

ARPAE

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

* * *

Atti amministrativi

Determinazione dirigenziale	n. DET-AMB-2020-4434 del 22/09/2020
Oggetto	A.I.A. - D.Lgs n. 152/06 e s.m.i., Parte II, Titolo III bis - Esselunga SpA - Installazione sita in Comune di Parma - Autorizzazione Integrata Ambientale n. DET-AMB-2019-6792 del 27/12/2018 e s.m.i. - Aggiornamento dell'autorizzazione per modifica non sostanziale (nuova linea produttiva reparto Bakery)
Proposta	n. PDET-AMB-2020-4569 del 22/09/2020
Struttura adottante	Servizio Autorizzazioni e Concessioni di Parma
Dirigente adottante	PAOLO MAROLI

Questo giorno ventidue SETTEMBRE 2020 presso la sede di P.le della Pace n° 1, 43121 Parma, il Responsabile della Servizio Autorizzazioni e Concessioni di Parma, PAOLO MAROLI, determina quanto segue.

IL RESPONSABILE

VISTI:

- l'incarico dirigenziale conferito con DDG 106/2018;
- la Determinazione del Responsabile dell'Area Autorizzazioni e Concessioni Ovest n. 871/2019;

RICHIAMATI:

- il D.Lgs. 3 Aprile 2006, n. 152 "Norme in materia ambientale" e s.m.i, e in particolare la Parte Seconda "procedure per la valutazione ambientale strategica (VAS), per la valutazione dell'impatto ambientale (VIA) e per l'autorizzazione integrata ambientale (AIA)";
- in particolare gli articoli n. 6, comma 12, e gli articoli: 29-bis "Individuazione e utilizzo delle migliori tecniche disponibili", n.29-ter "Domanda di A.I.A.", 29-sexies "Autorizzazione integrata ambientale" e l'art. 29-nonies "Modifica degli impianti o variazione del gestore dell'autorizzazione integrata ambientale", comma 1, che disciplina le procedure e le condizioni per il rilascio dell'Autorizzazione Integrata Ambientale (successivamente indicata con "AIA") e delle sue modifiche;
- il D.Lgs. 46/2014 e le modifiche da questo introdotte al Titolo III-bis della Parte Seconda del D.Lgs. 152/06 e s.m.i., su recepimento della Direttiva 2010/75/UE (I.E.D.);
- la L. 241/1990 e s.m.i. relativa alle norme che regolano il procedimento amministrativo;
- il D.Lgs. 183/2017 che ha apportato modifiche al Testo Unico Ambientale di cui al D.Lgs. 152/06 e s.m.i.;

VISTE:

- la Legge Regionale n. 21/2004 del 11 Ottobre 2004, come modificata dalla L.R. n.9/2015 che, nelle more del riordino istituzionale volto all'attuazione della legge 7 aprile 2014, n.56 attribuisce la competenza alle funzioni amministrative in materia di AIA alla Provincia territorialmente interessata;
- la successiva Legge Regionale 30 luglio 2015 n.13 in base alla quale le funzioni precedentemente esercitate dalla Provincia di Parma – Servizio Ambiente sono state assegnate all'Agenzia regionale per la prevenzione, l'ambiente e l'energia dell'Emilia-Romagna (Arpae) - Struttura Autorizzazioni e Concessioni di Parma operativa dal 1° gennaio 2016;

RICHIAMATI ALTRESÌ:

- il D.M. 24 Aprile 2008, e le DGR integrative n. 1913/2008, n. 155/2009 e n. 812/2009 relative alla definizione delle tariffe istruttorie dell'A.I.A.;
- la D.G.R. n. 5249 del 20/04/2012 "Attuazione della normativa IPPC - Indicazioni per i gestori degli impianti e gli Enti competenti per la trasmissione delle domande tramite i servizi del portale

regionale IPPC-AIA e l'utilizzo delle ulteriori funzionalità attivate"; la DGR n.497 del 23/04/2012 "Indirizzi per il raccordo tra il procedimento unico del SUAP e i procedimenti AIA (IPPC) e per le modalità di gestione telematica";

- la DGR n.855/2018 relativa alla procedura di verifica ambientale preliminare per verificare l'eventuale assoggettabilità a screening delle modifiche soggette ad AIA ;
- la DGR n.115 del 11 aprile 2017 con cui l'Assemblea Legislativa della Regione Emilia Romagna ha approvato il Piano Aria Integrato Regionale (PAIR2020);
- la delibera del Consiglio Provinciale n. 29 del 28/03/2007 con cui si è approvato il "Piano di Tutela e Risanamento della Qualità dell'Aria";
- la Variante al PTCP relativa all'approfondimento in materia di Tutela delle Acque approvato con delibera del Consiglio Provinciale n. 118 del 22/12/2008;

ASSUNTO CHE:

- con Determinazione Dirigenziale n. DET-AMB-2018-6792 del 27/12/2018 Arpae SAC di Parma ha rilasciato, nell'ambito del provvedimento di PAUR/VIA adottato con Delibera di Giunta Regionale n. 55 del 21/01/2019, l'Autorizzazione Integrata Ambientale alla società Esselunga S.p.A. per l'installazione sita in via della Cooperazione n. 25/a nel Comune di Parma e per lo svolgimento dell'attività IPPC classificata categoria 6.4 lettera b punto 3 dell'All.VIII alla parte II del D.Lgs. 152/06 e s.m.i.;
- che l'atto di cui sopra è stato successivamente aggiornato con i provvedimenti n. PG/2019/193772 del 18/12/2019 e n. PG/2020/91028 del 24/06/2020;

VISTA la comunicazione di modifica non sostanziale di AIA presentata dalla società Esselunga SpA tramite Portale "Osservatorio IPPC" in data 21/07/2020, acquisita con prot. PG/2020/104788 del 21/07/2020 e relativa all'inserimento, presso il reparto "Bakery", di una nuova linea produttiva di prodotti da forno finalizzata alla realizzazione di kit di cannoncini alla crema destinati alla vendita al dettaglio presso i negozi Esselunga;

