



La Serena, 02 de Mayo de 2019

Señora
Pía Valenzuela,
Fiscalizadora.
La Serena.

Estimada Sra. Pía:

Elqui Wines SpA Rut N° 76.050.337 - 1, representada para tales efectos por don Maurizio Zadra Run N° 25.223.953 - 7, con domicilio en Parcela N° 28 Gabriela Mistral, comuna de La Serena, por intermedio de la presente y en relación al acta de inspección del día 24 de abril de 2019, donde se realizó una fiscalización al sistema de disposición de riles, informa:

Viña Elqui Wines SpA, arrienda una de las dependencias de vitivinícola Río Elqui SpA y en su proceso productivo, utiliza el **“sistema de disposición de riles vitivinícola Río Elqui”**. El uso de este sistema es en un grado muy inferior para el cual está diseñado, sin embargo, entendemos los requerimientos de la autoridad, y es por eso que nos comprometemos en este momento con Vitivinícola Río Elqui y principalmente con la autoridad sanitaria, a cumplir a cabalidad los requerimientos de funcionamiento de nuestra planta.

Con relación a la inspección y al punto N° 1, actualmente, la Viña Elqui Wines SpA no dispone de informes de laboratorio para los análisis de riles, para lo cual se tomó en contacto inmediatamente con un laboratorio autorizado quien nos ha entregado la cotización correspondiente para el cumplimiento de este punto.

Punto N° 2 y 5, los caudales corresponden a promedios diarios según la utilización de agua y las mediciones de pH son realizadas con una frecuencia relativa al consumo de agua.

Se adjuntan los documentos correspondientes.

Punto N° 3, Los residuos sólidos orgánicos generados por Elqui Wines Spa, son dispuestos en predios correspondientes a las agrícolas que nos entregan materia prima, éstas corresponden a los mismos propietarios de Vitivinícola Río Elqui. Esta práctica no cuenta con una resolución de autorización para tales efectos, por lo cual, el encargado de la mesa de trabajo creada por ambas empresas se encuentra en la confección de la **“Guía de trámite sobre la solicitud de autorización de sitios de disposición final de residuos industriales”** del Ministerio de Salud.

Punto N° 4, al igual que el anterior, se encuentra en confección una memoria técnica, la cual tiene por finalidad la aplicación controlada de residuos sólidos (lodos) y única finalidad de mejoramiento de suelos agrícolas, para así complementar la fertilización.

Cabe mencionar también, que al momento de la inspección la bodega se encontraba en un estado de mantención general que se realiza todos los años, aprovechando un espacio de tiempo de entre 2 y 3 semanas, período en el que no se recibe uva por la diferencia temporal en la madurez de las distintas variedades procesadas. Esta mantención incluye el sistema de disposición de riles, y vitivinícola Río Elqui participó asegurándose del correcto funcionamiento de este sistema una vez terminada la mantención.

Sin otro particular, saluda atentamente,



Maurizio Zadra
Jefe de Planta Elqui Wines SpA.

C.c. Archivo
Vitivinícola Río Elqui SpA