

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

* * *

Atti amministrativi

Determinazione dirigenziale	n. DET-AMB-2019-3846 del 14/08/2019
Oggetto	D.LGS. 152/06 L.R. 21/04. DITTA CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA STABILIMENTO DI RAVARINO. INSTALLAZIONE PER IL TRATTAMENTO E TRASFORMAZIONE DESTINATI ALLA FABBRICAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A PARTIRE DA MATERIE PRIME VEGETALI SITO IN VIA SAN ROCCO N. 420, RAVARINO (MO). (RIF.INT. N 00708311204/107) AUTORIZZAZIONE INTEGRATA AMBIENTALE MODIFICA NON SOSTANZIALE
Proposta	n. PDET-AMB-2019-3963 del 14/08/2019
Struttura adottante	Servizio Autorizzazioni e Concessioni di Modena
Dirigente adottante	RICHARD FERRARI

Questo giorno quattordici AGOSTO 2019 presso la sede di Via Giardini 472/L - 41124 Modena, il Responsabile della Servizio Autorizzazioni e Concessioni di Modena, RICHARD FERRARI, determina quanto segue.

OGGETTO: D.LGS. 152/06 - L.R. 21/04. DITTA CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA – STABILIMENTO DI RAVARINO.
INSTALLAZIONE PER IL TRATTAMENTO E TRASFORMAZIONE DESTINATI ALLA FABBRICAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A PARTIRE DA MATERIE PRIME VEGETALI SITO IN VIA SAN ROCCO N. 420, RAVARINO (MO).
(RIF.INT. N 00708311204/107)

AUTORIZZAZIONE INTEGRATA AMBIENTALE – MODIFICA NON SOSTANZIALE

Richiamato il Decreto Legislativo 3 Aprile 2006, n. 152 e successive modifiche (in particolare il D.Lgs. n. 46 del 04/03/2014);

vista la Legge Regionale n. 21 del 11 ottobre 2004 come modificata dalla Legge Regionale n. 13 del 28/07/2015 “Riforma del sistema di governo regionale e locale e disposizioni su Città metropolitana di Bologna, Province, Comuni e loro Unioni” che assegna le funzioni amministrative in materia di AIA all’Agenzia Regionale per la Prevenzione, l’Ambiente e l’Energia (ARPAE);

richiamato il Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 24/04/2008 “Modalità, anche contabili, e tariffe da applicare in relazione alle istruttorie ed ai controlli previsti dal D.Lgs. 18 febbraio 2005, n. 59”;

richiamata la det. n. 4431 del 31/08/2018 con la quale è stata rilasciata a seguito di rinnovo l’autorizzazione integrata ambientale (AIA) alla Ditta Conserve Italia Soc. Coop. Agricola con sede legale in Via Paolo Poggi n.11a San Lazzaro di Savena (BO) in qualità di gestore dell’impianto con attività di trattamento e trasformazione di materie prime vegetali per la produzione di prodotti alimentari denominato “Conserve Italia Soc. Coop. Agricola – stabilimento di Ravarino” (punto 6.4B All. VIII D.Lgs. 152/06) sito in via San Rocco n.420 a Ravarino (MO);

vista la comunicazione di modifica non sostanziale presentata dal gestore il 27/05/2019 tramite il portale regionale “Osservatorio IPPC”, assunta agli atti di ARPAE di Modena con prot. n. 82930 del 27/05/2019 inerente l’installazione di una nuova pelatrice termofisica per la lavorazione industriale del pomodoro collocata in parallelo a quella già esistente per lavorare e trasformare contemporaneamente pomodoro convenzionale e biologico in polpa mantenendo completamente separati i due prodotti, scarti compresi. La nuova pelatrice sarà inserita dopo il nastro cernita per ottemperare alla fase di scottatura.

richiamata la comunicazione del gestore inviata il 10/05/2019 relativa alla sostituzione per manutenzione straordinaria della caldaia “Mariotti” con una “Bono Energia spa” da 14MW (E1) nonché delle date di messa in esercizio riportate nel medesimo documento, già oggetto di nulla osta della scrivente.

valutato che complessivamente la modifica comporta impatti ambientali poco significativi rispetto alla situazione già autorizzata garantendo invece una migliore e più efficiente combustione;

vista la lettera del 10/01/2018, assunta agli atti di questa Agenzia con prot. n. 443/18 relativa alla richiesta di adeguamento dell'AIA alle disposizioni del D.Lgs. 46/14 in merito alla durata della stessa;

valutato di allegare alla presente l'Allegato II "Autorizzazione all'utilizzazione di fanghi da depurazione in agricoltura ai sensi del D.L. 99/92 " a correzione di errore materiale;

ritenuto opportuno aggiornare e sostituire i precedenti atti;

reso noto che:

- il responsabile del procedimento è il dr. Richard Ferrari, Ufficio Autorizzazioni Integrate Ambientali di Arpae-SAC di Modena;
- il titolare del trattamento dei dati personali forniti dall'interessato è il Direttore Generale di Arpae e il responsabile del trattamento dei medesimi dati è la dott.ssa Barbara Villani, Responsabile del Servizio Autorizzazioni e Concessioni (SAC) Arpae di Modena, con sede in Via Giardini n. 472/L a Modena;
- le informazioni che devono essere rese note ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 sono contenute nella "Informativa per il trattamento dei dati personali", consultabile presso la segreteria della SAC Arpae di Modena, con sede in Via Giardini n. 472/L a Modena, e visibile sul sito web dell'Agenzia, www.arpae.it;

per quanto precede,

il Dirigente determina

- di modificare l'Autorizzazione Integrata Ambientale rilasciata con det. n. 4431 del 31/08/2018 alla Ditta Conserve Italia Soc. Coop. Agricola con sede legale in Via Paolo Poggi n.11a San Lazzaro di Savena (BO) in qualità di gestore dell'impianto con attività di trattamento e trasformazione di materie prime vegetali per la produzione di prodotti alimentari denominato "Conserve Italia Soc. Coop. Agricola – stabilimento di Ravarino" (punto 6.4B All. VIII D.Lgs. 152/06) sito in via San Rocco n.420 a Ravarino (MO) come di seguito indicato.
- di sostituire con il presente atto la det. n. 4431 del 31/08/2018;

- di accogliere la proposta del gestore di modifica non sostanziale dell'installazione presentata tramite il portale regionale "Osservatorio IPPC", assunta agli atti di ARPAE di Modena con prot. n. 82930 del 27/05/2019.

- di stabilire che:

1. la presente autorizzazione consente la prosecuzione dell'attività di trattamento e trasformazione di materie prime vegetali per la produzione di prodotti alimentari (punto 6.4B all. VIII D.Lgs.152/06) per una capacità massima produttiva (valore medio su base trimestrale) di 780 t/giorno di prodotti alimentari (principalmente prodotti di derivazione del pomodoro) valutati con riferimento al trimestre lavorativo (luglio-agosto-settembre) caratterizzato dalla maggior sovrapposizione di produzioni stagionali (lavorazione pomodoro, susine e fagiolini), con una operatività di riferimento dello stabilimento di 260 giorni/anno destinati alla produzione in funzione delle lavorazioni stagionali svolte;
2. gli allegati I e II alla presente AIA ne costituiscono parte integrante e sostanziale;
3. il presente provvedimento è comunque soggetto a riesame qualora si verifichi una delle condizioni previste dall'articolo 29-octies comma 4 del D.Lgs. 152/06 Parte Seconda;
4. nel caso in cui intervengano variazioni nella titolarità della gestione dell'impianto, il vecchio gestore e il nuovo gestore ne danno comunicazione entro 30 giorni all'ARPAE - SAC di Modena anche nelle forme dell'autocertificazione;
5. ARPAE di Modena effettua quanto di competenza previsto dall'art. 29-decies del D.Lgs. 152/06 Parte Seconda.
6. ARPAE di Modena può effettuare il controllo programmato in contemporanea agli autocontrolli del gestore. A tal fine, solo quando appositamente richiesto, il gestore deve comunicare tramite PEC o fax ad ARPAE (sezione territorialmente competente e "Unità prelievi delle emissioni" presso la sede di Via Fontanelli, Modena) con sufficiente anticipo le date previste per gli autocontrolli (campionamenti) riguardo le emissioni idriche e le emissioni sonore.
7. i costi che ARPAE di Modena sostiene esclusivamente nell'adempimento delle attività obbligatorie e previste nel Piano di Controllo sono posti a carico del gestore dell'installazione, secondo quanto previsto dal D.M. 24/04/2008 in combinato con la D.G.R. n. 1913 del 17/11/2008 e con la D.G.R. n. 155 del 16/02/2009, richiamati in premessa;
8. sono fatte salve le norme, i regolamenti comunali, le autorizzazioni in materia di urbanistica, prevenzione incendi, sicurezza e tutte le altre disposizioni di pertinenza, anche non espressamente indicate nel presente atto e previste dalle normative vigenti;

9. sono fatte salve tutte le vigenti disposizioni di legge in materia ambientale;

10. fatto salvo quanto ulteriormente disposto in tema di riesame dall'art. 29-octies del D.Lgs. 152/06, la presente autorizzazione dovrà essere sottoposta a riesame ai fini del rinnovo entro il **15/10/2023**. A tal scopo, il gestore dovrà presentare sei mesi prima del termine (applicabile) sopra indicato adeguata documentazione contenente l'aggiornamento delle informazioni di cui all'articolo 29-ter, comma 1 del D.Lgs. 152/06 Parte Seconda;

D e t e r m i n a i n o l t r e

- di stabilire che:

a) il gestore deve rispettare i limiti, le prescrizioni, le condizioni e gli obblighi indicati nella Sezione D dell'allegato I ("Condizioni dell'autorizzazione integrata ambientale");

b) la presente autorizzazione deve essere rinnovata e mantenuta valida sino al completamento delle procedure previste al punto D2.11 "sospensione attività e gestione del fine vita dell'impianto" dell'Allegato I alla presente;

- di inviare copia della presente autorizzazione tramite il SUAP del Comune di Ravarino alla Ditta Conserve Italia Soc. Coop. Agricola e Comune di Ravarino;

- di informare che contro il presente provvedimento può essere presentato ricorso giurisdizionale al Tribunale Amministrativo Regionale entro 60 giorni, nonché ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 giorni; entrambi i termini decorrenti dalla data di efficacia del provvedimento stesso;

- di stabilire che, ai fini degli adempimenti in materia di trasparenza, per il presente provvedimento autorizzativo si provvederà alla pubblicazione ai sensi dell'art. 23 del D.Lgs. 33/2013 e del vigente Programma Triennale per la Trasparenza e l'Integrità di Arpae;

- di stabilire che il procedimento amministrativo sotteso al presente provvedimento è oggetto di misure di contrasto ai fini della prevenzione della corruzione, ai sensi e per gli effetti di cui alla Legge n. 190/2012 e del vigente Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione di Arpae.

Il presente provvedimento comprende n. 2 allegati.

Allegato I: CONDIZIONI DELL'AUTORIZZAZIONE INTEGRATA AMBIENTALE

Allegato II: AUTORIZZAZIONE ALL'UTILIZZO DI FANGHI DA DEPURAZIONE IN AGRICOLTURA

IL TECNICO ESPERTO P.O.
SERVIZIO AUTORIZZAZIONI E CONCESSIONI
DI MODENA
Dr. Richard Ferrari

Originale firmato elettronicamente secondo le norme vigenti.

da sottoscrivere in caso di stampa

La presente copia, composta di n. fogli, è conforme all'originale firmato digitalmente.

Data Firma

**CONDIZIONI DELL'AUTORIZZAZIONE INTEGRATA AMBIENTALE
CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA – STABILIMENTO DI RAVARINO**

- Rif.int. N. 00708311204/107
- sede legale in Via Paolo Poggi n.11, San Lazzaro di Savena (BO)
- sede produttiva in Via San Rocco n.420, Ravarino (MO)
- trattamento e trasformazione destinati alla fabbricazione di prodotti alimentari a partire da materie prime vegetali con una capacità di produzione di prodotti finiti di oltre 300 tonnellate al giorno (valore medio su base trimestrale) (punto 6.4b all. All. VIII alla Parte Seconda del D.Lgs. 152/06)

A SEZIONE INFORMATIVA

A1 DEFINIZIONI

AIA

Autorizzazione Integrata Ambientale, necessaria all'esercizio delle attività definite nell'Allegato I della Direttiva 2010/75/CE e D.Lgs. 152/06 Parte Seconda (la presente autorizzazione).

Autorità competente

L'Amministrazione che effettua la procedura relativa all'Autorizzazione Integrata Ambientale ai sensi delle vigenti disposizioni normative (Arpae di Modena).

Gestore

Qualsiasi persona fisica o giuridica che detiene o gestisce, nella sua totalità o in parte, l'installazione o l'impianto, oppure che dispone di un potere economico determinante sull'esercizio tecnico dei medesimi (Conserve Italia Soc. Coop. Agricola).

Installazione

Unità tecnica permanente in cui sono svolte una o più attività elencate nell'Allegato VIII del D.Lgs. 152/06 Parte Seconda e qualsiasi altra attività accessoria, che sia tecnicamente connessa con le attività svolte nel luogo suddetto e possa influire sulle emissioni e sull'inquinamento. È considerata accessoria l'attività tecnicamente connessa, anche quando condotta da diverso gestore.

Le rimanenti definizioni della terminologia utilizzata nella stesura della presente autorizzazione sono le medesime di cui all'art. 5 comma 1 del D.Lgs. 152/06 Parte Seconda.

A2 INFORMAZIONI SULL'INSTALLAZIONE

L'azienda, presso il sito in esame, ha iniziato nel 1971 la propria attività di trattamento e trasformazione di materie prime vegetali per la fabbricazione di prodotti alimentari.

Nel 1976, in una fase di grande espansione della cooperazione ortofrutticola italiana e dell'industria conserviera ad essa collegata, Conserve Italia viene costituito come strumento di commercializzazione dei prodotti della cooperativa Calpo (detentrica del marchio "Valfrutta") e di altre 14 cooperative di trasformazione operanti nei settori della frutta, dei vegetali e del pomodoro. Conserve Italia nasce come consorzio di III grado che commercializza i prodotti finiti conferiti dalle cooperative di trasformazione associate, ma dal 1994 gli stabilimenti passano sotto la diretta gestione di Conserve Italia che diviene così consorzio di II grado a cui è

affidata tutta l'attività sia industriale che commerciale. I soci del consorzio sono oggi le 48 cooperative di primo grado che conferiscono le materie prime destinate alla trasformazione industriale. Nel 2013 è stato effettuato l'ultimo importante intervento di ristrutturazione con la dismissione delle linee di lavorazione di piselli surgelati, legumi surgelati, fagiolini surgelati, mais surgelato, erbe e spinaci surgelati, dell'impiantistica per il confezionamento dei vegetali surgelati e l'introduzione della linea di lavorazione dei legumi e della cucina per la produzione di sughi vegetali e a base di carne.

Lo stabilimento di Ravarino, gestito da Conserve Italia Soc. Coop. Agricola è specializzato nel trattamento del pomodoro e nella produzione di suoi derivati (polpe, passate e concentrati di pomodoro). Lo stabilimento si trova in Via San Rocco n.420, Ravarino (MO) e confina a nord con alcune abitazioni, a est con via San Rocco e un'abitazione, a sud con via Canaletto e a ovest con un campo sportivo comunale e altre abitazioni.

La capacità produttiva massima si attesta su valori superiori rispetto alla soglia di riferimento (All. VIII, § 6.4b) al D.Lgs. 152/06 prevista per la trasformazione di materie prime vegetali per la produzione di prodotti alimentari. Infatti la capacità massima produttiva (valore medio su base trimestrale) è pari a **780 t/giorno di prodotti alimentari** valutati con riferimento al trimestre lavorativo (luglio-agosto-settembre) caratterizzato dalla maggior sovrapposizione di produzioni stagionali (lavorazione pomodoro), con una operatività indicativa dello stabilimento di 260 giorni/anno.

Si evidenzia che nel corso della validità della presente AIA il gestore ha apportato alcune modifiche non sostanziali all'impianto che sono descritte nel seguito in un'apposita sezione.

Sezioni B e C1.1 riprese dalla det. n. 158/2013 di rinnovo AIA

B SEZIONE FINANZIARIA

B1 CALCOLO TARIFFE ISTRUTTORIE

È stato verificato il pagamento delle tariffe istruttorie effettuato il 19/04/2012.

C SEZIONE DI VALUTAZIONE INTEGRATA AMBIENTALE

C1.1 INQUADRAMENTO AMBIENTALE E TERRITORIALE E DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DELL'ATTUALE ASSETTO IMPIANTISTICO

C1.1 INQUADRAMENTO AMBIENTALE E TERRITORIALE

Di seguito si riportano le principali sensibilità e criticità del territorio di insediamento.

Inquadramento territoriale

L'Azienda è situata nel comune di Ravarino in Via San Rocco n° 420

L'area di ubicazione dello stabilimento, posta poco a sud-ovest del centro abitato, ricade nella zona territoriale omogenea D, zona destinata ad insediamenti produttivi di espansione e non ha nessun vincolo dal punto di vista ambientale.

A circa 2 km in linea d'aria in direzione sud, inizia una zona di 765 ettari denominata "Partecipanza Agricola" che comprende sia un'area coltivata salvaguardata con divieto di caccia per il ripopolamento, sia un'area di riequilibrio ecologico di circa 50 ettari denominata "Il torrazuolo", dove è stato ricostruito un frammento dell'antico bosco planiziale, che ospita circa 43000 piante ed essenze tipiche della pianura padana. Contigua al bosco si affianca la palude: una zona umida, prezioso rifugio per una sempre maggiore varietà di uccelli acquatici ed altri animali selvatici.

Per quanto riguarda le principali zone di tutela ai sensi del piano paesistico, l'ambito territoriale nel quale è inserito lo stabilimento presenta principalmente tracce di viabilità storica, alcuni elementi di interesse storico testimoniale e nello specifico ricade su un "paleo-dosso" di modesta rilevanza.

Inquadramento meteo-climatico

Il territorio provinciale può essere diviso in quattro comparti geografici principali, differenziati tra loro sia sotto il profilo puramente topografico, sia per i caratteri climatici. Si individua infatti una zona di pianura interna, una zona pedecollinare, una zona collinare e valliva e la zona montana.

Il comune di Ravarino si trova collocato nella zona di pianura interna, dove si hanno condizioni climatiche tipiche del clima padano/continentale: scarsa circolazione aerea, con frequente ristagno d'aria per presenza di calme anemologiche e formazioni nebbiose. Queste ultime, più frequenti e persistenti nei mesi invernali, possono fare la loro comparsa anche durante il periodo estivo. Gli inverni, più rigidi, si alternano ad estati molto calde ed afose per elevati valori di umidità relativa.

La stazione meteorologica provvista di anemometro più prossima al sito in cui è collocata la ditta in esame è quella urbana, collocata in Via Santi n. 40 a Modena. Dall'elaborazioni dei dati anemometrici misurati nella stazione, la percentuale di calme di vento (intensità del vento < 1 m/s) è dell'ordine del 15% dei dati orari annui (circa il 15-20% in autunno/inverno e il 10% in primavera/estate); le direzioni prevalenti di provenienza sono collocate lungo l'asse est/ovest con una predominanza del settore ONO.

La temperatura media climatologica (intervallo temporale 1991-2008) elaborata da ARPA-SIM, per il Comune di Ravarino è di 14.6°C.

Nel periodo 2001-2011 le precipitazioni registrate nel Comune di Modena, comune con stazione pluviometrica attiva più prossima al comune di Ravarino, evidenziano il 2006 e il 2011 come gli anni più secchi, mentre il 2004 e il 2010 come quelli più piovosi (975 mm e 875 mm di pioggia). Nel 2011 gli eventi piovosi più significativi si sono verificati nei mesi di giugno e ottobre (precipitazione mensile superiore a 80 mm); il mese più secco è risultato agosto. La precipitazione media climatologica (intervallo temporale 1991-2008) elaborata da ARPA-SIM, per il Comune di Ravarino, risulta di 637 mm.

Inquadramento dello stato della qualità dell'aria locale

L'anno 2011 si è chiuso con un ultimo bimestre, novembre e dicembre, decisamente negativo per i livelli di qualità dell'aria. La situazione meteorologica, comune su tutta l'area padana, caratterizzata da una lunga fase di stabilità atmosferica, ha determinato condizioni di stagnazione delle masse d'aria al suolo comportando un inevitabile accumulo degli inquinanti.

Nel 2011 si assiste quindi ad un numero complessivo di superamenti in aumento rispetto al biennio precedente. Tale andamento si è verificato in tutto il territorio dell'Emilia Romagna.

I superamenti di polveri PM10 rimangono comunque significativamente inferiori a quanto registrato nel triennio 2006-2008, rispetto al quale si conferma una diminuzione delle giornate di superamento del valore limite giornaliero di 50 µg/m³, in media attorno al 20%.

Nel 2011, il limite giornaliero è stato comunque superato in tutte le stazioni presenti nell'area di pianura: sono stati registrati 84 giorni di superamento nella stazione di Via Giardini, 90 giorni nella stazione di Nonantolana, 71 giorni nella stazione di Parco Ferrari, stazioni posizionate nel Comune di Modena, 86 giorni nella stazione situata nel Comune di Carpi, contro i 35 previsti dalla normativa (DL 155 13/08/2010). Meno critico risulta il limite relativo alla media annuale (40 µg/m³), superato solo nella stazione di Nonantolana (41 µg/m³).

Le concentrazioni medie annuali di biossido di azoto sono risultate superiori al limite (40 µg/m³) nelle stazioni di Giardini (57 µg/m³) e Nonantolana (54 µg/m³).

