ARPAE

**Agenzia regionale per la prevenzione, l'ambiente e l'energia
dell'Emilia - Romagna**

* * *

Atti amministrativi

Determinazione dirigenziale	n. DET-AMB-2019-279 del 22/01/2019
Oggetto	FIORANI & C. S.P.A. - INSTALLAZIONE SITA IN COMUNE DI PIACENZA - VIA COPPALATI 52 - MODIFICA NON SOSTANZIALE DELL'A.I.A. INERENTE ALL'INSTALLAZIONE DI UN SERBATOIO CRIOGENICO, AL POTENZIAMENTO DELLA CENTRALE FRIGORIFERA E ALLA REALIZZAZIONE DI NUOVE CELLE/UFFICI.
Proposta	n. PDET-AMB-2019-289 del 22/01/2019
Struttura adottante	Servizio Autorizzazioni e Concessioni di Piacenza
Dirigente adottante	ADALGISA TORSELLI

Questo giorno ventidue GENNAIO 2019 presso la sede di Via XXI Aprile, il Responsabile della Servizio Autorizzazioni e Concessioni di Piacenza, ADALGISA TORSELLI, determina quanto segue.

OGGETTO: FIORANI & C. S.P.A. - INSTALLAZIONE SITA IN COMUNE DI PIACENZA - VIA COPPALATI 52 - MODIFICA NON SOSTANZIALE DELL'A.I.A. INERENTE ALL'INSTALLAZIONE DI UN SERBATOIO CRIOGENICO, AL POTENZIAMENTO DELLA CENTRALE FRIGORIFERA E ALLA REALIZZAZIONE DI NUOVE CELLE/UFFICI.

LA DIRIGENTE DELLA STRUTTURA

Richiamate:

- la L. 7 aprile 2014 n. 56, art. 1, comma 89, "*Disposizioni sulle città metropolitane, sulle province e fusioni di Comuni*";
- la legge regionale 30 luglio 2015, n. 13 "*Riforma del sistema di governo regionale e locale e disposizioni su città metropolitana di Bologna, Province, Comuni e loro Unioni*", con cui la Regione Emilia Romagna ha riformato il sistema di governo territoriale (e le relative competenze) in coerenza con la Legge 7 aprile 2014 n. 56, "*Disposizioni sulle città metropolitane, sulle province e sulle unioni e fusioni di Comuni*", attribuendo le funzioni autorizzatorie di competenza provinciale in capo, dall'01.01.2016, all'Agenzia Regionale Prevenzioni, Ambiente ed Energia (ARPAE) ed in particolare alla Struttura Autorizzazione e Concessioni (SAC);

Visti :

