados, en la zona de emplazamiento del Proyecto.
Superficie	Fundo San Hilario (64 hectáreas); Bodega de Vinos (8.400 m ²); superficie

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

	total plantada 140 hectáreas.
Coordenadas UTM en Datum WGS84	El punto central de Bodega San Hilario tiene las coordenadas 289.565 E; 6.111.092 N, UTM WGS 84, 19H El punto de descarga tiene las coordenadas: 289472 E; 6111050 N, UTM WGS 84, 19H
Caminos de acceso	Para acceder al proyecto se debe ingresar desde la Ruta 5 Sur por Cruce Itahue/Pulmodón, utilizando la ruta K-165 Itahue - Molina, aproximadamente 5 Km, Sector Cerrillo Bascuñán, se ingresa al Camino San Hilario, hasta llegar a la Bodega de Vinos, Comuna Molina, Provincia Curicó, Región del Maule.
Referencia al expediente de evaluación de los mapas, georreferenciación e información complementaria sobre la localización de sus partes, obras y acciones	Ver Puntos 10.9, 10.10, 10.11 y Anexo 2, todos de la DIA. Ver Anexo 1 del Adenda

4.3. PARTES, OBRAS Y ACCIONES QUE COMPONEN EL PROYECTO	
4.3.1. FASE DE CONSTRUCCIÓN	
<p>La Bodega San Hilario fue construida dentro de los límites del Fundo San Hilario, propiedad del titular, cuyo fin era vinificar las uvas producidas en los viñedos del titular.</p> <p>Bodega San Hilario, fue adquirida en el año 1988, existiendo cubas de cemento cuadradas, cuya construcción fue aproximadamente en el año 1953, además de cubas de madera.</p> <p>En el año 1993, se comenzaron a construir las cubas de cemento y en los años 2002 y 2003, se instalaron los estanques de acero inoxidable, terminando entre los años 2008 y 2010 las últimas cubas de cemento. A medida que crecía la bodega en cubas de cemento y estanques de acero inoxidable comenzaba el desarme de las cubas de madera que existían de los inicios de Bodega San Hilario. Las paredes son de concreto o ladrillo en su mayoría, aunque para muchos cierres perimetrales de la bodega se utilizan las mismas cubas, habiendo un par de paredes al interior de la bodega que son de adobe estucadas con cemento. El techo es completamente de zinc, soportadas en cerchas de madera.</p> <p>Bodega San Hilario es una bodega vinificadora y guarda de vinos, con una capacidad de almacenamiento de 15.000.000 de litros, distribuida en cubas de cemento, estanques de acero inoxidable y barricas. Esto comprende una superficie de 8.400 m².</p> <p>En la actualidad posee 46 cubas de cemento, con distintas capacidades, entre 56.000 a 400.000 litros, dando un total de 9.562.000 litros, además, 62 estanques de acero inoxidable con capacidades de 10.000 a 202.000 litros, equivalentes a 5.401.000 litros y 510 barricas de 225 litros c/u, dando un total en vasija de madera de 114.750 litros.</p> <p>Bodega San Hilario, tiene su sistema de tratamiento de residuos líquidos industriales, que consiste en un tranque de acumulación de 10.000 m³, el cual se mantiene permanentemente aireado mediante el uso de aireadores sumergibles, bajo el sistema Cascade, permitiendo acumular los residuos líquidos durante nueve (9) meses, efectuando una descarga anual entre los meses de Diciembre a Febrero, al Canal de Derrame Cerrillo Bascuñán, Marco 4.</p>	
Recursos naturales renovables	De acuerdo a las características del proyecto no se extraen o explotan recursos naturales
Emisiones y efluentes	<input type="checkbox"/> MP10: Se dio cumplimiento a la normativa vigente. <input type="checkbox"/> CO ₂ , NH ₃ : Se dio cumplimiento a la normativa vigente. <input type="checkbox"/> Aguas servidas: Se dio cumplimiento a la normativa vigente usando los servicios del Fundo San Hilario <input type="checkbox"/> Aguas de procesos constructivos: Se dio cumplimiento a la normativa vigente. <input type="checkbox"/> Ruido: Las emisiones de ruido fueron principalmente por el uso de maquinarias, pero debido a la ubicación fueron poco significativas y de carácter puntual.
Residuos, productos químicos y otras sustancias que puedan afectar el medio ambiente.	<input type="checkbox"/> Asimilables a domiciliarios: Los residuos generados en esta etapa, corresponden principalmente a excedentes de construcción (despunte de madera, restos de embalajes, los cuales fueron dispuestos en sitios autorizados. <input type="checkbox"/> Residuo industrial no peligroso: Corresponden a residuos propios del proceso de construcción y consistieron principalmente en despuntes de madera, alambres, trozos de fierro de construcción, plásticos provenientes

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

	<p>de envoltorios de suministros, restos y/o despuntes de tuberías o de geotextiles, entre otros de similares características. Estos residuos fueron dispuestos en tambores o contenedores para su retiro y posterior disposición final por parte de personal autorizado, conforme a la legislación vigente.</p> <p>☐ Residuos industriales peligrosos: Durante la fase de construcción se consideró la generación de residuos peligrosos debido a las actividades de pintado y/o demarcación sectores, para lo cual se contempló el uso de pinturas y solventes. Estos residuos fueron depositados en contenedores (tambor u otro similar) en la instalación de faenas y enviados a la bodega de residuos peligrosos habilitada para el caso y después enviados a sitios de disposición autorizados para el efecto.</p>
Referencia al ICE para mayores detalles sobre esta fase.	Ver punto 4.6

4.3.2. FASE DE OPERACIÓN

Bodega San Hilario tiene una capacidad de almacenamiento de 15.000.000 de litros y una capacidad para procesar 9.500.000 kilos de uva al año, El año 2017, la cantidad de uva que ingresó al proceso fue de 6.648.811, por lo cual se obtuvieron 4.986.608 litros. La bodega procesa vino todo el año, sin embargo aumenta su producción en época de vendimia, es decir, entre los meses de marzo y junio.

En Bodega San Hilario, la Fase de Operación es permanente, se inicia con la etapa de vendimia, que normalmente es entre la segunda quincena de Febrero y primera semana de Abril, la cual fluctúa en el tiempo en función del grado de madurez deseado de la uva, pudiendo principalmente variar según las condiciones climáticas y las variables meteorológicas. Terminada la etapa de vendimia, es decir la fermentación de los vinos, viene la etapa de separación de los jugos fermentados de las borras, para luego comenzar con la etapa de maduración de los vinos.

Una descripción general del proceso productivo para los vinos blancos y tintos, es:

i) Elaboración de Vino Tinto (ver Figura 1.11 del punto 11.3 de la DIA).

Recepción: Se recibe la uva cosechada en colosos, se realiza la medición del Grado Brix (madurez de la uva), mediante un refractómetro y calidad de presentación, previo pesaje en romana de control, donde queda registrado la variedad, cuartel de donde proviene, los kilos y el Grado Brix. Luego se vacía en los pozos de recepción, desde donde es enviada a la máquina despalilladora, mediante una cinta transportadora.

Despalillado y Molienda: Consiste en la extracción del escobajo (palo del racimo) de cada racimo y posterior apriete de las bajas para provocar la ruptura de éstas con el fin de comenzar a obtener mosto. Se dispone de una máquina al final del pozo de recepción, la que extrae, por golpes, las bayas de cada racimo. Luego, los granos sin escobajo pasan entre rodillos acanalados que producen su ruptura parcial. Finalmente, una bomba conduce las bayas sin escobajo y parcialmente partidas junto al mosto que se ha generado, a las cubas donde se realizará la fermentación alcohólica. La cantidad de escobajo obtenida varía entre 2% y 5% del peso del producto recepcionado.

Fermentación Alcohólica: Cuando una cuba se completa al nivel deseado (80% de su capacidad total), se aplican 30 mg/L de Anhídrido Sulfuroso y se siembran 20 g/Hl de levadura deshidratada. El mosto es remontado sobre los orujos por un tiempo de 10 a 15 días, donde mediante un proceso natural el azúcar del mosto se transforma en vino. Durante este periodo debe mantenerse el estanque a temperatura controlada, con el objeto de realizar la fermentación a temperatura adecuada. Cuando toda el azúcar es consumida, se obtiene un vino con 12° o 13° de alcohol, el cual posteriormente se deja reposar por un periodo no menor a cuatro (4) meses, para luego trasegar y efectuar las mezclas que correspondan. La fermentación se realiza en estanques especiales de diferentes capacidades según el tipo de vino a obtener, pudiendo ser de 10.000 a 100.000 litros.

Descube: Se separa el vino terminado, luego de la fermentación alcohólica, de los orujos (piel de las bayas). Se realiza bombeando el vino por la parte inferior de la cuba hacia otra distinta. Se dispone un filtro de acero inoxidable a la salida de la cuba para ir reteniendo los orujos que puedan salir. De esta forma se obtiene una cuba con el vino terminado y otra con los orujos relativamente secos, los que pasan a la etapa de prensado.

Prensado: En la prensa se recupera el mosto o vino de los orujos provenientes de la fermentación alcohólica, y agregarlo a la masa de vino de la fermentación. Los orujos que quedan después de descube son extraídos manualmente hacia el exterior, para depositarlos dentro de la prensa. Acá son sometidos a presiones de hasta dos (2) bar, obteniéndose un líquido que se adiciona al vino separado en la primera etapa del descube. La cantidad de orujos varía entre 12% y 17%, de la masa que entra a la prensa. Los orujos tintos son prensados después de la fermentación y son retirados por Industrias Vínicas para la obtención de ácido tartárico.