Negli ultimi anni non sono state svolte campagne di monitoraggio finalizzate alla valutazione della qualità dell'aria nel Comune di Ravarino.

Le cartografie tematiche riportate nei fogli “annex to form” degli allegati 1 e 2 della DGR 344/2011 (*Direttiva 2008/50/CE relativa alla qualità dell'aria, ambiente e per un'aria più pulita in Europa, attuata con DLGS 13 agosto 2010, n. 155. Richiesta di proroga del termine per il conseguimento e deroga all'obbligo di applicare determinati valori limite per il biossido di azoto e per il PM10*), classificano il comune di Ravarino come un'area di superamento “hot spot” di PM10 solo in alcune porzioni del territorio.

Mentre polveri fini e biossido di azoto presentano elevate concentrazioni in inverno, nel periodo estivo le criticità sulla qualità dell'aria sono invece legate all'inquinamento da ozono, con numerosi superamenti del valore bersaglio e dell'obiettivo a lungo termine fissato dalla normativa per la salute umana (DL 155 13/08/2010). I trend delle concentrazioni, non indicano, al momento, un avvicinamento ai valori limite. Poiché questo tipo di inquinamento si diffonde con facilità a grande distanza, elevate concentrazioni di ozono si possono rilevare anche molto lontano dai punti di emissione dei precursori, quindi in luoghi dove non sono presenti sorgenti di inquinamento, come ad esempio le aree verdi urbane ed extraurbane e in montagna.

Idrografia di superficie

Il territorio del Comune di Ravarino ricade all'interno del bacino idrografico del fiume Panaro. Sono presenti inoltre numerosi canali irrigui e/o ad uso misto tendenzialmente con flusso idrico SSO-NNE. Il fiume Panaro in questo tratto di pianura, presenta un alveo meandriforme di larghezza inferiore a 50 m con substrati in materiali limo-sabbiosi. In questo areale il corso d'acqua diventa progressivamente pensile ed è pertanto delimitato da imponenti arginature, nettamente sopraelevate rispetto al piano campagna.

Nel PTCP la zona relativa al sito viene considerata come “*Aree depresse ad elevata criticità idraulica aree a rapido scorrimento ad elevata criticità idraulica*”, posta in prossimità di un paleodosso di accertato interesse che si sviluppa in direzione Est-Ovest.

Le criticità del sistema idraulico di pianura, caratteristiche anche del sito in oggetto, sono riconducibili sia alla *pericolosità di esondazione* legata ai tempi di ritorno delle piene sia al *rischio associato alla dinamica dell'alveo* che trae origine dai fenomeni di erosione e/o e quindi all'evoluzione planimetrica ed altimetrica del corso d'acqua. Le modificazioni morfologiche che avvengono all'interno di un alveo possono avere conseguenze indotte anche sul rischio da esondazione in quanto possono modificare le caratteristiche idrauliche della corrente e la stessa capacità di contenimento dell'onda di piena.

I corsi d'acqua principali che interessano il territorio di Ravarino sono costituiti dal basso corso del fiume Panaro e da una rete di canali naturali e/o artificiali tra cui il collettore Dogato di Levante, la fossetta Vaccara, la fossa Rangona ecc..

La qualità dei corpi idrici artificiali sia per la conformazione morfologica che non favorisce la riossigenazione e l'autodepurazione, che per l'utilizzo “misto” della risorsa, presentano qualità tendenzialmente scadenti.

In generale si evidenzia un graduale peggioramento della qualità delle acque da monte verso valle; tale peggioramento è ben visibile per molti dei parametri monitorati e, in particolare, per i valori di concentrazione di N-NO₃, N-NH₄⁺, P tot, BOD₅, COD, che riflettono la natura delle fonti inquinanti del territorio di pianura, costituite principalmente dal dilavamento dei suoli agricoli, dagli scarichi provenienti da insediamenti produttivi, dagli scarichi dei depuratori e da carichi che bypassano gli stessi durante eventi meteorologici eccezionali. Lo stabilimento è ubicato all'interno del bacino idrografico del canale Dogaro, un canale di bonifica, visto che i corsi dei fiumi sono tutti pensili e quando raggiungono la pianura non hanno più connessioni con il territorio circostante se non gli scarichi e le prese d'acqua che si possono trovare sui corsi stessi. Lo stato ecologico-ambientale del fiume Panaro risulta buono

nel tratto a monte dell'abitato di Ravarino per poi diventare sufficiente nel tratto terminale fino all'immissione in Po.

Idrografia profonda e vulnerabilità dell'acquifero

L'area oggetto di indagine da un punto di vista idrogeologico appartiene al "complesso della pianura alluvionale appenninica"

La struttura geologica della pianura alluvionale appenninica è caratterizzata dall'assenza di ghiaie e dominanza di depositi fini. Questo complesso si estende, indifferenziato al suo interno, a partire dalla pianura reggiana fino al limite orientale interponendosi tra i depositi grossolani delle conoidi appenniniche a sud ed i depositi padani a nord.

Per quanto attiene le caratteristiche geologiche, all'interno di questa unità sono riconoscibili alternanze cicliche ripetute più volte sulla verticale, generalmente organizzate al loro interno in una porzione inferiore costituita da limi argillosi di spessore decametrico e continui lateralmente per diversi chilometri, una porzione intermedia costituita da depositi fini dominati da limi alternati a sabbie e/o argille in cui sono frequentemente presenti livelli argillosi e porzione superiore costituita da sabbie medie e grossolane, di spessore di alcuni metri, la loro continuità laterale è dell'ordine di qualche chilometro. Qui si concentra la maggior parte delle sabbie presenti in questi settori di pianura, che costituendone pertanto gli unici acquiferi sfruttabili.

Il complesso idrogeologico della piana alluvionale appenninica si configura come un contenitore assai scadente in termini quantitativi. All'interno dei pochi corpi grossolani presenti la circolazione idrica è decisamente ridotta ed avviene in modo prevalentemente compartimentato. Non sono presenti fenomeni di ricarica né scambi tra le diverse falde o tra fiume e falda. Le acque presenti sono acque connate il cui ricambio è reso problematico dalla bassa permeabilità complessiva e dalla notevole distanza dalle aree di ricarica localizzate nel margine appenninico.

In relazione alla struttura geologica ed idrogeologica la vulnerabilità degli acquiferi all'inquinamento risulta media.

Le falde sono tutte in condizioni confinate, in alcuni casi sono documentate falde salienti con livelli piezometrici superiori al piano campagna. Le piezometrie tra le diverse falde possono variare anche di alcuni metri, ciò tuttavia non induce fenomeni di drenanza tra le diverse falde, data la preponderante presenza di depositi fini.

Dall'esame delle stratigrafie dei pozzi ad uso industriale dello stabilimento di Ravarino e di alcuni pozzi perforati dall'Agip nella zona è possibile ricostruire la situazione litostratigrafia e idrogeologica locale, di seguito descritta:

- da 0 a 180 m dal piano campagna è presente per lo più argilla limosa, a volte debolmente sabbiosa, con sottili livelli di sabbia fine, spessi solamente pochi metri. Tali livelli posti alle profondità 40-50 m, 94-97 m, 109-112 m, e soprattutto 176-180 m ospitano falde idriche confinate;
- da 180 a 440 m dal piano della campagna è presente per lo più argilla limosa, in cui non sono segnalati acquiferi significativi;
- da 440 a 510 m dal piano campagna è presente ancora argilla limosa, ma con intercalati livelli di sabbia fine di circa 4 m di spessore, posti alle profondità di 452-457 m e 470-485 m, riconducibili da un punto di vista sedimentologico ad un ambiente transizionale e ospitanti falde confinate;
- da 510 a 630 m dal piano campagna sono presenti spessi banchi di sabbia fine, intercalati a potenti orizzonti di argilla limosa, di ambiente probabilmente di tipo costiero. Le sabbie raggiungono complessivamente spessori di circa 50 m e sono sede di importanti falde idriche confinate;

- oltre i 630 m di profondità si trovano livelli argillosi a permeabilità trascurabile che si sviluppano per notevoli spessori e sono saturi di acque a crescente salinità. Questi rappresentano il substrato dell'acquifero.

Da quanto sopra esposto si identifica, anche a livello locale, un sistema acquifero multifalda costituito da diverse falde confinate nei livelli sabbiosi.

L'alimentazione delle falde idriche ospitate nei livelli sabbiosi non avviene dalla superficie, ma per deflussi sotterranei dalle zone di conoide poste a monte relativamente ai primi 300-400 metri di profondità, mentre le bancate sabbiose profonde 500-600 metri sembrano in connessione idraulica e quindi ri-alimentate dall'acquifero sabbioso del Po. Dal punto di vista delle potenzialità idriche, le falde poste nei primi 300-400 m di profondità sono povere, a causa dell'esiguo spessore e della discontinuità dei livelli sabbiosi, mentre le bancate sabbiose che si incontrano fra i 400-600 m, ospitano falde idriche in pressione di una certa importanza e infatti sono raggiunte e captate da diversi pozzi della zona.

Il livello di falda mostra valori di piezometria inferiori a 20 m s.l.m. e valori di soggiacenza tra i -5 e -10 metri.

Anche per l'aspetto qualitativo questo complesso idrogeologico si caratterizza con un livello assai scadente, sono infatti molti i parametri di origine naturale che si riscontrano in tale ambito.

La Conducibilità media di quest'area varia tra 700 e 800 $\mu\text{S}/\text{cm}$, mentre il grado di Durezza, espresso in gradi francesi, si aggira intorno a 20-25 $^{\circ}\text{F}$

Le concentrazioni dei Solfati risultano molto basse con valori inferiori ai 20 mg/l; analogamente la distribuzione areale dei Cloruri che mostra un andamento molto simile a quella dei solfati, rileva valori tra 30 e 40 mg/l.

Il Ferro presenta concentrazioni elevate che si aggirano attorno ai 1.000 $\mu\text{g}/\text{l}$, mentre il Manganese è presente in concentrazioni dell'ordine dei 40-60 $\mu\text{g}/\text{l}$.

L'Ammoniaca si rileva in concentrazioni elevate, intorno ai 12-14 mg/l, mentre i nitrati, per le caratteristiche ossido-riduttive dell'acquifero, risultano assenti.

Medio-alta risulta inoltre la presenza di Boro che mostra valori tra 400-600 $\mu\text{g}/\text{l}$.

Da quanto detto sopra ne consegue che l'utilizzo di tali risorse idriche per usi civili è assai raro in tali aree, anche se l'utilizzo di ridotti quantitativi di acqua risultava frequente in passato.

Rumore

Per quanto riguarda l'inquadramento acustico dell'area, il comune di Ravarino non si è a tutt'oggi dotato di classificazione acustica del territorio. La ditta in esame si trova in un'area classificata dal comune nell'ambito del vigente PRG come "Zona D", destinata ad insediamenti produttivi.

Vista tale classificazione e l'ampiezza dell'area interessata dall'insediamento industriale, si può ipotizzare l'assegnazione dell'area alla classe V acustica, in accordo con la declaratoria delle classi acustiche contenuta nel D.P.C.M. 14 novembre 1997. Tale declaratoria definisce la classe V come aree prevalentemente industriali, interessate da insediamenti industriali e con scarsità di abitazioni. I limiti di immissione assoluta di rumore propri di tali classe acustica sono 70 dBA per il periodo diurno e 60 dBA nel periodo notturno; sono validi anche i limiti di immissione differenziale, rispettivamente 5 dBA nel periodo diurno e 3 dBA nel periodo notturno.

Poiché la ditta in esame si trova a ridosso del centro abitato di Ravarino, la probabile classificazione dell'adiacente area residenziale in II o III classe potrebbe evidenziare delle criticità, per accostamento fra classi con un salto di più di 5 dB.

C1.2 DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DELL'ATTUALE ASSETTO IMPIANTISTICO

L'azienda effettua l'attività di trattamento e trasformazione di materie prime vegetali per la fabbricazione di prodotti alimentari. Lo stabilimento di Ravarino, gestito da Conserve Italia Soc. Coop. Agricola è specializzato nel trattamento del pomodoro e nella produzione di suoi derivati (polpe, passate e concentrati di pomodoro).

Le linee produttive caratterizzanti l'azienda sono:

- Lavorazione pomodoro fresco, preparazione semilavorato, stoccaggio (da pomodoro fresco a tank di stoccaggio);
- Lavorazione pomodoro fresco, preparazione doppio concentrato, stoccaggio (da pomodoro fresco a fusti asettici)
- Lavorazione pomodoro fresco, preparazione polpa e passate, stoccaggio (da pomodoro fresco a vasche di preparazione per il confezionamento in vetro)
- Confezionamento vetro 340; 580; 690; 700g.
- Linea tubetti 130; 135; 140; 200 g
- Lavorazione frutta fresca e pomodoro, surgelazione e stoccaggio (da frutta fresca e pomodoro a bins di stoccaggio)
- Lavorazione pomodoro fresco, surgelazione, stoccaggio
- Lavorazione pomodoro a cubetto, surgelazione, confezionamento

Sono inoltre presenti i seguenti impianti principali a servizio della produzione:

- Confezionamento in sacchi
- Miscelazione ingredienti e confezionamento surgelati
- Centrale idrica, approvvigionamento e rete
- Centrale frigorifera
- Centrale termica
- Centrale elettrica, cabine e rete
- Centrale aria compressa
- Manutenzione, laboratorio e uffici, servizi igienici (bagli, spogliatoi, mensa)
- Depuratore

E' presente anche una linea di preparazione e confezionamento sughi (che prevede anche l'utilizzo di carne), nonché una linea di pulitura a secco di legumi già sbaccellati e freschi.

Si riporta di seguito una descrizione sintetica delle principali lavorazioni sopra elencate.

Lavorazione pomodoro fresco, preparazione semilavorato, stoccaggio in Tank

Il pomodoro fresco giunge allo stabilimento tramite autocarri stoccato in bins di plastica, Maxibins in acciaio inox, vasche in vetroresina o acciaio inox. Il pomodoro fresco che giunge allo stabilimento viene lavorato non appena scaricato dagli autotreni; è possibile stoccare solo il prodotto che giunge in bins, che comunque viene utilizzato nelle 24 ore. Il pomodoro dopo lo scaricato subisce da prima una separazione dall'inerte (sassi e terra) dopo di che viene lavato e cernito, per poi subire un trattamento termico (per la disattivazione enzimatica). Di seguito avviene il processo della turboestrazione durante il quale il succo viene separato dalle pelli e i semi. Il succo così ottenuto può raggiungere direttamente lo stoccaggio. Il succo di pomodoro che non viene stoccato tal quale viene concentrato o nei concentratori multieffetto tradizionali o nell'osmosi inversa .

I semilavorati ottenuti vengono o direttamente confezionati o stoccati in serbatoi sia di acciaio inox che di acciaio vetrificato. Per poter essere stoccato il prodotto viene pastorizzato, raffreddato e convogliato attraverso una tubazione sterile fino al serbatoio di stoccaggio

anch'esso sterile. Nel serbatoio il semilavorato di pomodoro si conserva sterile perché si trova in un'atmosfera inerte da azoto molecolare, per evitare la presenza di ossigeno che potrebbe ossidare/degradare il prodotto. Oltre agli utilizzi sopra descritti il semilavorato può essere spedito all'interno di autocisterne o refrigerato utilizzando un gruppo frigorifero o caldo utilizzando un riscaldatore tubo in tubo. Tutti i riscaldamenti del prodotto avvengono attraverso l'utilizzo di vapore, tutti i raffreddamenti tramite l'utilizzo di acqua in ricircolo con l'ausilio di torri evaporative.

Lavorazione pomodoro fresco, preparazione doppio concentrato, stoccaggio in fusti asettici

Le fasi iniziali sono le medesime della lavorazione precedente fino alla turboestrazione. Il succo così ottenuto viene concentrato attraverso un concentratore multieffetto fino ad ottenere il prodotto desiderato. Ottenuto il giusto grado di concentrazione il prodotto viene pastorizzato e raffreddato nell'impianto flash cooler. A questo punto il prodotto viene stoccato in fusti all'interno di sacchi di poliacoppiato sterili. Tutti i riscaldamenti del prodotto avvengono attraverso l'utilizzo di vapore, tutti i raffreddamenti tramite l'utilizzo di acqua in ricircolo con l'ausilio di torri evaporative.

Lavorazione pomodoro fresco, preparazione polpa e passate

Il pomodoro dopo lo scarico subisce da prima una separazione dall'inerte (sassi e terra) dopo di che viene lavato e cernito sia tramite una cernitrice ottica che manualmente dal personale qualificato. Dopo la prima cernita il pomodoro viene pelato, cernito una seconda volta e cubettato. Il pomodoro cubettato viene infine ulteriormente cernito tramite una cernitrice ottica e successivamente miscelato con una "salsina" (semilavorato) e con eventuali ingredienti; il prodotto così ottenuto viene inviato al confezionamento. Tutti i riscaldamenti del prodotto avvengono attraverso l'utilizzo di vapore, tutti i raffreddamenti tramite l'utilizzo di acqua in ricircolo con l'ausilio di torri evaporative.

Confezionamento vetro

Il pallet di bottiglie vuote (vetro) è caricato in testa alla linea, viene spogliato dall'avvolgimento in materiale plastico, quindi le bottiglie vengono inserite in linea togliendo le interfalde in polipropilene ed il cartone di imballaggio. Le bottiglie sono poi lavate e riempite a caldo con la materia prima; prima del riempimento il prodotto viene miscelato, deareato, pastorizzato e raffreddato alla temperatura di riempimento adeguata. Dopo il riempimento le bottiglie vengono chiuse con una apposita capsula e subiscono prima il processo di pastorizzazione e poi di raffreddamento. La lavorazione delle bottiglie prosegue tramite l'applicazione delle etichette, del codice, il confezionamento in imballaggi ed il carico su pallet, per poi finire in magazzino dove vengono stivate. Tutti i riscaldamenti del prodotto avvengono attraverso l'utilizzo di vapore, tutti i raffreddamenti tramite l'utilizzo di acqua in ricircolo con l'ausilio di torri evaporative.

Linea tubetti

Il semilavorato viene concentrato utilizzando dei concentratori a bolle (in questa fase se la ricetta lo richiede si aggiunge sale). Raggiunta la concentrazione desiderata il prodotto viene pastorizzato ed inviato al riempimento a caldo dei tubetti. Successivamente i tubetti vengono ripiegati, codificati e la lavorazione prosegue con la sosta di autosterilizzazione e il successivo raffreddamento. Infine i tubetti vengono posti all'interno di scatole di cartone per poi essere caricati su pallet e successivamente stivati in magazzino. Tutti i riscaldamenti del prodotto avvengono attraverso l'utilizzo di vapore, tutti i raffreddamenti tramite l'utilizzo di acqua.

Linea lavorazione frutta fresca, surgelazione, stoccaggio

La frutta fresca giunge allo stabilimento tramite autocarri all'interno di bins di plastica; i bins vengono stoccati all'aperto nel piazzale antistante la linea di lavorazione se questa avviene in giornata, in cella a 10°C se avviene nei giorni successivi. La linea è alimentata da un ribalta bins che scarica la frutta all'interno di un canale che la trasporta fino al lavaggio, il prodotto lavato viene cernito manualmente e successivamente depicciolato e denocciolato. La frutta privata del nocciolo e ormai a pezzi viene posizionata in vassoi inox all'interno di un sacco in materiale plastico per poi essere surgelata nel surgelatore a tunnel. I pani di frutta surgelata vengono tolti dai vassoi e posizionati all'interno di bins in plastica, per poi essere stivati all'interno di un magazzino refrigerato. La condensazione dell'ammoniaca avviene tramite acqua all'interno di un fascio tubiero o di un condensatore evaporativo.

Linea lavorazione pomodoro fresco, surgelazione, stoccaggio

Il pomodoro fresco giunge allo stabilimento tramite autocarri all'interno di bins di plastica; i bins vengono stoccati nel piazzale antistante la linea di lavorazione. La linea è alimentata da un ribalta bins che scarica il pomodoro all'interno di un canale che lo trasporta fino al lavaggio; il prodotto lavato viene cernito manualmente e finisce all'interno di un bins di plastica, per essere trasportato nei pressi del surgelatore fluidizzante. A questo punto il prodotto viene rovesciato da un ribaltabins su di un nastro che lo convoglia al congelatore. Il prodotto surgelato che ne esce viene di nuovo stoccato in bins di plastica, per poi essere stivato all'interno di un magazzino refrigerato. La condensazione dell'ammoniaca avviene tramite acqua all'interno di un fascio tubiero o di un condensatore evaporativo.

Linea lavorazione pomodoro a cubetto, surgelazione, confezionamento

Il pomodoro surgelato in bins viene prelevato dal magazzino refrigerato 24 ore prima della lavorazione e posto nella cella climatizzata a 10°C, questo per permettere al prodotto di raggiungere la giusta consistenza necessaria per la cubettatura. Quando il pomodoro ha raggiunto tale consistenza viene prelevato e scaricato da un ribaltabins all'interno di una cubettatrice, il cubettato entra poi all'interno del surgelatore fluidizzante dove viene surgelato.

Il cubetto di pomodoro surgelato a questo punto viene setacciato per separare le parti di pezzatura inferiore a quella desiderata, viene cernito manualmente per togliere eventuali difetti e successivamente confezionato in scatole di cartone all'interno di un sacco di materiale plastico. Il prodotto così ottenuto viene caricato su euro pallet per poi essere stivato all'interno del magazzino refrigerato.