- il Decreto Legislativo 03.04.2006, n. 152 (Norme in Materia Ambientale), che disciplina le modalità e le condizioni per il rilascio dell'Autorizzazione Integrata Ambientale (A.I.A.) al fine di attuare la prevenzione e la riduzione integrate dell'inquinamento per alcune categorie di impianti industriali;
- il Decreto Legislativo 29.06.2010, n. 128, di modifica ed integrazione del Decreto Legislativo 03.04.2006, n. 152, anche per quanto attiene le norme in materia di Autorizzazione Integrata Ambientale (compresa l'abrogazione del D. Lgs. n. 59 del 18.02.2005);
- la Legge Regionale n. 21 del 05 ottobre 2004 che attribuisce alle Province le funzioni amministrative relative al rilascio delle A.I.A.;
- la Deliberazione della Giunta Regionale n. 1198 del 30.7.2007 con la quale sono stati emanati indirizzi alle autorità competenti e all'A.R.P.A. per lo svolgimento del procedimento di rilascio dell'Autorizzazione Integrata Ambientale ai sensi della normativa IPPC;
- la Circolare della Regione Emilia Romagna, prot. n. 187404 dell'01.08.2008, inerente alle indicazioni per la gestione delle A.I.A. rilasciate;
- il Decreto Ministeriale 24.04.2008 "Modalità, anche contabili, e tariffe da applicare in relazione alle istruttorie e ai controlli previsti dal D. Lgs. 18.02.2005, n. 59, recante attuazione integrale alla Direttiva 96/61/CE sulla prevenzione e riduzione integrate dell'inquinamento";
- la Deliberazione di Giunta Regionale 17.11.2008, n. 1913 "Prevenzione e riduzione integrate dell'inquinamento (IPPC). Recepimento del tariffario nazionale da applicare in relazione alle istruttorie ed ai controlli previsti dal D. Lgs. n. 59/2005";
- la Deliberazione di G.R. 16.02.2009, n. 155 "Prevenzione e riduzione integrate dell'inquinamento (IPPC). Modifiche e integrazioni al tariffario da applicare in relazione alle istruttorie ed ai controlli previsti da D. Lgs. n. 59/2005";
- in particolare l'art. 33, comma 3-bis, del D. Lgs. n. 152/2006 così come modificato dal D. Lgs. 128/2010, anch'esso relativo alle spese istruttorie;
- la "Direttiva 2010/75/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio" relativa alle emissioni industriali;
- la Deliberazione di G.R. 27/07/2011, n. 1113 "Attuazione della normativa IPPC – indicazioni per i gestori degli impianti e le Amministrazioni Provinciali per i rinnovi delle Autorizzazioni Integrate Ambientali (A.I.A.)";
- la deliberazione di Giunta Regionale 23 aprile 2012, n. 497 "Indirizzi per il raccordo tra il Procedimento Unico del Suap e Procedimento A.I.A. (IPPC) e per le modalità di gestione telematica";
- la circolare regionale del 22/01/2013, prot. n. PG. 2013.16882, recante "Prevenzione e riduzione integrate dell'inquinamento - atto di indirizzo e coordinamento per la gestione dei rinnovi delle autorizzazioni integrate ambientali (A.I.A.) e nuovo schema di A.I.A. (sesta circolare IPPC)";
- la circolare regionale del 27 settembre 2013 avente per oggetto "Prime indicazioni in merito alla Direttiva 2010/75/UE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle emissioni industriali (prevenzione e riduzione integrate dell'inquinamento)";
- il Decreto Legislativo 04 marzo 2014, n. 46, "Attuazione della direttiva 2010/75/UE relativa alle emissioni industriali (prevenzione e riduzione integrate dell'inquinamento)" pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 27/L del 27 marzo 2014;

- il Decreto Legislativo 13 novembre 2014, n. 272 "Decreto recante le modalità per la redazione della relazione di riferimento, di cui all'art.5, comma1, lettera v-bis), del decreto legislativo 3 aprile 2006, n.152", pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 4 del 07 gennaio 2015;
- la Deliberazione di G.R. 16 marzo 2015, n. 245 "Autorizzazione Integrata Ambientale (A.I.A.) – Disposizioni in merito alle tempistiche per l'adempimento degli obblighi connessi alla relazione di riferimento";
- la delibera di Giunta Regionale n. 2170/2015 del 21 dicembre 2015 avente per oggetto "Direttiva per svolgimento di funzioni in materia di VAS, VIA, A.I.A. ed AUA in attuazione della L.R. n. 13 del 2015" integralmente sostituita dalla delibera di Giunta Regionale n. 1795/2016 del 31.10.2016;
- il Decreto Interministeriale 06 marzo 2017, n. 58 "Regolamento recante le modalità, anche contabili, e le tariffe da applicare in relazione alle istruttorie ed ai controlli previsti al Titolo III-bis della Parte Seconda, nonché i compensi spettanti ai membri della commissione istruttoria di cui all'articolo 8-bis";
- le circolari del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Mare del 27/10/2014, prot. 22295 GAB, del 17/06/2015, prot. 12422 GAB, e del 14/11/2016, prot. n. 27569 GAB recanti criteri sulle modalità applicative della disciplina in materia di prevenzione e riduzione integrate dell'inquinamento alla luce delle modifiche introdotte dal D.Lgs 4 marzo 2014, n. 46;