Fermentación Maloláctica en Cubas: La fermentación maloláctica consiste en una fermentación bacteriana del ácido málico en ácido láctico. Constituye un factor de estabilidad microbiológica en vinos tintos. Los vinos que han sido clasificados promedios realizan la fermentación maloláctica en cubas de hormigón

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

epoxicados o de acero inoxidable, donde se inocula bacterias capaces de realizar este proceso. La fermentación maloláctica es controlada por medio de cromatografía de papel.

Trasiego: Separa del vino los sedimentos que se originan de la precipitación de los restos celulares (provenientes de bayas y levaduras) suspendidos. Luego de la fermentación maloláctica los vinos se trasiegan ya sea a barricas o cubas y se aplica inmediatamente 30 mg/L de Anhídrido Sulfuloso como antiséptico y antioxidante.

Maduración: La maduración de los vinos consiste en otorgar el tiempo necesario para que se realicen todas las reacciones químicas que ocurren de forma natural, de tal forma que se encuentre apto para el consumo, según los parámetros definidos por la empresa.

Mezcla: Consiste en homogenizar ciertos volúmenes de vinos con el propósito de ser procesados como una unidad. Con este fin, se homogenizan las cubas y luego se bombea el vino hacia cubas vacías preparadas para este efecto. Una vez efectuada la mezcla, se analizan los siguientes parámetros en el vino: Grado Alcohólico real; Acidez Volátil; pH; Acidez Total; Azúcares Reductores y Sulfuloso Total.

Clarificado: Es una precipitación forzada de los restos celulares aún suspendidos en el líquido después de los trasiegos sucesivos, con la ayuda de proteínas (gelatina animal, albúmina de huevo). Estos productos se disuelven en agua o vino y se aplican a las cubas. La dosificación del producto se determina por ensayos realizados en laboratorio. El tiempo de contacto es variable, pero normalmente no excede de diez (10) días. Luego se realiza un trasiego para separar el vino de sus depósitos.

Despacho: Corresponde a los procesos finales de la producción de vinos, que son la carga del vino a granel en camiones estanques. Se realiza un Control de Calidad y se registran los resultados.

ii) Elaboración de Vino Blanco (ver Figura 2.12 del punto 11.3 de la DIA).

Recepción: Se recibe la uva cosechada en colosos, se realiza la medición del Grado Brix (madurez de la uva), mediante un refractómetro y calidad de presentación, previo pesaje en romana de control, donde queda registrado la variedad, cuartel de donde proviene, los kilos y el Grado Brix. Luego se vacía en los pozos de recepción, desde donde es enviada a la máquina despalladora, mediante una cinta transportadora.

Prensado: La uva descargada es llevada a la prensa descobajada. Una vez llenada la prensa, se cierra y se aplica los parámetros establecidos por la bodega para uvas blancas. (Presión y duración del prensado). El jugo obtenido entre 0 y 1,2 bares se dispone en una cuba y el jugo obtenido a partir de 1,2 a 1,8 bares se dispone en otra distinta. En ambas cubas, se ajusta el mosto a 30 mg/L de anhídrido sulfuloso libre, conforme se van llenando.

Desborre enzimático: Cuando se obtiene el volumen de mosto requerido en cada cuba, se procede a aplicar una enzima pectolítica durante el prensado para lograr un desborre rápido y eficiente. La enzima pectolítica se aplica a la superficie del mosto en dosis recomendadas por el fabricante y homogenizada. Cuando el enólogo lo determina, el mosto limpio o gota se traspasa a otra cuba y los restos sólidos o borras se procesan en un filtro de vacío.

Flotación: Se agregan productos clarificantes (gelatina, pvpp, etc.) los que ascienden por gas carbónico hacia la parte alta de la cuba, el objetivo es lograr limpieza del mosto o turbidez.

Fermentación Alcohólica: El mosto gota y mosto obtenido de la filtración a vacío se introducen en una cuba para realizar la fermentación alcohólica, que consiste en el paso del azúcar contenido en el mosto a alcohol por efecto del metabolismo de levaduras. Se agrega al mosto levaduras comerciales que permiten inducir la fermentación. Al comenzar, se registran los siguientes parámetros del mosto: grado alcohólico probable, volumen total, concentración de anhídrido sulfuloso libre, pH, acidez total, densidad y temperatura. Durante la fermentación, que dura aproximadamente quince días, se controla la densidad del mosto dos veces al día y se registra en una planilla gráfica diseñada para tal efecto. Por otro lado, se controla y registra la temperatura, que no debe superar los 16°C, en ningún momento del proceso de fermentación alcohólica. La fermentación se da por terminada cuando en el producto final no existen más de 2 g/L de azúcar. En este punto, el vino se considera terminado y se analizan los siguientes parámetros: Grado alcohólico real; Acidez Volátil; pH; Acidez Total; Azúcares Reductores y Sulfuloso Total.

Relleno: El relleno permite dejar las cubas totalmente llenas, de forma de evitar un ambiente propicio para las bacterias acéticas.

Reposo sobre Restos Celulares: En esta etapa se mantiene la cuba rellena con sus restos de la fermentación (levaduras), para obtener algún beneficio a nivel aromático y gustativo. El enólogo degusta diariamente el vino para decidir el término de esta etapa y así evitar la formación de olores o sabores no deseados.

Descube: Consiste en separar el vino de los restos de la fermentación. Se dispone de una tina con rejilla de acero y eliminando los restos sólidos. En esta etapa se adiciona SO₂.

Mezcla: Homogeniza ciertos volúmenes de vinos con el propósito de ser procesados como una unidad. Con el fin de obtener el vino definitivo, se bombea el vino hacia cubas vacías preparadas para este efecto. Una vez efectuada la mezcla, se analizan los siguientes parámetros: Grado Alcohólico Real; Acidez Volátil; pH; Acidez Total; Azúcares Reductores y Sulfuroso Total.

Estabilización Proteica y Clarificación: Se elimina del vino la fracción de proteína disuelta, para evitar desestabilizaciones una vez envasado. Esta etapa requiere la adición de arcilla tratada (bentonita) para procesos enológicos, la que se combina con la fracción proteica, permitiendo su precipitación al fondo de la cuba y su posterior eliminación por separación física. La dosificación de la arcilla es determinada por ensayos de laboratorio y su aplicación definida por el enólogo.

Filtración por Tierra Diatomea: Una vez decidido el término de la estabilización tartárica, el vino se filtra a través de discos especiales que constan de un soporte poroso formado por tierra diatomea de distintos diámetros, para así eliminar los cristales formados en el proceso de estabilización tartárica.

Partes y Obras de la Bodega.

Bodega Vinificadora. construcción sólida, la cual se separa en bodega de vinificación y bodega de guarda. La vinificación se realiza con uvas propias, éste termina con el despacho de vino a granel ya que no se realiza la etapa de envasado.

La capacidad de almacenamiento es la siguiente:

Tipo Vasija	Litros
Cemento	9.462.000
Ac. Inoxidable	5.401.000
Madera	114.750
TOTAL	14.997.750

La bodega abarca una superficie de 8.400 m² y su coordenada central es 289565 E; 6111092 N; UTM WGS 84; 19H.

Patio de Vendimia: Lugar transitorio, donde se realiza la descarga de las uvas al pozo receptor, donde se ubican las moledoras, despalilladoras, cinta elevadora de escobajos, bombas de succión, intercambiadora de frío/calor, líneas de distribución de vendimia.

Sistema Tratamiento de RILes: Compuesto por un sistema separador de sólidos, un tranque de acumulación de aproximadamente 10.000 m³, provisto de dos bombas eyectoras que entregan la oxigenación adecuada, produciendo la degradación de la materia orgánica. La descarga se realiza al Canal de Derrame Cerrillo Bascuñán, Marco 4, cuyo punto de descarga tiene las coordenadas 289472 E; 6111050 N; UTM WGS 84; 19H.

Sistema de Alcantarillado Particular: Sistema de alcantarillado particular, autorizado por la Seremi de Salud, bajo Resolución N° 1766 del 24 de Noviembre del 2011.

Productos generados	<p>Vinos.</p> <p>Despacho Nacional. Se realiza en camiones cisterna, donde se revisa que venga en condiciones para el retiro del vino, además de una sanitización. Las cargas se realizan con bombas centrifugas o pistón, con gas inerte para protegerlo del oxígeno, y entregando el vino en cantidad y preparado según lo solicite el cliente. Una vez listo la cantidad destinada, se procede a sacar una contramuestra y sellar el camión.</p> <p>Despacho Internacional. Una vez listo el vino según los requerimientos del cliente, se procede a ver el estado del Container o Tank-tainer, previo a la carga del Flexitank (bolsa dentro de un container) o TankTainer, cargando la cantidad señalada bajo la supervisión de un inspector de la empresa de Forward. Además se procede a sacar contramuestras, y a sellas el flexit y el Container.</p>
Recursos naturales renovables	No hay extracción ni explotación de recursos naturales renovables
Emisiones y efluentes	<p>Emisiones atmosféricas. Las emisiones atmosféricas se relacionan con el uso del equipo eléctrico, el cual se utiliza como respaldo en periodo de restricción energética por horario punta y en caso de emergencia. El equipo eléctrico tiene una capacidad de 450 KVA.</p> <p>Ruido. Se da cumplimiento a la normativa vigente.</p>
Residuos, productos químicos y otras sustancias que puedan afectar el medio ambiente.	Residuos Líquidos. Durante el proceso productivo, se generan residuos líquidos, producto de limpieza de vasijas, equipos, los cuales son almacenados en un tranque de acumulación aireado, de una capacidad de