Modifica autorizzata con det. n. 6 del 21/01/2014 e già realizzata: il gestore ha inserito una linea per la lavorazione delle verdure (es: scottatura, pelatura, lavaggio). Questa linea è utilizzata per preparare alcune delle verdure che rientrano come ingrediente nella preparazione delle ricette dei sughi. Inoltre è stato attivato un nuovo punto di emissione in atmosfera nel locale "cucina". L'emissione (E16) è generata da un impianto di aspirazione dei vapori che si sviluppano durante il riscaldamento degli ingredienti necessari alla preparazione delle ricette dei sughi.

Modifica autorizzata con det. n. 117 del 30/07/2015 e già realizzata: il gestore ha provveduto allo spostamento della linea di lavorazione delle verdure (in particolare carote) dal reparto "lavorazione legumi secchi", al reparto "lavorazione pomodoro interna", di fronte alla "sala lavorazione e preparazione sughi". Inoltre sono state attivate due nuove emissioni in atmosfera, rispettivamente:

1. una nel locale "sala di lavorazione e preparazione sughi". La nuova emissione denominata E17 è generata da un impianto di aspirazione collocato sopra ad un tavolo di lavoro. L'impianto di aspirazione serve a convogliare verso un impianto di abbattimento, le eventuali polveri che si possono generare durante la manipolazione degli ingredienti utilizzati nella preparazione delle ricette ed emette in atmosfera aria pulita (filtrata). La portata d'aria estratta è di 4000 mc/h mentre il diametro dell'emissione è di 300 mm. L'impianto di abbattimento è

composto da un gruppo filtrante a 4 stadi: 1° stadio: decantazione dinamica e vasca di raccolta; 2° stadio: separatore inerziale; 3° stadio: filtro agglomeratore metallico; 4° stadio: filtro a tasche. L'altezza del camino dell'emissione è di circa 10 m.

2. una nel locale "imbottigliamento". La nuova emissione denominata E18 è generata da un impianto di aspirazione collegato ad un tunnel a vapore. L'impianto di aspirazione serve a convogliare all'esterno il vapore che fuoriesce da un tunnel che funziona con un sistema di "vapore attivo" e di controllo automatico della temperatura. Il tunnel è mantenuto ad una temperatura idonea che consente, attraverso il passaggio dei vasi al suo interno, di termoretrarre le etichette in materiale plastico apposte da un etichettatrice a monte. L'impianto di aspirazione è servito da 1 ventilatore centrifugo (portata presunta 1300 mc/h). L'altezza del camino dell'emissione è di circa 10 m.

Modifica autorizzata con det. n. 4331 del 31/08/2019 e già realizzata. Il gestore ha proposto:

- l'installazione di una nuova linea "polpa" di lavorazione del pomodoro che prevede una cubettatrice, una rulliera sgrondo cubetto, una cernitrice ottica, un serbatoio di miscelazione, una vasca polmone, un pastorizzatore. La lavorazione fino alla fase di cernita manuale del pomodoro è comune alle linee esistenti; non sono previsti nuovi scarichi né nuove emissioni in atmosfera correlati all'intervento sopra descritto.

- l'installazione di una linea di produzione di sughi, polpa e passata in Tetra Recart (confezione in multimateriale accoppiato sterilizzabile in autoclave). Il nuovo materiale di imballaggio pesa il 60% in meno rispetto alla lattina, occupa il 40 % di spazio in meno rispetto alle lattine a ai vasetti di vetro ed è completamente riciclabile. Contestualmente alla nuova linea saranno attivate due emissioni denominate E19 (aspirazione cucina) – E20 (sfiato vapore autoclavi).

Il ciclo produttivo del Tetra Recart è simile agli altri già presenti in azienda.

Sezione C2.1 ripresa dalla det. n. 158/2013 di rinnovo AIA

C2 VALUTAZIONE DEL GESTORE: IMPATTI, CRITICITÀ INDIVIDUATE, OPZIONI CONSIDERATE. PROPOSTA DEL GESTORE

C2.1 IMPATTI, CRITICITÀ INDIVIDUATE, OPZIONI CONSIDERATE

Gli aspetti ambientali maggiormente significativi e caratteristici della macellazione e lavorazione carni e dell'attività di rendering, sono quelli associati ai consumi di risorse ed ai flussi di inquinanti esaminati nel seguito.

C2.1.1 EMISSIONI IN ATMOSFERA

L'immissione di sostanze inquinanti nell'atmosfera è associato, per l'impianto in esame, sostanzialmente alle *emissioni convogliate*, presenti nelle operazioni produttive.

Gli inquinanti principali generati dall'attività dello stabilimento sono polveri, SOx, Nox; i flussi di massa sono comunque molto ridotti. _

Le emissioni *diffuse* sono rappresentate essenzialmente da :

- azoto, interamente disperso in atmosfera dopo il suo utilizzo per la pressurizzazione dei tank utilizzati per la conservazione dei derivati del pomodoro;
- metano, per il processo di decompressione che avviene nella cabina;
- metano e vapore acqueo, eventualmente emessi dai due degasatori per l'acqua prelevata dai pozzi (uno serve i pozzi n°1-2-3, l'altro il pozzo n°4)
- Vapore, sviluppato dai processi produttivi e dalle torri di raffreddamento
- Aromi e odori, che si sviluppano durante la preparazione di "ricette"

Il gestore ha messo in atto procedure per il contenimento delle suddette emissioni che giudica poco significative.

Le *emissioni fuggitive* sono principalmente quelle relative al vapore che fuoriesce dall'eventuale presenza di perdite lungo la linea del vapore stesso e quelle di ammoniaca provenienti dall'impianto di refrigerazione. Si tratta di perdite fisiologiche dovute al normale funzionamento degli impianti e come tali, sono di piccolissima entità. Il gestore ha messo in atto procedure per il contenimento delle suddette emissioni che giudica poco significative.

Sono inoltre presenti torrini per i ricambi d'aria forzati e non, utilizzati per l'estrazione dell'aria calda e umida dagli ambiti produttivi, per una migliore qualità degli ambienti di lavoro.

C2.1.2 PRELIEVI E SCARICHI IDRICI

L'attività produttiva svolta da Conserve Italia di Ravarino è caratterizzata da un attingimento idrico molto significativo per un 95% prelevata da 4 pozzi.

L'azienda, che si configura come "idroesigente", non può prescindere dall'utilizzo di tale risorsa che, con trattamenti economicamente adeguati, deve rispondere alle esigenze chimico fisiche di processi alimentari atti a garantire la qualità e la sicurezza del prodotto finale.

I prelievi effettuati dallo stabilimento sono corrispondenti a 14 l/sec medi nel corso dell'anno. Il fabbisogno idrico dello stabilimento però non è costante durante tutto il corso dell'anno, ma ha delle punte estive, in piena campagna, molto elevate (circa 60 l/s).

Gli scarichi idrici dello stabilimento sono di tre tipi:

- scarico principale delle acque produttive con trattamento di depurazione finale;
- scarichi delle acque chiare pluviali dello stabilimento;
- scarico proveniente dai servizi igienici, convogliato in fognatura consortile per le acque nere.

Lo scarico delle acque produttive si attesta a circa 450.000 mc/anno in quanto vi contribuiscono i liquidi contenuti nei prodotti lavorati.

Il contenimento degli scarichi idrici avviene sia in termini quantitativi che in termini qualitativi: in termini quantitativi vi sono dei sistemi di ricircoli chiusi con torri refrigeranti sull'acqua di processo di evaporatori, sterilizzatori e scambiatori e un ricircolo dell'acqua di lavaggio del pomodoro, mentre in termini qualitativi i nutrienti apportati allo scarico derivano sempre da rotture e sfridi di produzione e come tali vi è tutto l'interesse dell'azienda di ridurre gli stessi al minimo.

Depuratore

Tutte le acque di stabilimento tranne le acque piovane e quelle dei servizi igienici e del locale mensa vengono convogliate nella vasca di omogeneizzazione del depuratore e da questa prelevate dalle pompe sommerse e immesse alla depurazione. Il primo processo che incontrano è la separazione dal materiale grossolano (grigliatura); l'acqua filtrata procede nella depurazione mentre il materiale separato viene compattato, stoccato, per poi essere smaltito in impianti per il compostaggio. L'acqua filtrata subisce una depurazione biologica tramite l'ausilio di fanghi attivi, all'interno di vasche provviste di ossigenatori che ossigenano l'acqua, per permettere la vita dei batteri presenti nei fanghi e di conseguenza la depurazione delle acque. L'acqua depurata assieme ai fanghi biologici raggiunge la vasca di sedimentazione dove i fanghi, più pesanti dell'acqua, affondano e sedimentano, mentre l'acqua depurata fuoriesce per tracimazione dal bacino e viene così scaricata nel canale consortile. I fanghi sul fondo del sedimentatore vengono prelevati tramite l'ausilio di pompe sommerse: una parte di questi serve a mantenere in equilibrio l'impianto e per questo ripercorre il processo, la parte in eccesso viene mandata all'impianto di disidratazione dove i fanghi, dopo l'aggiunta di un flocculante, vengono parzialmente separati dall'acqua tramite o pressatura o centrifugazione. A questo punto avviene la raccolta dei fanghi in un container e il successivo smaltimento tramite spandimento in agricoltura.

Rispetto al periodo coperto dalla precedente AIA i Kg di COD scaricati per tonnellata di prodotto finito sono riassunti nella seguente tabella:

	2007	2008	2009	2010	2011
Kg di COD scaricati per tonnellata di prodotto finito	0,75	0,84	0,34	0,62	0,39
Valore riferimento < 12	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0

I valori di Kg di COD scaricati per tonnellata di prodotto finito, molto al disotto del valore di riferimento, riflettono un elevato livello di performance del depuratore a servizio dello stabilimento, per tutto il quinquennio di monitoraggio AIA.

C2.1.3 RIFIUTI

Le tipologie di rifiuti prodotte sono tipiche del settore.

I rifiuti prodotti vengono gestiti in regime di “deposito temporaneo” ai sensi dell’art. 183 comma 1 lettera *bb*) del D.Lgs. 152/06 e ss.mm.ii..

Per ciascuna tipologia è stata individuata una specifica zona di deposito all’interno del sito.

I quantitativi principali di rifiuti prodotti sono relativi al CER 020304 “Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione” e CER 020305 “Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti”.

L’Azienda è in possesso di autorizzazione all’utilizzo di fanghi da depurazione in agricoltura.

Per gli anni 2008, 2009 e 2010 e 2011 tutti i fanghi prodotti sono stati destinati all’utilizzo in agricoltura.

	Anno 2007	Anno 2008	Anno 2009	Anno 2010	Anno 2011
Totale fanghi prodotti (t/anno)	1800,59 t.q.	2036,78 t.q.	2935,55 t.q.	2343,15 t.q.	2343,15 t.q.
	441,32 s.s.	499,21 s.s.	719,50 s.s.	574,31 s.s.	579,19 s.s.
Fanghi da depurazione destinati all’utilizzo in agricoltura (t/anno)	1668,39 t.q.	2036,78 t.q.	2935,55 t.q.	2343,15 t.q.	2338,75 t.q.
	408,92 s.s.	499,21 s.s.	719,50 s.s.	574,31 s.s.	573,23 s.s.

C2.1.4 EMISSIONI SONORE

L’azienda, nella documentazione presentata a completamento della domanda di rinnovo, ha redatto una valutazione di impatto acustico, datata 19/03/2013, nella quale si verifica la compatibilità con la classificazione acustica comunale contenuta nella relazione illustrativa proposta all’interno del “Quadro conoscitivo – Piano Strutturale Comunale” del 15/11/2008.

Nella valutazione di impatto acustico vengono identificate le principali sorgenti sonore individuate negli impianti in funzione durante le diverse campagne di lavorazione: produzione pomodoro, lavorazione legumi, lavorazione prugne, rilavorazione bottiglie e tubetti.

Per i nuovi impianti al momento non funzionanti, sono stati utilizzati in forma previsionale i dati acustici forniti dai costruttori; per gli altri, sono stati riportati i risultati dei monitoraggi acustici eseguiti durante lo svolgimento delle diverse campagne.

I punti ricettore presso i quali sono state le valutazioni corrispondono in generale a quelli indicati nelle precedenti relazioni di impatto acustico e sono individuati in parte all’interno e all’esterno dell’area aziendale e in parte in prossimità di ricettori abitativi prossimi all’azienda. Dalla relazione di impatto acustico si evince che i livelli di rumore residuo presso i ricettori abitativi sono dell’ordine di 41,5 - 38 dBA in periodo diurno e di 38 – 35 dBA in periodo notturno; infatti le abitazioni sono collocate in prossimità di un territorio rurale caratterizzato da un basso rumore di fondo.

Il tecnico dell’Azienda ha individuato i seguenti ricettori

Punto di rilievo	Ricettori
R2	Abitazione fronte civ 357 via San Rocco (non abitata)
R4	Abitazione civ 1012 via Canaletto
R5	Abitazione lato sud via Canaletto
R6	Abitazioni civ 749-691-705 via Canaletto
R7	Abitazione lato sud via Canaletto
Polisportiva 1	Polisportiva
Polisportiva 2	Polisportiva
Parcheggio	Parcheggio via San Rocco

E le seguenti sorgenti:

Sorgenti		Funzionamento
S1	Impianto concentrazione	24 ore
S2	Torri evaporative concentratore	24 ore
S3	Scarico e lavaggio pomodoro	24 ore
S4	Impianto depurazione acque	24 ore
S5	Impianto campionamento	Discontinuo
S6	Compressori del circuito ammoniac	24 ore
S6	Compressori del circuito aria compressa	discontinuo
S7	Torri evaporative lato est	Discontinuo
S8	Cella frigorifera	24 ore
S9	Caldaie	24 ore
S10	Degasatore e torri evaporative	24 ore
Scarico	Scarico autocarri	24 ore – 1 autocarro ogni 90 min
Sc	Impianto frigo cella	Continuo durante funzionamento cella
Sf	Impianto abbattimento polveri reparto lavorazione legumi (rif valutazione di impatto acustico previsionale 14-02-2013)	8/16 ore (solo in orario diurno)

I livelli di rumore ambientale prodotti, ad eccezione della campagna del pomodoro, rispettano i limiti di immissione assoluti della proposta classificazione acustica, peraltro inferiori ai limiti del D.P.C.M. 1/3/91. Solo nel corso della campagna lavorazione pomodoro si evidenziano in due punti, non corrispondenti a ricettori abitativi, valori superiori al limite di immissione assoluto indicato dal D.P.C.M. 1/3/91. A tale riguardo l'azienda si riserva di ripetere le misure durante la campagna del pomodoro 2013 al fine di verificare la riduzione di livelli sonori dovuti al diverso funzionamento concentratore.

C2.1.5 PROTEZIONE DEL SUOLO E DELLE ACQUE SOTTERRANEE

Le aree di stoccaggio dei rifiuti sono distinte da quelle utilizzate per lo stoccaggio delle materie prime; sono state individuate a tal fine aree idonee pavimentate.

C2.1.6 CONSUMI

Consumi idrici

I consumi idrici dell'Azienda sono prevalentemente per utilizzo industriale.

Nel periodo di vigenza della precedente AIA si riscontra una progressiva diminuzione dell'utilizzo di acqua fino a portarsi al di sotto dei 400.000 mc/anno.

Il quantitativo di acqua prelevata per ton di prodotto finito è riassunto nella tabella sotto riportata.

	2007	2008	2009	2010	2011
Metri cubi prelevati per tonnellata di prodotto finito	22,5	24,4	12,7	20,1	11,7
Valore riferimento 180	180,0	180,0	180,0	180,0	180,0

Come dimostrano i dati riportati nel grafico, i valori di metri cubi di acqua prelevata per tonnellata di prodotto finito rimangono, nel quinquennio considerato dal 2007 al 2012, sempre al disotto del valore di riferimento. Questo riflette perfettamente la politica di ricircolo delle acque di processo messa in atto dall'azienda in questi ultimi cinque anni, al fine di ridurre i prelievi di acqua dai pozzi e di conseguenza il volume di acqua scaricata dal depuratore, con un minore impatto ambientale. A tale risultato si è arrivati anche grazie ad una maggiore sensibilizzazione e formazione del personale su quelle che possono essere le problematiche connesse ad una cattiva gestione del processo produttivo.

Consumi energetici

L'Azienda utilizza *energia termica* (derivante dalla combustione di gas metano) ed *energia elettrica* in molte le fasi del processo produttivo. Nel corso del periodo coperto dalla precedente AIA è stato monitorato il quantitativo di vapore utilizzato per tonnellata di prodotto finito.

	2007	2008	2009	2010	2011
kg di vapore utilizzato per tonnellata di prodotto finito	915,81	1.186,38	1.079,13	1.109,70	855,86
Valore riferimento < 2800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800

Considerando che i consumi di energia termica dipendono anche dalle tipologie produttive (più o meno energivore) dal grafico si osserva che, nel quinquennio 2007 -2012, questi sono stati sempre inferiori al valore di riferimento, confermando che le tecnologie utilizzate da Conserve Italia sono tecnologie mature, in linea alle MTD di settore.

Inoltre i kWh consumati per tonnellata di prodotto finito sono riportati nella seguente tabella:

	2007	2008	2009	2010	2011
kWh consumati per tonnellata di prodotto finito	84,51	83,49	78,94	70,20	70,24
Valore riferimento <139	139	139	139	139	139

Considerando che i consumi di energia elettrica dipendono anche dalle tipologie produttive (più o meno energivore) dal grafico si osserva che, nel quinquennio 2007 -2012, questi sono stati sempre inferiori al valore di riferimento, confermando che le tecnologie utilizzate da Conserve Italia sono tecnologie mature, in linea alle MTD di settore.

Consumi materie prime

Non vi sono state variazioni significative nelle materie prime impiegate. Il pomodoro fresco ha sempre rappresentato circa l'85% della materia prima in ingresso (con una punta del 91% nel 2009).

C2.1.7 SICUREZZA E PREVENZIONE DEGLI INCIDENTI

L'Azienda ha adottato una procedura operativa di gestione e controllo delle emergenze, che individua le potenziali emergenze ambientali derivanti dalle attività svolte nel sito, definisce le modalità di intervento, procedure e responsabilità per il controllo operativo delle condizioni derivanti dalle emergenze.

C2.1.8 CONFRONTO CON LE MIGLIORI TECNICHE DISPONIBILI

Il riferimento ufficiale per l'individuazione delle Migliori Tecniche Disponibili (di seguito MTD) e/o BAT per il settore è costituito dal BREF (Best Available Techniques Reference

Document) di agosto 2006 presente all'indirizzo internet "eippcb.jrc.es" già approvato dalla Commissione Europea (revisione prevista nel 2014).

Di seguito il confronto effettuato dal gestore:

MTD H.1	Applicabilità all'impianto	Prestazioni conseguibili secondo L.G. o Bref	Prestazioni conseguite nell'impianto	Applicazioni conseguite nell'impianto-Note
MTD VALIDE PER TUTTI I SETTORI PRODUTTIVI				
1	Si	Attivare un preciso programma di gestione ambientale (EMAS, ISO 14001 o aziendale ma basato sugli stessi principi dei modelli citati)	Miglioramento continuo delle prestazioni ambientali	L'azienda attualmente adotta un SGA interno e valuterà la possibilità di aderire a una certificazione ISO 14001 o registrazione EMAS.
2	Si	Attivare un corrispondente programma di addestramento e sensibilizzazione del personale	Acquisizione della consapevolezza dei dipendenti sulla rilevanza e importanza di un sistema di gestione ambientale SGA.	Un programma di formazione è già implementato in azienda e prevede momenti di formazione relativi alla sicurezza/qualità /ambiente
3	Si	Utilizzare un programma di manutenzione stabilito.	Prevenzione di incidenti con conseguenti riduzione degli impatti ambientali	In stabilimento è implementato un programma prefissato di manutenzione ordinaria che considera tutti i macchinari presenti

MTD H.1	Applicabilità all'impianto	Prestazioni conseguibili secondo L.G. o Bref	Prestazioni conseguite nell'impianto	Applicazioni conseguite nell'impianto-Note
MTD VALIDE PER TUTTI I SETTORI PRODUTTIVI				
4	Si	Riduzione degli scarti e delle emissioni in fase di ricevimento delle materie prime e dei materiali	Riduzione del rumore esterno e delle emissioni in atmosfera	I camion che caricano e scaricano devono spegnere il motore in pesa, durante le fasi di carico e scarico, e procedere a passo d'uomo.
7	Si	Riduzione dei consumi di acqua - Riduzione del prelievo dall'esterno. Impianto di raffreddamento a torri evaporative	Minore utilizzo di acqua di pozzo	è presente un sistema raffreddamento a torri evaporative a ciclo chiuso
8	Si	Riduzione dei consumi di acqua - Riutilizzo delle acque di raffreddamento e delle acque delle pompe da vuoto	Minore utilizzo di acqua	Le acque di raffreddamento vengono interamente riutilizzate grazie alle torri di raffreddamento.
9	Si	Riduzione dei consumi di acqua - Eliminazione dei rubinetti a scorrimento e manutenzione di guarnizioni di tenuta in rubinetteria, servizi igienici, ecc.	Ottimizzazione nei consumi della risorsa idrica.	Esiste un controllo di manutenzione delle tubature, dei punti di prelievo e delle rubinetterie dei servizi igienici.
10	Si	Riduzione dei consumi di acqua – Impiego di idropulitrici a pressione	Minore consumo di energia elettrica e acqua a perdere.	Vengono utilizzate le idropulitrici a media pressione per la pulizia delle pavimentazione, macchine e attrezzature.
11	Si	Riduzione dei consumi di acqua - Applicare agli ugelli dell'acqua comandi a pistola	Minore consumo di energia acqua a perdere.	Vengono utilizzate per la pulizia delle pavimentazione, macchine e attrezzature.
12	Si	Riduzione dei consumi di acqua – Prima pulizia a secco degli impianti e applicazione alle caditoie sui pavimenti trappole amovibili per la separazione dei solidi	Riduzione dei consumi idrici .	Nella detersione e sanificazione di impianti e attrezzature sono utilizzate schiume alcaline e/o al cloro attivo. In tutti i reparti di produzione sono inserite delle trappole nelle caditoie dei pavimenti.
13	Si	Riduzione dei consumi di acqua - Progettazione e costruzione dei veicoli e delle attrezzature di carico e scarico in modo che siano facilmente pulibili	Riduzione dei consumi idrici .	Tutte le apparecchiature sono progettate e costruite per facilitare questa operazione

14	Si	Riduzione dei consumi di acqua - Riutilizzo delle acque provenienti dai depuratori per operazioni nelle quali non sia previsto l'uso di acqua potabile	Riduzione dei consumi idrici .	È stato reso operativo il per il riutilizzo dell'acque provenienti dal depuratore per le operazioni di scarico e prima pulizia delle materie prime
15	Si	Riduzione dei consumi energetici. Miglioramento del rendimento delle centrali termiche	Riduzione dei consumi energetici.	La centrale termica ha complessivamente un rendimento >90%.