VISTA ALTRESÌ la dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà del legale rappresentante di Esselunga S.p.A., Sig. Maurizio Conti, presentata nell'ambito della modifica di cui sopra, con la quale dichiara, in sintesi, che il procedimento valutativo adottato da Esselunga per la redazione della "Verifica di sussistenza dell'obbligo di presentazione della Relazione di riferimento" depositata agli atti con l'istanza di AIA 2018 risponde integralmente alle indicazioni contenute nell'Allegato 1 del nuovo DM 95/2019 (normativa di riferimento a seguito dell'annullamento del DM 272/2014) e che in merito alla modifica non sostanziale in oggetto restano integralmente valide le valutazioni e le conclusioni di detta Verifica;

ACQUISITI, a seguito di formale richiesta pareri formulata da Arpae SAC Parma:

- il parere igienico-sanitario favorevole con condizione espresso da AUSL Parma Str. Organiz. Terr. S.I.S.P. Parma con prot. 51063 del 31/08/2020 (acquisito con prot. PG/2020/124845 del 01/09/2020), allegato al presente atto quale sua parte integrante e sostanziale;
- la relazione tecnica emessa da Arpae Area Prevenzione Ambientale Ovest - Servizio Territoriale di Parma con prot. n. PG/2020/134264 del 18/09/2020, allegata al presente atto quale sua parte integrante e sostanziale, contenente il nulla osta alle modifiche proposte e il relativo aggiornamento dell'Allegato I dell'AIA vigente, ai capitoli C.1.2 "Descrizione del processo produttivo e dell'attuale assetto impiantistico", C.2.1.9 "Materie prime e preparati", D.3.7 "Emissioni in atmosfera";

RILEVATO che, a seguito di formale richiesta parere inviata da Arpae SAC di Parma con prot. PG/2020/109369 del 29/07/2020, il Comune di Parma non ha comunicato, nei termini indicati nella richiesta né nei tempi istruttori definiti dall'art. 29-nonies di cui alla Parte II del D.Lgs. 152 e s.m.i., alcun rilievo né motivo ostativo nel merito delle modifiche proposte;

RILEVATO che si sono svolte le procedure previste dalla normativa vigente;

CONSIDERATA la modifica come non sostanziale ai fini dell'A.I.A.,

tutto ciò visto, premesso e considerato,

DETERMINA

1. di **AGGIORNARE**, ai sensi dell'art. 29-nonies, comma 1 del D.Lgs. 152/06 e s.m.i, Parte II, Titolo III-bis **l'Autorizzazione Integrata Ambientale** di cui al provvedimento n. DET-AMB-2018-6792 del 27/12/2018 e s.m.i. in capo alla società Esselunga SpA relativa all'installazione sita in Comune di Parma Via della Cooperazione n. 25/a, per l'esercizio dell'attività IPPC classificata come categoria 6.4 b punto 3 dell'All. VIII D. Lgs. 152/06 e s.m.i. Parte II, ai **Capitoli C.1.2 "Descrizione del processo produttivo e dell'attuale assetto impiantistico", C.2.1.9 "Materie prime e preparati", D.3.7 "Emissioni in atmosfera"**, sulla base della modifica proposta e secondo quanto riportato nella relazione tecnica emessa da Arpae Area Prevenzione Ambientale Ovest - Servizio Territoriale di Parma con prot. n. PG/2020/134264 del 18/09/2020, allegata al presente atto quale sua parte integrante e sostanziale;
2. di **PRENDERE ATTO** della dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà del legale rappresentante di Esselunga S.p.A., richiamata in premessa, con la quale dichiara, in sintesi, che il procedimento

valutativo adottato da Esselunga per la redazione della “*Verifica di sussistenza dell’obbligo di presentazione della Relazione di riferimento*” depositata agli atti con l’istanza di AIA 2018 risponde integralmente alle indicazioni contenute nell’Allegato 1 del nuovo DM 95/2019 (normativa di riferimento a seguito dell’annullamento del DM 272/2014) e che in merito alla modifica non sostanziale in oggetto restano integralmente valide le valutazioni e le conclusioni di detta Verifica;

3. DI STABILIRE che rimanga invariata ogni altra parte del provvedimento di A.I.A. n. DET-AMB-2018-6792 del 27/12/2018 e s.m.i. sopra citato;
4. DI STABILIRE INOLTRE CHE:
 - il presente atto è comunque sempre subordinato a tutte le altre norme e regolamenti, anche regionali, più restrittivi esistenti e che dovessero intervenire in materia di gestione dei rifiuti, di tutela delle acque e di tutela ambientale, igienico sanitaria e dei lavoratori, di urbanistica, prevenzione incendi, sicurezza e tutte le altre disposizioni di pertinenza, anche non espressamente indicate nel presente atto;
 - il gestore deve rispettare le vigenti normative in materia di tutela ambientale per tutti gli aspetti e per tutte le prescrizioni e disposizioni non altrimenti regolamentate dal presente atto e dalla normativa che riguarda l’AIA;
5. DI INVIARE copia della presente Determinazione al SUAP del Comune di Parma per i seguiti di propria competenza, alla società Esselunga SpA, al Comune di Parma, ad Arpae - Area Prevenzione Ambientale Ovest sede di Parma e ad AUSL Parma S.I.P. e S.P.S.A.L. - Distretto di Parma;
6. DI PUBBLICARE il presente atto sul sito web dell’Osservatorio IPPC-AIA della Regione Emilia-Romagna;
7. DI INFORMARE CHE:
 - Arpae Emilia-Romagna Servizio Autorizzazioni e Concessioni (SAC) di Parma non si assume alcuna responsabilità a seguito di prescrizioni, indicazioni, condizioni non note formulate e rilasciate da altri Enti/Organi che potrebbero comportare interpretazioni e/o incoerenze con quanto rilasciato da Arpae Emilia-Romagna Servizio Autorizzazioni e Concessioni (SAC) di Parma;
 - Arpae SAC Parma, ove rilevi situazioni di non conformità rispetto a quanto indicato nel provvedimento di autorizzazione, procederà secondo quanto stabilito nell’atto stesso o nelle disposizioni previste dalla vigente normativa nazionale e regionale;