Ricordato che

- la ditta FIORANI & C. S.P.A. (01410740334) è in possesso dell'Autorizzazione Integrata Ambientale, rinnovata dall'Amministrazione Provinciale di Piacenza con D.D. n. 2355 del 20/11/2012;
- l'Autorizzazione di cui al precedente punto è stata oggetto di successive variazioni rilasciate, sempre dall'Amministrazione Provinciale di Piacenza con:
 - D.D. n. 523 del 16/03/2015, relativa ad una modifica non sostanziale per la riorganizzazione delle aree di lavorazione e variazioni impiantistiche per il miglioramento quali-quantitativo delle acque reflue industriali scaricate;
 - D.D. n. 1321 del 07/07/2015, inerente ad una modifica non sostanziale per l'installazione di un impianto fotovoltaico sulle coperture dello stabilimento;
 - D.D. n. 1946 del 19/10/2015, di aggiornamento per variazioni relative alla riorganizzazione dell'area spedizioni;
- la Struttura Autorizzazioni e Concessioni (SAC) dell'Arpae di Piacenza ha rilasciato:
 - con Determinazione Dirigenziale n. DET/AMB/2016/974 del 12/04/2016, una modifica non sostanziale inerente a variazioni impiantistiche relative allo scarico delle acque reflue industriali;
 - con Determinazione Dirigenziale n. DET/AMB/2016/1539 del 28/03/2018, una modifica non sostanziale inerente al layout interno di alcuni ambienti di lavoro per l'ottimizzazione della produzione;

Vista l'istanza inoltrata dalla Ditta FIORANI & C. S.P.A., tramite portale IPPC-A.I.A., di modifica non sostanziale dell'A.I.A. (prot. Arpae n. PGPC/2018/12790 del 20/08/2018/2018) inerente l'installazione di un serbatoio gas criogenico, il potenziamento della centrale frigorifera e la realizzazione di nuove celle/uffici;

Visto altresì lo sviluppo procedimentale succedutosi a seguito dell'istanza di cui sopra:

- nota della Struttura Autorizzazioni Concessioni (SAC) dell'Arpae di Piacenza, prot. n. PGPC/2018/12923 del 22/08/2018, di comunicazione alla Ditta in merito agli adempimenti normativi in materia di valutazione di impatto ambientale, riscontrata dalla ditta Fiorani & C. con documentazioni integrativa acquisita in data 01/10/2018, prot. Arpae n. 15185;
- ulteriore nota della Struttura Autorizzazioni Concessioni (SAC) dell'Arpae di Piacenza, prot. n. PGPC/2018/16224 del 15/10/2018, in cui si fornivano indicazioni procedurali per gli adempimenti già richiesti con la nota del 22/08/2018;
- integrazioni fornite dalla Ditta e assunte al protocollo dell'Arpae di Piacenza n. 16485 del 18/10/2018;
- comunicazione di avvio del procedimento e richiesta del parere di competenza al Servizio Territoriale del 23/10/2018, prot. n. 16698;
- nota del Comune di Piacenza del 31/10/2018, di trasmissione delle integrazioni fornite dalla Ditta, assunta al protocollo Arpae di Piacenza n. 17269 del 05/11/2019;

Richiamato il parere tecnico del Servizio Territoriale dell'Arpae, prot. n. 1179 del 07/01/2019, che testualmente riporta: *"lo scrivente Servizio ritiene, ai sensi dell'art 29-nonies del D. Lgs. 152/2006, di poter condividere la richiesta espressa dalla Ditta come Modifica Non Sostanziale in quanto non sono previsti aumenti della produzione e non si determinano impatti ambientali aggiuntivi rispetto all'assetto"*

attuale. Inoltre le suddette modifiche non comportano, di conseguenza, la necessità di aggiornamento alla parte prescrittiva del documento "Condizioni dell'AIA" che si allega integralmente con evidenziate in rosso le parti modificate";

Considerato che, in ragione del parere tecnico del Servizio Territoriale sopra richiamato, può ritenersi accoglibile la richiesta formulata dalla Ditta anche in ragione della mancanza di elementi tali da comportare la necessità di attivare la procedura di screening. L'intervento è infatti inerente all'installazione serbatoio gas criogenico, al potenziamento della centrale frigorifera e alla realizzazione di nuove celle/uffici ottimizzando lo svolgimento di lavorazioni già autorizzate senza la creazione di ulteriori impatti ambientali;

Verificato che la modifica richiesta implica un aggiornamento dell'allegato "Condizioni dell'A.I.A.", oltre che nella pagina di copertina ai paragrafi:

- C 1.2.a Descrizione del processo produttivo e dell'attuale assetto impiantistico (con l'inserimento della descrizione dei nuovi locali);
- C 1.2.b Variazioni impiantistiche migliorative e di lay-out proposte dalla Ditta (con l'inserimento del nuovo tunnel FRIGO-SCANIO);

paragrafi che nel testo riformulato con le modifiche conseguenti alla presente istanza, sono riportati nell'Allegato 1" alla presente determinazione;

Ritenuto, pertanto, sulla scorta della richiesta formulata dalla ditta FIORANI & C. S.P.A. S.p.A., che sussistano le condizioni per poter modificare l'allegato "Condizioni dell'A.I.A." alla richiamata D.D. n. 2355 del 20/11/2012 e s.m.i., attraverso la sostituzione dei paragrafi contenuti nell'Allegato 1";

Dato atto che, sulla base delle attribuzioni conferite con le Deliberazioni del Direttore Generale di Arpae nn. 70/2018, 90/2018 e 106/2018 alla sottoscritta responsabile del Servizio Autorizzazioni e Concessioni di Piacenza compete l'adozione del presente provvedimento amministrativo;

Visto inoltre il Regolamento dell'Arpae per il decentramento amministrativo revisionato, da ultimo, con Deliberazione del Direttore Generale n. 69 del 19/06/2017;

DISPONE

per quanto indicato in narrativa

- 1.** di autorizzare la modifica dell'AIA ed in particolare dell'allegato "Condizioni dell'A.I.A." alla D.D. n. 2355 del 20/11/2012 e s.m.i., rilasciata alla ditta FIORANI & C. S.P.A. S.p.A. (p. iva 01410740334) per l'impianto sito in Comune di Piacenza, Via Coppalati 52, sostituendo con il testo riportato nel documento denominato "Allegato 1", unito alla presente quale parte integrante e sostanziale, i seguenti punti contenuti nel medesimo documento "Condizioni dell'A.I.A.":
 - C 1.2.a Descrizione del processo produttivo e dell'attuale assetto impiantistico (con l'inserimento della descrizione dei nuovi locali);
 - C 1.2.b Variazioni impiantistiche migliorative e di lay-out proposte dalla Ditta (con l'inserimento del nuovo tunnel FRIGO-SCANIO);
- 2.** di confermare, per ciò che non riguarda le variazioni apportate con la presente determinazione, quanto già disposto nell'atto dell'Amministrazione Provinciale di Piacenza D.D. n. 2355 del 20/11/2012 e successive modifiche in premessa specificate;
- 3.** di dare atto che il presente provvedimento è conforme agli obiettivi e alle direttive assegnate;
- 4.** di trasmettere il presente atto all'AUSL Dipartimento di Sanità Pubblica di Piacenza, al Gruppo Carabinieri Forestale Piacenza, al Comune di Piacenza e al Suap del Comune di Piacenza per l'inoltro alla Ditta.

**SOTTOSCRITTO DALLA DIRIGENTE
DOTT.SSA ADALGISA TORSSELLI**

DITTA FIORANI & C. S.p.A.

CONDIZIONI DELL'A.I.A.

Gli allegati, tabelle, planimetrie e schede, indicate nel presente rapporto, si riferiscono:

- agli Allegati della documentazione tecnica predisposta dall'Azienda per il rilascio e l'aggiornamento dell'A.I.A. n. 2228 del 13/11/2008, nonché alla luce della documentazione presentata per via telematica tramite portale IPPC-AIA per il rinnovo dell'Autorizzazione medesima, intervenuto con D.D. dell'Amministrazione Provinciale n. 2355 del 20/11/2012, rielaborati da A.R.P.A. sulla base di quanto disposto dal D.Lgs. n. 152/2006 e succ. mod. int., titolo III - bis, parte seconda, aggiornati con:
 - la determina dirigenziale rilasciata dall'amministrazione Provinciale di Piacenza n.321 del 07/07/2015;
 - la determina dirigenziale della SAC dell'Arpae di Piacenza n. 974 del 12/04/2016;
- agli allegati all'istanza di Modifica non Sostanziale inoltrata dalla Ditta il 07/11/2017 tramite portale IPPC-AIA.
- agli allegati all'istanza di Modifica non Sostanziale inoltrata dalla Ditta il 20/08/2018 e 18/10/2018 tramite portale IPPC-AIA.