MTD H.1	Applicabilità all'impianto	Prestazioni conseguibili secondo LG. o Bref	Prestazioni conseguite nell'impianto	Applicazioni conseguite nell'impianto-Note
MTD VALIDE PER TUTTI I SETTORI PRODUTTIVI				
16	Si	Riduzione dei consumi energetici. Coibentazioni delle tubazioni di trasporto di fluidi caldi e freddi	Riduzione dei consumi energetici	Tutte le tubazioni con fluidi freddi o caldi sono coibentate dove tecnologicamente consentito.
19	SI	Uso efficiente dell'energia elettrica. Impiego di motori ad alta efficienza	Ottimizzazione utilizzo energia elettrica.	La maggior parte dei motori è sotto inverter
20	Si	Uso efficiente dell'energia elettrica. Rifasamento	Ottimizzazione utilizzo energia elettrica.	Tutte le apparecchiature sono dotate di rifasatori automatici
21	No	Uso efficiente dell'energia elettrica. Installazione di contatori su ciascun comparto produttivo e/o su ciascuna macchina	No per la presenza di molte fasi comuni del processo di trasformazione	
22	Si	Controllo delle emissioni gassose Sostituire combustibili liquidi con combustibili gassosi per il funzionamento degli impianti di generazione del calore.	Riduzione emissioni in atmosfera. (SO ₂ , polveri)	L'impianto utilizza metano
23	Si	Controllo delle emissioni gassose - Controllo in continuo dei parametri della combustione e del rendimento	Monitoraggio in continuo con ottimizzazione delle prestazioni.	Sono presenti gli analizzatori dei fumi in continuo.
24	Si	Controllo delle emissioni gassose - Riduzione dei rischi di emissione in atmosfera da parte di impianti frigoriferi che utilizzano ammoniaca (NH ₃)	Riduzione di possibili immissioni in atmosfera	Adozione di un sistema di controllo e allarme(rilevatori elettronici) che segnala la presenza di fughe di ammoniaca dall'impianto .
25	No	Abbattimento polveri mediante cicloni e multicicloni	Non vi sono emissioni di polveri filtrabili .	
26	No	Abbattimento polveri mediante filtri a manica	Applicato	
27	No	Controllo del rumore - Utilizzo di un materiale multi-strato fonoassorbente per i muri interni dell'impianto	L'edificio è stato costruito in più fasi , l'ultima risale inizia anni ottanta, tali materiali non erano utilizzati.	
28	Si	Controllo del rumore - Muri esterni costruiti con materiale amorfo ad alta densità.	Riduzione emissioni sonore	L'edificio della nuova centrale termica è stato costruito con materiali fonoassorbenti.
29	SI	Controllo del rumore - Riduzione dei livelli sonori all'interno dell'impianto	Riduzione del rumore.	Le linee che hanno un significativo impatto sul rumore interno , sono state opportunamente insonorizzate.

MTD H.1	Applicabilità all'impianto	Prestazioni conseguibili secondo LG. o Bref	Prestazioni conseguite nell'impianto	Applicazioni conseguite nell'impianto-Note
MTD VALIDE PER TUTTI I SETTORI PRODUTTIVI				
30	No	Controllo del rumore - Piantumazione di alberi (almeno due filari non allineati) nell'area circostante all'impianto	Non sono state previste attività di piantumazione alberi .	

31	No	Controllo del rumore - Riduzione del numero di finestre o utilizzo di infissi maggiormente isolanti (vetri a maggiore spessore, doppi vetri ecc..)	L'edificio è stato costruito prima degli anni 1970 e il numero delle finestre è ottimizzato.	
32	Si	Controllo del rumore altri interventi	Riduzione del rumore esterno.	Sono stati installati : - pannelli fonoassorbenti all'impianto di concentrazione FMC e M400 - una barriera antirumore su due lati delle torri di raffreddamento al fine di contenere le emissioni sonore delle pompe di rilancio. - soffianti sommerse al depuratore - aereo separatore con potenze sonore ridotte - nuovi riduttori di pressione cabina metano che hanno eliminato il rumore prodotto nella fase di riduzione
33	SI	Trattamenti di depurazione effluenti. Riduzione del carico di solidi e di colloidi al trattamento per mezzo di diverse tecniche. Prevenire la stagnazione di acqua, eliminare preventivamente i solidi sospesi attraverso l'uso di griglie, eliminare il grasso dall'acqua con appositi trattamenti meccanici, adoperare un flottatore, possibilmente con l'aggiunta di flocculanti, per l'ulteriore eliminazione dei solidi	Riduzione del carico di solidi e di colloidi .	Attività presente nel ciclo di depurazione interno all'impianto.
34	Si	Trattamenti di depurazione effluenti liquidi. Riduzione dei consumi energetici per mezzo dell'utilizzo di una sezione di equalizzazione delle acque di scarico e del corretto dimensionamento dell'impianto di trattamento stesso	Riduzione dei consumi energetici.	Attività presente nel ciclo di depurazione interno all'impianto.
35	SI	Scelta della materia grezza	Riduzione dei consumi idrici ed energetici	La materia prima agricola è accettata se risponde ai parametri dei nostri capitolati altrimenti è respinta.
36	Si	Valutazione e controllo dei rischi presentati dai prodotti chimici utilizzati nell' industria alimentare	Riduzione del rischio dall'utilizzo di agenti chimici.	Effettuata valutazione dei rischi secondo la 81 /08 da agenti chimici
37	Si	Scelta di alternative valide nell'uso dei prodotti di disinfezione	Minore impatto ambientale	Utilizzo ipoclorito di sodio in soluzione.
38	No	Scelta di alternative valide nell'uso di prodotti chelanti al fine di ridurre l'utilizzo di EDTA	Non si usa EDTA	

MTD H.1	Applicabilità all'impianto	Prestazioni conseguibili secondo LG. o Bref	Prestazioni conseguite nell'impianto	Applicazioni conseguite nell'impianto-Note
MTD VALIDE PER TUTTI I SETTORI PRODUTTIVI				
39	Si	Impiego di sistemi di lavaggio CIP	Riduzione consumi idrici	Gli impianti esempio concentratori , pastorizzatori tubo in tubo , scottatrice, ecc., sono provvisti del sistema di lavaggio CIP
40	Si	Traffico e movimentazione materiali	Minore impatto in atmosfera.	I materiali sono movimentati internamente attraverso l'impiego di carrelli elettrici e nastri automatici
41	Si	Gestione dei rifiuti - raccolta differenziata	Vedi paragrafo 10 - Elaborato tecnico n 1- AIA	
42	Si	Gestione dei rifiuti - riduzione dei	Riduzione dei rifiuti	Tutti gli imballaggi sono avviati a

		rifiuti da imballaggio anche per mezzo del loro riutilizzo o del loro riciclo	destinati allo smaltimento.	recupero.
43	Si	Gestione dei rifiuti - accordi con i fornitori	Riduzione dei rifiuti.	È interesse dell'azienda ridurre i volumi dei rifiuti da imballaggio, infatti tutti gli imballaggi secondari e terziari del fornitore vengono restituiti
44	Si	Gestione dei rifiuti - riduzione volumetrica dei rifiuti assimilabili agli urbani (RSAU) destinati allo smaltimento e degli imballaggi avviati a riciclaggio	Riduzione volumetrica dei rifiuti e dei trasporti associati.	Pressatura della plastica da imballaggio
45	Si	Gestione dei rifiuti – compattazione fanghi	Riduzione dei volumi di trasporto fanghi.	Attività presente nel ciclo di depurazione interno all'impianto.
46	Si	Suolo e acque sotterranee - gestione dei serbatoi fuori terra	Prevenzione della possibile contaminazione del suolo.	Tutti i serbatoi rientrano nel programma di manutenzione e se contengono sostanze pericolose sono dotati di bacino di contenimento
47	No	Suolo e acque sotterranee - gestione dei serbatoi interrati	Non sono presenti alla data odierna serbatoi interrati.	
48	SI	Suolo e acque sotterranee - gestione delle tubazioni	Prevenzione di sversamenti	E' previsto un piano di monitoraggio delle canalizzazione.
49	Si	Suolo e acque sotterranee - adozione di solai impermeabili	Prevenzione di sversamenti	Tutti i pavimenti delle aree di produzione sono impermeabili
50	Si	Gestione delle sostanze pericolose - buone pratiche di gestione.	Riduzione dei rischi da sversamenti e per la sicurezza sui luoghi di lavoro	Emesse specifiche istruzioni (per l'uso dei detergenti, oli lubrificanti ecc.) e distribuite al personale interessato
51	No	Trattamento arie esauste - deodorizzazione	Non esistono arie esauste maleodoranti	

MTD H.1	Applicabilità all'impianto	Prestazioni conseguibili secondo LG. o Bref	Prestazioni conseguite nell'impianto	Applicazioni conseguite nell'impianto-Note
MTD H3. CONSERVE VEGETALE				
1	Si	Minimizzare le perdite di materia grezza. Minimizzazione delle perdite di materia vegetale nelle fasi di conferimento, scarico, stoccaggio e valutazione dell'idoneità	Riduzione carico inquinanti COD in ingresso al depuratore e dei rifiuti da smaltire	Le perdite di materia prima vengono minimizzate : accettazione all'ingresso delle partite idonee da capitolato; riduzione dei tempi di stoccaggio rotazione del prodotto consegnato (FIFO) recupero del prodotto caduto a terra con destinazione riutilizzo zootecnica.
2	Si	Privilegiare i sistemi di pelatura a minor impatto ambientale	Riduzione utilizzo sostanze chimiche pericolose	Viene utilizzata pelatura a vapore e non soda
3	Si	Controllare l'efficacia dei sistemi di stoccaggio temporaneo e di confezionamento per evitare inutili perdite di prodotto	Riduzione di rifiuti da smaltire.	Esiste una procedura di controllo della conformità degli stoccaggi temporanei dei prodotti finiti e semilavorati
4	Si	Utilizzo di sistemi di raccolta meccanica al termine della lavorazione per evitare inutili perdite di prodotto	Riduzione carico inquinanti COD in ingresso al depuratore	Tutte le linee di lavorazione sono provviste di sistemi di raccolta e recupero di prodotto
5	No	Installare autoclavi di sterilizzazione con recupero di acqua calda e/o funzionanti a cestone rotante per ridurre i tempi di sterilizzazione e i consumi energetici	La trasformazione del pomodoro non richiede queste specifiche, ma adotta pastorizzatori a ciclo continuo senza dispersioni di acqua calda.	
6	Si	Installare torri evaporative per l'acqua di raffreddamento degli impianti di	Riduzione consumi idrici	Vedi reparto 16 Elaborato tecnico 1 AIA

		trattamento termico di stabilizzazione		
7	Si	Installare torri evaporative per l'acqua di raffreddamento degli impianti di abbattimento dei vapori di concentrazione	Riduzione consumi idrici	Vedi reparto 16 Elaborato tecnico 1 AIA
8	Si	Installare condensatori a superficie negli evaporatori	Riduzione consumi idrici.	Sono installati nell'evaporatore 1500 FMC e nell'evaporatore M400.

Gli indicatori di performance contenuti nel documento di riferimento, il “draft reference document on Best Available Techniques in the food, drink and milk industry”, sono riferiti al consumo di acqua, energia termica ed elettrica per unità di prodotto ed alla produzione di COD e solidi sospesi nell'acqua di scarico per unità di prodotto. L'utilizzo sinergico degli indicatori ambientali, facilita la descrizione delle prestazioni ambientali perché consente di tradurre dati grezzi in informazioni di facile comprensione.

I principali sistemi integrati di riduzione degli impatti esistenti in azienda sono:

- riduzione dei prelievi e quindi degli scarichi delle acque, altrimenti necessari, tramite degli impianti di raffreddamento a torri evaporative a circuito chiuso, sia per l'acqua di raffreddamento degli impianti di abbattimento dei vapori di concentrazione, sia per l'acqua di raffreddamento degli impianti per il trattamento termico di stabilizzazione e per la condensazione dei fluidi frigoriferi.
- riduzione dell'acqua che serve al primo lavaggio e alla veicolazione del pomodoro e quindi anche dei conseguenti scarichi idrici, grazie all'utilizzo di un sistema di ricircolo dove sono inseriti dei filtri che, filtrando l'acqua, permettono che questa venga utilizzata più volte prima di essere inviata al depuratore.
- utilizzo, dove è possibile, di idropulitrici a media pressione che riducono i consumi di acqua per i lavaggi e garantiscono una maggiore efficienza di pulizia.
- adozione di un sistema di pelatura a vapore di minor impatto ambientale che consente di evitare l'immissione di inquinanti inorganici e le variazioni di PH conseguenti all'impiego di una pelatura a soda.
- recupero di gran parte delle condense che vengono prodotte tramite delle tubazioni coibentate. In questo modo non solo si ha un risparmio di acqua demineralizzata, ma anche di energia termica, in quanto questa acqua di recupero non deve essere preriscaldata. Questo risparmio si traduce anche in una minore quantità di CO₂ immessa nell'ambiente
- adozione di un sistema di controllo ed allarme (rivelatore) che segnala la presenza di fughe di ammoniaca dall'impianto di refrigerazione. Questo per ridurre il rischio di diffusione in atmosfera di ammoniaca.
- utilizzo, per il funzionamento delle caldaie a vapore, di metano anziché olio combustibile. Questo si traduce in emissioni di SO₂ e NO_x decisamente inferiori, in quanto il metano è praticamente esente da zolfo e la temperatura di combustione è minore; i fumi prodotti hanno quindi caratteristiche decisamente più accettabili, anche in termini di CO₂ emessa.
- adozione di un impianto di sterilizzazione per la produzione di doppio concentrato in fusti, denominato flash cooler, che consente di arrivare velocemente alla temperatura di sterilizzazione mediante iniezione diretta di vapore e di raffreddare istantaneamente il prodotto sterilizzato in condizioni di vuoto; questo si traduce in un risparmio di energia elettrica e termica rispetto ai tradizionali sterilizzatori tubo in tubo, che hanno bisogno di pompe a pistoncini e di maggiori quantità di vapore per il riscaldamento del prodotto. Il sistema di raffreddamento a flash cooler consente inoltre un aumento del brix del concentrato, per cui si può estrarre ad un residuo inferiore dall'evaporatore, guadagnando ulteriormente in consumi energetici. Infine la macchina può lavorare tutta la “campagna” senza interruzioni per il lavaggio e quindi con un potenziale risparmio aggiuntivo di energia, acqua e prodotti chimici.
- presenza di un impianto di depurazione per il trattamento dei reflui prodotti dall'azienda, con conseguente riduzione del carico di inquinanti immesso nelle acque di scarico. A monte del

depuratore è presente un sistema di griglie che permette di eliminare la maggior parte dei solidi sospesi, mentre l'aggiunta di appropriati flocculanti permette un'ulteriore eliminazione dei solidi rimasti che precipitano insieme ai fanghi. La compattazione dei fanghi viene effettuata mediante l'uso di un ispessitore ad azione meccanica chiamato nastro pressa, che separa ed elimina una parte dell'acqua dai fanghi dell'impianto di depurazione. La compattazione del fango determina un minor utilizzo di energia per la movimentazione e minori emissioni in atmosfera generate dai gas di scarico dei camion che li trasportano.

- impiego, nelle vasche di ossidazione, di soffianti sommerse; questo sistema di aerazione permette di diminuire notevolmente il rumore prodotto rispetto alle tradizionali turbine di superficie, oltre ad eliminare completamente l'emissione di aerosol.
- recupero di una gran parte dei rifiuti prodotti attraverso la raccolta differenziata e destinazione ad uso zootecnico degli scarti derivati dalle lavorazioni di piselli, mais, fagiolino e dei cascami del pomodoro.

Il gestore evidenzia inoltre che :

- lo stabilimento è legato prevalentemente a delle lavorazioni di tipo stagionale, che sono a loro volta influenzate dall'andamento climatico: è frequente ad esempio la situazione in cui a causa della pioggia, si debba interrompere una lavorazione con conseguente consumo di acqua e di energia elettrica e termica per il lavaggio delle linee e degli impianti, la loro fermata e la successiva partenza quando la situazione meteorologica lo rende di nuovo possibile. Inoltre le piogge o viceversa il "troppo caldo", implicano spesso un incremento notevole degli scarti dovuti alle lavorazioni (il prodotto fresco si presenta con più difetti e aumentano gli inerti e la terra), con conseguente aumento del carico di inquinanti delle acque che giungono al depuratore e di conseguenza dei fanghi palabili; nonché dell'acqua necessaria al lavaggio dei prodotti da trasformare.

- una buona parte dei consumi di acqua, energia e prodotti chimici sono legati alla necessità di garantire una maggior sicurezza alimentare e una particolare attenzione alle operazioni di pulizia e sanificazione.

- i sistemi integrati di riduzione degli impatti sopra elencati, a fronte di un notevole risparmio di acqua, ad un significativo risparmio di energia termica e a minori immissioni nell'ambiente di gas e di rifiuti, sono tutti causa di un maggiore consumo di energia elettrica.

- il tipo di impiantistica presente in stabilimento ha caratteristiche tali da richiedere consumi di energia elettrica fissi (rigidi), che non sono direttamente proporzionali alla quantità di prodotto trasformato o confezionato; ad esempio quando per fattori climatici la produzione cala notevolmente per la mancanza della materia prima, oppure particolari esigenze del processo tecnologico obbligano a lavorare con potenzialità ridotte, la quantità di energia elettrica utilizzata rimane pressoché invariata.

- la cella frigorifera e le utenze di surgelazione richiedono di grandi quantità di energia elettrica

C2.2 PROPOSTA DEL GESTORE

L'azienda evidenzia di aver definito i seguenti principi d'azione:

- valutare, controllare e, ove possibile, minimizzare l'impatto dei processi e dei prodotti, migliorando continuamente i risultati e le performance aziendali;
- rispettare con tempestività i requisiti di legge in materia ambientale;
- adottare un sistema di gestione ambientale per prevenire, controllare e ridurre l'impatto delle attività, individuando le responsabilità, formando le persone, definendo obiettivi concreti e misurabili;
- migliorare i risultati fino a livelli corrispondenti all'applicazione delle Migliori Tecnologie Disponibili (MTD o BAT – Best Available Technology);

- definire piani di comunicazione, ascolto e dialogo con i dipendenti, i soci ed i terzi con cui l'azienda opera, nonché le istituzioni e le organizzazioni impegnate nella salvaguardia dell'ambiente, fornendo informazioni sui risultati ambientali;
- assicurarsi che questa politica sia con chiarezza percepita come parte integrante della più generale politica ambientale.

Il Gestore dell'impianto, a seguito della valutazione di inquadramento ambientale e territoriale e degli impatti esaminati conferma la situazione impiantistica proposta e che il livello tecnologico del processo produttivo è in linea con quanto previsto dalle BAT.

C3 VALUTAZIONE DELLE OPZIONI E DELL'ASSETTO IMPIANTISTICO PROPOSTI DAL GESTORE CON IDENTIFICAZIONE DELL'ASSETTO IMPIANTISTICO RISPONDENTE AI REQUISITI IPPC

L'assetto impiantistico proposto dal Gestore utilizza uno schema produttivo assodato che nel tempo si è ottimizzato anche dal punto di vista ambientale, sia per effetti indiretti di tipo economico (risparmio della gestione), che diretti (intervento delle Autorità locali).

Ciò emerge anche dalle precedenti considerazioni, che evidenziano che le tecniche utilizzate dall'Azienda nel processo produttivo figurano anche nelle Linee Guida richiamate in premessa.

- Migliori tecniche disponibili.

In merito allo stato di applicazione delle MTD non si rilevano necessità di interventi da parte del gestore e si ritiene accettabile l'assetto impiantistico e gestionale proposto.

- Materie prime e rifiuti

In riferimento a quanto dichiarato dal gestore non si rilevano necessità di interventi da parte del gestore e si ritiene accettabile l'assetto impiantistico e gestionale proposto. E' tuttavia necessaria o la realizzazione di uno zoccolo di contenimento o l'adozione di idonei bacini di contenimento per i contenitori di clorito di sodio e acido cloridrico.

- Bilancio idrico

In riferimento a quanto dichiarato dal gestore non si rilevano necessità di interventi da parte del gestore e si ritiene accettabile l'assetto impiantistico e gestionale proposto.

Si precisa, comunque, che il prelievo di acqua da pozzo costituisce un fattore che deve essere sempre tenuto in considerazione dal gestore, al fine di incentivare tutti i sistemi che ne garantiscano un minor utilizzo o comunque un uso ottimale.