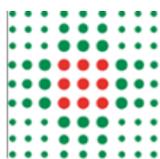
- contro il presente provvedimento è possibile ricorrere entro 60 giorni dalla ricezione dello stesso o presentare ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 giorni dalla ricezione dello stesso;
- l'Ente facente funzioni di Autorità Competente per la Regione Emilia-Romagna per questo procedimento amministrativo di AIA è Arpae SAC di Parma;
- il Responsabile di questo endoprocedimento di AIA, è la dott.ssa Beatrice Anelli di Arpae - Servizio Autorizzazioni e Concessioni (SAC) di Parma;
- è possibile esercitare il diritto di accesso agli atti della procedura di cui all'oggetto, ai sensi della Legge n. 241 del 7/08/1990 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e l'Ufficio presso il quale è possibile prendere visione degli atti è la sede di Arpae SAC di Parma, P.le della Pace, 1 – 43121 Parma.

Allegati:

- *parere AUSL Parma Str. Organiz. Terr. S.I.S.P. Parma prot. 51063 del 31/08/2020,*
- *relazione tecnica Arpae Area Prevenzione Ambientale Ovest - Servizio Territoriale di Parma prot. n. PG/2020/134264 del 18/09/2020.*

Pratica SINADOC n° 20132/2020

Il Responsabile del Servizio
Autorizzazioni e Concessioni di Parma
Paolo Maroli
(documento firmato digitalmente)



FRONTESPIZIO PROTOCOLLO GENERALE

AOO: AOOAUSLPR
REGISTRO: Protocollo generale
NUMERO: 0051063
DATA: 31/08/2020
OGGETTO: D.Lgs. n.152/06 e s.m.i., parte II, titolo III bis – L.R. 21/04/ modificata da L.R.9/2015 –Autorizzazione Integrata Ambientale – Esselunga Spa- Impianto sito in Comune di Parma , Via della Cooperazione 25/a – Comunicazione di modifica non sostanziale. Parere.

SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE DA:

Natalia Sodano

CLASSIFICAZIONI:

- [04-02-01]

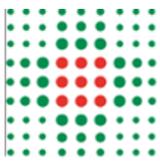
DOCUMENTI:

File	Firmato digitalmente da	Hash
PG0051063_2020_Lettera_firmata.pdf	Sodano Natalia	52E6B88A071496763B48623EC3F4F0FE0 92D204A7491F27F87D3092C06C4758A



L'originale del presente documento, redatto in formato elettronico e firmato digitalmente e' conservato a cura dell'ente produttore secondo normativa vigente.

Ai sensi dell'art. 3bis c4-bis Dlgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni ai cittadini come documenti informatici sottoscritti con firma digitale o firma elettronica avanzata ed inviare ai cittadini stessi copia analogica di tali documenti sottoscritti con firma autografa sostituita a mezzo stampa predisposta secondo le disposizioni di cui all'articolo 3 del Dlgs 39/1993.

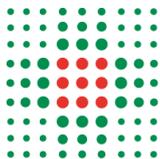


agenzia regionale per la prevenzione
dell'ambiente e l'energia sac
aopr@cert.arpa.emr.it

OGGETTO: D.Lgs. n.152/06 e s.m.i., parte II, titolo III bis – L.R. 21/04/ modificata da L.R.9/2015
–Autorizzazione Integrata Ambientale – Esselunga Spa- Impianto sito in Comune di Parma ,
Via della Cooperazione 25/a – Comunicazione di modifica non sostanziale. Parere.

Visionata la documentazione in oggetto si osserva quanto segue:

- l'AIA vigente consente l'attività di trattamento e trasformazione di materie prime vegetali e animali per la fabbricazione di prodotti alimentari, con una capacità produttiva massima pari a 140 t/giorno di prodotti finiti.
- Esselunga S.p.A. ha in programma l'introduzione presso il Reparto "Bakery" del Centro Produzioni di Parma di una nuova linea produttiva di prodotti da forno, finalizzata alla realizzazione di kit di cannoncini alla crema, pertanto si rende necessario un aggiornamento dell'AIA vigente per modifica non sostanziale.
- La nuova produzione ammonterà ad un massimo di 228 t/anno di cannoncini alla crema su 360 giorni lavorativi, ovvero circa 0,63 t/g di prodotti dolciari da forno prodotti mediamente presso lo stabilimento; questi quantitativi sono da intendersi rientranti nella capacità produttiva massima già autorizzata di 140 t/g.
- È previsto l'inserimento di n. 2 nuovi forni elettrici che determinerà l'attivazione di nuove emissioni in atmosfera, sebbene non comporteranno l'incremento o la modifica di quelle esistenti. Saranno infatti introdotti nello stabilimento produttivo n. 3 nuovi punti di emissione in atmosfera costituiti da n. 2 camini per emissione vapori di cottura a tiraggio naturale e n.1 camino per emissione a tiraggio forzato con cappa a bordo forno dei medesimi vapori di cottura in condizioni di apertura del forno; nello specifico, tali tre nuovi punti di emissione saranno così identificati:



- E96: vapori di cottura Forno rotativo 9 convogliati in atmosfera tramite camino a tiraggio naturale;
- E97: vapori di cottura Forno rotativo 10 convogliati in atmosfera tramite camino a tiraggio naturale
- E98: vapori di cottura Forni rotativi 9 e 10 aspirati tramite cappe a tiraggio forzato, poste in corrispondenza delle porte dei forni, e convogliate in atmosfera tramite un unico camino dedicato.