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

	<p>10.000 m³ (ver punto 4.7.5.2 del ICE).</p> <p>La bodega posee un sistema de acondicionamiento para los riles que se generan en el proceso productivo. La primera etapa del sistema de tratamiento corresponde a un tratamiento primario que consiste en un separador de sólidos para la remoción de sólidos suspendidos mayores de 1 mm. (rendimiento de un 80%), lo que significa que en vendimia se eliminará un máximo de 25 ton/día de sólidos suspendidos totales. Los sólidos generados, son almacenados en bins, para ser retirados por Industrias Vínicas S. A.</p> <p>Posteriormente los riles, ingresan al tranque de almacenamiento aireado, impermeabilizado con una geomembrana de 1 mm. El sistema de tratamiento no requiere de ningún producto químico para su proceso de depuración. Las variaciones de pH que presenta el ril, son amortiguadas en el volumen del tranque, no siendo necesario el ajuste de éste, dada la capacidad de dilución. El almacenamiento aireado consiste en acumular los riles generados en vendimia y fuera de ésta, y utilizar bombas inyectoras de aire. Después de los 150 días de aireación continua, los riles están en condiciones de ser descargados en curso de agua superficial sin capacidad de dilución (Canal de Derrame Cerrillo Bascañán, Marco 4).</p> <p>La tecnología para el tratamiento de residuos líquidos es el Método CASCADE, y las principales ventajas del sistema de tratamiento es la alta tasa de abatimiento de la carga orgánica del residuo líquido y a una escasa producción de lodo, además de una simpleza de operación y mantenimiento.</p> <p>Residuos Sólidos. Ver tablas del punto 4.7.6.1. y 4.7.6.2. del ICE.</p> <p>Productos químicos y otras sustancias</p> <table border="1" data-bbox="609 1141 1377 1819"> <thead> <tr> <th>Insumos Enológicos</th> <th>Cantidad (Kg/año)</th> <th>Etapas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ácido Tartárico</td> <td>7.000</td> <td>Ajuste Acidez</td> </tr> <tr> <td>Ácido Málico</td> <td>2.000</td> <td>Ajuste Acidez</td> </tr> <tr> <td>Anhídrido Sulfuroso</td> <td>2.500</td> <td>Recepción</td> </tr> <tr> <td>Bentonita</td> <td>500</td> <td>Estabilización Proteica</td> </tr> <tr> <td>Chips Roble</td> <td>400</td> <td>Guarda</td> </tr> <tr> <td>Enzimas Pectolíticas líquidas</td> <td>500</td> <td>Fermentación</td> </tr> <tr> <td>Gelatina líquida al 50%</td> <td>400</td> <td>Estabilización Proteica</td> </tr> <tr> <td>Levaduras</td> <td>1.400</td> <td>Fermentación</td> </tr> <tr> <td>Metabisulfito de Potasio</td> <td>400</td> <td>Recepción</td> </tr> <tr> <td>Perlitas Filtrantes</td> <td>17.500</td> <td>Filtración Borrás</td> </tr> <tr> <td>Polvo Roble</td> <td>3.000</td> <td>Guarda</td> </tr> <tr> <td>Taninos</td> <td>1.000</td> <td>Guarda</td> </tr> <tr> <td>Tierras Filtrantes</td> <td>2.500</td> <td>Filtración</td> </tr> <tr> <td>Ácido Cítrico</td> <td>500</td> <td>Limpieza Vasija y Equipos</td> </tr> <tr> <td>Ácido Peracético 15%</td> <td>240</td> <td>Sanitización Vasijas y Equipos</td> </tr> <tr> <td>Detergente Alcalino al 50%</td> <td>2.400</td> <td>Limpieza Vasija y Equipos</td> </tr> <tr> <td>Soda Cáustica</td> <td>750</td> <td>Limpieza Vasija y Equipos</td> </tr> </tbody> </table>	Insumos Enológicos	Cantidad (Kg/año)	Etapas	Ácido Tartárico	7.000	Ajuste Acidez	Ácido Málico	2.000	Ajuste Acidez	Anhídrido Sulfuroso	2.500	Recepción	Bentonita	500	Estabilización Proteica	Chips Roble	400	Guarda	Enzimas Pectolíticas líquidas	500	Fermentación	Gelatina líquida al 50%	400	Estabilización Proteica	Levaduras	1.400	Fermentación	Metabisulfito de Potasio	400	Recepción	Perlitas Filtrantes	17.500	Filtración Borrás	Polvo Roble	3.000	Guarda	Taninos	1.000	Guarda	Tierras Filtrantes	2.500	Filtración	Ácido Cítrico	500	Limpieza Vasija y Equipos	Ácido Peracético 15%	240	Sanitización Vasijas y Equipos	Detergente Alcalino al 50%	2.400	Limpieza Vasija y Equipos	Soda Cáustica	750	Limpieza Vasija y Equipos
Insumos Enológicos	Cantidad (Kg/año)	Etapas																																																					
Ácido Tartárico	7.000	Ajuste Acidez																																																					
Ácido Málico	2.000	Ajuste Acidez																																																					
Anhídrido Sulfuroso	2.500	Recepción																																																					
Bentonita	500	Estabilización Proteica																																																					
Chips Roble	400	Guarda																																																					
Enzimas Pectolíticas líquidas	500	Fermentación																																																					
Gelatina líquida al 50%	400	Estabilización Proteica																																																					
Levaduras	1.400	Fermentación																																																					
Metabisulfito de Potasio	400	Recepción																																																					
Perlitas Filtrantes	17.500	Filtración Borrás																																																					
Polvo Roble	3.000	Guarda																																																					
Taninos	1.000	Guarda																																																					
Tierras Filtrantes	2.500	Filtración																																																					
Ácido Cítrico	500	Limpieza Vasija y Equipos																																																					
Ácido Peracético 15%	240	Sanitización Vasijas y Equipos																																																					
Detergente Alcalino al 50%	2.400	Limpieza Vasija y Equipos																																																					
Soda Cáustica	750	Limpieza Vasija y Equipos																																																					
Referencia al ICE para mayores detalles sobre esta fase.	Ver puntos 4.7.1., 4.7.2, 4.7.3, 4.7.4, 4.7.5 y 4.7.6.																																																						
4.3.3. FASE DE CIERRE																																																							
De acuerdo con la naturaleza del proyecto, no se contempla la fase de cierre, ya que mediante el mantenimiento y reparaciones constantes, según las necesidades operacionales y la incorporación de nuevas tecnologías que signifiquen una mejora productiva y ambiental en el desarrollo del proceso, la vida útil de las instalaciones se extiende.																																																							
Es importante señalar que en caso de cerrar la bodega de vino, se ejecutarán las siguientes acciones:																																																							
Desmantelamiento o aseguramiento de infraestructura	<p>El desmantelamiento de la bodega y de todas las instalaciones, se realizará de la siguiente forma:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desmantelamiento de maquinarias y equipos Demolición de edificios y construcciones Extracción de cimentaciones 																																																						

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url <http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

	Retiros de escombros del terreno En cada una de las actividades de la etapa de abandono, se evaluará la recuperación de equipos, el reciclaje de materiales y sólo se enviará a relleno sanitario autorizado, aquellos elementos que no puedan reutilizarse.
Restauración	Posterior a lo indicado en el punto anterior, lo más probable será la replantación de parras u otros frutales, dado que la zona es netamente agrícola.
Prevención de futuras emisiones	La actividad de inhabilitación equivale a un escarpe de terreno y generar bloques de material para futuros accesos. Los residuos sólidos a generar si se llegara a llevar a cabo esta etapa serán escombros, los que se llevarán a lugar autorizado.
Mantenimiento, conservación y supervisión	En cada una de las actividades de la etapa de abandono, se evaluará la recuperación de equipos, reciclaje de materiales y sólo se enviará a relleno sanitario autorizado, aquellos elementos que no puedan reutilizarse. La actividad de inhabilitación equivale a un escarpe de terreno y generar bloques de material para futuros accesos.
Referencia al ICE para mayores detalles sobre esta fase.	[Identificar sección, parte o capítulo del ICE, según corresponda]

4.4. CRONOLOGÍA DE LAS FASES DEL PROYECTO																			
4.4.1. FASE DE CONSTRUCCIÓN																			
Fecha estimada de inicio	La “Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”, única instalación que posee el titular, fue adquirida en el año 1988, existiendo cubas de cemento cuadradas, cuya construcción fue aproximadamente en el año 1953, además de cubas de madera. En el año 1993, se comenzaron a construir las cubas de cemento. En los años 2002 y 2003, se instalaron los estanques de acero inoxidable. Entre los años 2008 y 2010 se instalan las últimas cubas de cemento, dando por terminada la Bodega San Hilario. A medida que crecía la bodega en cubas de cemento y estanques de acero inoxidable comenzaba el desarme de las cubas de madera que existían de los inicios de Bodega San Hilario.																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividad</th> <th>Año Construcción</th> <th>Inicio Operación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Adquisición Bodega Vinos</td> <td>1988</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Construcción Cubas de Cemento</td> <td>Mayo 1993 – Marzo 1994</td> <td>Abril 1994</td> </tr> <tr> <td>Instalación de Estanques de Acero Inoxidable</td> <td>Septiembre 2002 – Febrero 2003</td> <td>Marzo 2003</td> </tr> <tr> <td>Sistema Tratamiento Riles</td> <td>2008</td> <td>2008</td> </tr> <tr> <td>Construcción Cubas de Cemento</td> <td>Septiembre 2008 – Marzo 2010</td> <td>Abril 2010</td> </tr> </tbody> </table>	Actividad	Año Construcción	Inicio Operación	Adquisición Bodega Vinos	1988		Construcción Cubas de Cemento	Mayo 1993 – Marzo 1994	Abril 1994	Instalación de Estanques de Acero Inoxidable	Septiembre 2002 – Febrero 2003	Marzo 2003	Sistema Tratamiento Riles	2008	2008	Construcción Cubas de Cemento	Septiembre 2008 – Marzo 2010	Abril 2010
Actividad	Año Construcción	Inicio Operación																	
Adquisición Bodega Vinos	1988																		
Construcción Cubas de Cemento	Mayo 1993 – Marzo 1994	Abril 1994																	
Instalación de Estanques de Acero Inoxidable	Septiembre 2002 – Febrero 2003	Marzo 2003																	
Sistema Tratamiento Riles	2008	2008																	
Construcción Cubas de Cemento	Septiembre 2008 – Marzo 2010	Abril 2010																	
Parte, obra o acción que establece el inicio	Proyecto ya construido																		
4.4.2. FASE DE OPERACIÓN																			
Fecha estimada de inicio	Proyecto en funcionamiento																		
Fecha estimada de término	De acuerdo con la naturaleza del proyecto, no se contempla una etapa de abandono, ya que mediante el mantenimiento, reparaciones constantes, y la incorporación de nuevas tecnologías que signifiquen una mejora productiva y ambiental en el desarrollo del proceso, la vida útil de las instalaciones se extiende.																		
4.4.3. FASE DE CIERRE																			
Parte, obra o acción que establece el inicio	De acuerdo con la naturaleza del proyecto, no se contempla una etapa de abandono, ya que mediante el mantenimiento, reparaciones constantes, y la incorporación de nuevas tecnologías que signifiquen una mejora productiva y ambiental en el desarrollo del proceso, la vida útil de las instalaciones se extiende.																		