Inoltre, si ritiene opportuna l'indicazione, con apposita cartellonistica o segnaletica, di tutti i punti di scarico (scarico produttivo, scarichi domestici e scarichi acque meteoriche) e dei quattro pozzi.

- Consumi energetici

In riferimento a quanto dichiarato dal gestore non si rilevano necessità di interventi da parte del gestore e si ritiene accettabile l'assetto impiantistico e gestionale proposto.

- Emissioni in atmosfera

Le emissioni convogliate sono trattate da impianti di abbattimento che, se correttamente gestiti, permettono un ampio rispetto dei limiti ad oggi vigenti.

Per quanto riguarda gli impianti termici presenti in stabilimento, in base a quanto dichiarato dal gestore risulta che:

- sono presenti impianti termici civili (caldaia decompressione metano, caldaia mensa e spogliatoi e caldaia uffici); gli impianti termici civili sono alimentati da gas naturale e la loro potenza termica nominale complessiva è inferiore a 3 MW, per cui non si rende necessario autorizzare espressamente i relativi punti di emissione in atmosfera
- gli *impianti termici ad uso produttivo*, tutti alimentati da gas metano, corrispondono a bruciatori a servizio di caldaie e sono presenti **nel Quadro riassuntivo delle emissioni**

autorizzate, prescrivendo limiti di concentrazione massima per gli inquinanti tipici del processo di combustione e un autocontrollo annuale a carico del gestore.

- Protezione del suolo e delle acque sotterranee

In riferimento a quanto dichiarato dal gestore non si rilevano necessità di interventi da parte del gestore e si ritiene accettabile l'assetto impiantistico e gestionale proposto.

- Impatto acustico

La documentazione di valutazione di impatto acustico firmata da tecnico competente rappresenta un quadro accettabile in merito al disposto della legislazione vigente.

Rispetto alla situazione precedentemente autorizzata la ditta è in fase di realizzazione di una nuova linea di ricevimento, stoccaggio e lavorazione legumi e di una sala di lavorazione ingredienti per sughi. Inoltre, attualmente, viene richiesto dal mercato un concentrato di pomodoro con maggiore tenore di acqua, 8-12 °Bx (Brix : grado di concentrazione degli zuccheri nel prodotto finito) contro i 28 ° Bx richiesti in passato, determinando nelle ultime campagne del pomodoro un funzionamento a regime ridotto del concentratore con conseguente minore emissione acustica.

L'azienda, nella documentazione presentata a completamento della domanda di rinnovo, ha redatto una valutazione di impatto acustico, datata 19/03/2013, nella quale si verifica la compatibilità con la classificazione acustica comunale contenuta nella relazione illustrativa proposta all'interno del "Quadro conoscitivo – Piano Strutturale Comunale" del 15/11/2008. Ad oggi tale strumento non è vigente in quanto non approvato né adottato secondo l'iter normativo indicato dalla Legge quadro sull'inquinamento acustico n.447/95, ma può rappresentare una valida ipotesi della futura classificazione acustica del comune di Ravarino.

Conseguentemente tale situazione colloca l'azienda nella condizione normativa transitoria indicata al comma 1 dell'art.8 del D.P.C.M. 14/11/97, per la quale è previsto il rispetto dei seguenti limiti:

- valori limite di immissione assoluti 70 dBA in periodo Diurno e 60 dBA in periodo Notturno, corrispondenti alla voce "Tutto il territorio nazionale" di cui alla Tabella dell'art.6 del D.P.C.M. 01/03/91;
- valori limite di immissione differenziale (5dBA in periodo Diurno e 3dBA in periodo Notturno).

Nel merito si fa presente che l'art. 8 del D.P.C.M. 14/11/97 non cita direttamente il limite differenziale, ma varie circolari ministeriali e sentenze hanno riconosciuto la sua applicazione anche nel regime transitorio previsto dallo stesso articolo. A tale proposito si cita la Circolare 06/09/2004 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM) secondo cui *"il mancato richiamo nell'art. 8 ai limiti differenziali non vale quindi ad escludere la loro applicabilità poiché il richiamo al solo primo comma dell'art. 6 è operato in funzione della determinazione di quali limiti assoluti siano da considerare in relazione alla protezione del territorio"* e la sentenza del 22 aprile 2013 n. 302. del TAR EMILIA-ROMAGNA - BOLOGNA, SEZ. II, con la quale si è riconosciuta l'applicabilità del limite differenziale anche in assenza *"dei piani di zonizzazione acustica, essendo la previa approvazione di detta pianificazione necessaria solo riguardo ai c.d. limiti acustici "assoluti" (v. T.A.R. Toscana – sez. II, 24/1/2003 n. 39)"*.

Pertanto l'azienda ad oggi deve rispettare i seguenti limiti:

Limite di immissione assoluto			Limite di immissione differenziale	
Zonizzazione	Diurno (dBA) (6.00-22.00)	Notturno (dBA) (22.00-6.00)	Diurno (dBA) (6.00-22.00)	Notturno (dBA) (22.00-6.00)
<i>Tutto il territorio nazionale</i>	70	60	5	3

Nel merito invece della compatibilità acustica dello stabilimento con la classificazione acustica comunale proposta nel “Quadro conoscitivo – piano strutturale comunale” ad oggi non ancora vigente, la ditta sarebbe tenuta al rispetto dei seguenti limiti:

Zonizzazione acustica e limiti

Limite di zona			Limite differenziale	
<i>Classe</i>	<i>Diurno (dBA) (6.00-22.00)</i>	<i>Notturmo (dBA) (22.00-6.00)</i>	<i>Diurno (dBA) (6.00-22.00)</i>	<i>Notturmo (dBA) (22.00-6.00)</i>
<i>V</i>	70	60	5	3
<i>III</i>	60	55		
<i>II</i>	55	45		

Nel caso in cui, nel corso di validità della presente autorizzazione, venisse adottata e approvata la zonizzazione acustica comunale, si dovranno applicare i nuovi limiti vigenti dettati dalla stessa, che potrebbero non coincidere con la proposta contenuta nel Quadro conoscitivo del PSC utilizzata in sede di valutazione di compatibilità acustica.

In ogni modo, sia che questi coincidano o no con la proposta presa a riferimento, l'adeguamento ai nuovi limiti potrà avvenire nei tempi previsti ai sensi della Legge n°447/1995 (L.R.15 art.9 : *entro 6 mesi dalla approvazione della classificazione acustica verifica e presentazione del Piano di risanamento con modalità e tempi di attuazione. Tempo 24 mesi prorogabili su richiesta in altri 18 mesi*).

Nella valutazione di impatto acustico del 19/03/2013 vengono identificate le principali sorgenti sonore individuate negli impianti in funzione durante le diverse campagne di lavorazione: produzione pomodoro, lavorazione legumi, lavorazione prugne, rilavorazione bottiglie e tubetti.

Per i nuovi impianti al momento non funzionanti, sono stati utilizzati in forma previsionale i dati acustici forniti dai costruttori; per gli altri, sono stati riportati i risultati dei monitoraggi acustici eseguiti durante lo svolgimento delle diverse campagne.

I punti ricettore presso i quali sono state le valutazioni corrispondono in generale a quelli indicati nelle precedenti relazioni di impatto acustico e sono individuati in parte all'interno e all'esterno dell'area aziendale e in parte in prossimità di ricettori abitativi prossimi all'azienda. Dalla relazione di impatto acustico si evince che i livelli di rumore residuo presso i ricettori abitativi sono dell'ordine di 41,5 - 38 dBA in periodo diurno e di 38 – 35 dBA in periodo notturno; infatti le abitazioni sono collocate in prossimità di un territorio rurale caratterizzato da un basso rumore di fondo.

I livelli di rumore ambientale prodotti, ad eccezione della campagna del pomodoro, rispettano i limiti di immissione assoluti della proposta classificazione acustica, peraltro inferiori ai limiti del D.P.C.M. 1/3/91.

Solo nel corso della campagna lavorazione pomodoro si evidenziano in due punti, non corrispondenti a ricettori abitativi, valori superiori al limite di immissione assoluto indicato dal D.P.C.M. 1/3/91. A tale riguardo l'azienda si riserva di ripetere le misure durante la campagna del pomodoro 2013 al fine di verificare la riduzione di livelli sonori dovuti al diverso funzionamento concentratore.

Nella medesima relazione acustica non vengono effettuate verifiche del limite di immissione differenziale, ritenendo di poter considerare l'impianto “a ciclo produttivo esistente”.

A tale riguardo, si ribadisce quanto già espresso in sede di Conferenza dei Servizi e negli incontri svolti con l'azienda: la esenzione dal rispetto del limite di immissione differenziale è previsto dal DM 11/12/96 esclusivamente per gli impianti *“a ciclo produttivo continuo esistenti”* che alla data di entrata in vigore del decreto rispettavano i limiti di immissione assoluti e che avevano eseguito in tal senso la comunicazione prevista dello stesso DM (art. 4 comma 5).

Viceversa, il rispetto del criterio differenziale diventa condizione necessaria per la “concessione” degli impianti a ciclo continuo realizzati successivamente al 19/03/1997.

Si ritiene pertanto necessario che a seguito del monitoraggio acustico condotto durante la campagna pomodoro 2013, sia svolta una valutazione, coerente con la relazione acustica presentata in sede di rinnovo, nella quale :

1. si verifichi il rispetto dei valori limite assoluti previsti dal D.P.C.M. 1/3/91,
2. si verifichi la congruità con i limiti di immissione assoluti indicati nella proposta classificazione acustica comunale,
3. sia svolta **per tutte le diverse campagne di lavorazione**, una valutazione del rispetto del limite di immissione differenziale nei punti ricettori individuati prossimi ad abitazioni, in particolare P3, P2, P2/1, P5/1.

Nel caso la valutazione di cui al punto 3. evidenziasse presso le residenze valori di differenziale significativamente superiori ai valori limite e tali da rendere verosimile il possibile superamento all'interno delle abitazioni, l'azienda dovrà presentare un piano di risanamento acustico, corredato di cronoprogramma, da attuarsi anche per step prima del prossimo rinnovo A.I.A.

Ciò premesso, non sono emerse durante l'istruttoria né criticità elevate né particolari effetti cross-media che richiedano l'esame di configurazioni impiantistiche alternative a quella proposta dal gestore.

Aggiornamento agosto 2018.

Il gestore ha già adempiuto a quanto sopra richiesto; inoltre, in risposta ai rilievi emersi in sede di visita ispettiva programmata 2017 ha comunicato contestualmente alla presentazione del report annuale 2018:

- di avere spostato all'esterno due macchine passatrici dall'interno dello stabilimento alla zona esterna lato Sud Ovest su platea in cemento, verificando con misure l'impatto acustico;
- una planimetria aggiornata del sistema fognario interno;
- la cessazione dell'utilizzo del serbatoio fuori terra di gasolio per passaggio a muletti elettrici;
- la conservazione delle sostanze pericolose in appositi armadi;
- l'utilizzo del serbatoio fuori terra precedentemente destinato a contenere gasolio e bonificato allo stoccaggio del cloruro di alluminio.

Aggiornamento agosto 2019.

Il gestore nel maggio 2019 ha comunicato la sostituzione per manutenzione straordinaria della caldaia “Mariotti” con una “Bono Energia spa” da 14MW (E1) e l'installazione di una nuova pelatrice termofisica per la lavorazione industriale del pomodoro collocata in parallelo a quella già esistente per lavorare e trasformare contemporaneamente pomodoro convenzionale e biologico in polpa mantenendo completamente separati i due prodotti, scarti compresi. La nuova pelatrice sarà inserita dopo il nastro cernita per ottemperare alla fase di scottatura.

- **Vista la documentazione presentata e i risultati dell'istruttoria della scrivente Agenzia, si conclude che l'assetto impiantistico proposto (di cui alle planimetrie e alla documentazione depositate agli atti presso questa Agenzia) risulta accettabile, rispondente ai requisiti IPPC e compatibile con il territorio d'insediamento nel rispetto delle prescrizioni di cui alla successiva sezione D.**
- **Si attesta che i valori limite di emissione sono stati fissati nel rispetto di quanto previsto dall'art. 29-sexies, comma 4-bis, lettera a) del D.Lgs. 152/06 Parte Seconda.**

D SEZIONE DI ADEGUAMENTO E GESTIONE DELL'INSTALLAZIONE – LIMITI, PRESCRIZIONI, CONDIZIONI DI ESERCIZIO.

D1 PIANO DI ADEGUAMENTO DELL'INSTALLAZIONE E SUA CRONOLOGIA – CONDIZIONI, LIMITI E PRESCRIZIONI DA RISPETTARE FINO ALLA DATA DI COMUNICAZIONE DI FINE LAVORI DI ADEGUAMENTO

L'assetto tecnico dell'installazione non richiede adeguamenti, pertanto tutte le seguenti prescrizioni, limiti e condizioni d'esercizio devono essere rispettate dalla data di efficacia del presente atto.

D2 CONDIZIONI GENERALI PER L'ESERCIZIO DELL'INSTALLAZIONE

D2.1 finalità

1. La Ditta Conserve Italia Soc. Coop. Agricola è tenuta a rispettare i limiti, le condizioni, le prescrizioni e gli obblighi della presente sezione D. È fatto divieto contravvenire a quanto disposto dal presente atto e modificare l'installazione senza preventivo assenso di Arpae di Modena (fatti salvi i casi previsti dall'art. 29-nonies comma 1 D.Lgs. 152/06 Parte Seconda).

D2.2 comunicazioni e requisiti di notifica

1. Il gestore dell'installazione è tenuto a presentare ad **Arpae di Modena e Comune di Ravarino** **annualmente entro il 30/04** una relazione relativa all'anno solare precedente, che contenga almeno:
 - i dati relativi al piano di monitoraggio;
 - un riassunto delle variazioni impiantistiche effettuate rispetto alla situazione dell'anno precedente;
 - un commento ai dati presentati in modo da evidenziare le prestazioni ambientali dell'impresa nel tempo, valutando tra l'altro il posizionamento rispetto alle MTD (in modo sintetico, se non necessario altrimenti), nonché la conformità alle condizioni dell'autorizzazione;
 - documentazione attestante il possesso/mantenimento dell'eventuale certificazione ambientale UNI EN ISO 14001 e registrazione EMAS.

Per tali comunicazioni deve essere utilizzato lo strumento tecnico reso disponibile in accordo con la Regione Emilia Romagna.

Si ricorda che a questo proposito si applicano le **sanzioni previste dall'art. 29-quattordices comma 8 del D.Lgs. 152/06 Parte Seconda.**

2. Il gestore deve **comunicare preventivamente le modifiche progettate dell'installazione** (come definite dall'articolo 5, comma 1, lettera l) del D.Lgs. 152/06 Parte Seconda) ad Arpae di Modena e Comune di Ravarino. Tali modifiche saranno valutate da Arpae di Modena ai sensi dell'art. 29-nonies del D.Lgs. 152/06 Parte Seconda. Arpae di Modena, ove lo ritenga necessario, aggiorna l'autorizzazione integrata ambientale o le relative condizioni, ovvero, se rileva che le modifiche progettate sono sostanziali ai sensi dell'articolo 5, comma 1, lettera l-bis) del D.Lgs. 152/06 Parte Seconda, ne dà notizia al gestore entro sessanta giorni dal ricevimento della comunicazione ai fini degli adempimenti di cui al comma 2.

Decorso tale termine, il gestore può procedere alla realizzazione delle modifiche comunicate. Nel caso in cui le modifiche progettate, ad avviso del gestore o a seguito della comunicazione di cui sopra, risultino sostanziali, il gestore deve inviare ad Arpae di Modena una nuova domanda di autorizzazione.

3. Il gestore, esclusi i casi di cui al precedente punto 2, **informa Arpae di Modena** in merito ad **ogni nuova istanza presentata dall'installazione** ai sensi della normativa in materia di *prevenzione dai rischi di incidente rilevante*, ai sensi della normativa in materia di *valutazione di impatto ambientale* o ai sensi della normativa in *materia urbanistica*. La comunicazione, da effettuare prima di realizzare gli interventi, dovrà contenere l'indicazione degli elementi in base ai quali il gestore ritiene che gli interventi previsti non comportino né effetti sull'ambiente, né contrasto con le prescrizioni esplicitamente già fissate nell'AIA.
4. Ai sensi dell'art. 29-decies, il gestore è tenuto ad informare **immediatamente** Arpae di Modena e i Comuni interessati in caso di violazioni delle condizioni di autorizzazione, adottando nel contempo le misure necessarie a ripristinare nel più breve tempo possibile la conformità.
5. Ai sensi dell'art. 29-undecies, in caso di incidenti o eventi imprevisi che incidano in modo significativo sull'ambiente, il gestore è tenuto ad informare **immediatamente** Arpae di Modena; inoltre è tenuto ad adottare **immediatamente** le misure per limitare le conseguenze ambientali e prevenire ulteriori eventuali incidenti o eventi imprevisi, informandone Arpae di Modena.
6. Alla luce dell'entrata in vigore del D.Lgs. 46/2014, recepimento della Direttiva 2010/75/UE, e in particolare dell'art. 29-sexies comma 6-bis del D.Lgs. 152/06, nelle more di ulteriori indicazioni da parte del Ministero o di altri organi competenti, si rende necessaria l'**integrazione del Piano di Monitoraggio** programmando **specifici controlli sulle acque sotterranee e sul suolo** secondo le frequenze definite dal succitato decreto (almeno ogni cinque anni per le acque sotterranee ed almeno ogni dieci anni per il suolo). Si chiede pertanto al gestore di **trasmettere ad Arpae di Modena entro il 31/10/2018 una proposta di monitoraggio** in tal senso. A seguito della valutazione della proposta di monitoraggio ricevuta e del parere del Servizio Territoriale di Arpae di Modena, l'Autorità competente effettuerà un aggiornamento d'ufficio dell'AIA.
In merito a tale obbligo, si ricorda che il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, nella circolare del 17/06/2015, ha disposto che la *validazione della pre-relazione di riferimento potrà costituire una valutazione sistematica del rischio di contaminazione utile a fissare diverse modalità o più ampie frequenze per i controlli delle acque sotterranee e del suolo*. Pertanto, qualora l'Azienda intenda proporre diverse modalità o più ampie frequenze per i controlli delle acque sotterranee e del suolo, dovrà provvedere a presentare **istanza volontaria di validazione della pre-relazione di riferimento** (sotto forma di domanda di modifica non sostanziale dell'AIA).
7. Il gestore è tenuto ad aggiornare la documentazione relativa alla "verifica di sussistenza dell'obbligo di presentazione della relazione di riferimento" di cui all'art. 29-ter comma 1 lettera *m*) del D.Lgs. 152/06 Parte Seconda (presentata in sede di invio del report annuale relativo all'anno 2014) ogni qual volta intervengano modifiche relative alle sostanze pericolose usate, prodotte o rilasciate dall'installazione in oggetto, al ciclo produttivo e ai relativi presidi di tutela di suolo e acque sotterranee.

D2.3 raccolta dati ed informazioni

1. Il gestore deve provvedere a raccogliere i dati come richiesto nel Piano di Monitoraggio riportato nella relativa sezione.
A tale fine, il gestore dovrà dotarsi di specifici registri cartacei e/o elettronici per la registrazione dei dati, così come indicato nella successiva sezione D3.

D2.4 emissioni in atmosfera

1. Il quadro complessivo delle emissioni autorizzate e dei limiti da rispettare è il seguente.

I valori limite di emissione si applicano ai periodi di normale funzionamento dell'impianto, intesi come i periodi in cui l'impianto è in funzione con esclusione dei periodi di avviamento e di arresto e dei periodi in cui si verificano anomalie o guasti tali da non permettere il rispetto dei valori stessi. Il gestore è comunque tenuto ad adottare tutte le precauzioni opportune per ridurre al minimo le emissioni durante le fasi di avviamento e di arresto.

