

Clasificación medioambiental: El presente es un proyecto de categoría III según el procedimiento de revisión medioambiental y laboral de la CII porque puede tener como resultado ciertos efectos que pueden evitarse o mitigarse siguiendo normas, directrices y criterios de diseño generalmente reconocidos. Durante su evaluación se analizaron los siguientes efectos potenciales en materia medioambiental: buenas prácticas agrícolas, manejo y aplicación de productos agroquímicos, manejo de plagas, higiene y seguridad de alimentos (certificación por terceros), manejo de residuos sólidos (desechos orgánicos) y efluentes líquidos, salud y seguridad general del trabajador y otros aspectos laborales.

Consideraciones relativas al medio ambiente:

Certificación del EUREP GAP: Uno de los objetivos del proyecto consiste en impulsar la adopción de las buenas prácticas agrícolas en los nuevos fundos de IQF del Perú y Sociedad Agrícola Tacaraca, obtener la certificación del EUREP GAP para todos los fundos de la empresa y seguir fomentando las buenas prácticas agrícolas en los de los proveedores.

El EUREP GAP es un protocolo de buenas prácticas agrícolas que también abarca asuntos ambientales y laborales. Por buenas prácticas agrícolas se entiende el conjunto de medidas involucradas en la producción, el procesamiento y el transporte de fruta sana y de alta calidad, para cuya obtención se da prioridad a la protección del medio ambiente y a la salud humana mediante los métodos ecológicamente más seguros e higiénicamente más aceptables y la racionalización del uso de pesticidas.

El EUREP (*Euro Retailer Produce Working Group*) representa una asociación de grandes supermercados europeos líderes en el sector alimentario, que han definido un protocolo de buenas prácticas agrícolas - GAP (Good Agricultural Practices) - al que deben ceñirse sus proveedores de frutas y hortalizas. La certificación del EUREP GAP demuestra a los clientes de los supermercados que el producto en cuestión es sano y que se produjo en forma ecológicamente segura, verificada por una entidad independiente reconocida a escala internacional.

Hasta ahora, IQF ha obtenido la certificación del EUREP GAP en el fundo de Hacienda Grande. Asimismo, tres de los productores asociados a IQF han obtenido dicha certificación y otros 100 están en vías de obtenerla.

Productos agroquímicos: IQF informa que su materia prima se produce conforme a las normas del USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU.) y de la Comunidad Europea en lo referente a productos agroquímicos. Los proveedores de materia prima utilizan en sus cultivos únicamente productos agroquímicos permitidos por la EPA (Environmental Protection Agency, o Agencia Estadounidense de Protección del Medio Ambiente). La empresa cuenta con listas de pesticidas aprobados por la EPA, que distribuye a todos sus proveedores (tanto existentes como potenciales), y con la lista de productos prohibidos por la Unión Europea. Para asegurarse de que sus proveedores utilicen los productos agroquímicos correctamente, IQF visita los fundos de los mismos constantemente y por último, antes de la cosecha, lleva a cabo una auditoría agrícola mediante la cual revisa el registro de uso de productos agroquímicos. Si encuentra algún parámetro que no se ciñe a la norma correspondiente, la cosecha en cuestión no se compra. Todo esto se complementa con análisis de residuos de pesticidas, que se llevan a cabo dos veces al año en relación con un número importante de proveedores. Hasta ahora, dicho sistema ha sido eficiente y no se ha encontrado ningún caso en el que un agricultor haya utilizado un producto agroquímico prohibido. IQF asigna gran importancia al manejo adecuado de dichos productos para evitar el empleo de los que están prohibidos o impedir que los permitidos se utilicen en dosis inadecuadas.