5. Que, durante el proceso de evaluación se han presentado antecedentes que justifican la inexistencia de los siguientes efectos, características y circunstancias del artículo 11 de la Ley N° 19.300:

5.1. RIESGO PARA LA SALUD DE LA POBLACIÓN, DEBIDO A LA CANTIDAD Y CALIDAD DE

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url <http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

EFLUENTES, EMISIONES Y RESIDUOS	
Impacto Ambiental	Las emisiones a la atmósfera durante esta fase están asociadas a las actividades de movimientos de tierra y/o tránsito de vehículos.
Parte, obra o acción que lo genera	Bodega San Hilario
Fase en que se presenta	Fase Construcción
Nombre	Emisiones atmosféricas – Material Particulado
Impacto Ambiental	Emisiones de material particulado generadas por el transporte de uvas en colosos desde el viñedo hasta el patio de vendimia, por lo tanto son acotadas y se limitan dentro del predio, siendo de forma transitoria.
Parte, obra o acción que lo genera	Proceso Productivo Bodega san Hilario
Fase en que se presenta	Fase Operación
Nombre	Emisiones atmosféricas – Material Particulado
Impacto Ambiental	Emisiones de material particulado, asociadas al desmantelamiento de la bodega, pero dado la ubicación, será fácil de controlar, con la instalación de barreras, a través de mallas Rachel.
Parte, obra o acción que lo genera	Proceso Productivo Bodega san Hilario
Fase en que se presenta	Fase de Cierre
Nombre	Ruido
Impacto Ambiental	El proyecto no genera ruidos por sobre lo establecido en la normativa vigente, tal como lo señala el Estudio Acústico Actualizado (que se adjunta en Anexo N°), realizado en el periodo de máxima producción
Parte, obra o acción que lo genera	Proceso Productivo Bodega san Hilario
Fase en que se presenta	Fase Operación
Nombre	Ruido
Impacto Ambiental	En la modelación de la Fase de Cierre, se detectó que en dos receptores, se sobrepasa los niveles establecidos en la normativa ambiental, para lo cual se sugiere la instalación de una Barrera acústica, siempre y cuando se realice el desmantelamiento de Bodega San Hilario.
Parte, obra o acción que lo genera	Bodega san Hilario
Fase en que se presenta	Fase de Cierre
Referencia al ICE para mayores detalles sobre este impacto específico	Ver Puntos 5 y 6.

5.2. EFECTOS ADVERSOS SIGNIFICATIVOS SOBRE LA CANTIDAD Y CALIDAD DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES, INCLUIDOS EL SUELO, AGUA Y AIRE	
Suelo	
Impacto ambiental	Pérdida de suelo, erosión del suelo, compactación del suelo y deterioro de las propiedades físicas, químicas y biológicas del suelo
Componente ambiental afectado	NO APLICA, ya que el proyecto fue instalado en una zona intervenida anteriormente por lo cual no generará nuevos impactos relacionados a la pérdida de suelo o de su capacidad para sustentar biodiversidad por degradación, erosión, impermeabilización, compactación o presencia de contaminantes.
Parte, obra o acción que lo genera	
Fase en que se presenta	
Agua	
Impacto ambiental	Impacto por el volumen o caudal de recursos hídricos a intervenir o explotar, así como el generado por el transvase de una cuenca o subcuenca hidrográfica a otra, incluyendo el generado por ascenso o descenso de los niveles de las aguas subterráneas y superficiales.
Componente ambiental afectado	Descarga de RILes tratados a cuerpo superficial, ya que anualmente durante los meses de Diciembre y Febrero, se realiza la descarga de los residuos líquidos, acumulados durante el año, al cuerpo superficial Canal de Derrame Cerrillo Bascuñán, con la aprobación de la Comunidad de Agua del Canal Cerrillano. La descarga cumplirá los límites de DBO ₅ ; P; NTK; SST; pH y t° establecidos en el DS N°90/2000,
Parte, obra o acción que lo genera	Bodega San Hilario
Fase en que se presenta	Fase Operación
Aire	

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

Nombre	Emisiones atmosféricas
Impacto Ambiental	Las emisiones a la atmósfera, de material particulado, durante esta fase están asociadas a las actividades de movimientos de tierra y/o tránsito de vehículos.
Parte, obra o acción que lo genera	Bodega San Hilario
Fase en que se presenta	Fase Construcción
Nombre	Emisiones atmosféricas
Impacto Ambiental	Las emisiones de material particulado generadas por el transporte de uvas en colosos desde el viñedo hasta el patio de vendimia, por lo tanto son acotadas y se limitan dentro del predio, siendo de forma transitoria.
Parte, obra o acción que lo genera	Proceso Productivo Bodega san Hilario
Fase en que se presenta	Fase Operación
Nombre	Emisiones atmosféricas
Impacto Ambiental	Las emisiones de material particulado, están asociadas al desmantelamiento de la bodega, pero dado la ubicación, será fácil de controlar, con la instalación de barreras, a través de mallas Rachel.
Parte, obra o acción que lo genera	Proceso Productivo Bodega san Hilario
Fase en que se presenta	Fase de Cierre
Nombre	Ruido
Impacto Ambiental	El proyecto no genera ruidos por sobre lo establecido en la normativa vigente, tal como lo señala el Estudio Acústico Actualizado (que se adjunta en Anexo N°), realizado en el periodo de máxima producción
Parte, obra o acción que lo genera	Proceso Productivo Bodega san Hilario
Fase en que se presenta	Fase Operación
Nombre	Ruido
Impacto Ambiental	En la modelación de la Fase de Cierre, se detectó que en dos receptores, se sobrepasa los niveles establecidos en la normativa ambiental, para lo cual se sugiere la instalación de una Barrera acústica, siempre y cuando se realice el desmantelamiento de Bodega San Hilario.
Parte, obra o acción que lo genera	Bodega san Hilario
Fase en que se presenta	Fase de Cierre
Referencia al ICE para mayores detalles sobre este impacto específico	Ver Puntos 5 y 6.

5.3. REASENTAMIENTO DE COMUNIDADES HUMANAS O ALTERACIÓN SIGNIFICATIVA DE LOS SISTEMAS DE VIDA Y COSTUMBRES DE GRUPOS HUMANOS	
Nombre	Intervención, uso o restricción al acceso de los recursos naturales utilizados como sustento económico del grupo o para cualquier otro uso tradicional, tales como uso medicinal, espiritual o cultural
Impacto Ambiental	El proyecto no interviene, usa o restringe el acceso de los recursos naturales que se utilicen como sustento económico o para cualquier otro uso tradicional por parte de los grupos humanos ubicados en el área del emplazamiento y entorno del proyecto. En este sentido, las principales actividades económicas de la Comuna de Molina, son de carácter agrícola, principalmente viñas, huertos frutales y labores relacionadas. El proyecto se emplaza dentro de los límites de la propiedad del titular y no se contempla la intervención de nuevos terrenos que no sean de propiedad de la empresa.
Parte, obra o acción que lo genera	Bodega San Hilario
Fase en que se presenta	Todas las Fases
Nombre	Obstrucción o restricción a la libre circulación, conectividad o el aumento significativo de los tiempos de desplazamiento.
Impacto Ambiental	El proyecto al estar construido dentro de los límites del predio, no existe obstrucción a la libre circulación, conectividad o aumento significativo de los tiempos de desplazamientos.
Parte, obra o acción que lo genera	Bodega San Hilario
Fase en que se presenta	Todas las Fases
Nombre	Alteración al acceso o a la calidad de bienes, equipamientos, servicios o infraestructura básica.

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

Impacto Ambiental	El proyecto dada sus características, no provoca alteración al acceso o a la calidad de ninguno de los componentes mencionados. La concentración de bienes, equipamientos, servicios e infraestructura básica, se encuentra en la zona urbana de Molina.
Parte , obra o acción que lo genera	Bodega San Hilario
Fase en que se presenta	Todas las Fases
Nombre	Dificultad o impedimento para el ejercicio o la manifestación de tradiciones, cultura o intereses comunitarios, que puedan afectar los sentimientos de arraigo o la cohesión social del grupo.
Impacto Ambiental	Cercano al proyecto, no se identifica el desarrollo de actividades tradicionales o culturales comunitarias, debido a que el sector no presenta comunidades que expresen este tipo de manifestaciones. De acuerdo al Sistema Integrado de información de CONADI, no existen pueblos indígenas en el área del proyecto.
Parte , obra o acción que lo genera	Bodega San Hilario
Fase en que se presenta	Todas las Fases
Referencia al ICE para mayores detalles sobre este impacto específico	Ver Puntos 5 y 6.