Il fatto che i forni siano ad alimentazione elettrica esclude la produzione di fumi di combustione, in particolare modo, non comporteranno la produzione di polveri, NOx e CO e i bilanci emissivi già valutati per il rilascio dell'AIA e i flussi emissivi annui non subiranno alcuna modifica rispetto alla situazione attuale già autorizzata.

- Per quanto riguarda la matrice "Rumore" si specifica che la modifica progettuale proposta non comporta l'inserimento di nuove sorgenti sonore significative che possano modificare l'impatto acustico dell'insediamento produttivo esistente.

Si esprime pertanto, per quanto di competenza, parere igienico-sanitario favorevole.

Cordiali saluti.

Firmato digitalmente da:
Natalia Sodano

Responsabile procedimento:
Elisa Mariani

Rif. Arpae prot. n. PG/2020/109369
del 29/07/2020

Rif. Sinadoc SAC: 20132/2020

Inviata mediante posta interna

Arpae - Area Autorizzazioni e Concessioni Ovest
SAC di Parma

Oggetto: D. Lgs. 152/06 e s.m.i. Parte Seconda Titolo III bis – L.R. 21/04 modificato da L.R. 9/2015.

Stabilimento Esselunga S.p.A. sito in Via della Cooperazione n. 25/a nel comune di Parma.

Relazione tecnica.

Vista la documentazione presentata dalla società Esselunga S.p.A., per il tramite del portale regionale IPPC, e la Vostra richiesta di parere pervenuta in data 29/07/2020, prot. PG/2020/109369 con la presente si esprime quanto di seguito riportato.

Considerato che la ditta Esselunga S.p.A. risulta autorizzata allo svolgimento di attività IPPC classificata come cat. 6.4/b dell'All. VIII Parte II del D. Lgs. 152/056 e s.m.i. "Trattamento e trasformazione di prodotti alimentari da materie prime animali ovvero da materie prime animali e vegetali che superano le soglie indicate" con A.I.A. DET-AMB-2018-6792, rilasciata da Arpae SAC in data 27/12/2018 e s.m.i.;

Tenuto conto che:

- la richiesta di modifica non sostanziale riguarda l'inserimento, presso il reparto "Bakery", di una nuova linea produttiva di prodotti da forno finalizzata alla realizzazione di kit di cannoncini alla crema destinati alla vendita al dettaglio presso i negozi Esselunga;
- la nuova produzione ammonterà ad un massimo di 228 t/anno di cannoncini alla crema;
- l'attivazione della nuova linea produttiva non comporta il superamento della capacità produttiva massima autorizzata (pari a 140 t/giorno di prodotti finiti) con DET-AMB-2018-6792 del 27/12/2018;

- saranno installati due nuovi forni rotativi elettrici “Werner & Pfleiderer” (Forno rotativo 9 e Forno rotativo 10) aventi ognuno potenzialità di targa pari a 60 kW ed entrambi dotati di cappa, a tiraggio naturale, per l’aspirazione dei vapori di cottura;
- a servizio della nuova linea produttiva saranno quindi inserite tre nuove emissioni:
 - E96 “Aspirazione vapori cottura Forno rotativo 9” - camino a tiraggio naturale
 - E97 “Aspirazione vapori cottura Forno rotativo 10” - camino a tiraggio naturale
 - E98 “Aspirazione vapori cottura forni rotativi 9 e 10” - camino a tiraggio forzato
- sarà parzialmente modificato l’elenco delle materie utilizzate in quanto, per la produzione del nuovo prodotto, alcune saranno di nuova introduzione.

Rilevato inoltre che, secondo quanto dichiarato dalla Ditta, la modifica non comporta:

- la produzione di fumi di combustione e non modifica i flussi emissivi in atmosfera attualmente autorizzati;
- nessuna nuova emissione fuggitiva e/o diffusa;
- incremento dei consumi idrici e delle emissioni idriche rispetto a quanto attualmente autorizzato dalla vigente A.I.A.;
- incremento dei consumi energetici (termici ed elettrici) rispetto a quanto attualmente autorizzato dalla vigente A.I.A.;
- la produzione e diffusione di emissioni sonore significative tali da modificare l’impatto acustico già valutato per la vigente A.I.A.;
- incremento dei quantitativi di rifiuti prodotti rispetto a quanto attualmente autorizzato nella condizione di massima produzione (140 t/giorno);
- la produzione di nuove tipologie di rifiuti;
- l’impiego o la produzione di sostanze pericolose.

Visto:

- la dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, redatto ai sensi del D.P.R. 445 del 28/12/2000, con la quale il legale rappresentante di Esselunga S.p.A., Sig. Maurizio Conti, dichiara che in merito alla modifica non sostanziale richiesta restano integralmente valide le valutazioni e le conclusioni della “Verifica di sussistenza dell’obbligo di presentazione della Relazione di riferimento” precedentemente depositata agli atti;
- la Procedura di Gestione delle modifiche “IA-PROD-08”- Gestione delle modifiche Stabilimento di Parma – Vers. 00 del 27/06/2020.

Fermo restando tutto quanto presente nell’Autorizzazione Integrata Ambientale DET-AMB-2018-6792 del

27/12/2018 con la presente si comunica che nulla osta alla modifica non sostanziale richiesta dalla ditta Esselunga S.p.A. e si trasmettono i capitoli C 1.2 “Descrizione del processo produttivo e dell’attuale assetto impiantistico”, C.2.1.9 “Materie prime e preparati”, D.3.7 “Emissioni in atmosfera” opportunamente modificati.

Le modifiche sono riportate in grassetto.

Si resta a disposizione per eventuali ulteriori chiarimenti.

Distinti saluti.