C 1.2.a Descrizione del processo produttivo e dell'attuale assetto impiantistico

La sala di disosso e sezionamento occupa la parte centrale dello stabilimento e si trova logisticamente a ridosso delle celle delle carni in osso a cui è collegate mediante corridoi di transito corredati da guidovie aeree.

La sala è corredata di guidovie laterali di trasporto e di tavoli di lavoro disposti in doppia fila per il sezionamento delle carni da banco.

Al centro delle due file di tavoli è previsto un doppio nastro di trasporto per le carni disossate e per le ossa e i grassi ciascuno dotato di movimentazione autonoma e contrapposta.

Al termine del nastro le carni vengono pesate, insacchettate e confezionate in sottovuoto su linee distinte di confezionamento e preparate per le destinazioni finali verso le aree di deposito frigorifero fresco e congelato. I grassi e le ossa (materiali di cat. 3) vengono stoccati al termine del trasferimento sull'apposito nastro di trasporto in un apposito contenitore "a tenuta" per essere ritirati da ditta autorizzata ai sensi del Reg. CE 1069/2009.

Ad analogo tipo di stoccaggio e di ritiro, entro contenitore separato, sono sottoposte le colonne vertebrali provenienti da bovini provenienti da paesi a rischio BSE (mat. cat 1).

La sala di produzione dei preparati e dei porzionati di carne sono allestite nella medesima direzione di sviluppo della sala di sezionamento.

Le carni bovine per la lavorazione dei porzionati vengono stocate in una cella dedicata mantenuta a 0° C.

Con la modifica richiesta nell'anno 2017 viene proposta una nuova riorganizzazione dei reparti di lavorazione la cui posizione viene identificata con una numerazione riportata in apposita planimetria denominata "Planimetria generale Novembre 2017".

In particolare le modifiche riguardano:

- nell'area 69 sala macinati/hamburger verranno realizzate vaschette di carne macinata ed hamburger, confezionati in atmosfera modificata, dove prima veniva svolta l'attività di produzione di salsicce di carne suina, attività che la ditta intende dismettere;
- nell'area 2b, denominata oggi sala skin, in passato utilizzata per confezionare macinati di carne bovina, verrà realizzato il confezionamento in vaschette con metodo skin (ossia una tecnologia di sottovuoto che avvolge ogni singolo pezzo di carne presente nel vassoio);
- l'area identificata con il numero 66 viene unita all'area 67 e destinata a realizzare vaschette di carne bovina contenenti fettine e pezzi di tagli anatomici confezionati in atmosfera modificata.

Con la modifica avanzata in agosto 2018 l'area n. 56, Spedizioni ed arrivi carni confezionate, ha subito un ampliamento con la creazione di due locali separati: 1) Cella di deposito a 0°C e 2) Area spedizione a 10° C, identificate rispettivamente come 56a e 56b. Tale ampliamento implementa l'esistente dotazione di magazzini frigoriferi e di aree di manovra adibiti per il deposito e la spedizione delle carni rosse in osso. (vedi "Planimetria generale Agosto 2018").

In particolare cinque celle sono corredate di guidovie aeree e impianti frigoriferi per il deposito a 0°C di carne bovina e suina compatibile con la potenzialità di produzione giornaliera della sala di sezionamento e disosso e con la commercializzazione giornaliera delle carni in osso.

Le carni destinate alla sala di sezionamento vengono trasferite dalle celle predette direttamente in sala o indirettamente attraverso la zona attrezzata per il disosso verticale.

La movimentazione delle carni in osso, da e verso l'esterno, viene effettuata attraverso quattro bocche di carico indipendenti, senza interferenze con gli altri tipi di prodotti.

I magazzini frigoriferi e le aree di manovra allestiti per il deposito e la spedizione delle confezioni di carni rosse fresche e congelate sono posti nella zona nord-ovest dello stabilimento.