5.4. LOCALIZACIÓN EN O PRÓXIMA A POBLACIONES, RECURSOS Y ÁREAS PROTEGIDAS, SITIOS PRIORITARIOS PARA LA CONSERVACIÓN, HUMEDALES PROTEGIDOS Y GLACIARES, SUSCEPTIBLES DE SER AFECTADOS, ASÍ COMO EL VALOR AMBIENTAL DEL TERRITORIO EN QUE SE PRETENDE EMPLAZAR	
Nombre	Extensión, magnitud o duración de la intervención en áreas protegidas, poblaciones protegidas, recursos protegidos, glaciares, humedales protegidos, sitios prioritarios para la conservación
Impacto Ambiental	El proyecto no se localiza cercano a sitios con valor ambiental debido a que se encuentra en una zona agrícola, por lo tanto el territorio del emplazamiento del proyecto y sus alrededores no poseen características que le atribuyan singularidades generales y específicas de tipo biológico, geomorfológicas y/o sociales que sean objeto de protección y conservación en ninguna de sus categorías.
Parte, obra o acción que lo genera	Bodega San Hilario
Fase en que se presenta	Todas las Fases
Referencia al ICE para mayores detalles sobre este impacto específico	[Identificar sección, parte o capítulo del ICE, según corresponda]

5.5. ALTERACIÓN SIGNIFICATIVA, EN TÉRMINOS DE MAGNITUD O DURACIÓN, DEL VALOR PAISAJÍSTICO O TURÍSTICO DE UNA ZONA	
Nombre	Duración o magnitud en que se obstruye la visibilidad a una zona con valor paisajístico
Impacto Ambiental	El proyecto se sitúa al interior del predio, de larga data en uso agrícola y no afectará las características visuales del entorno ya que no posee valor paisajístico o turístico,
Parte , obra o acción que lo genera	Bodega San Hilario
Fase en que se presenta	Todas las Fases
Nombre	Duración o magnitud en que se alteren atributos de una zona con valor paisajístico
Impacto Ambiental	El proyecto o se ubica dentro de una zona o centro de interés turístico nacional, según lo dispuesto en el Decreto Ley N° 1.224 de 1975.
Parte , obra o acción que lo genera	Bodega San Hilario
Fase en que se presenta	Todas las Fases
Referencia al ICE para mayores detalles sobre este impacto específico	Ver Puntos 5 y 6.

5.6. ALTERACIÓN DE MONUMENTOS, SITIOS CON VALOR ANTROPOLÓGICO, ARQUEOLÓGICO,
--

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

HISTÓRICO Y, EN GENERAL, LOS PERTENECIENTES AL PATRIMONIO CULTURAL	
Nombre	Magnitud en que se remueva, destruya, excave, traslade, deteriore, intervenga o se modifique en forma permanente algún Monumento Nacional, definidos por la Ley N° 17.288
Impacto Ambiental	En la zona de emplazamiento del proyecto, no se encuentra ningún Monumento Nacional, definidos por la Ley N 17.288
Parte, obra o acción que lo genera	Bodega San Hilario
Fase en que se presenta	Todas las Fases
Nombre	Magnitud en que se modifique o deteriore en forma permanente construcciones, lugares o sitios que por sus características constructivas, antigüedad, por su valor científico, por su contexto histórico o por su singularidad, pertenecen al patrimonio cultural, incluido el patrimonio cultural indígena.
Impacto Ambiental	En la zona de emplazamiento del proyecto, no se encuentran construcciones, lugares o sitios que pertenezcan al patrimonio cultural, incluyendo el patrimonio cultural indígena.
Parte, obra o acción que lo genera	Bodega San Hilario
Fase en que se presenta	Todas las Fases
Nombre	Afectación a lugares o sitios en que se llevan a cabo manifestaciones habituales, propias de la cultura o folclore de alguna comunidad o grupo humano, derivada de la proximidad y naturaleza de las partes, obras y/o acciones del proyecto, considerando específicamente las referidas a los pueblos indígenas.
Impacto Ambiental	En el área del proyecto, no se han identificado lugares o sitios donde se lleven a cabo manifestaciones habituales propias de la cultura o folclore de alguna comunidad o grupos humanos, en especial aquellas asociadas a pueblos indígenas.
Parte, obra o acción que lo genera	Bodega San Hilario
Fase en que se presenta	Todas las Fases
Referencia al ICE para mayores detalles sobre este impacto específico	Ver Puntos 5 y 6.

6. Que resultan aplicables al Proyecto los siguientes permisos ambientales sectoriales, asociados a las correspondientes partes, obras o acciones que se señalan a continuación:

6.1. Permiso ambientales sectoriales de contenido únicamente ambiental
No hay.

6.2. Permisos ambientales sectoriales mixtos
Los permisos ambientales sectoriales mixtos aplicables al proyecto son los siguientes:

6.2.1. Permiso N° 139, para la construcción, reparación, modificación y ampliación de cualquier obra pública o particular destinado a la evacuación, tratamiento o disposición final de residuos industriales o mineros. Artículo 139 del Reglamento del SEIA	
Fase del Proyecto a la cual corresponde	Fase Operación
Parte, obra o acción a la que aplica	Sistema de RILes
Condiciones o exigencias específicas para su otorgamiento	<p>Cumplimiento a los límites de los parámetros DBO5; Fósforo; Nitrógeno Total Kjendahl (NTK), Sólidos Suspendidos Totales; pH y temperatura, establecidos en el Decreto Supremo N°90/2000.</p> <p>Posterior a la descarga de los residuos líquidos, almacenados en el tranque aireado, se procede a dejar el lodo, sobre la geomembrana, la cual dado las condiciones climáticas de los meses de Enero y Febrero, absorbe la temperatura ambiental, para lo cual dentro del tranque existe una temperatura alrededor de 50°C, lo cual permite que el lodo disminuya su humedad, a los valores establecidos en la normativa.</p> <p>Ahora bien, se ha podido comprobar con los análisis, que este procedimiento no permite reducir el % de sólidos volátiles, a lo establecido en la normativa vigente, por lo tanto al momento de reducir su humedad, el lodo se traspasa a bins cerrados, para luego ser dispuesto en un sitio autorizado. Podría ser Ecomaule.</p>

6.2.2. Permiso N° 140 – Permiso para la construcción, reparación, modificación y ampliación de cualquier planta de tratamiento de basura y desperdicios de cualquier clase o para la instalación de todo lugar destinado a

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

la acumulación, selección, industrialización, comercio o disposición final de basuras y desperdicios de cualquier clase. Artículo 140 del Reglamento del SEIA	
Fase del Proyecto a la cual corresponde	Todas las Fases
Parte, obra o acción a la que aplica	“Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”
Condiciones o exigencias específicas para su otorgamiento	<p>Cumplimiento plan de manejo de residuos sólidos no peligrosos</p> <p>Los bins son cerrados, para eliminar la posibilidad de escurrimiento, estos se almacenan y apilan en la zona aledaña al Patio de Vendimia, para que el carguío hacia Industrias Vínicas se realice sin contratiempos.</p> <p>La cantidad anual de residuos no peligrosos, asimilables a domiciliarios, que se generan en Bodega San Hilario equivalen a:</p> <p>Vidrio : 200 Kg/año Cartones : 300 Kg/año Plásticos : 100 Kg/año Madera : 10 kg/año</p> <p>Ver respuesta 2.1 ii) del Adenda Complementario</p>

6.2.3. Permiso N° 142 – Permiso para todo sitio destinado al almacenamiento de residuos peligrosos. Artículo 142 del Reglamento del SEIA	
Fase del Proyecto a la cual corresponde	Todas las Fases
Parte, obra o acción a la que aplica	“Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”
Condiciones o exigencias específicas para su otorgamiento	Cumpliendo lo establecido en la normativa ambiental.

6.2.4. Permiso N° 160 – Permiso para subdividir y urbanizar terrenos rurales o para construcciones fuera de los límites urbanos. Artículo 160 del Reglamento del SEIA	
Fase del Proyecto a la cual corresponde	Construcción - Operación
Parte, obra o acción a la que aplica	Tranque de acumulación de 10.000 m3 de capacidad
Condiciones o exigencias específicas para su otorgamiento	<p>Ver Anexo 1 y Anexo 10, ambos del Adenda</p> <p>Caracterización del suelo. Molina cuenta con una amplia superficie, en el sector del valle, cuyo suelo está dedicado y es apto para la actividad agrícola, especialmente frutícola. Cuenta con amplios recursos hídricos, y una red compleja de canales de regadío. Se puede decir que en su territorio de potencial agrícola, existe una intervención y adaptación productiva amplia y de larga data. Tradicionalmente, es una comuna de base agrícola, que a lo largo de los años se ha especializado según sus condiciones naturales y ventajas comparativas, en una comuna cuya base económica se encuentra en el cultivo de vides de vinificación y la producción de vino, conjuntamente con la fruticultura y agroindustria asociada. El cultivo de vides para vinificación es muy relevante, y cubre superficies mayores que las destinadas a los huertos frutales. Los suelos de valor agrícola y áreas forestales de la comuna se caracterizan por tener una clase predominante de tipo VII, es decir, con una aptitud preferentemente forestal. Estos se ubican en zonas de mayor pendiente, son suelos delgados y pedregosos, características que le otorgan una alta susceptibilidad a los procesos erosivos. Por otra parte en la Depresión Intermedia y valles intermontanos, domina la clase de capacidad de uso III. Son suelos con una profundidad moderada a profunda, una pedregosidad de hasta 5% y una pendiente de hasta 10%. Presentan moderadas limitaciones para la agricultura y eventualmente podrían requerir prácticas de conservación de suelos asociadas al control de la erosión hídrica. Estos suelos son especialmente relevantes, ya que son estos los que sostienen la actividad agrícola del área, y sin embargo, son los que rodean a las áreas urbanas de Molina y Lontué. Los suelos de clase IV, presentan severas limitaciones para la agricultura, debido a las características de pendiente y pedregosidad, derivados de la transición del valle aluvial con el 19 sistema de laderas. Este tipo de suelo corresponde con las áreas de mayor aptitud para el desarrollo urbano según vectores de crecimiento. Las clases de capacidad de suelo II, VIII y I, se presentan en bajo porcentaje. Las clases I y II son las que tienen la mayor aptitud agrícola, sin embargo representan en conjunto un 6,45% del total de</p>