Tecnico
Michela Bianchi

Responsabile Distretto di Parma
Sara Reverberi

(Documento firmato digitalmente ai sensi vigente normativa)

C.1.2 “Descrizione del processo produttivo e dell’attuale assetto impiantistico”

L'attività produttiva è costituita dalla produzione di prodotti da forno quali prodotti a base di pane (pane morbido, tartine, schiacciata toscana, pizze), produzione dolciaria di pasticceria industriale (merendine e torte confezionate), e produzione di pasticceria fresca (pasticceria da the, torte, biscotti e **cannoncini alla crema**), produzione di pasta fresca quale pasta di semola, pasta fresca all'uovo liscia e ripiena, pasta fresca non all'uovo; trasformazione di prodotti a base di carne (ripieni per la preparazione di pasta fresca). Sono presenti inoltre un deposito autonomo dei prodotti sottoposti a regime di temperatura controllata ed altre aree logistiche (magazzini, aree di stoccaggio delle materie prime e dei prodotti finiti).

La capacità produttiva massima giornaliera di prodotti finiti è 140 tonnellate.

La capacità produttiva massima annua di prodotti finiti è di 50.400 t/anno.

La produzione della pasta fresca e dei prodotti da forno è organizzata su un ciclo di 24 ore con turni di 8 ore giornaliere.

Il turno notturno è dedicato ad alcune attività produttive ed alle operazioni di lavaggio e sanificazione delle attrezzature e dei locali.

In sintesi, il ciclo produttivo è il seguente:

Le materie prime vengono consegnate direttamente dai fornitori, tramite automezzi pesanti, e ricevute alla ribalta posta in prossimità delle due ribalte di spedizione. La banchina di scarico è refrigerata a 4°C. Una volta codificate le materie prime vengono messe a deposito in una delle tre celle a temperatura controllata oppure, per i prodotti che non devono essere sottoposti a regime di temperatura controllata, in un magazzino di stoccaggio (sempre condizionato).

Successivamente le materie prime vengono disimballate in una zona dedicata ed inviate alle zone di lavorazione tramite contenitori in plastica dotati di ruote e coperchio dove vengono cotte o lavorate. In seguito le stesse vengono inviate alle linee di dosaggio e confezionamento ed infine messe a deposito nella cella (magazzino automatico) dei prodotti confezionati.

Gli imballaggi primari vengono consegnati alla ribalta n. 4 ed una volta controllati ed identificati vengono inviati nel magazzino imballi per essere successivamente distribuiti in appositi contenitori nei punti di utilizzo delle diverse aree di lavorazione.

Gli imballaggi secondari vengono consegnati sempre alla ribalta n. 4, attraversano l'impianto di lavaggio, vengono pallettizzati ed i pallets così formati vengono inviati in apposite aree di stoccaggio (magazzini dinamici flow rail) per il prelievo secondo necessità durante la giornata di produzione. Tale processo di stoccaggio, dopo analisi delle matrici di flusso e dei percorsi e degli slots di deposito verrà automatizzato con l'impiego di carrelli automatici a guida laser.

Per i bancali (plastica/legno) è stato previsto un percorso analogo a quello degli imballaggi secondari. Anche per i pallets, in pile da 10/13, dopo analisi di flusso e dei percorsi, è prevista la movimentazione automatica con carrelli a guida laser.

Le materie prime impiegate nel processo produttivo sono principalmente le seguenti: farine, zucchero, uova, burro, lieviti, pomodoro e aromi.

Nel **Reparto Bakery** vengono prodotti pani, pizza, tartine, biscotti, crostate, torte fresche, **cannoncini alla crema**, prodotti colati/estrusi a marchio Esselunga a partire dal prelievo delle materie necessarie, preparazione dei semilavorati fino al confezionamento e stoccaggio in magazzino o in cella a +5°C.

Le fasi operative per la produzione di pani, base per pizza, pasta per pizza e tartine si può riassumere così:

- dosaggio
- impastamento
- spezzatura/laminazione
- posizionamento in stampo
- lievitazione
- cottura
- confezionamento
- stoccaggio
- spedizione

Le fasi operative per la produzione di biscotti sono: dosaggio, impastamento, formatura/collaggio, cottura, confezionamento, stoccaggio e spedizione.

Le fasi operative per la produzione di crostate, torte fresche e prodotti colati/estrusi sono: dosaggio, impastamento, formatura, cottura, confezionamento, metal detector, pallettizzazione, stoccaggio e spedizione.

Le fasi operative per la produzione di cannoncini alla crema sono:

- **formatura impasto con impastatrici a braccia tuffanti;**
- **spezzatura manuale dell'impasto in panetti del peso desiderato e successivo posizionamento degli stessi in cella;**
- **laminazione impasto (aggiunta di burro e laminazione su laminatoio per ottenimento pastello di impasto finito);**
- **formazione rotoli di pasta su laminatoio (pastello porzionato in quattro parti, laminato ed arrotolato su mattarello;**
- **formatura cannoncini con macchina cannolatrice (in questa fase si generano "cannette" da 2 cannoncini/cad);**
- **zuccheratura manuale dei cannoncini;**
- **messa in teglia e su carrello a riposo per 1 ora a temperatura ambiente;**
- **cottura in forni rotativi elettrici;**
- **raffreddamento prodotto.**

Successivamente vengono tolti i cannoncini dalle "cannette" e posizionati su vassoio che viene chiuso mediante film termoretraibile.

La produzione della crema di farcitura dei cannoncini prevede le seguenti fasi:

- preparazione e cottura della crema all'interno di pentole a ciclo chiuso, nell'area reparto crema in cui vengono eseguite altre preparazioni;
- dosaggio crema in sac a poche con dosatore a pistone;
- chiusura della sac a poche;
- confezionamento ed etichettatura del vassoio dei cannoncini prodotti comprensivo di sac a poche piena di crema di farcitura.

I prodotti finiti, costituiti dal kit di cannoncini comprensivo di sac a poche, sono destinati ai punti Esselunga S.p.A. per la successiva vendita al dettaglio.