Caratteristiche delle emissioni e del sistema di depurazione Concentrazione massima ammessa di inquinanti	Metodo di campionamento e analisi	PUNTO DI EMISSIONE E1 CALDAIA (generatore a 14MW)	PUNTO DI EMISSIONE E2 CALDAIA (generatore b 8,370 MW)	PUNTO DI EMISSIONE E3 SFIATO VAPORE COLLETTORE SCARICO SPURGHII GENERATORI	PUNTO DI EMISSIONE E4 SFIATO SERTBATOIO ACQUA ALIMENTAZIONE
Data prevista di messa a regime	-	a regime	a regime	a regime	a regime
Portata massima (Nmc/h)	UNI 10169	24.600	12.250	---	---
Altezza minima (m)	-	14	15	---	---
Durata (h/g)	-	24	24	---	---
Materiale Particellare (mg/Nmc)	UNI EN 13284-1	5	5	---	---
SOX (come SO2) (mg/Nmc)	ISTISAN 98/2 (DM 25/08/00 all.1) UNI 10393 ; UNI EN 14791 Analizzatori automatici (celle elettrochimiche, UV, IR, FTIR)	35	35	---	---
NOX (come NO2) (mg/Nmc)	ISTISAN 98/2 (DM 25/08/00 all.1) UNI 10878 ; UNI EN 14792 Analizzatori automatici (celle elettrochimiche, UV, IR, FTIR)	250	250	---	---
Impianto di depurazione	-	---	---	---	---
Frequenza Autocontrollo	-	Annuale (NOX)	Annuale (NOX)	---	---

Caratteristiche delle emissioni e del sistema di depurazione Concentrazione massima ammessa di inquinanti	Metodo di campionamento e analisi	PUNTO DI EMISSIONE E8 ZONA STERILIZZAZION E BOTTIGLIE	PUNTO DI EMISSIONE E11 CALDAIA (generatore 13,950MW)	PUNTO DI EMISSIONE E12 ASPIRAZIONE FUMI SALDATURA	PUNTO DI EMISSIONE E13 TAGLIO AL PLASMA
Data prevista di messa a regime	-	a regime	a regime	a regime	a regime
Portata massima (Nmc/h)	UNI 10169	6.000	18.720	3.780	1.800
Altezza minima (m)	-	11	15	8,20	7,40
Durata (h/g)	-	24	24	0,5	0,5
Materiale Particellare (mg/Nmc)	UNI EN 13284-1	---	5	---	10
SOX (come SO2) (mg/Nmc)	ISTISAN 98/2 (DM 25/08/00 all.1) UNI 10393 ; UNI EN 14791 Analizzatori automatici (celle elettrochimiche, UV, IR, FTIR)	---	35	---	---
Gas di combustione (CO)	UNI EN 15058 ; UNI EN 14789 Analizzatori automatici (celle elettrochimiche, UV, IR, FTIR, ossido di zirconio)	---	---	---	5
NOX (come NO2) (mg/Nmc)	ISTISAN 98/2 (DM 25/08/00 all.1) UNI 10878 ; UNI EN 14792 Analizzatori automatici (celle elettrochimiche, UV,	---	250	---	20

	IR, FTIR)				
Impianto di depurazione	-	---	---	---	Filtro a Tessuto
Frequenza Autocontrollo	-	---	Annuale (NOX)	---	Annuale

Caratteristiche delle emissioni e del sistema di depurazione Concentrazione massima ammessa di inquinanti	Metodo di campionamento e analisi	PUNTO DI EMISSIONE E15 LAVORAZIONE LEGUMI	PUNTO DI EMISSIONE E16 ASPIRAZIONE CUCINA	PUNTO DI EMISSIONE E17 SALA DI LAVORAZIONE E PREPARAZIONE SUGHI	PUNTO DI EMISSIONE E18 IMBOTTIGLIAMENTO
Data prevista di messa a regime	-	A regime	a regime	a regime	a regime
Portata massima (Nmc/h)	UNI 10169	30.000	---	4000	1300
Altezza minima (m)	-	10.5	10	10	10
Durata (h/g)	-	16	24	24	24
Materiale Particellare (mg/Nmc)	UNI EN 13284-1	20	---	---	---
Impianto di depurazione	-	Filtro a tessuto	---	---	---
Frequenza Autocontrollo	-	Annuale	---	---	---

Caratteristiche delle emissioni e del sistema di depurazione Concentrazione massima ammessa di inquinanti	Metodo di campionamento e analisi	PUNTO DI EMISSIONE E19 SALA DI LAVORAZIONE E PREPARAZIONE SUGHI	PUNTO DI EMISSIONE E20 SCARICO VAPORE AUTOCLAVI TETRA RECARTE
Data prevista di messa a regime	-	A regime	A regime
Portata massima (Nmc/h)	UNI 10169	-	-
Altezza minima (m)	-	10	10
Durata (h/g)	-	24	24
Impianto di depurazione	-	--	---
Frequenza Autocontrollo	-	---	---

PRESCRIZIONI RELATIVE AI METODI DI PRELIEVO ED ANALISI

2. Il gestore dell'installazione è tenuto ad attrezzare e rendere accessibili e campionabili le emissioni oggetto della autorizzazione, per le quali sono fissati limiti di inquinanti e autocontrolli periodici, sulla base delle normative tecniche e delle normative vigenti sulla sicurezza ed igiene del lavoro. In particolare, devono essere soddisfatti i requisiti di seguito riportati:

- Punto di prelievo: attrezzatura e collocazione (riferimento metodi UNI 10169 – UNI EN 13284-1)

Ogni emissione elencata in Autorizzazione deve essere numerata ed identificata univocamente con scritta indelebile in prossimità del punto di emissione.

I punti di misura/campionamento devono essere collocati in tratti rettilinei di condotto a sezione regolare (circolare o rettangolare), preferibilmente verticali, lontano da ostacoli, curve o qualsiasi discontinuità che possa influenzare il moto dell'effluente. Per garantire la condizione di stazionarietà e uniformità necessaria all'esecuzione delle misure e campionamenti, la collocazione del punto di prelievo deve rispettare le condizioni imposte dalle norme tecniche di riferimento UNI 10169 e UNI EN 13284-1; le citate norme tecniche prevedono che le condizioni di stazionarietà e uniformità siano comunque garantite quando il punto di prelievo è collocato **almeno 5 diametri idraulici a valle ed almeno 2 diametri idraulici a monte di qualsiasi discontinuità; nel caso di sfogo diretto in atmosfera dopo il punto di prelievo, il tratto rettilineo finale deve essere di almeno 5 diametri idraulici.**

Il rispetto dei requisiti di stazionarietà e uniformità, necessari all'esecuzione delle misure e campionamenti, può essere ottenuto anche ricorrendo alle soluzioni previste dalla norma UNI 10169 (ad esempio: piastre forate, deflettori, correttori di flusso, ecc). È facoltà dell'Arpa di Modena richiedere eventuali modifiche del punto di prelievo scelto qualora in fase di misura se ne riscontri l'inadeguatezza.

In funzione delle dimensioni del condotto devono essere previsti uno o più punti di prelievo come stabilito nella tabella seguente:

Condotti circolari		Condotti rettangolari	
Diametro (metri)	n° punti prelievo	Lato minore (metri)	N° punti prelievo
fino a 1 m	1	fino a 0,5 m	1 al centro del lato
da 1 m a 2 m	2 (posizionati a 90°)	da 0,5 m a 1 m	2 al centro dei segmenti uguali in cui è suddiviso il lato
superiore a 2 m	3 (posizionati a 60°)	superiore a 1 m	3

Ogni punto di prelievo deve essere attrezzato con **bocchettone di diametro interno almeno da 3 pollici filettato internamente** passo gas e deve sporgere per circa 50 mm dalla parete. I punti di prelievo devono essere collocati preferibilmente ad almeno 1 m di altezza rispetto al piano di calpestio della postazione di lavoro.

- **Accessibilità dei punti di prelievo**

I sistemi di accesso degli operatori ai punti di prelievo e misura devono garantire il rispetto delle norme previste in materia di sicurezza ed igiene del lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/08 e successive modifiche. L'azienda dovrà fornire tutte le informazioni sui pericoli e rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui opererà il personale incaricato di eseguire prelievi e misure alle emissioni. L'azienda deve garantire l'adeguatezza di coperture, postazioni e piattaforme di lavoro e altri piani di transito sopraelevati, in relazione al carico massimo sopportabile. **Le scale di accesso e la relativa postazione di lavoro devono consentire il trasporto e la manovra della strumentazione di prelievo e misura.**

Il percorso di accesso alle postazioni di lavoro deve essere definito ed identificato nonché privo di buche, sporgenze pericolose o di materiali che ostacolino la circolazione. I lati aperti di piani di transito sopraelevati (tetti, terrazzi, passerelle, ecc) devono essere dotati di parapetti normali secondo definizioni di legge. Le zone non calpestabili devono essere interdette al transito o rese sicure mediante coperture o passerelle adeguate.

I punti di prelievo collocati in quota devono essere accessibili mediante scale fisse a gradini oppure scale fisse a pioli: non sono considerate idonee scale portatili. **Le scale fisse verticali a pioli devono essere dotate di gabbia di protezione** con maglie di dimensioni adeguate ad impedire la caduta verso l'esterno. Nel caso di scale molto alte, il percorso deve essere suddiviso, mediante ripiani intermedi, in varie tratte di altezza non superiore a 8-9 metri circa. Qualora si renda necessario il sollevamento di attrezzature al punto di prelievo, per i punti collocati in quota e raggiungibili mediante scale fisse verticali a pioli, la ditta deve mettere a disposizione degli operatori le seguenti strutture:

Quota superiore a 5 m	sistema manuale di sollevamento delle apparecchiature utilizzate per i controlli (es: carrucola con fune idonea) provvisto di idoneo sistema di blocco
Quota superiore a 15 m	sistema di sollevamento elettrico (argano o verricello) provvisto di sistema frenante

La postazione di lavoro deve avere dimensioni, caratteristiche di resistenza e protezione verso il vuoto tali da garantire il normale movimento delle persone in condizioni di sicurezza. In particolare le piattaforme di lavoro devono essere dotate di: parapetto normale su tutti i lati, piano di calpestio orizzontale ed antisdrucciolo e possibilmente protezione contro gli agenti atmosferici; le prese elettriche per il funzionamento degli strumenti di campionamento devono essere collocate nelle immediate vicinanze del punto di campionamento. Per punti di prelievo collocati ad altezze non superiori a 5 m, possono essere utilizzati ponti a torre su ruote dotati di parapetto normale su tutti i lati o altri idonei dispositivi di sollevamento rispondenti ai requisiti previsti dalle normative in materia di prevenzione dagli infortuni e igiene del lavoro. I punti di prelievo devono comunque essere raggiungibili mediante sistemi e/o attrezzature che garantiscano equivalenti condizioni di sicurezza.

- **Limiti di emissione ed incertezza delle misurazioni**

I valori limite di emissione espressi in concentrazione sono stabiliti con riferimento al funzionamento dell'impianto nelle condizioni di esercizio più gravose e si intendono stabiliti come media oraria. Per la verifica di conformità ai limiti di emissione si dovrà quindi far riferimento a misurazioni o campionamenti della durata pari ad un periodo temporale di un'ora di funzionamento dell'impianto produttivo nelle condizioni di esercizio più gravose.

Ai fini del rispetto dei valori limite autorizzati, i risultati analitici dei controlli/autocontrolli eseguiti devono riportare indicazione del metodo utilizzato e dell'incertezza della misurazione al 95% di probabilità, così come descritta e documentata nel metodo stesso. Qualora nel metodo utilizzato non sia esplicitamente documentata l'entità dell'incertezza di misura, essa può essere valutata sperimentalmente in prossimità del valore limite di emissione e non deve essere generalmente superiore al valore indicato nelle norme tecniche (Manuale Unichim n. 158/1988 "Strategie di campionamento e criteri di valutazione delle emissioni" e Rapporto ISTISAN 91/41 "Criteri generali per il controllo delle emissioni") che indicano per metodi di campionamento e analisi di tipo manuale un'incertezza pari al 30% del risultato e per metodi automatici un'incertezza pari al 10% del risultato. Sono fatte salve valutazioni su metodi di campionamento ed analisi caratterizzati da incertezze di entità maggiore preventivamente esposte/discusse con Arpae di Modena.

Il risultato di un controllo è da considerare superiore al valore limite autorizzato quando l'estremo inferiore dell'intervallo di confidenza della misura (cioè l'intervallo corrispondente a "Risultato Misurazione $\pm$ Incertezza di Misura") risulta superiore al valore limite autorizzato.

- **Metodi di campionamento e misura**

Per la verifica dei valori limite di emissione con metodi di misura manuali devono essere utilizzati:

- metodi UNI EN / UNI / UNICHIM,
- metodi normati e/o ufficiali,
- altri metodi solo se preventivamente concordati con Arpae di Modena.

I metodi ritenuti idonei alla determinazione delle portate degli effluenti e delle concentrazioni degli inquinanti per i quali sono stabiliti limiti di emissione sono riportati nel Quadro Riassuntivo delle Emissioni; altri metodi possono essere ammessi solo se preventivamente concordati con l'Arpae di Modena. Per gli inquinanti riportati, potranno inoltre essere utilizzati gli ulteriori metodi indicati dall'ente di normazione come sostitutivi dei metodi riportati in tabella, nonché altri metodi emessi da UNI specificatamente per le misure in emissione da sorgente fissa dello stesso inquinante.

3. La Ditta deve comunicare la data di **messa in esercizio** degli impianti nuovi o modificati **almeno 15 giorni prima** a mezzo di PEC o lettera raccomandata a/r o fax ad Arpae di Modena e Comune di Ravarino. Tra la data di messa in esercizio e quella di messa a regime non possono intercorrere più di 60 giorni.
4. La Ditta deve comunicare a mezzo di PEC o lettera raccomandata a/r o fax ad Arpae di Modena e Comune di Ravarino **entro i 30 giorni successivi alla data di messa a regime** degli impianti nuovi o modificati, **i dati relativi alle emissioni ovvero i risultati delle analisi che attestano il rispetto dei valori limite, effettuate nelle condizioni di esercizio più gravose.**
5. Nel caso non risultasse possibile procedere alla messa in esercizio degli impianti **entro due anni dalla data di autorizzazione degli stessi**, la Ditta dovrà comunicare preventivamente ad Arpae e Comune le ragioni del ritardo, indicando i tempi previsti per la loro attivazione.

PRESCRIZIONI RELATIVE AGLI IMPIANTI DI ABBATTIMENTO

6. Ogni interruzione del normale funzionamento degli impianti di abbattimento (manutenzione ordinaria o straordinaria, guasti, malfunzionamenti, interruzione del funzionamento dell'impianto produttivo) deve essere annotata con modalità documentabili, riportanti le informazioni di cui in appendice all'Allegato VI della Parte Quinta del D.Lgs. 152/06 e devono essere conservate presso lo stabilimento, a disposizione di Arpae di Modena, per almeno cinque anni. Nel caso in cui gli impianti di abbattimento siano dotati di sistemi di controllo del loro funzionamento con registrazione in continuo, tale registrazione può essere sostituita (completa di tutte le informazioni previste) da:
 - annotazioni effettuate sul tracciato di registrazione, in caso di registratore grafico (rullino cartaceo);
 - stampa della registrazione, in caso di registratore elettronico (sistema informatizzato).
7. I filtri a tessuto, a maniche, a tasche, a cartucce o a pannelli devono essere provvisti di misuratore istantaneo di pressione differenziale.

PRESCRIZIONI RELATIVE A GUASTI E ANOMALIE

8. Qualunque anomalia di funzionamento, guasto o interruzione di esercizio degli impianti tali da non garantire il rispetto dei valori limite di emissione fissati deve comportare una delle seguenti azioni:
 - l'attivazione di un eventuale depuratore di riserva, qualora l'anomalia di funzionamento, il guasto o l'interruzione di esercizio sia relativa ad un depuratore;
 - la riduzione delle attività svolte dall'impianto per il tempo necessario alla rimessa in efficienza dell'impianto stesso (fermo restando l'obbligo del gestore di procedere al ripristino funzionale dell'impianto nel più breve tempo possibile) in modo comunque da consentire il rispetto dei valori limite di emissione, verificato attraverso controllo analitico da effettuarsi nel più breve tempo possibile e da conservare a disposizione degli organi di controllo. Gli autocontrolli devono continuare con periodicità almeno settimanale, fino al ripristino delle condizioni di normale funzionamento dell'impianto o fino alla riattivazione dei sistemi di depurazione;
 - la sospensione dell'esercizio dell'impianto, fatte salve ragioni tecniche oggettivamente riscontrabili che ne impediscano la fermata immediata; in tal caso il gestore dovrà comunque fermare l'impianto **entro le 12 ore successive** al malfunzionamento.

Il gestore deve comunque **sospendere immediatamente l'esercizio dell'impianto** se l'anomalia o il guasto può determinare il superamento di valori limite di sostanze cancerogene, tossiche per la riproduzione o mutagene o di sostanze di tossicità e cumulabilità particolarmente elevate, come individuate dalla Parte II dell'Allegato I alla Parte Quinta del D.Lgs. 152/06, nonché in tutti i casi in cui si possa determinare un pericolo per la salute umana.

9. Le anomalie di funzionamento o interruzione di esercizio degli impianti (anche di depurazione) che possono determinare il mancato rispetto dei valori limite di emissione fissati devono essere comunicate (via PEC o via fax) ad Arpae di Modena **entro le 8 ore successive** al verificarsi dell'evento stesso, indicando:
- il tipo di azione intrapresa;
 - l'attività collegata;
 - data e ora presunta di ripristino del normale funzionamento.

Il gestore deve mantenere presso l'installazione l'originale delle comunicazioni riguardanti le fermate, a disposizione di Arpae di Modena, per almeno cinque anni.

PRESCRIZIONI RELATIVE AGLI AUTOCONTROLLI

10. La data, l'orario, i risultati delle misure, il carico produttivo gravante nel corso dei prelievi dovranno essere annotati su apposito registro ("Registro degli autocontrolli") con pagine numerate, vidimate da ARPA-Modena, firmate dal responsabile dell'impianto e mantenuti a disposizione per tutta la durata della presente AIA..
11. I certificati analitici relativi agli autocontrolli e la documentazione relativa ad ogni interruzione del funzionamento degli impianti di abbattimento devono essere mantenuti presso l'Azienda a disposizione di Arpae di Modena per almeno cinque anni.
12. La periodicità degli autocontrolli individuata nel quadro riassuntivo delle emissioni e nel Piano di Monitoraggio è da intendersi riferita alla data di messa a regime dell'impianto, +/- 30 giorni.
13. Le difformità tra i valori misurati e i valori limite prescritti, accertate nei controlli di competenza del gestore, devono essere da costui specificamente comunicate ad Arpae di Modena entro 24 ore dall'accertamento. I risultati di tali controlli non possono essere utilizzati ai fini della contestazione del reato previsto dall'art. 279 comma 2 per il superamento dei valori limite di emissione.
14. Il gestore dell'installazione deve utilizzare modalità gestionali delle materie prime che permettano di minimizzare le emissioni diffuse polverulente. I mezzi che trasportano materiali polverulenti devono circolare nell'area esterna di pertinenza dello stabilimento (anche dopo lo scarico) con il vano di carico chiuso e coperto.

D2.5 emissioni in acqua e prelievo idrico

1. Il gestore dell'impianto deve mantenere in perfetta efficienza gli impianti di trattamento delle acque.
2. Tutti i contatori volumetrici devono essere mantenuti sempre funzionanti ed efficienti; eventuali avarie devono essere comunicate immediatamente in modo scritto alla Provincia di Modena e all'ARPA territorialmente competente.
3. I pozzetti di controllo devono essere sempre facilmente individuabili, nonché accessibili al fine di effettuare verifiche o prelievi di campioni.
4. sono consentiti i seguenti scarichi nel Collettore Dogaro di Levante:

Caratteristiche degli Scarichi e Concentrazione massima ammessa di inquinanti	S 1 - Scarico industriale: acque reflue originate dal processo produttivo depurate in impianto di trattamento biologico
Recettore	Acqua superficiale : Collettore Dogaro di Levante
Portata allo scarico mc/anno	Massimo 530.000 m ³ /anno Lettura mensile contatore volumetrico allo scarico finale del depuratore
Limiti da rispettare norma di riferimento	tabella 3 Allegato 5 alla Parte Terza Dlgs 152/06 -scarichi in acque superficiali-
Parametri da ricercare Per autocontrollo (mg/litro)	I parametri caratteristici saranno pH, solidi sospesi totali, solidi sedimentabili, COD, BOD ₅ , azoto ammoniacale, azoto nitrico, azoto nitroso, Fosforo, Cloruri, potassio e arsenico

Impianto di depurazione	Impianto di depurazione di tipo biologico a fanghi attivi
Frequenza autocontrollo	Effettuato da laboratorio INTERNO : ricerca COD, Fosforo, azoto ammoniacale, azoto nitrico, azoto nitroso con frequenza Giornaliera nella fase prod. Pomodoro e settimanale durante le trasformazioni piselli, mais, fagiolino, spinacio e bieta Effettuato da laboratorio ESTERNO abilitato: almeno tre controlli all'anno dal pozzetto di campionamento posto immediatamente a monte dello scarico in acque superficiali per la ricerca di pH, solidi sospesi totali, solidi sedimentabili, COD, BOD ₅ , azoto ammoniacale, azoto nitrico, azoto nitroso, Fosforo, Cloruri, solfati, potassio, arsenico Almeno due campionamenti nel periodo luglio – agosto – settembre *

* i due campionamenti effettuati nel periodo luglio – agosto – settembre, dovranno essere rappresentativi della campagna del pomodoro e di altre lavorazioni effettuate nel periodo, che dovranno essere specificate. In occasione di tali campionamenti si dovranno effettuare, tenendo conto dei tempi di ritenzione dell'impianto, anche campionamenti ed analisi sui reflui a monte del sistema di depurazione, al fine di documentare l'efficienza dell'impianto stesso sul COD, Fosforo, azoto ammoniacale, azoto nitrico, azoto nitroso.

- il gestore deve utilizzare i metodi di campionamento ed analisi previsti dal punto “4 Metodi di campionamento ed analisi” dell'allegato 5 alla Parte Terza del D.Lgs.152/06.
- le acque di prima pioggia raccolte in entrambe le vasche (“reflui industriali”) dovranno essere recapitate nella pubblica fognatura delle acque nere e non in quella delle acque bianche;
- i pozzetti di controllo dovranno essere facilmente individuabili con numerazione e mantenuti accessibili;
- gli scarichi domestici in pubblica fognatura sono sempre ammessi purchè vengano rispettate le condizioni riportate sul regolamento delle pubbliche fognature.

D2.6 emissioni nel suolo

- Il gestore nell'ambito dei propri controlli produttivi, deve monitorare lo stato di conservazione di tutte le strutture e sistemi di contenimento di qualsiasi deposito (materie prime, rifiuti, vasche degli impianti di depurazione, vasche per acque destinate al recupero, ecc), mantenendoli sempre in condizioni di perfetta efficienza, onde evitare contaminazioni del suolo.