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

	<p>superficie. Es relevante mencionar que las clases I y II se localizan próximos a áreas urbanas, lo que atenta contra la disponibilidad de suelo para uso agrícola. Las características de microclima del sector del valle de la comuna de Molina, condicionan las “horas frío” anuales, variable determinante para la producción de ciertas especies de cultivo. Es así como la comuna tiene una superficie con aptitud frutícola cercana al 37,5% del suelo agrícola sin limitaciones a moderadas limitaciones (7.327 ha). Sector Frutícola, cerca del 47% del suelo agrícola de la comuna se encuentra utilizado en cultivos frutales, con un total 276 huertos. Las especies Manzano Rojo, Kiwi, Peral y Manzano Verde dan cuenta del 60% de los huertos catastrados, y del 88% de superficie total. Los rubros vitivinícola y frutícola abarcan casi la mitad de la superficie con aptitud agrícola comunal; los cultivos hortícolas y tradicionales también están presentes en la comuna, aunque lo que mejor representa la riqueza y la base económica actual de la comuna es la vitivinicultura y la fruta y su procesamiento. La producción frutícola y vitivinícola de la comuna guarda una estrecha relación con la agroindustria presente en la zona. Del total de sociedades localizadas en la comuna de Molina, el 50% están relacionadas con el agro: específicamente 42 sociedades agrícolas y 15 viñas productoras de vinos. Como se observa en la figura a continuación, la mayor superficie se concentra en las especies Manzano Rojo (1941,03 ha) seguido por el Kiwi (593,27 ha) y el manzano verde. Con respecto a la industria vitivinícola, Molina es la segunda comuna a nivel regional con mayor superficie de viñedos (4.659 ha) y la primera a nivel provincial concentrando más del 30% de la superficie vitivinícola. Por otra parte es la quinta comuna con mayor cantidad de productores vitícolas de la Región (131). Molina representa el 44,1% de superficie de la cepa chardonnay en relación a la superficie plantada a nivel regional (fuente: cartografía digital del viñedo UTAL). En relación a la superficie plantada por comuna, la comuna de Molina es la segunda comuna que lidera la superficie en cepas viníferas Blancas con un total de 2.228 ha de toda la región.</p>
--	--

7. Que, de acuerdo a los antecedentes que constan en el expediente de evaluación, la forma de cumplimiento de la normativa de carácter ambiental aplicable al Proyecto es la siguiente:

7.1. Normas relacionadas al emplazamiento del proyecto

7.1.1. Constitución Política de la República de Chile, 1980, del MINSEGPRES.

Componente/materia	En su Artículo 19, N°8, establece “el derecho a vivir en un medio ambiente libre de contaminación”, teniendo el Estado el deber de velar por que este derecho no se vea afectada. Esta garantía se debe entender en el sentido de que el Estado debe cuidar que los niveles de contaminación que la Ley ha definido como permisibles se respeten. Añade en el inciso 2° de la misma norma, que “la Ley podrá establecer restricciones específicas al ejercicio de determinados derechos y libertades para proteger el medio ambiente”
Fase del proyecto a la que aplica o en la que se dará cumplimiento	Todas las Fases
Parte, obra, acción, emisión, residuo o sustancias a la que aplica	“Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”
Forma de cumplimiento	Someter a evaluación el proyecto, mediante una DIA, ante el Servicio de Evaluación Ambiental
Indicador que acredita su cumplimiento	Resolución de Calificación Ambiental Favorables
Forma de control y seguimiento	Registros

7.1.2. Ley N° 19.300/1994, sobre Bases Generales del Medio Ambiente, del MINSEGPRES, modificado por Ley N° 19.372; Ley N° 20.173 y por la Ley N° 20.417 del 2010, ésta última crea el Ministerio del Medio Ambiente; Servicio de Evaluación de Impacto Ambiental y Superintendencia de Medio Ambiente.

Componente/materia	Esta Ley regula el derecho a vivir en un medio ambiente libre de contaminación, la protección del medio ambiente, preservación de la naturaleza y la conservación del patrimonio ambiental.
Otros cuerpos legales	❖ Decreto Supremo N°40/2012, MMA, Reglamento del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental.

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Resolución N° 844/2013 Exenta, del Ministerio Medio Ambiente. ❖ Texto refundido, coordinado y sistematizado de la Resolución N°574/2012, MMA, “Requiere información que indica e instruye la forma y el modo de presentación de los antecedentes solicitados”. Res. Ex. N° 1.513/2013, MMA.
Fase del proyecto a la que aplica o en la que se dará cumplimiento	Todas las Fases
Parte, obra, acción, emisión, residuo o sustancias a la que aplica	“Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”
Forma de cumplimiento	Someter a evaluación el proyecto, mediante una DIA, ante el Servicio de Evaluación Ambiental
Indicador que acredita su cumplimiento	Resolución de Calificación Ambiental Favorables
Forma de control y seguimiento	Registros

7.2. Normas relacionadas con las partes, obras, actividades o acciones, emisiones, residuos y sustancias peligrosas del proyecto

7.2.1. Emisiones Atmosféricas

Tabla 7.2.1.Emisiones Atmosféricas – Decreto Supremo N° 144/1961, Ministerio de Salud, Establece normas para evitar Emanaciones o Contaminantes Atmosféricos de cualquier Naturales”.	
Componente/materia	En su Artículo 1, señala “los gases, vapores, humos, polvo, emanaciones o contaminantes de cualquier naturaleza, producidos en cualquier establecimiento fabril o lugar de trabajo, deberán captarse o eliminarse en forma tal que no causen peligros, daños o molestias al vecindario”
Otros cuerpos legales	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Decreto Supremo N°4/1994, Ministerio de Transportes, “Normas de Emisión de contaminantes aplicables a los vehículos motorizados” ❖ Decreto Supremo N°55/1994, Ministerio de Transporte, “Establece Normas de Emisión aplicables a vehículos motorizados pesados que indica” ❖ Decreto Supremo N°75/1987, Ministerio de Transportes, “Establece condiciones para el transporte de cargas que indica”
Fase del proyecto a la que aplica o en la que se dará cumplimiento	Todas las Fases
Parte, obra, acción, emisión, residuo o sustancias a la que aplica	“Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”
Forma de cumplimiento	Revisión Técnica y Control de Gases de los vehículos, al día, ya sean propios o de contratistas.
Indicador que acredita su cumplimiento	Registro de Revisión Técnica y Control de Gases de los vehículos, ya sean propios o de contratistas.
Forma de control y seguimiento	

7.2.2. Ruido

Tabla 7.2.2.Ruido – Decreto Supremo N° 38/2011, del Ministerio del Medio Ambiente, que Establece la Norma de Emisión de Ruidos Molestos Generados por Fuentes Fijas, elaborada a partir de la revisión del Decreto Supremo N° 146/1987, del MINSEGPRES	
Componente/materia	Establece los niveles máximos permisibles de presión sonora continuos equivalentes y los criterios técnicos para evaluar y calificar la emisión de ruidos molestos generados a la comunidad por fuentes fijas. La modificación cambia el límite normativo nocturno para la zona II y III, además de definir un procedimiento para determinar el ruido de fondo en zonas rurales.
Otros cuerpos legales	❖ Decreto Fuerza ley N°725/1967, del Ministerio de Salud, Código Sanitario, modificado por Ley N° 20.380.
Fase del proyecto a la que aplica o en la que se dará cumplimiento	Todas las Fases
Parte, obra, acción, emisión, residuo o sustancias a la que aplica	“Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”
Forma de cumplimiento	Estudio Acústico
Indicador que acredita su cumplimiento	Informe Acústico

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

Forma de control y seguimiento	Cumplimiento a lo establecido en Compromiso Voluntario, sugerido por la autoridad
--------------------------------	---

7.2.3. Residuos Líquidos

Tabla 7.2.3. Residuos Líquidos – Norma Chilena N° 409, Parte 1 Of.2005, INN, oficializada por Decreto Supremo N°446/2006, Ministerio de Salud	
Componente/materia	Establece los requisitos químicos, físicos y bacteriológicos, que debe cumplir el agua potable para ser apta para consumo humano, en todo el territorio nacional.
	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Decreto Supremo N°594/1999, Ministerio de Salud, “Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en Lugares de Trabajo” ❖ Decreto Supremo N°90/2000, del MINSEGPRES, “Norma Emisión para Regulación de Contaminantes asociadas a las Descargas de residuos líquidos a aguas marinas y continentales superficiales”. ❖ Decreto Fuerza Ley N°725/1967, Ministerio de Salud Código Sanitario por la Ley N° 20.380.
Fase del proyecto a la que aplica o en la que se dará cumplimiento	Todas las Fases
Parte, obra, acción, emisión, residuo o sustancias a la que aplica	“Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”
Forma de cumplimiento	Análisis Laboratorio Acreditado
Indicador que acredita su cumplimiento	Informe Laboratorio Acreditado
Forma de control y seguimiento	Análisis de acuerdo a lo establecido por la autoridad