In particolare, tre celle sono corredate di scaffalature attrezzate ed impianti frigoriferi per il deposito a 0° C delle confezioni di carne e dei porzionati provenienti dalla sala di sezionamento e di porzionature. Una cella invece è corredata da scaffalature attrezzate e impianti frigoriferi per il deposito a - 12° C delle confezioni di carne e dei porzionati congelati. A tale scopo, viene utilizzato un tunnel per il congelamento per i prodotti provenienti dalla sala sezionamento e di porzionature.

Tutti i tipi di prodotto raggiungono le aree di deposito e movimentazione esclusivamente protette entro confezioni sigillate sottovuoto o in atmosfera modificata.

La movimentazione dei prodotti confezionati, da e verso l'esterno, viene effettuata attraverso dodici bocche di carico autonome, senza interferenze con gli altri tipi di generi alimentari depositati.

Sono presenti inoltre dei locali accessori che consentono il funzionamento dell'area di lavorazione della carne: si tratta del locale di lavaggio e igienizzazione delle cassette, del deposito delle cassette e delle confezioni e degli spogliatoi per le maestranze.

Il macchinario del lavaggio delle cassette è collocato al pian terreno; le cassette lavate vengono inviate al deposito attiguo.

Il locale di deposito posto al primo piano consente un agevole distribuzione dei cartoncini mediante guidevie aeree fino ai reparti produttivi (porzionato, macinato e skin).

Sempre al primo piano è disponibile un'ampia zona adibita a spogliatoi e servizi igienici per le maestranze. Inoltre sopra l'area n. 56a e 56b, primo piano, è prevista la creazione di n. 5 uffici e dei relativi locali accessori (servizi igienici, infermeria, spogliatoi e deposito).

E' stato completato il previsto ampliamento dei reparti produttivi che ha portato al raddoppio della sala di lavorazione delle carni bovine e dell'area adibita alle celle frigorifere e all'area spedizioni in modo da far fronte alla nuova capacità produttiva dell'impianto.

Di seguito sono riportati i diagrammi di flusso delle varie linee che, nel periodo 2009-2018, non hanno subito variazioni rispetto all'AIA originaria.

DIAGRAMMA DI FLUSSO DISOSSO 2017

PROVENIENZA	MATERIALE IN ENTRATA	FASE DI PROCESSO	
Fornitore	Carni	1. ARRIVO MERCE	
		2. INOLTRO IN CELLA E DEPOSITO	
Cella di refrigerazione	Quarti di bovino	3. PREPARAZIONE DEI QUARTI	
		4. REGISTRAZIONE CARNI IN OSSO	
		5. SEZIONAMENTO DEI QUARTI	
		6. TOELETTATURA ED ISPEZIONE FINALE	
Aree stoccaggio contenitori	Cassette	7. PESATURA ED ETICHETTATURA	
Locale lavaggio	Cassoni	8. CONFEZIONAMENTO TAGLI PER USO INDUSTRIALE	8A. CONFEZIONAMENTO TAGLI ANATOMICI SV
Magazzino	Sacchetti		
	Etichette		
		9. IMMAGAZZINAMENTO E REFRIGERAZIONE	9A. CONGELAMENTO E CONSERVAZIONE
Magazzino	Pallet	10. PICKING, SPEDIZIONE E TRASPORTO	
	Etichette		
	Film estensibile		

DIAGRAMMA DI FLUSSO PORZIONATO 2017

PROVENIENZA	MATERIA IN ENTRATA	FASE DI PROCESSO
Cella 5, 1, 18, 7, 22, Sala di disosso	Carne fresca Frattaglie fresche	1. TRASFERIMENTO DALLE CELLE / SALA DISOSSO AL REPARTO DI CARNE CONFEZIONATA O SFUSA
		2. PESATURA DEI TAGLI ANATOMICI
		3. EVENTUALE INDURIMENTO A FREDDO
		4. EVENTUALE SCONFEZIONAMENTO DELLA MERCE SV
Locale lavaggio Corridoio adiacente Reparto porzionato	Cassette Baldresche Vagonetti inox Cassette verdi	5. EVENTUALE TOELETTATURA DEI SINGOLI TAGLI (*)
		6. EVENTUALE INDURIMENTO A FREDDO
		7. EVENTUALE PRESSATURA
Locale lavaggio attrezzature	Vaschette bianche e rosse Cassette bianche Cassette verdi	8. PORZIONATURA
Magazzino sussidiario	Vassoi	9. PREPARAZIONE DEI VASSOI
Bombole di stoccaggio	Gas di confezionamento	10. CONFEZIONAMENTO • IN ATM • SKIN
Magazzino sussidiario	Film, sacchi Etichette	
		11. PASSAGGIO ATTRAVERSO IL METAL DETECTOR CCP1
Magazzino sussidiario	Etichette	12. PESATURA CONFEZIONE ED ETICHETTATURA
	Cartoni, etichette e pallets	13. IMBALLAGGIO
	Pallets ed etichette	14. PICKING, STOCCAGGIO, SPEDIZIONE
	Fogli di cartone, film in polietilene	