Nel Reparto pastificio e cucina calda viene prodotta pasta fresca ripiena e non, pasta fresca di semola senza uovo a marchio Esselunga (tortellini, ravioli, tagliatelle, lasagne, trofie, orecchiette).

Le fasi del processo produttivo vanno dal prelievo delle materie prime, necessarie alla preparazione dei semilavorati, fino al confezionamento e stoccaggio in magazzino o cella a +5°C.

Le fasi operative per la preparazione della pasta fresca all'uovo non ripiena sono: dosaggio automatico di uovo liquido pastorizzato e conservato in cella a 4°C e semola di grano duro (stoccato in silos), impastamento, laminazione, pastorizzazione, essiccamento, raffreddamento, taglio, confezionamento, metal detector, incartonamento, stoccaggio in cella a +4 °C e successiva spedizione.

Le fasi operative per la preparazione della pasta fresca all'uovo ripiena sono: dosaggio, cottura e macinazione dei ripieni cotti, raffreddamento, stoccaggio ripieni, macinazione ripieni non cotti, formatura, pastorizzazione, raffreddamento, taglio, confezionamento, stoccaggio e spedizione.

Le fasi operative per la preparazione della pasta fresca di semola sono: dosaggio di acqua e semola di grano duro (stoccata in silos), impastamento, formatura, pastorizzazione, essiccamento, raffreddamento, pesatura e confezionamento, stoccaggio e spedizione.

Reparto Bakery - forni rotativi

Il reparto è adibito alla cottura dei prodotti di pasticceria e del pane di diverse pezzature.

La cottura avviene su teglie disposte su un carrello rotante, in modo che il prodotto venga lambito in modo uniforme dall'aria calda ventilata, all'interno di forni rotativi alimentati a gas metano.

Nello stesso reparto è stata inserita una nuova linea produttiva deputata alla produzione di cannoncini alla crema. La cottura dei cannoncini avviene all'interno di 2 nuovi forni rotativi elettrici aventi ognuno una potenza di targa pari a 60 kW.

C.2.1.9 Materie prime e preparati

Materie prime e preparati più significativi impiegati nel ciclo produttivo

Le materie prime e di servizio/ausiliarie più utilizzati nel ciclo produttivo sono le seguenti:

Farina debole (prov. Como)	85,85	sacchi
Farina pane	19,35	sacchi
Farina lievitati	51,3	sacchi
Farina integrale	24,9	sacchi
Farina integrale sfusa	564,6	silo
Farina debole sfusa	1152,3	silo
Farina pane	2252,1	silo
Farina lievitati sfusa	786,3	silo
Semola grossa	7,65	sacchi
Semola grano duro	4583,4	silo
Mix bauletto 3 farri	375	sacchi
Farina riso termotrattata	41,55	sacchi
Semola grossa sfusa	1833	silo
Semola grano duro	26,55	sacchi
Fumetto di mais	26,85	sacchi
Malto di frumento	2,70	sacchi
Cereal plus 50%	286,20	sacchi
Farina di patate	26,70	sacchi
Muffin mix	22,50	sacchi
Zucchero semolato sfuso	646,50	silo
Zucchero semolato	102,45	sacchi
Zucchero per decorare NH	25,65	sacchi
Zucchero a velo 3%	62,70	sacchi
Scirop Gluc Serbatoi	50,40	Pallet tan
Busta zucchero a velo	1,65	scatola
Lucido SF dorè	2,70	sacchi
Granella di zucchero grossa	8,40	scatola
Codetta colorata	0,48	sacchi

Codetta celeste	0,12	sacchi
Codetta rosa	0,13	sacchi
Miele millefiori	22,65	secchiello
Fruttosio polvere	2,29	sacchi
Destrosio monoidrato	76,35	sacchi
Burro 100%	193,50	scatola
Malto RD 50	0,60	sacchi
Semola integrale	120	Sacconi (big bag)
Burro t.q. 82%	146,25	scatola
Margarina a tre vc/b	228,6	scatola
Margarina cv/rcs	114,30	scatola
Margarina SV/3F80 non idro	6,30	scatola
Marg bisco G1	6,45	scatola
Strutto	2,85	scatola
Marmellata limone extra	48,15	tank
Marmellata arancio extra	43,95	tank
Confettura extra lamponi	83,95	secchiello
Confettura albicocche sobom	123,75	tank
Confettura albicocche crostatine	63,60	tank
Confettura more sobomar	53,25	tank
Confettura albicocche rusti	100,80	tank
Confettura prugne	27,15	tank
Confettura prugne secchielli	5,70	secchiello
Confettura ciliegie sobomar	61,65	tank
Confettura mirtilli	85,05	tank
Confettura fragole	53,70	tank
Confettura fichi	0,72	vasi in vetro

Confettura extra fichi in secchielli	7,75	secchiello
Rottame di marroni	4,05	latta
Crema di marroni	6,30	latta
Marmellata di agrumi secchielli	3,30	secchiello
Marmellata mix di agrumi	2,70	vaso in vetro
Ripieno torta di mele	66,96	tank
Lievito di birra	108	scatola
Grindsted powerbake	31,35	scatola
Lievito chimico polvere	12,60	sacchi
Mixenzime A	0,24	scatola
Mixenzime B	0,54	scatola
Monodigliceridi	4,35	scatola
Actifresh PO14	1,54	scatola
Pronto montante	1,15	secchiello
NWZYME Bread SL500	3,34	scatola
Amido di riso per crema	8,32	sacchi
ESL	0,18	scatola
Abimono Ss40P	6,30	scatola
ESL 02	2,10	scatola
Inulina frutafit	6,18	sacchi
Bicarbonato di ammonio	4,77	sacchi
Surrogato di cioccolato fondente	17,10	scatola
Cioccolato fondente pepite	16,95	scatola
Gocce piccole surro fondente	6,30	scatola
Cioccolato fondente 58%	7,20	scatola
Cioccolato bianco	0,55	scatola
CR Gianduia FNN5071 Secchi	53,70	secchiello
Cacao polvere 10/12	5,59	sacchi