7.2.4. Residuos Sólidos

Tabla 7.2.4. Residuos Sólidos – Decreto Supremo N° 594/1999, MINSAL, Reglamento de las Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo	
Componente/materia	Establece en los artículos 18; 19 y 20, la forma de manejo de los residuos sólidos al interior de la empresa.
Otros cuerpos legales	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Decreto Fuerza ley N°725/1967, del Ministerio de Salud, Código Sanitario, modificado por Ley N° 20.380. ❖ Decreto Supremo N°3, MMA, Aprueba Reglamento para el Manejo de Lodos provenientes de plantas de tratamiento de efluentes de la industria procesadora de frutas y hortalizas. ❖ Decreto Supremo N° 148/03, Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario sobre Manejo de Residuos Peligrosos ❖ Decreto Supremo N°43/16, Ministerio de Salud, Aprueba Reglamento de Almacenamiento de Sustancias Peligrosas, Ex D.S. N°78 ❖ Decreto Supremo N°1, MMA Reglamento del Registro de Emisiones y Transferencia de Contaminante, RETC
Fase del proyecto a la que aplica o en la que se dará cumplimiento	Todas las Fases
Parte, obra, acción, emisión, residuo o sustancias a la que aplica	“Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”
Forma de cumplimiento	Estudio Acústico
Indicador que acredita su cumplimiento	Informe Acústico
Forma de control y seguimiento	Cumplimiento a lo establecido en Compromiso Voluntario, sugerido por la autoridad

7.3. Normas relacionadas con componentes ambientales (fauna, vegetación y flora, suelo, agua, patrimonio cultural).

7.3.1. Patrimonio Cultural

Tabla 7.3.1. Patrimonio Cultural – Ley N°17.288/1970, Ministerio de Educación, sobre Monumentos Nacionales	
Componente/materia	El artículo 1 define la forma en la cual los monumentos nacionales quedan bajo la tuición y protección del Estado.
Otros cuerpos legales	❖ Decreto Supremo N°484/1990, Ministerio de Educación, Desarrolla los Procedimientos necesarios para ejecutar la

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

	Ley N°17.288, sobre Monumentos Nacionales.
Fase del proyecto a la que aplica o en la que se dará cumplimiento	Todas las Fases
Parte, obra, acción, emisión, residuo o sustancias a la que aplica	“Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”
Forma de cumplimiento	Estudio Acústico
Indicador que acredita su cumplimiento	Informe Acústico
Forma de control y seguimiento	Cumplimiento a lo establecido en Compromiso Voluntario, sugerido por la autoridad

8. Que, durante el procedimiento de evaluación de la DIA el Titular del Proyecto propuso los siguientes compromisos ambientales voluntarios:

8.1. Compromiso ambiental voluntario - RUIDO

Tabla 8.1. Compromiso ambiental voluntario	
Impacto asociado	Ruido
Fase del proyecto a la que aplica	Fase Abandono
Objetivo, descripción y justificación	Objetivo: Cumplimiento de los límites de ruido, establecidos en DS N°38/2011 Descripción: En la etapa de desmantelamiento Justificación: Comprobar que en la Fase de Abandono, se cumpla lo establecido en la norma.
Lugar, forma y oportunidad de implementación	Lugar: Tal como señala en el Estudio Acústico Actualizado, debe medirse en la Fase de Abandono , en los receptores R1 y R2 Forma: En horario diurno Oportunidad: Durante la Fase de Abandono, en la etapa de desmantelamiento.
Indicador que acredita su cumplimiento	Resultado Medición
Forma de control y seguimiento	Informe Acústico

8.2. Compromiso ambiental voluntario - RUIDO

Tabla 8.2. .Compromiso ambiental voluntario	
Impacto asociado	Obstrucción circulación /Ruta K-165
Fase del proyecto a la que aplica	Todas las Fases
Objetivo, descripción y justificación	Objetivo: Conocer si es necesario regularizar el cruce de Camino San Hilario / Ruta K-165 Descripción: En la condición más desfavorable, existe un tránsito de diez (10) camiones cisternas, en 24 horas, para el traslado de vinos hacia los clientes. Justificación: Establecer si corresponde regularizar el cruce de Camino san Hilario con Ruta K-165
Lugar, forma y oportunidad de implementación	Lugar: Cruce San Hilario con Ruta K-165
Indicador que acredita su cumplimiento	Resolución Ministerio de Transporte y Telecomunicación

9. Que, las medidas relevantes del Plan de Prevención de Contingencias y del Plan de Emergencias, son las siguientes:

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

9.1. Derrame Sustancias Peligrosas

Tabla 9.1.Riesgo – Derrame Sustancias Peligrosas	
Fase del proyecto a la que aplica	Fase Operación – Bodega Vinificadora
Emplazamiento, parte, obra o acción asociada	Limpieza Vasijas y Equipos
Acciones o medidas a implementar para prevenir la contingencia	Capacitación al personal, en el uso de Sustancias Peligrosas
Forma de control y seguimiento	Se mantendrá un registro de este tipo de eventos, indicando fecha; cantidad derramada, lugar; nombre de la persona involucrada (si corresponde).
Acciones o medida a implementar para controlar la emergencia	Contener el derrame inmediatamente: Si es una sustancia líquida, realizar contención con material absorbente. El material absorbente contaminado debe almacenarse en recipientes plásticos cerrados, debidamente identificados. Si es una sustancia sólida, recoger con una pala y escobas, libres de contaminación. En ambas situaciones utilizando EPP adecuados.
Oportunidad y vías de comunicación a la SMA de la activación del Plan de Emergencia	Si el derrame afecte directamente al trabajador o si el derrame afecte a un cuerpo superficial
Referencia a documento del expediente de evaluación que contenga la descripción detallada.	Capítulo 11.5.1 DIA

9.2. Derrame RIL

Tabla 9.2.Riesgo – Derrame RIL	
Fase del proyecto a la que aplica	Fase Operación
Emplazamiento, parte, obra o acción asociada	Sistema de RILes
Acciones o medidas a implementar para prevenir la contingencia	Capacitación y Supervisión al Personal Encargado de la Operación del Sistema de RILes
Forma de control y seguimiento	Se mantendrá un registro de este tipo de eventos, indicando fecha; cantidad derramada, lugar; nombre de la persona involucrada (si corresponde).
Acciones o medida a implementar para controlar la emergencia	Medidas durante a contingencia: Detener las operaciones de generación de riles. Establecer un perímetro con material absorbente alrededor del punto de filtración o rebalse. Si se trata de un rebalse del tranque, se procederá a desviar el líquido hacia un punto donde se puedan extraer por bombas y almacenarlas en un contenedor (bins o estanque) Medidas post contingencia: El material absorbente contaminado debe ser dispuesto como residuo no peligroso, efectuando una revisión para evitar que existan obstrucciones o roturas en la conducción de los riles desde Bodega hacia Tranque acumulación. Si fuese un gran rebalse, se realizarán análisis de suelo sometido a su condición, para evaluar el grado infiltración producida.
Oportunidad y vías de comunicación a la SMA de la activación del Plan de Emergencia	Se informará mediante carta, dirigida a la SMA y Seremi Salud, de la activación del plan de emergencia, en forma posterior a ocurrida la contingencia.
Referencia a documento del expediente de evaluación que contenga la descripción detallada.	Capítulo 11.5.1 DIA

9.3. Generación de Olores

Tabla 9.3..Riesgo – Generación de Olores	
Fase del proyecto a la que aplica	Fase Operación
Emplazamiento, parte, obra o acción asociada	Sistema de RILes
Acciones o medidas a implementar para prevenir la contingencia	Capacitación y Supervisión al Personal Encargado de la Operación del Sistema de RILes
Forma de control y seguimiento	Se mantendrá un registro de este tipo de eventos, indicando fecha; fuente generadora.
Acciones o medida a implementar para controlar la	Se procederá a revisar la fuente que genera olor.

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

emergencia	Si corresponde al pozo parabólico, se realizará una limpieza de éste, cuyo sólido se almacenará en bins y será dispuesto en un sitio autorizado. Si se produce en el tranque de acumulación, se hará una revisión de los equipos, mientras tanto se aplicará soda caustica para modificar el pH y atenuar la posible generación de olores.
Oportunidad y vías de comunicación a la SMA de la activación del Plan de Emergencia	Se informará mediante carta, dirigida a la SMA y Seremi Salud, de la activación del plan de emergencia, en forma posterior a ocurrida la contingencia.
Referencia a documento del expediente de evaluación que contenga la descripción detallada.	Plan Gestión de Olores

9.4. Falla de Unidades y/o Equipos

Tabla 9.4. Riesgo – Falla de Unidades y/o Equipos	
Fase del proyecto a la que aplica	Fase Operación
Emplazamiento, parte, obra o acción asociada	Sistema de RILes
Acciones o medidas a implementar para prevenir la contingencia	Cumplimiento de Programa de Mantenimiento
Forma de control y seguimiento	Se mantendrá un registro de este tipo de eventos, indicando fecha; nombre del equipo.
Acciones o medida a implementar para controlar la emergencia	Medidas durante a contingencia: Si fuese posible, se procederá a detener las operaciones que generan riles, para revisar el equipamiento. Si el equipo que ha fallado, se sacará y se colocará uno de reemplazo, para evitar que se produzcan eventos de olor. Medidas post contingencia: Si el equipo ha fallado y su condición no permite su reparación, se implementará su reemplazo. Se identificarán las causas de la falla para evitar que vuelva a ocurrir.
Oportunidad y vías de comunicación a la SMA de la activación del Plan de Emergencia	Si la falla provocara emanación de olores, se dará cuenta a la autoridad mediante una carta.
Referencia a documento del expediente de evaluación que contenga la descripción detallada.	Capítulo 11.5.1 DIA