DIAGRAMMA DI FLUSSO CARNI MACINATE/PREPARAZIONI DI CARNE/PRODOTTI A BASE DI CARNE

PROVENIENZA	MATERIA IN ENTRATA	FASE DI PROCESSO
Magazzino sussidiario	Sacchetto di plastica per contenere ingredienti pesati	15. PRE-PESATURA INGREDIENTI IN POLVERE
Magazzino sussidiario	ingredienti	
Cella 5, 1, 18, 22, 10A sala di disosso	Carne fresca Carne marinata (eventuale)	16. TRASFERIMENTO DALLE CELLE AL REPARTO PREPARAZIONI DI CARNE di: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne sv o in marne o baldresche ▪ ingredienti in polvere pesati ▪ ingredienti aggiuntivi
Cella 23	Carne congelata	
Cella 8, 18	Ingredienti aggiuntivi freschi	
Sala ingredienti	Sacchetto degli ingredienti pre-pesati	
Magazzino sussidiario	Altri Ingredienti aggiuntivi	
		17. EVENTUALE SCONFEZIONAMENTO DELLA MERCE SV
Reparto preparazioni di carne	Marne in acciaio inox	18. MACINAZIONE E MISCELAZIONE
Pozzo	Acqua potabile	19. EVENTUALE AGGIUNTA INGREDIENTI, ACQUA, RAFFREDDAMENTO ED ULTERIORE MISCELAZIONE
Sala ingredienti	Sacchetto degli ingredienti pre-pesati	
Magazzino sussidiario	Altri Ingredienti aggiuntivi	
Serbatoi esterni	CO2	
Magazzino sussidiario	Vassoi (solo per prodotti in ATM)	20. FORMATURA PRODOTTO
Magazzino sussidiario	Foglietti separatori per H. x4/x6, macinata	
Cella 18-7	Semilavorato	
Serbatoi esterni	N2	21. EVENTUALE INDURIMENTO IN TUNNEL
Magazzino sussidiario	Film per confezionamento	22. CONFEZIONAMENTO: <ul style="list-style-type: none"> • IN ATM • IN SV • IN SKIN
	Cartoncino bottom (per prodotti in skin)	
Bombole di stoccaggio	Gas di confezionamento	
		23. PASSAGGIO ATTRAVERSO IL METAL DETECTOR CCP 1
Magazzino sussidiario	Etichette	24. PESATURA CONFEZIONE ED ETICHETTATURA
	Cartoni, etichette e pallets	25. IMBALLAGGIO
	Pallets ed etichette, film in polietilene	26. PICKING, STOCCAGGIO, SPEDIZIONE

C 1.2.b Variazioni impiantistiche migliorative e di lay-out proposte dalla Ditta

La Ditta in data 22/11/2014 ha proposto le seguenti variazioni:

- al fine di migliorare la qualità delle acque reflue scaricate in pubblica fognatura nonché di meglio modulare le modalità di recapito, di realizzare una nuova vasca di equalizzazione a monte del punto di scarico per implementare il sistema di sgrigliatura mediante l'installazione di una griglia fine a tamburo rotante. Tali modifiche sono finalizzate a un miglioramento quali-quantitativo delle acque reflue industriali scaricate;
- allo scopo di adeguare lo stabilimento a specifiche esigenze di carattere sanitario, sarà modificato il layout delle aree di lavorazione con la realizzazione di n. 5 nuove linee (ubicata in una zona interna al capannone esistente in precedenza adibita alla movimentazione merci) e con la conseguente separazione di tutte le linee produttive per distinte zone di lavorazione delle carni suine e bovine.