Manejo Integrado de Plagas: IQF ha adoptado un programa de manejo integrado de plagas, consistente en reducir el daño que éstas ocasionan, utilizando para ello controles biológicos, con la consiguiente reducción del uso de pesticidas. Por ejemplo, en sus cultivos de espárrago entre los años 2000 y 2002, la empresa logró reducir el empleo de insecticidas y de fungicidas en más del 90% y el de herbicidas, en más del 60%. Los distintos controles biológicos utilizados por IQF incluyen: 1) control etológico, es decir, empleo de trampas de plástico de colores bañadas en aceite agrícola, que atrapan diferentes plagas según el color; 2) uso de trampas que contienen una solución de fosfato de amoníaco que actúa de factor de atracción sexual para la mosca de la fruta; 3) evaluación de plagas y enfermedades presentes en los cultivos, tarea ésta que realiza diariamente el equipo de evaluación del fundo en cuestión; 4) empleo de insectos beneficiosos como los crisópodos, que en estado larval son depredadores muy eficientes, por lo cual se recomienda su uso para el control de plagas, y la *trichogramma spp*, una avispa parasitoide de los huevos de lepidópteros que tiene preferencia por determinadas plagas; y 5) un uso limitado de pesticidas, ceñido únicamente a aquellos que respetan el control biológico. En dos de los fundos IQF tiene laboratorios para la cría de insectos beneficiosos.

Control de la calidad / Inocuidad de los alimentos: IQF ha adoptado un sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) en sus plantas de procesamiento para identificar y reducir al mínimo todas las posibles fuentes y puntos del proceso en los que los alimentos podrían contaminarse. También obtuvo la certificación de otras entidades en cuanto a buenas prácticas de control de la calidad, habiendo recibido asimismo una calificación correspondiente a la Categoría "superior" y "excelente" (para las plantas de Chincha e Ica) de AIB International, firma auditora internacional especializada en higiene y seguridad de los alimentos. Además, la empresa ha establecido un programa de análisis en cuyo marco se realizan pruebas microbiológicas de las aguas utilizadas en el proceso correspondiente y de las superficies de la maquinaria por la que pasan los alimentos, así como también de las manos y los guantes de los trabajadores para detectar cualquier tipo de contaminación (las pruebas son para listeria, coliformes, E. Coli y enterobacterias).

Salud y seguridad general: A los trabajadores de los fundos (incluidos los subcontratistas) se les proporcionan equipos protectores adecuados, así como seguro de salud y primeros auxilios. Asimismo, a los que manejan y aplican pesticidas se les imparte capacitación y se les proporcionan ropas adecuadas, de conformidad con las instrucciones que aparecen en los rótulos de dichos productos y en forma acorde con los correspondientes riesgos para la salud y la seguridad. La CII exigirá que IQF instale lavamanos con jabón en todos los fundos para que los trabajadores puedan lavarse las manos después de fumigar; se trata de dispositivos que deberán ser similares a los instalados en el fundo Hacienda Grande, que cuenta con certificación del EUREP GAP. Con ello se ayudará a evitar que los fumigadores se vean expuestos a productos agroquímicos después de salir de la zona de fumigación. La CII también exigirá que la empresa ponga señales de advertencia para las áreas fumigadas dentro de un fundo, a fin de asegurarse de que los plazos de seguridad de los pesticidas aplicados se respetan y prevenir que los trabajadores se vean expuestos a dichos productos, lo cual es otra exigencia del EUREP GAP.

Para el congelado de sus productos la empresa utiliza la tecnología IQF (*individual quick frozen*) con equipos que funcionan con amoníaco. Tras ese proceso, los productos se almacenan en las instalaciones industriales. En las plantas de Ica y Chincha la CII exigirá que la empresa instale un sistema para la detección de fugas de amoníaco y un sistema de alarmas, además de equipos de protección personal para el caso en que se produzca alguna fuga cerca del tanque de almacenamiento, ya que actualmente las fugas de amoníaco se detectan con el olfato y el equipo de protección está muy deteriorado o resulta incompleto. Otra sustancia de uso común es el hipoclorito de sodio, que se utiliza como desinfectante; se compra como solución líquida concentrada en bidones y se almacena en existencias de hasta 3000 kg en un ambiente ventilado y bajo llave. Dentro de su

plan de seguridad industrial, IQF tiene un plan para emergencias que incluye procedimientos de evacuación y para el cual se cuenta con personal especializado que usa máscara y vestimenta apropiada para detener y reparar fugas. Las salidas de emergencia y las rutas de evacuación están bien señalizadas en la planta de Ica; la CII exigirá que la empresa coloque carteles adicionales señalando las rutas de evacuación en la planta de Chincha. Ambas plantas cuentan con enfermera y con una enfermería dotada de botiquines de primeros auxilios. Un médico que trabaja con la empresa, apoyado por la enfermera, realiza chequeos periódicos del personal de IQF, incluidos los obreros que trabajan en los fundos.