9.5. Corte de Suministro Eléctrico

Tabla 9.5. Riesgo – Corte de Suministro Eléctrico	
Fase del proyecto a la que aplica	Fase Operación
Emplazamiento, parte, obra o acción asociada	Sistema de RILes
Acciones o medidas a implementar para prevenir la contingencia	Este tipo de contingencia, es al azar
Forma de control y seguimiento	Se mantendrá un registro de este tipo de eventos, indicando fecha; hora inicio y término del suministro eléctrico.
Acciones o medida a implementar para controlar la emergencia	Medidas durante a contingencia: Se utilizarán equipos generadores de respaldo, que permitan mantener la autonomía del Sistema de RILes. Medidas post contingencia: Se registrará el suceso y se evaluará las medidas adoptadas.
Oportunidad y vías de comunicación a la SMA de la activación del Plan de Emergencia	Si la falla provocara emanación de olores, se dará cuenta a la autoridad mediante una carta.
Referencia a documento del expediente de evaluación que contenga la descripción detallada.	Capítulo 11.5.1 DIA

9.6. Incendios

Tabla 9.6. Riesgo – Incendio	
Fase del proyecto a la que aplica	Fase Operación
Emplazamiento, parte, obra o acción asociada	Sistema de RILes
Acciones o medidas a implementar para prevenir la contingencia	Capacitación y Supervisión al Personal Encargado de la Operación del Sistema de RILes

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

Forma de control y seguimiento	Se mantendrá un registro de este tipo de eventos, indicando fecha; cantidad derramada, lugar; nombre de la persona involucrada (si corresponde).
Acciones o medida a implementar para controlar la emergencia	Medidas durante a contingencia: Si el incendio se produce al interior del perímetro del Sistema de RILes y tiene características de incendio menor, se utilizará extintor disponible en las cercanías de ésta. En caso de ser un incendio mayor, comunicar al Jefe de Bodega, quien dará aviso a las instituciones de emergencia. Además, se debe preocupar de la evacuación de las personas a una Zona Segura. Medidas post contingencia: Una vez extinguido el incendio, se evaluarán los daños ocasionados y la magnitud de los mismos. Se establecerá un Plan de acción para retomar las actividades a la brevedad. Como medida preventiva se realizará un análisis de causa.
Oportunidad y vías de comunicación a la SMA de la activación del Plan de Emergencia	Se informará mediante carta, dirigida a la SMA y Seremi Salud, de la activación del plan de emergencia, en forma posterior a ocurrida la contingencia.
Referencia a documento del expediente de evaluación que contenga la descripción detallada.	Si la falla provocara emanación de olores, se dará cuenta a la autoridad mediante una carta.

9.7. Proliferación de Vectores

Tabla 9.7. Riesgo – Derrame RIL	
Fase del proyecto a la que aplica	Fase Operación
Emplazamiento, parte, obra o acción asociada.	Bodega Vinificadora
Acciones o medidas a implementar para prevenir la contingencia.	Programa Control Vectores
Forma de control y seguimiento.	Se mantendrá un registro del control de cebos y de la fecha y lugar de presencia de vector.
Acciones o medida a implementar para controlar la emergencia.	Medidas durante a contingencia: En caso de que se presenten vectores a pesar de las medidas de control, se solicitará a la empresa encargada del tema para que retire el vector y reinstale los cebos. Medidas post contingencia: Se evaluará la causa de la presencia de vectores y se analizará la posibilidad de aumentar la frecuencia de revisión de los cebos.
Oportunidad y vías de comunicación a la SMA de la activación del Plan de Emergencia.	Si es necesario cambiar el plan de control, éste será presentado ante la autoridad sanitaria
Referencia a documento del expediente de evaluación que contenga la descripción detallada.	Capítulo 11.5.1 DIA

10. Que, durante el proceso de evaluación no hubo solicitud de participación ciudadana, conforme a lo dispuesto en el artículo 30 bis de la Ley N° 19.300, por lo que, no se realizaron observaciones por parte de la comunidad respecto del Proyecto.

11. Que, el Titular deberá remitir a la Superintendencia del Medio Ambiente la información respecto de las condiciones, compromisos o medidas, ya sea por medio de monitoreos, mediciones, reportes, análisis, informes de emisiones, estudios, auditorías, cumplimiento de metas o plazos, y en general cualquier otra información destinada al seguimiento ambiental del Proyecto, según las obligaciones establecidas en la presente Resolución de Calificación Ambiental y las Resoluciones Exentas que al respecto dicte la Superintendencia del Medio Ambiente. De igual forma, y a objeto de conformar el Sistema Nacional de Información de Fiscalización Ambiental (SNIFA), el Registro Público de Resoluciones de Calificación Ambiental y registrar los domicilios de los sujetos sometidos a su fiscalización en conformidad con la ley, el Titular deberá remitir en tiempo y forma toda aquella información que sea requerida por la Superintendencia del Medio Ambiente a través de las Resoluciones Exentas que al respecto ésta dicte.

12. Que, el Titular deberá informar a la Superintendencia del Medio Ambiente la realización de la gestión, acto o faena mínima que da cuenta del inicio de la ejecución de obras, a que se refiere el Considerando 4.1 de la presente Resolución.

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

13. Que, con el objeto de dar adecuado seguimiento a la ejecución del Proyecto, el Titular deberá informar a la Superintendencia del Medio Ambiente, al menos con una semana de anticipación, el inicio de cada una de las fases del Proyecto, de acuerdo a lo indicado en la descripción del mismo.

14. Que, para que el proyecto “Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario” pueda ejecutarse, deberá cumplir con todas las normas vigentes que le sean aplicables.

15. Que, el Titular deberá informar inmediatamente a la Secretaría de la Comisión de Evaluación de la Región del Maule y a la Superintendencia del Medio Ambiente, la ocurrencia de impactos ambientales no previstos en la DIA, asumiendo inmediatamente las acciones necesarias para abordarlos.

16. Que, el Titular del Proyecto deberá comunicar inmediatamente y por escrito a la Dirección Regional del SEA Servicio de Evaluación Ambiental VII Región del Maule la ocurrencia de cambios de titularidad, representante legal, domicilio y correo electrónico, de acuerdo a lo establecido en el inciso tercero del artículo 162 y artículo 163, ambos del Reglamento del SEIA.

17. Que, se hace presente al Titular que cualquier modificación al Proyecto que constituya un cambio de consideración, en los términos definidos en el artículo 2° letra g) del Reglamento del SEIA, deberá someterse al SEIA.

18. Que, todas las medidas, condiciones, exigencias y disposiciones establecidas en la presente Resolución, son de responsabilidad del Titular, sean implementadas por éste directamente o a través de un tercero.

RESUELVO:

1. Calificar favorablemente la Declaración de Impacto Ambiental del proyecto “Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario”, de Vitivinícola Los Cerrillos y Compañía Limitada.

2. Certificar que el proyecto “Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario” cumple con la normativa de carácter ambiental aplicable.

3. Certificar que el proyecto “Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario” cumple con los requisitos de carácter ambiental contenidos en los permisos ambientales sectoriales que se señalan en los artículos 139, 140, 142 y 160 del D.S. N° 40/2012 del Ministerio del Medio Ambiente, Reglamento del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental.

4. Certificar que el proyecto “Bodega Vinificadora y Guarda de Vinos San Hilario” no genera los efectos, características o circunstancias del artículo 11 de la Ley N° 19.300, que dan origen a la necesidad de elaborar un Estudio de Impacto Ambiental.

5. Definir como gestión, acto o faena mínima del Proyecto, para dar cuenta del inicio de su ejecución de modo sistemático y permanente, a los mencionados en el considerando [XXX] del presente acto.

6. Hacer presente que contra esta Resolución es procedente el recurso de reclamación de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 20 de la Ley N° 19.300, ante la Director Ejecutivo del Servicio de Evaluación Ambiental. El plazo para interponer este recurso es de treinta días contados desde la notificación del presente acto.

Notifíquese y Archívese

Pablo Antonio Milad Abusleme
Intendente VII Región

Para validar las firmas de este documento usted debe ingresar a la siguiente url
<http://validador.sea.gob.cl/validar/2143715059>

Presidente Comisión de Evaluación
Región del Maule

René Alejandro Christen Fernández
Director Regional Servicio de Evaluación Ambiental
Secretario Comisión de Evaluación
Región del Maule

RCF/PCT

Distribucion:

Camilo Andres Frías Giaconi
CONAF, Región del Maule
DGA, Región del Maule
Dirección de Vialidad, Región del Maule
DOH, Región del Maule
Gobierno Regional, Región del Maule
Ilustre Municipalidad de Molina
SAG, Región del Maule
SEC, Región del Maule
SEREMI de Agricultura, Región del Maule
SEREMI de Desarrollo Social y Familia, Región del Maule
SEREMI de Energía, Región del Maule
SEREMI de Salud, Región del Maule
SEREMI de Transportes y Telecomunicaciones, Región del Maule
SEREMI de Vivienda y Urbanismo, Región del Maule
SEREMI Medio Ambiente, Región del Maule
SEREMI MOP, Región del Maule
Servicio Nacional de Pesca, Región del Maule
Servicio Nacional Turismo, Región del Maule
CONADI, Región del Biobío
SERNAGEOMIN, Zona Sur
Consejo de Monumentos Nacionales
Subsecretaría de Pesca y Acuicultura
Superintendencia de Servicios Sanitarios

CC:

Encargada Participación Ciudadana
Oficial de Partes
Superintendencia del Medio Ambiente