D2.7 emissioni sonore

Il gestore deve:

- intervenire prontamente qualora il deterioramento o la rottura di impianti o parti di essi provochino un evidente inquinamento acustico;
- provvedere ad effettuare una nuova previsione/valutazione di impatto acustico nel caso di modifiche all'impianto che lo richiedano;
- rispettare i seguenti limiti:

Limite di immissione assoluto			Limiti di immissione differenziale	
<i>Zonizzazione</i>	<i>Diurno (dBA) (6.00-22.00)</i>	<i>Notturmo (dBA) (22.00-6.00)</i>	<i>Diurno (dBA) (6.00-22.00)</i>	<i>Notturmo (dBA) (22.00-6.00)</i>
<i>Tutto il territorio nazionale</i>	70	60	5	3

Si precisa che quando sarà vigente la classificazione acustica comunale proposta nel “Quadro conoscitivo – piano strutturale comunale”, la ditta dovrà rispettare i seguenti limiti:

Limite di zona			Limite differenziale	
<i>Classe</i>	<i>Diurno (dBA) (6.00-22.00)</i>	<i>Notturmo (dBA) (22.00-6.00)</i>	<i>Diurno (dBA) (6.00-22.00)</i>	<i>Notturmo (dBA) (22.00-6.00)</i>
<i>V</i>	70	60	5	3

<i>III</i>	60	55		
<i>II</i>	55	45		

Pertanto, nel caso in cui, nel corso di validità della presente autorizzazione, venisse adottata e approvata la zonizzazione acustica comunale, si dovranno applicare i nuovi limiti vigenti dettati dalla stessa, che potrebbero non coincidere con la proposta contenuta nel Quadro conoscitivo del PSC utilizzata in sede di valutazione di compatibilità acustica.

- utilizzare i seguenti punti di misura per effettuare gli autocontrolli delle proprie emissioni rumorose:

Punto di misura*	Ricettori
R2	Abitazione fronte civ 357 via San Rocco (non abitata)
R4	Abitazione civ 1012 via Canaletto
R5	Abitazione lato sud via Canaletto
R6	Abitazioni civ 749-691-705 via Canaletto
R7	Abitazione lato sud via Canaletto
Polisportiva 1	Polisportiva
Polisportiva 2	Polisportiva
Parcheggio	Parcheggio via San Rocco

* i punti di misura potranno essere integrati o modificati, in caso di presenza futura di ricettori sensibili più vicini alle sorgenti.

D2.8 gestione dei rifiuti

1. È consentito lo stoccaggio di rifiuti prodotti durante il ciclo di fabbricazione sia all'interno dei locali dello stabilimento che all'esterno (area cortiliva), purché collocati negli appositi contenitori e gestiti con le adeguate modalità. In particolare, dovranno essere evitati sversamenti di rifiuti e percolamenti al di fuori dei contenitori. Sono ammesse aree di deposito non pavimentate solo per i rifiuti che non danno luogo a percolazione e dilavamenti.
2. I rifiuti liquidi (compresi quelli a matrice oleosa) devono essere contenuti nelle apposite vasche a tenuta o, qualora stoccati in cisterne fuori terra o fusti, deve essere previsto un bacino di contenimento adeguatamente dimensionato.
3. Allo scopo di rendere nota durante il deposito temporaneo la natura e la pericolosità dei rifiuti, i recipienti, fissi o mobili, devono essere opportunamente identificati con descrizione del rifiuto e/o relativo codice CER e l'eventuale caratteristica di pericolosità (es. irritante, corrosivo, cancerogeno, ecc).
4. Non è in nessun caso consentito lo smaltimento di rifiuti tramite interrimento.
5. l'utilizzo dei fanghi di depurazione in agricoltura è ammesso alle condizioni e prescrizioni contenute nell'Allegato II alla presente AIA.

D2.9 energia

1. Il gestore, attraverso gli strumenti gestionali in suo possesso, deve utilizzare in modo ottimale l'energia, anche in riferimento ai range stabiliti nelle MTD.

D2.10 preparazione all'emergenza

1. In caso di emergenza ambientale dovranno essere seguite le modalità e le indicazioni riportate nelle procedure operative già definite dalla Ditta.

2. In caso di emergenza ambientale, il gestore deve immediatamente provvedere agli interventi di primo contenimento del danno, informando dell'accaduto quanto prima Arpae di Modena telefonicamente e mezzo fax. Successivamente, il gestore deve effettuare gli opportuni interventi di bonifica.

D2.11 sospensione attività e gestione del fine vita dell'installazione

1. Qualora il gestore ritenesse di sospendere la propria attività produttiva, dovrà comunicarlo con congruo anticipo tramite PEC o raccomandata a/o o fax ad Arpae di Modena e Comune di Ravarino. Dalla data di tale comunicazione potranno essere sospesi gli autocontrolli prescritti all'Azienda, ma il gestore dovrà comunque assicurare che l'installazione rispetti le condizioni minime di tutela ambientale. Arpae di Modena provvederà comunque ad effettuare la propria visita ispettiva programmata con la cadenza prevista dal Piano di Monitoraggio e Controllo in essere, al fine della verifica dello stato dei luoghi, dello stoccaggio di materie prime e rifiuti, ecc.
2. Qualora il gestore decida di cessare l'attività, deve preventivamente comunicare tramite PEC o raccomandata a/r o fax ad Arpae di Modena e Comune di Ravarino la data prevista di termine dell'attività e un cronoprogramma di dismissione approfondito, relazionando sugli interventi previsti.
3. All'atto della cessazione dell'attività, il sito su cui insiste l'installazione deve essere ripristinato ai sensi della normativa vigente in materia di bonifiche e ripristino ambientale, tenendo conto delle potenziali fonti permanenti di inquinamento del terreno e degli eventi accidentali che si siano manifestati durante l'esercizio.
4. In ogni caso il gestore dovrà provvedere a:
 - lasciare il sito in sicurezza;
 - svuotare box di stoccaggio, vasche, serbatoi, contenitori, reti di raccolta acque (canalette, fognature) provvedendo ad un corretto recupero o smaltimento del contenuto;
 - rimuovere tutti i rifiuti provvedendo ad un corretto recupero o smaltimento.
5. L'esecuzione del programma di dismissione è vincolato a nulla osta scritto di Arpae di Modena, che provvederà a disporre un sopralluogo iniziale e, al termine dei lavori, un sopralluogo finale, per verificarne la corretta esecuzione.

D3 PIANO DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'INSTALLAZIONE

1. Il gestore deve attuare il presente Piano di Monitoraggio e Controllo quale parte fondamentale della presente autorizzazione, rispettando frequenza, tipologia e modalità dei diversi parametri da controllare.
2. Il gestore è tenuto a mantenere in efficienza i sistemi di misura relativi al presente Piano di Monitoraggio e Controllo, provvedendo periodicamente alla loro manutenzione e alla loro riparazione nel più breve tempo possibile.

D3.1 Attività di monitoraggio e controllo

D3.1.1. Monitoraggio e Controllo materie prime e prodotti

PARAMETRO	MISURA	FREQUENZA		REGISTRAZIONE	REPORT	
		Gestore	ARPAE		Gestore (trasmissione)	ARPAE (esame)
Ingresso materia da lavorare distinti per tipologia	procedura interna	procedura interna (almeno mensile)	Biennale	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Ingredienti, Aromi, condimenti e altre materie prime alimentari accessorie in ingresso	procedura interna	procedura interna (almeno mensile)	Biennale	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale

Prodotti in uscita distinti per tipologia	procedura interna	procedura interna (almeno mensile)	Biennale	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Sottoprodotti in uscita (Reg.CE 1069/11)	procedura interna	procedura interna (almeno mensile)	Biennale	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Ingresso gas per refrigerazione	procedura interna	procedura interna (almeno mensile)	Biennale	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Ingresso di prodotti ausiliari in stabilimento (detergenti, disinfettanti, prodotti di sanificazione, potabilizzazione, reagenti per depurazione, manutenzione ecc..)	procedura interna	procedura interna (almeno mensile)	Biennale	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Quantità di sostanze pericolose / chimiche acquistata	procedura interna	procedura interna (almeno mensile)	Biennale	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale

D3.1.2. Monitoraggio e Controllo risorse idriche

PARAMETRO		MISURA	FREQUENZA		REGISTRAZIONE	REPORT	
			GESTORE	ARPAE		Gestore (trasmissione)	ARPAE (esame)
Acqua prelevata da acquedotto	usi produttivi	Contatore volumetrico	Mensile	Biennale	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
	usi civili						
Acqua prelevata da pozzo – per usi produttivi		Contatore volumetrico	Mensile	Biennale	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Acque depurate riciclate internamente		Contatore volumetrico	Mensile	Biennale	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale

D3.1.3. Monitoraggio e Controllo energia

PARAMETRO	MISURA	FREQUENZA		REGISTRAZIONE	REPORT	
		GESTORE	ARPAE		Gestore (trasmissione)	ARPAE (esame)
Consumo energia elettrica per uso produttivo	Contatore	Mensile	Biennale	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale

D3.1.4. Monitoraggio e Controllo Consumo combustibili

PARAMETRO	MISURA	FREQUENZA		REGISTRAZIONE	REPORT	
		GESTORE	ARPAE		Gestore (trasmissione)	ARPAE (esame)
Consumo metano	Contatore	Mensile	Biennale	Elettronica / cartacea	Annuale	Biennale

D3.1.5 Monitoraggio e Controllo Emissioni in atmosfera

PARAMETRO	MISURA	FREQUENZA		REGISTRAZIONE	REPORT	
		Gestore	ARPAE		Gestore (trasmissione)	ARPAE (esame)
Portata	Autocontrollo effettuato da laboratorio esterno	Vedi D2.4.1	Biennale	Cartacea su rapporti di prova e su Registro degli Autocontrolli	Annuale	Biennale
Concentrazione degli inquinanti	Autocontrollo effettuato da laboratorio esterno	Vedi D2.4.1	Biennale	Cartacea su rapporti di prova e su Registro degli Autocontrolli	Annuale	Biennale
Δp di pressione filtri di aspirazione	Controllo visivo attraverso lettura dello strumento	Giornaliera	Biennale	-----	-----	-----

Verifica rendimento	autocontrollo	annuale per gli impianti che generano le emissioni E1, E2 ed E11	----	Elettronica e/o Cartacea	annuale	----
Controllo odori – procedure di verifica funzionalità dei sistemi di mitigazione e abbattimento (contenitori chiusi, pulizia aree di deposito esterne...)	Ispezione alle sorgenti odorigene	giornaliera	Biennale	no	Annuale	Biennale
Odori: Segnalazioni esterne/ reclami	Documenti di origine esterna	Bimestrale	Biennale	cartaceo	Annuale	Biennale

D3.1.6. Monitoraggio e Controllo Emissioni in acqua

PARAMETRO	MISURA	FREQUENZA		REGISTRAZIONE	REPORT	
		GESTORE	ARPAE		Gestore (trasmissione)	ARPAE (esame)
volume dello scarico di reflui industriali	lettura contatore volumetrico allo scarico finale del depuratore	Mensile	Biennale	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Concentrazione degli inquinanti acque reflue industriali scaricate(S1): COD, Fosforo azoto ammoniacale, azoto nitrico, azoto nitroso	verifica analitica: Autocontrollo effettuato da laboratorio interno	-Giornaliero fase prod. Pomodoro -settimanale durante le trasformazioni piselli, mais, fagiolino, spinacio e bieta	ispezione biennale, eventuale prelievo all'occorrenza	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Concentrazione degli inquinanti acque reflue industriali scaricate(S1): I parametri minimi da ricercare sono: pH, solidi sospesi totali, solidi sedimentabili, COD, BOD ₅ , azoto ammoniacale, azoto nitrico, azoto nitroso, Fosforo, Cloruri, solfati, potassio, arsenico	verifica analitica: Autocontrollo al pozzetto di campionamento posto immediatamente a monte dello scarico in acque superficiali effettuato da laboratorio esterno abilitato	Almeno Quadrimestrale *	Biennale	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale

* due campionamenti andranno effettuati nel periodo luglio – agosto – settembre; dovranno essere rappresentativi della campagna del pomodoro e di altre lavorazioni effettuate nel periodo, che dovranno essere specificate. In occasione di tali campionamenti si dovranno effettuare, tenendo conto dei tempi di ritenzione dell'impianto, anche campionamenti ed analisi sui reflui a monte del sistema di depurazione, al fine di documentare l'efficienza dell'impianto stesso sul COD, Fosforo, azoto ammoniacale, azoto nitrico, azoto nitroso.

Monitoraggio e Controllo Sistemi di depurazione acque

PARAMETRO	MISURA	FREQUENZA		REGISTRAZIONE	REPORT	
		GESTORE	ARPAE		Gestore (trasmissione)	ARPAE (esame)

Efficacia depurazione	Autocontrollo con campionamento a monte e a valle del sistema di depurazione - Valutazione parametri analitici	due campionamenti nel periodo luglio – agosto – settembre *	Biennale	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Verifica condizioni di funzionamento dell'impianto di depurazione	Controllo visivo	Giornaliera In corrispondenza delle lavorazioni di prodotto fresco Settimanale in corrispondenza di tutte le lavorazioni che non siano relative a prodotto fresco	Biennale	Registro cartaceo/elettronico degli interventi eventualmente effettuati	Annuale	Biennale
Valutazione del grado di ossigenazione del fango nel depuratore	Autocontrollo da misuratore di O2 in continuo in corrispondenza delle vasche in cui è presente Autocontrollo con misuratore di O2 mobile Autocontrollo con misuratore di O2 mobile	continuo Giornaliera In corrispondenza delle lavorazioni di prodotto fresco Settimanale in corrispondenza di tutte le lavorazioni che non siano relative a prodotto fresco	Biennale	Registro cartaceo/elettronico degli interventi eventualmente effettuati in caso di malfunzionamenti	Annuale	Biennale

* due campionamenti andranno effettuati nel periodo luglio – agosto – settembre; dovranno essere rappresentativi della campagna del pomodoro e di altre lavorazioni effettuate nel periodo, che dovranno essere specificate. In occasione di tali campionamenti si dovranno effettuare, tenendo conto dei tempi di ritenzione dell'impianto, anche campionamenti ed analisi sui reflui a monte del sistema di depurazione, al fine di documentare l'efficienza dell'impianto stesso sul COD, Fosforo, azoto ammoniacale, azoto nitrico, azoto nitroso.

D3.1.7. Monitoraggio e Controllo Emissioni sonore

PARAMETRO	MISURA	FREQUENZA		REGISTRAZIONE	REPORT	
		Gestore	ARPAE		Gestore (trasmissione)	ARPAE (esame)
gestione e manutenzione delle sorgenti fisse rumorose	no	quando necessario o semestrale	Biennale con verifica delle registrazioni	registro cartaceo/elettronico degli interventi eventualmente effettuati	Annuale	Biennale
*valutazione impatto acustico	misure fonometriche	Biennale / Annuale *	Biennale con verifica a campione delle misure se necessario	*Relazione tecnica di tecnico competente in acustica	Biennale / Annuale *	Biennale
Traffico veicolare	Registrazione ingressi/uscite	annuale	biennale	relazione	annuale (quantità/anno)	Biennale

* nel caso con la campagna pomodoro 2013, e comunque entro 31/10/2013, fosse valutato il rispetto del limite di immissione assoluto e differenziale presso i ricettori abitativi, nel corso di tutte le campagne di lavorazione. Se tale valutazione mostrasse il possibile superamento del limite di immissione assoluto e differenziale, la periodicità diventerà annuale e comunque coerente con il piano di risanamento aziendale che dovrà essere concordato con ARPAE e Amministrazione Provinciale entro il 31/12/2013

D3.1.8 Monitoraggio e Controllo Rifiuti e sottoprodotti

PARAMETRO	MISURA	FREQUENZA		REGISTRAZIONE	REPORT	
		GESTORE	ARPAE		Gestore (trasmissione)	ARPAE (esame)

Stato di conservazione contenitori – aree di deposito temporaneo dei rifiuti e dei sottoprodotti	Controllo visivo	giornaliero	Biennale	no	Annuale	Biennale
Corretta suddivisione dei rifiuti e dei sottoprodotti per tipi omogenei nelle rispettive aree / contenitori	Identificazione dei contenitori / aree e controllo visivo della separazione per tipologia	In occasione di ogni collocazione a deposito	Biennale	no	Annuale	Biennale
Quantità e tipologie di rifiuti e sottoprodotti, in deposito temporaneo e/o avviati allo smaltimento e/o al recupero	come previsto dalla norma di settore	come previsto dalla norma di settore	Biennale (verifica registro)	come previsto dalla norma di settore	Annuale	Biennale

D3.1.9 Monitoraggio e Controllo Fanghi da depurazione per l'impiego agronomico

PARAMETRO	MISURA	FREQUENZA		REGISTRAZIONE	REPORT	
		GESTORE	ARPAE		Gestore (trasmissione)	ARPAE (esame)
Analisi periodiche fanghi per utilizzo in agricoltura	Parametri previsti All.4 D.G.R. 2773/04 e 285/05	2-3/anno, distanziati di 3 mesi l'uno dall'altro. Almeno 1 durante la campagna del pomodoro	biennale	Elettronica e/o Cartacea	annuale	Biennale
Conferimenti dei fanghi per utilizzazione agronomica	Documenti amministrativi come previsto dalla norma di settore	Ad ogni conferimento	biennale	Su "Registro di Utilizzazione" Elettronica e/o Cartacea	annuale	Biennale
Scheda riassuntiva dei fanghi utilizzati	Documenti amministrativi come previsto dalla norma di settore	annuale	---	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Controllo dei suoli utilizzati per lo spandimento	Autocontrolli effettuato da laboratorio esterno	Triennale	---	Elettronica e/o Cartacea	Annuale (sintesi dei dati)	Biennale

D3.1.10 Monitoraggio e Controllo Suolo e Acque sotterranee

PARAMETRO	MISURA	FREQUENZA		REGISTRAZIONE	REPORT	
		Gestore	ARPAE		Gestore (trasmissione)	ARPAE (esame)
Verifica di integrità di vasche interrate e non e serbatoi fuori terra	Controllo visivo	mensile	Biennale	registro cartaceo/elettronico degli interventi eventualmente effettuati	annuale	Biennale
Verifica di integrità di sistemi di contenimento e di prevenzione emergenze ambientali	controllo visivo	mensile	biennale	registro cartaceo/elettronico degli interventi eventualmente effettuati	annuale	Biennale
Verifica efficienza dispositivi di intercettazione eventuali sversamenti	autocontrollo	mensile	biennale	registro cartaceo/elettronico degli interventi eventualmente effettuati	annuale	Biennale

D3.1.11 Monitoraggio e Controllo degli indicatori di performance

PARAMETRO	MISURA	MODALITA' DI CALCOLO	REGISTRAZIONE	REPORT	
				Gestore (trasmissione)	ARPAE (esame)
Resa produttiva delle singole lavorazioni	T / t	Ton prodotti alimentari in uscita/ Ton Prodotti alimentari lavorati in ingresso (Nettissimo)	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Consumo specifico di sostanze pericolose (detergenti, disinfettanti)	Kg/t	Prodotti per sanificazione utilizzati/ ton prodotti alimentari lavorati	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Consumo specifico di metano	Nmc/t	Metano consumato / ton prodotti alimentari lavorati	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Consumo specifico en. elettrica	GJ/t	Energia elettrica consumata / ton prodotti alimentari lavorati	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Consumo specifico di energia	GJ/t	Energia consumata nel ciclo produttivo (termica + elettrica) / ton prodotti alimentari lavorati	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Consumo idrico specifico	M³/t	Acque prelevata da acquedotto e pozzo per uso produttivo/ ton ton prodotti alimentari lavorati	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Fattore di ricircolo delle acque	%	Acque riciclate nel ciclo produttivo (stima) / tot.acque reflue prodotte	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Materiale di scarto in fase di ingresso materia prima	%	(Peso netto – Peso Nettissimo)/ Nettissimo	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Fattore di produzione di rifiuti non pericolosi	T / t	Quantitativo di rifiuti non pericolosi prodotti / ton prodotti alimentari lavorati	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Produzione specifica di fanghi da depurazione	T / t	Quantitativo di fanghi da depurazione / ton prodotti alimentari lavorati	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Acque reflue destinate allo scarico rispetto acque reflue consumate	%	Quantitativo annuo di acque reflue industriali scaricate / Consumo idrico industriale annuo	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Quantitativo specifico di acqua industriale scaricata	M³/t	Acque industriale scaricata / ton prodotti alimentari lavorati	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale
Fattore di emissione di inquinanti (inquinanti monitorati) scaricati	kg / 100 t	Flusso di massa di inquinante emesso annualmente allo scarico idrico/ 100 ton prodotti alimentari lavorati	Elettronica e/o Cartacea	Annuale	Biennale

D3.2 Criteri generali per il monitoraggio

1. Il gestore dell'impianto deve fornire all'organo di controllo l'assistenza necessaria per lo svolgimento delle ispezioni, il prelievo di campioni, la raccolta di informazioni e qualsiasi altra operazione inerente al controllo del rispetto delle prescrizioni imposte.
2. Il gestore è in ogni caso obbligato a realizzare tutte le opere che consentano l'esecuzione di ispezioni e campionamenti degli effluenti gassosi e liquidi, nonché prelievi di materiali vari da magazzini, depositi e stoccaggi rifiuti, mantenendo liberi ed agevolando gli accessi ai punti di prelievo.

E RACCOMANDAZIONI DI GESTIONE

Al fine di ottimizzare la gestione dell'impianto, si raccomanda al gestore quanto segue.

1. Il gestore deve comunicare insieme al report annuale di cui al precedente punto D2.2.1 eventuali informazioni che ritenga utili per la corretta interpretazione dei dati provenienti dal monitoraggio dell'impianto.
2. Qualora il risultato delle misure di alcuni parametri in sede di autocontrollo risultasse inferiore alla soglia di rilevabilità individuata dalla specifica metodica analitica, nei fogli di calcolo presenti nei report di cui al precedente punto D2.2.1, i relativi valori dovranno essere riportati indicando la metà del limite di rilevabilità stesso, dando evidenza di tale valore approssimato colorando in verde lo sfondo della relativa cella.