Gocce fondenti cacao 45%	22,62	sacchi
Scaglie cioccolato bianco	0,13	sacchetto
Scaglie cioccolato fondente	0,13	sacchetto
Cacao polvere 22/24	4,02	sacchi
Olio SG per spezzatrice	7,12	tanica
Olio extra vergine	218,02	pallet tan
Olio extra vergine dolce	14,25	tanica
Olio girasole	70,95	pallet tan
Olio oliva PET	0,79	tanica
Olio staccante PR180	25,30	pallet tan
Granella nocciola	18,60	scatola
Farina di mandorle	47,05	scatola
Noci sgusciate	0,33	scatola
Granella mandorle	12,79	scatola
Mandorle Sc Mano tondine	7,75	scatola
Farina nocciole tostate	7,75	scatola
Mandorle intere pelate 37/38	4,87	scatola
Mandorle bastoncini	5,22	scatola
Pinoli	1,,21	sacchi
Farina di nocciole tostate raff	8,11	scatola
Uvetta sultanina	19,05	scatola
Farina di castagne	1,45	sacchi
Farina di cocco	9,45	sacchi
Cil rosse cubettate	5,4	scatola
Cil verdi cubettate	3,75	scatola
Cil verdi metà	3,9	scatola
Cil rosse metà	3,75	scatola
Cubetto arancia 4x4	1,48	scatola

Cubetto cedro candito	0,94	scatola
Scorza arancia semicandita	0,27	scatola
Amarena Fabbri	1,97	latta
Mirtillo semicandito macinato	2,4	secchiello
Mirtillo semicandito 60° Bx	4,05	secchiello
Noci candite	2,7	vaschetta
Aroma mirtillo	0,14	tanica
Uva nera	6,30	Cassette legno
Uva nera senza semi	16,05	Cassette legno
Mele golden	52,68	sacchetto
Alcool 95%	10,725 l/anno	tanica
Bagna vaniglia	174 l/anno	bottiglia
Rosso brik	16.470 l/anno	tanica
Rhum chiaro	456 l/anno	tanica
Disaronno originale	1036,50 l/anno	tanica
Aroma vaniglia 90	10,98	tanica
Betcarotene	0,003	sacchetto
Olio arancio naturale	141 l/anno	tanica
Vanillina polvere	1,99	scatola
Succo di limone	28,5	tanica
Olio di limone	25,5	tanica
Aroma limone	0,55	tanica
Aroma mandorla amara	0,024	tanica
Aroma fiori d'arancio	0,033	bottiglia
Olio essenziale arancio	0,0045	tanica
Olio essenziale mandarino	0,003	tanica
Aroma panini dolci	0,12	tanica
Aroma burro	0,67	tanica

Tuorlo refrigerato	35,80	bag
Albume polvere spray	2,88	scatola
Misto uovo serbatoi	468,15	cisterna
Misto Macro/ spec 10.5%	1084,95	cisterna
Misto uovo 13,5%	584,1	cisterna
Tuorlo pasta gialla	23,02	bag
Latte fresco intero	23908 l/anno	tanica
Ricotta salata	286,96	scatola
Formaggio di malga	30,46	scatola
Pecorino romano	0,91	scatola
Grana Padano	216,24	No imballaggio
Parmigiano-Reggiano DOP 18 mesi	47,05	No imballaggio
Parmigiano-Reggiano 24 mesi	15,58	scatola
crescenza	10,72	contenitore
Siero di latte	64,47	sacchi
Ricotta disidratata	0,915	sacchi
Latte scremato polvere	47,97	sacchi
Ricotta pecora	90,30	cestelle
Patate a spicchi	8,89	scatola
Spinaci centrifugati	134,20	buste
Bovino adulto spalla	236,26	cassette
Suino spalla	302,7	scatola
Vitello reale spalla	33,69	cassette
Coppa suino	44,91	cassette
Prosciutto di Parma	182,26	Busta termor in cassoni
Carne di suino stufata	80,52	Busta termor in cassoni
Carne di suino stufata cubettata	55,35	cassoni
Fette di speck	32,86	cassoni

Alloro polvere	0,039	sacchetto
Rosmarino polvere	0,39	scatola
Salvia polvere	0,495	scatola
Semi anice	0,024	sacchetto
Cannella in polvere	0,165	sacchetto
Origano-basilico	0,15	sacchetto
Rosmarino	0,0045	sacchetto
Noce moscata	4,6	sacchetto
Chiodi di garofano	0,01	sacchetto
Pepe nero macinato	0,72	sacchetto
Droga emiliana	0,195	sacchi
Barbabietola polvere	0,14	sacchetto
Maggiorana in foglie	0,015	sacchetto
Timo in polvere	0,036	sacchetto
Polvere di fungo	1,32	scatola
Funghi porcini	28,18	scatola
Aglione	0,945	scatola
Pollo congelato	50,19	scatola
Bietole cubetti	77,1	scatola
Carote cubetti	32,68	sacchi
Sedano cubetti	14,46	sacchi
Cipolle cubetti	42,78	sacchi
Scalogno surgelato	5,97	sacchi
Prezzemolo tritato surgelato	1,74	scatola
Asparagi fini	71,17	scatola
Basilico surgelato	0,03	scatola
Peperone surgelato	4,14	scatola
Carciofi a quarti	34,68	scatola