Efluentes líquidos: En cuanto a residuos líquidos, la compañía dispone de pozos sépticos tanto en las plantas de Ica y Chincha como en las fincas, para el tratamiento de aguas negras. El fundo de Hacienda Grande cuenta con baños con pozos sépticos en varias partes de la finca y la empresa está en vías de instalar baños similares en los otros fundos, respondiendo así a otra exigencia del EUREP GAP. El efluente líquido que queda tras el lavado y enfriado de materia prima y el lavado permanente de las instalaciones es apto para uso agrícola y así se le utiliza en el fundo de Tacaraca.

Residuos sólidos: El volumen de residuos sólidos municipales que se genera no es grande y se elimina descargándolo en rellenos sanitarios por medio de bolsas cerradas. IQF está trabajando con los municipios correspondientes para mejorar el sistema municipal de eliminación de residuos sólidos. Por otro lado, la parte no aprovechable de la materia prima (elementos orgánicos de desecho), que totaliza unas 4.500 toneladas métricas por año, se utiliza íntegramente como forraje ganadero, por lo que no constituye un residuo sólido de tipo municipal. En cuanto a residuos peligrosos, las cantidades generadas son mínimas, ya que la empresa está disminuyendo su uso de productos agroquímicos y tratando de recurrir cada vez más al control biológico como medio para combatir plagas. Los residuos peligrosos consisten en envases de productos químicos que una vez utilizados en las granjas se lavan tres veces, se perforan y se almacenan bajo llave hasta acumular una cantidad suficiente para enterrarlos en un lugar designado a tal efecto. Actualmente la empresa está trabajando con otras granjas para asegurarse de que los envases lavados se eliminen en un lugar adecuado, con una incidencia mínima en el medio ambiente. También se generan desechos de laboratorio, como por ejemplo placas microbiológicas, que se esterilizan en autoclave y luego se eliminan en paquetes herméticamente cerrados.

Almacenamiento en frío: IQF del Perú usa sistemas de refrigeración que eviten el uso de clorofluorocarbonos, que están prohibidos en razón de sus conocidos efectos negativos en la capa de ozono.

Aspectos laborales: IQF respeta la edad mínima de trabajo y prohíbe el trabajo forzoso u obligatorio. Respeta asimismo la libertad de asociación, la libertad sindical y el derecho de negociación colectiva. Sin embargo, sus empleados no han formado ningún sindicato. Además, la certificación del EUREP GAP exige que las condiciones de empleo cumplan las reglamentaciones locales y nacionales en cuanto a horas y condiciones de trabajo, seguridad de empleo, jubilación y otros requisitos legales y de salud. IQF brinda a sus empleados, tanto permanentes como temporales, seguro de vida, seguro de salud, subsidios para enfermedades y una línea de crédito sin intereses para personas en situaciones de emergencia.

Control y cumplimiento: Se exigirá a IQF que ponga en marcha un plan de manejo ambiental aceptable para la CII. Dicho plan incluirá (1) una descripción de las mejoras previstas para los sistemas de seguridad y de protección ambiental de la empresa; (2) un calendario para la puesta en práctica de todos los aspectos ambientales y de seguridad mencionados en el presente resumen; y (3) los elementos que habrán de ser objeto de un control anual. A lo largo del proyecto, la CII controlará el cumplimiento de su propia política para la revisión ambiental y laboral, evaluando los

informes de control que IQF le presentará cada año y llevando a cabo visitas periódicas al proyecto como parte del proceso de supervisión del mismo.