3. L'impianto deve essere condotto con modalità e mezzi tecnici atti ad evitare pericoli per l'ambiente e il personale addetto.
4. Nelle eventuali modifiche dell'impianto il gestore deve preferire le scelte impiantistiche che permettano di:
 - ottimizzare l'utilizzo delle risorse ambientali e dell'energia;
 - ridurre la produzione di rifiuti, soprattutto pericolosi;
 - ottimizzare i recuperi comunque intesi;
 - diminuire le emissioni in atmosfera.
5. Dovrà essere mantenuta presso l'Azienda tutta la documentazione comprovante l'avvenuta esecuzione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie eseguite sull'impianto.
6. Le fermate per manutenzione degli impianti di depurazione devono essere programmate ed eseguite in periodi di sospensione produttiva; in tale caso non si ritiene necessaria l'annotazione di cui al precedente punto D2.4.6.
7. Per essere facilmente individuabili, i pozzetti di controllo degli scarichi idrici devono essere evidenziati con apposito cartello o specifica segnalazione, riportante le medesime numerazioni/diciture delle planimetrie agli atti. In particolare si chiede l'indicazione, con apposita cartellonistica o segnaletica, di tutti i punti di scarico (scarico produttivo, scarichi domestici e scarichi acque meteoriche) e dei quattro pozzi.
8. Il gestore deve mantenere chiusi i portoni dello stabilimento durante le lavorazioni, fatte salve le normali esigenze produttive.
9. Il gestore deve verificare periodicamente lo stato di usura delle guarnizioni e/o dei supporti antivibranti dei ventilatori degli impianti di abbattimento fumi, provvedendo alla sostituzione quando necessario.
10. I materiali di scarto prodotti dallo stabilimento devono essere preferibilmente recuperati direttamente nel ciclo produttivo; qualora ciò non fosse possibile, i corrispondenti rifiuti dovranno essere consegnati a Ditte autorizzate per il loro recupero o, in subordine, il loro smaltimento.
11. Il gestore è tenuto a verificare che il soggetto a cui consegna i rifiuti sia in possesso delle necessarie autorizzazioni.
12. Qualsiasi revisione/modifica delle procedure di gestione delle emergenze ambientali deve essere comunicata ad ARPAE di Modena entro i successivi 30 giorni.

**ALLEGATO II - DITTA CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA –
STABILIMENTO DI RAVARINO - AUTORIZZAZIONE ALL'UTILIZZO DI
FANGHI DA DEPURAZIONE IN AGRICOLTURA AI SENSI DEL D.L. 99/92**

- Rif.int. N. 00708311204/107
- sede legale in Via Paolo Poggi n.11, San Lazzaro di Savena (BO)
- sede produttiva in Via San Rocco n.420, Ravarino (MO)
- trattamento e trasformazione destinati alla fabbricazione di prodotti alimentari a partire da materie prime vegetali con una capacità di produzione di prodotti finiti di oltre 300 tonnellate al giorno (valore medio su base trimestrale) (punto 6.4b all. All. VIII alla Parte Seconda del D.Lgs. 152/06)

A – PREMESSA NORMATIVA

- a. L'utilizzazione dei fanghi di depurazione in agricoltura è disciplinata dal Decreto Legislativo 99/92 recante norme concernenti la protezione dell'ambiente, in particolare, del suolo, in attuazione della Direttiva 86/278/CEE.
- b. La Legge Regionale 30 luglio 2015 n.13 assegna ad ARPAE le funzioni di istruttoria e autorizzazione ambientale prima di competenza delle singole Province.
- c. La Giunta Regionale Emilia Romagna con Deliberazione n. 2773/2004, successivamente aggiornata con Deliberazione n. 285/2005, Deliberazione n. 1801/05, Deliberazione n. 550/07 e Deliberazione 297/09 ha approvato le "Disposizioni in materia di gestione ed autorizzazione all'uso dei fanghi di depurazione in agricoltura".
- d. La Provincia di Modena con la Delibera del Consiglio n. 40 del 12/03/2008 ha approvato la variante al Piano Territoriale di Coordinamento Provinciale in attuazione del Piano di Tutela delle Acque. All'articolo 28 comma 2 punto b delle relative norme tecniche di attuazione ha stabilito che nelle zone di protezione delle acque sotterranee nel territorio di pedocollina-pianura e più precisamente nei settori di ricarica di tipo A, B, C e D di cui alle tavole 8 della cartografia è vietato lo spandimento dei fanghi di depurazione prodotti all'esterno dell'area; con la stessa Delibera è stata approvata la "Carta delle aree idonee all'utilizzazione agronomica degli effluenti zootecnici e dei fanghi di depurazione".
- e. l'articolo 41 della legge 16 novembre 2018, n. 130 "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 28 settembre 2018, n. 109, recante disposizioni urgenti per la città di Genova, la sicurezza della rete nazionale delle infrastrutture e dei trasporti, gli eventi sismici del 2016 e 2017, il lavoro e le altre emergenze", riporta inoltre "Disposizioni urgenti sulla gestione dei fanghi di depurazione" recepite nella Deliberazione della Giunta Regionale 4 Marzo 2019, n. 326 "Disposizioni urgenti in materia di utilizzo agronomico dei fanghi di depurazione".

B – SEZIONE DESCRITTIVA/INFORMATIVA

La ditta Conserve Italia Soc. Coop. Agricola ha un proprio insediamento industriale con annesso depuratore biologico da cui si originano i fanghi destinati all'utilizzazione agronomica, ubicato in Via San Rocco n.420, Ravarino (MO); il gestore è sia produttore, che utilizzatore dei fanghi stessi. Il fango suddetto è prodotto dal trattamento di acque reflue industriali provenienti da attività del settore agro-alimentare di cui all'allegato 2 della Delibera di Giunta Regionale n. 2773/04 e successive modifiche e integrazioni.

Le analisi dei terreni delle zone omogenee autorizzate all'uso dei fanghi sono in corso di validità e sono conformi ai valori limite indicati nell'allegato 3 della Delibera di Giunta Regionale n. 2773/04 e successive modifiche e integrazioni.

I terreni disponibili per lo spandimento dei fanghi sotto elencati sono complessivamente ha 397,04423 ha in zona non vulnerabile e potranno essere utilizzati solo con un'analisi in corso di validità;

C - SEZIONE PRESCRITTIVA

- si autorizza la ditta Conserve Italia Soc. Coop. Agricola all'utilizzo in agricoltura dei fanghi di depurazione biologica provenienti dal proprio impianto di trattamento dei reflui industriali ubicato in Via San Rocco n.420, Ravarino (MO);
- l'autorizzazione all'utilizzo in agricoltura dei fanghi di depurazione biologica in agricoltura ha la medesima validità della presente AIA e ne deve esserne richiesto il rinnovo assieme alla stessa, pena la revoca;
- l'autorizzazione è vincolata alle prescrizioni tecniche contenute nel Decreto Legislativo 99/92 e nelle Delibere di Giunta Regionale n. 2773/04, n. 285/05, n. 1801/05, n. 550/07, n. 297/09 e n. 326/19, in particolare:
 1. Conserve Italia Soc. Coop. Agricola in qualità di titolare dell'impianto di depurazione ad attività stagionale deve eseguire annualmente durante il periodo di funzionamento dell'impianto due accertamenti analitici previsti all'allegato 4 della Delibera di Giunta Regionale n. 2773/04 come modificata dalla DGR n. 326/19 e n. 285/05 distanziati di 3 mesi l'uno dall'altro; qualora nessuno dei due accertamenti analitici richiesti ricada nel periodo di estrazione dei fanghi prodotti durante la lavorazione del pomodoro la ditta dovrà procedere ad effettuarne un terzo; i rapporti di prova derivanti dagli accertamenti analitici devono essere trasmessi ad ARPAE di Modena;
 2. è vietato applicare sul suolo fanghi di depurazione palabili e non palabili nei seguenti casi:
 - a. nel periodo compreso tra il **1 novembre e la fine di febbraio**;
 - b. sulle superfici non interessate dall'attività agricola;
 - c. nelle zone di divieto previste dalla cartografia delle aree idonee allo spandimento dei liquami zootecnici e dei fanghi biologici approvata con la Delibera di Giunta Provinciale n. 40 del 12/03/2008;
 - d. nelle zone di rispetto alla captazione di acque ad uso umano di cui all'art. 94 del Decreto Legislativo n.152 del 03/04/2006;
 - e. a meno di 10 metri di distanza dalle sponde dei corsi d'acqua superficiali come definiti al paragrafo II - lettera m) della Delibera di Giunta Provinciale 2773/04, dai laghi e invasi/ bacini anche artificiali;
 - f. a meno di 30 metri di distanza dall'inizio dell'arenile per le acque marino-costiere, salmastre e lacuali;
 - g. a meno di 100 metri dal perimetro di centro abitato indicato dagli strumenti di pianificazione urbanistica locale, escluse le case sparse e gli insediamenti produttivi isolati;
 - h. in terreni allagati o saturi d'acqua, gelati, innevati, soggetti ad esondazioni o inondazioni naturali, acquitrinosi o con falda acquifera affiorante, comprese le zone in fascia A del Piano Stralcio per l'Assetto Idrogeologico - P.A.I. - dell'Autorità di bacino del fiume Po;
 - i. in terreni con pendenze medie maggiori del 20%;
 - l. in terreni con pH minore di 5;
 - m. in terreni con Capacità di Scambio Cationico minore di 8 meq/100g;
 - n. sui suoli aventi una dotazione naturale di sostanza organica superiore al 5%;

- o. in presenza di colture ad esclusione dei casi previsti al paragrafo IX della Delibera di Giunta Regionale 2773/04 come modificata dalla DGR n. 326/19;
 - p. qualora al momento dell'impiego in agricoltura superino i valori limite per le concentrazioni di metalli pesanti e altri parametri fissati nell'allegato 4 della Delibera di Giunta Regionale n. 2773/04 come modificata dalla DGR n. 326/19 e n. 285/05;
 - q. qualora la concentrazione di uno o più metalli pesanti nel suolo superi, in dotazione o a motivo dell'impiego dei fanghi, i valori limite fissati dall'allegato 3 della Delibera di Giunta Regionale n. 2773/04 come modificata dalla DGR n. 326/19;
 - r. qualora fanghi contenenti cromo siano utilizzati sui suoli il cui potere ossidante, determinato secondo i metodi previsti dal paragrafo XVII della Delibera di Giunta Regionale 2773/04 come modificata dalla DGR n. 326/19, possa produrre una quantità di cromo esavalente uguale o superiore a 1 micro-mole;
3. è vietato applicare sul suolo fanghi di depurazione non palabili nei seguenti casi:
 - a. su terreni con pendenza media superiore al 10%, salvo deroghe previste in presenza di sistemazioni idraulico-agrarie e di fasce di vegetazione in grado di svolgere un'azione "tampone" dei fenomeni di lisciviazione dei nutrienti dovuti al dilavamento superficiale;
 - b. nei terreni di golena aperta e chiusa;
 - c. sui seminativi prima di 15 giorni dalla semina fatto salvo che si distribuiscano i fanghi non palabili con sistemi ad iniezione diretta nel suolo su terreni coltivati a graminacee e foraggiere poliennali nel periodo primaverile e dopo gli sfalci;
 4. è fatto divieto di accumulo dei fanghi su terreno agricolo, salvo che non rientri strettamente nelle operazioni connesse alla fase di applicazione degli stessi al terreno; in ogni caso, tale accumulo non può superare le 48 ore e comunque entro le successive 24 ore si deve provvedere all'interramento dei fanghi;
 5. l'impiego dei fanghi di depurazione non è consentito sui terreni utilizzati per la distribuzione degli effluenti zootecnici ad esclusione dei fanghi provenienti da impianti di depurazione che trattano reflui industriali del settore agroalimentare così come individuati all'allegato 2 della deliberazione della Giunta Regionale 30/12/2004 n. 2773 e successive modifiche e integrazioni; in ogni caso, su uno stesso terreno non possono essere distribuiti nello stesso anno effluenti di allevamento e fanghi di depurazione;
 6. l'utilizzo dei fanghi potrà avvenire sui terreni di cui al sub-Allegato II.1 del presente atto, solo con analisi in corso di validità e con i vincoli, i tempi e le colture previste dal piano di distribuzione; eventuali modifiche al piano di distribuzione dovranno essere segnalate in fase di notifica;
 7. le analisi dei terreni hanno validità triennale dalla data riportata sul referto analitico, qualora l'analisi di un terreno scada nel periodo di durata del presente atto è da intendersi automaticamente sospesa la possibilità di utilizzare fanghi su tale superficie fino alla data di presentazione di un nuovo referto analitico, valido e conforme, all'ARPAE di Modena;
 8. il gestore **entro il 31 Dicembre di ogni anno** deve presentare all'ARPAE di Modena un **Piano di Distribuzione Annuale dei fanghi a consuntivo ed uno a preventivo**. I piani di distribuzione dovranno contenere i riferimenti ai terreni utilizzati, i tempi, i quantitativi, le tipologie e le modalità di utilizzazione dei fanghi in rapporto alle esigenze delle colture ed agli ordinamenti culturali in atto e previsti secondo quanto previsto nell'allegato 5 della Delibera di Giunta Regionale 2773/04 come modificata dalla DGR n. 326/19;

9. il Piano di Distribuzione a consuntivo dovrà contenere oltre a quanto già stabilito al punto 8:
 - a. una breve *relazione agronomica* che evidenzi le produzioni vegetali ottenute sui terreni interessati allo spandimento dei fanghi e la loro collocazione, nonché, lo stato della copertura vegetale nei terreni coltivati a graminacee foraggiere poliennali;
 - b. un *bilancio dei fanghi* che preveda la produzione annuale, la giacenza negli stoccaggi a inizio e fine anno, il fango distribuito agronomicamente ed il fango smaltito con altre modalità;
10. il gestore **entro la fine di febbraio di ogni anno** deve presentare all'ARPAE di Modena la scheda riassuntiva annuale dei fanghi utilizzati nell'anno solare precedente, utilizzando le tabelle riportate nell'appendice 1 della Delibera di Giunta Regionale n. 2773/2004 come modificata dalla DGR n. 326/19;
11. la quantità massima di fango utilizzabile dovrà rispettare i limiti agronomici e ambientali indicati dall'allegato 5 della Delibera di Giunta Regionale 2773/04 come modificata dalla DGR n. 326/19;
17. il gestore prima dell'utilizzo dei fanghi dovrà effettuare un'analisi secondo il protocollo previsto dall'allegato 4 della Delibera di Giunta Regionale n. 2773/04 come modificata dalla DGR n. 326/19 e D.G.R. n. 285/05 allegando i risultati alla notifica;
18. ai sensi dell'articolo 9 del Decreto Legislativo 99/92 almeno dieci giorni lavorativi effettivi prima dell'inizio delle operazioni di applicazione dei fanghi sul suolo, il titolare dell'autorizzazione dovrà **notificare** mediante PEC all'ARPAE di Modena ed al Comune di Competenza interessato l'attività di utilizzazione del fango stesso;
19. successivamente alla notifica e comunque con almeno 2 giorni lavorativi di anticipo rispetto all'inizio delle operazioni di utilizzo del fango, il gestore deve inviare una comunicazione a mezzo PEC o fax, all'ARPAE di Modena;
20. il gestore è tenuto ad istituire un registro di utilizzazione, con pagine numerate progressivamente e timbrate dall'ARPAE di Modena, sulla base del modello riportato all'appendice 3 della Delibera di Giunta Regionale 2773/04 come modificata dalla DGR n. 326/19, da conservare presso la sede legale;
21. il gestore ha l'obbligo di comunicare all'ARPAE di Modena ogni variazione rispetto a quanto dichiarato nella domanda e nelle relative integrazioni utilizzate per il rilascio della presente autorizzazione;
22. l'ARPAE di Modena nel corso della validità dell'autorizzazione, a seguito di verifiche o controlli effettuati, può richiedere che l'utilizzatore svolga un programma straordinario di controllo dei suoli indicando le zone omogenee, l'ettaro o gli ettari da campionare all'interno della zona omogenea e le procedure di campionamento. Le procedure di campionamento che l'ARPAE di Modena potrà richiedere saranno quelle indicate all'allegato 5 della Delibera di Giunta Regionale n. 2773/04, oppure, quelle previste dai Metodi ufficiali di analisi chimica del suolo di cui al Decreto Ministeriale 13 settembre 1999.

Il presente Allegato II comprende n. 1 sub-allegato: Allegato II.1- ELENCO DEI TERRENI

IL TECNICO ESPERTO P.O.
SERVIZIO AUTORIZZAZIONI E CONCESSIONI
ARPAE DI MODENA
dr. Richard Ferrari

Originale firmato elettronicamente secondo le norme vigenti.

da sottoscrivere in caso di stampa

La presente copia, composta di n. 9 fogli, è conforme all'originale firmato digitalmente.

Data Firma

ALLEGATO TERRENI

zona omogenea	Comune	foglio	particella	Superficie catastale (ha)	Superficie utile per spandimento (ha)		Titolo di disponibilità*
					In zona non vulnerabile	In zona vulnerabile	
A	Finale Emilia	61	11	5,58	5,0000	0,0000	3
B	Finale Emilia	61	12	5,66	5,0000	0,0000	3
C	Modena	15	170	5,89	5,0000	0,0000	3
D	Modena	15	168	3,28	3,0000	0,0000	3
E	Modena	15	55	5,27	5,0000	0,0000	3
F	Modena	15	56	8,009	3,2000	0,0000	3
F	Modena	15	57	0,981	0,5600	0,0000	3
F	Modena	15	58	1,9165	1,7900	0,0000	3
G	Modena	15	56	8,009	4,5100	0,0000	3
G	Modena	15	57	0,981	0,4000	0,0000	3
H	Modena	16	22	5,2	5,0000	0,0000	3
I	Camposanto	13	54	0,162	0,1500	0,0000	3
I	Camposanto	13	56	5,1469	4,6100	0,0000	3
I	Camposanto	13	280	0,01333	0,1200	0,0000	3
L	Camposanto	13	76	0,637	0,4700	0,0000	3
L	Camposanto	13	78	0,3964	0,3900	0,0000	3
L	Camposanto	13	95	0,74	0,7400	0,0000	3
L	Camposanto	13	96	0,771	0,7700	0,0000	3
L	Camposanto	13	97	3,196	3,1900	0,0000	3
M	Camposanto	21	372	1,4252	1,4200	0,0000	3
M	Camposanto	21	373	3,6292	3,6200	0,0000	3
M	Camposanto	14	92	1,7227	0,6300	0,0000	3
N	Camposanto	14	36	5,6714	5,6700	0,0000	3
N	Camposanto	14	91	0,5891	0,5800	0,0000	3
N	Camposanto	14	92	1,7227	1,0800	0,0000	3
AB	Finale Emilia	63	54	20,2	4,7200	0,0000	3
AC	Finale Emilia	63	54	20,2	6,9400	0,0000	3
AC	Finale Emilia	63	13	1,7227	0,0900	0,0000	3
AC	Finale Emilia	63	18	0,0927	0,0800	0,0000	3
AD	Finale Emilia	63	54	20,2	6,3000	0,0000	3

AE	Finale Emilia	70	1	0,8536	0,8500	0,0000	3
AE	Finale Emilia	70	4	15,351	5,3500	0,0000	3
AF	Finale Emilia	70	5	0,2643	0,2600	0,0000	3
AF	Finale Emilia	70	6	0,904	0,2900	0,0000	3
AF	Finale Emilia	70	4	15,351	5,1800	0,0000	3
AG	Finale Emilia	70	10	1,1127	1,1100	0,0000	3
AG	Finale Emilia	70	6	0,904	0,5900	0,0000	3
AG	Finale Emilia	70	4	15,351	1,2300	0,0000	3
AG	Finale Emilia	70	53	9,12	3,0600	0,0000	3
AH	Finale Emilia	70	4	15,351	3,4400	0,0000	3
AH	Finale Emilia	70	53	9,12	1,3700	0,0000	3
AI	Finale Emilia	70	53	9,12	4,7000	0,0000	3
AI	Finale Emilia	70	52	0,6353	0,6300	0,0000	3
AI	Finale Emilia	70	51	0,1034	0,1000	0,0000	3
X	Finale Emilia	65	66	0,3373	0,3300	0,0000	3
X	Finale Emilia	65	3	0,4237	0,4200	0,0000	3
X	Finale Emilia	65	139	14,28	3,5600	0,0000	3
Y	Finale Emilia	65	137	2,1745	2,1700	0,0000	3
Y	Finale Emilia	65	139	14,28	2,9100	0,0000	3
W	Finale Emilia	65	139	14,28	4,5300	0,0000	3
AL	Finale Emilia	35	6	4,9043	4,9000	0,0000	3
AM	Finale Emilia	35	7	22,7713	5,5700	0,0000	3
AN	Finale Emilia	35	7	22,7713	5,1700	0,0000	3
AO	Finale Emilia	35	7	22,7713	5,8300	0,0000	3
AP	Finale Emilia	35	7	22,7713	6,0400	0,0000	3
AK	Nonantola	22	22	0,6693	0,6600	0,0000	3
AK	Nonantola	22	25	3,0346	3,0300	0,0000	3
AW	Nonantola	22	68	9,5096	3,1000	0,0000	3
AA	Nonantola	22	68	9,5096	6,0000	0,0000	3

397,04423

162,4100

3*

concessione

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