Con istanza di modifica non sostanziale presentata a mezzo Portale IPPC-AIA in data 07/11/2017, la Ditta ha proposto le seguenti variazioni:

- cessazione della lavorazione della carne suina con conseguente modifica agli spazi interni, senza aumento di superficie e di volume, per la creazione di un unico ambiente - reparto di porzionatura carni bovine;
- allestimento di un reparto "macinati ed hamburger" in sostituzione dell'esistente "reparto salsicce" a seguito della volontà di eliminare la produzione appunto delle salsicce a base di carne suina;
- collocazione di una nuova linea di confezionamento "skin" al posto dell'esistente reparto "macinati ed hamburger";
- mancato ampliamento dell'area spedizioni (oggetto della modifica approvata con atto dell'Amministrazione Provinciale di Piacenza n. 1946 del 19/10/2015).

Le modifiche proposte sono da ritenersi non sostanziali in quanto non sono previsti aumenti della produzione e non determinano impatti ambientali aggiuntivi rispetto all'assetto attuale.

Le suddette modifiche non comportano, di conseguenza, modifiche alla parte prescrittiva del presente Atto, che rimane invariata.

La seguente tabella riporta quello che sarà il lay-out aziendale nel 2018 con indicazione delle destinazioni d'uso delle varie aree secondo la numerazione presente nella relativa planimetria allegata all'istanza di modifica e denominata "Planimetria generale" Novembre 2017.

Con istanza di modifica non sostanziale presentata a mezzo Portale IPPC-AIA in data 20/08/2018, la Ditta ha proposto le seguenti variazioni:

- nell'area n. 66, sala porzionato bovino, verrà installato un Tunnel FRIGO-SCANIO, una macchina in grado di eseguire la surgelazione superficiale (crostatatura) delle carni, sfruttando un effetto vortice di aria refrigerata a - 40 °C. Al fine di mettere in esercizio il tunnel si rende necessario contestualmente installare: un compressore ad ammoniaca all'interno della centrale frigorifera esistente, in una posizione vuota, già predisposta originariamente e due separatori ad ammoniaca, posizionati sulla copertura della centrale frigorifera esistente.
- l'intervento richiede un'integrazione della quantità di ammoniaca circolante e depositata nell'impianto esistente di 1000 kg, in aggiunta ai 2500 kg attualmente utilizzati.

LAY-OUT 2018

N° area	Lay out 2018
56	Spedizione ed arrivi carni confezionate
56a	Cella di deposito a 0°C
56b	Area spedizione a 10°C
62	Cella n°18 carni confezionate 0°C
63	Ricevimento merci
57	Cella n°23 carni congelate
58	Cella n°24 carni congelate
59	Cella n°22 carni congelate
60	Corridoio disimpegno celle
1	Spedizione carni confezionate
2	Deposito temporaneo carni confezionate da spedite
4	scarico merci magazzino
11	Deposito temporaneo carni confezionate
3	Fresco carni confezionate
13	corridoio
17	Zona apertura ceste lavate / lavaggio casse
18	Unito alla numerazione 17
12	Sala di lavorazione bollo S
14	Deposito temporaneo carni
68	Corridoio celle
65	Spedizione quarti
72	Corridoio celle
73	Cella 8
79	Cella 10a
80	Cella 10-11
75	Cella tempering – cella marne
76	Cella 5
74	Unito al locale 69
74b	Unito al locale 69
69	Sala macinati/hamburger
66	Reparto porzionato- TUNNEL FRIGO SCANIO
67	Unito al locale 66
2b	Reparto skin
82	Officina manutenzione
83	Deposito manutenzione
16 b	Deposito
16	Area ricarica muletti
84	Centrale frigorifera
85	Locale quadri elettrici
86	Centrale aria compressa
87	Centrale termica
88	Locale quadri elettrici
89	Locale quadri elettrici
90	Locale trasformatori elettrici

SI ATTESTA CHE IL PRESENTE DOCUMENTO È COPIA CONFORME DELL'ATTO ORIGINALE FIRMATO DIGITALMENTE.