Fondi di carciofo rotti	34,77	scatola
Radicchio tagliato	48,57	scatola
Salmone per tartine	5,11	scatola
Salmone congelato	43,29	cassette
Porro congelato	2,37	scatola
Glutammato	2,07	sacchi
Sale marino fino 25 kg	3,22	sacchi
Sale sole tipo fino	107,34	sacchi
Brodo vegetale sfuso	1,54	scatola
Purea di zucca	109,63	fusti
Amaretti	15,84	scatola
Pangrattato	347,59	sacchi
Pomodori ciliegia	1,65	latta
Mostarda mantovana	6,72	latta
Grano cotto per pastiera	6,225	latta
Fecola di patate	85,77	sacchi
Miragel spray Es4410	21,72	tanica
Passata di pomodoro	323,02	fusti
Panna	27,07	contenitori di cartone
Aceto di vino bianco	1,31	bottiglie pet
Trimoline (zucchero liquido)	2,50	fusti plastica
Sale fino	1,07	sacchi
Perle di vaniglia	0,16	barattoli plastica

D.3.7 Emissioni atmosfera

omissis

REPARTO BAKERY

Provenienza	Emissione E7 “Fumi di combustione forno Thermador Zyklo - Potenzialità 630 kWh a metano ” (emissione esistente)	Emissione E8 “Fumi di combustione forno Thermador DUO potenzialità 550 kWh a metano ”. (emissione esistente)	Emissione E9 “Fumi di combustio ne forno NU Potenzialità 500 kWh a metano ” (emissione esistente)
Termine ultimo com. dati periodo marcia contr.	-	-	-
Durata ore/giorno	24	24	24
Durata giorni/anno	360	360	360
Altezza minima [m]	9,5	9,5	-
Sez. uscita [m ²]	0,159	0,159	0,159
Ossido di carbonio [mg/Nm ³]	≤ 70	≤ 70	≤ 70
Ossidi di azoto [espressi come mg/Nm ³ di NO ₂]	≤ 250	≤ 250	≤ 250
I valori di emissione degli inquinanti si riferiscono ad un tenore di ossigeno negli effluenti gassosi secchi del 3% normalizzati a 273°K e 101.3 kPa			

Provenienza	Emissione E60 “Vapori di cottura forno Thermador Zyklo” (emissione esistente)	Emissione E72 “Vapori di cottura forno Thermador Zyklo” (emissione esistente)	Emissione E78 “Vapori di cottura forno Thermador Zyklo ” (emissione esistente)
Termine ultimo com. dati periodo marcia contr.	-	-	-
Durata ore/giorno	24	24	24
Durata giorni/anno	360	360	360
Altezza minima [m]	9,5	9,5	9,5
Sez. uscita [m ²]	0,071	0,071	0,071

Portata max t.q. [Nm ³ /h]	1000	1000	1000
Gli effluenti gassosi provenienti da queste fasi lavorative devono essere convogliati nel miglior modo possibile direttamente in atmosfera.			

Provenienza	Emissione E79 manipolatore Depanner Pane (emissione esistente)		
Termine ultimo com. dati periodo marcia contr.	-		
Durata ore/giorno	24		
Durata giorni/anno	360		
Altezza minima [m]	9,5		
Portata max t.q. [Nm ³ /h]	1800		
Gli effluenti gassosi provenienti da queste fasi lavorative devono essere convogliati nel miglior modo possibile direttamente in atmosfera.			

Provenienza	Emissione E61 “Vapori di cottura forno Thermador Duo (emissione esistente)	Emissione E62 “Vapori di cottura forno Thermador Duo” (emissione esistente)	Emissione E63 “Vapori di cottura forno Thermador Duo ” (emissione esistente)
Termine ultimo com. dati periodo marcia contr.	-	-	-
Durata ore/giorno	24	24	24
Durata giorni/anno	360	360	360
Altezza minima [m]	9,5	9,5	9,5
Sez. uscita [m ²]	0,071	0,071	0,071
Portata max t.q. [Nm ³ /h]	800	800	800
Gli effluenti gassosi provenienti da queste fasi lavorative devono essere convogliati nel miglior modo possibile direttamente in atmosfera.			

Emissione E95	
Provenienza	Impastatrici S.Cassiano e aspirazione vasca operazioni manuali (emissione esistente)
Termine ultimo com. dati periodo marcia contr.	-
Durata ore/giorno	24
Durata giorni/anno	360
Altezza minima [m]	9,5
Sez. uscita [m ²]	0,071
Portata max t.q. [Nm ³ /h]	1000
Polveri [mg/Nm ³]	≤ 10
Impianto di abbattimento	Filtri a tessuto
I valori di emissione degli inquinanti si riferiscono ad effluenti gassosi secchi normalizzati a 273°K e 101.3 kPa.	

Emissione E76	
Provenienza	Zuccheratore linea frolle (emissione esistente) sospesa
Termine ultimo com. dati periodo marcia contr.	-
Durata ore/giorno	24
Durata giorni/anno	360
Altezza minima [m]	9,5
Sez. uscita [m ²]	0,08
Portata max t.q. [Nm ³ /h]	3000
Polveri [mg/Nm ³]	≤ 10
Impianto di abbattimento	2 Filtri a cartucce e 1 filtro a tasche
I valori di emissione degli inquinanti si riferiscono ad effluenti gassosi secchi normalizzati a 273°K e 101.3	

kPa.

Provenienza	Emissione E96 “Cappa aspirazione vapori di cottura forno rotativo elettrico 9” (emissione nuova)	Emissione E97 “Cappa aspirazione vapori di cottura forno rotativo elettrico 10” (emissione nuova)	Emissione E98 “Collettore aspirazione vapori di cottura forni rotativi elettrici 9 e 10” (emissione nuova)
Termine ultimo comunicazione. dati periodo marcia controllata	-	-	<i>Da definire</i>
Durata ore/giorno	24	24	24
Durata giorni/anno	360	360	360
Altezza minima [m]	9,5	9,5	9,5
Sez. uscita [m ²]	0,5	0,5	0,082
Portata max t.q [Nm ³ /h]	Tiraggio naturale	Tiraggio naturale	1200
Gli effluenti gassosi provenienti da queste fasi lavorative devono essere convogliati nel miglior modo possibile direttamente in atmosfera.			

omissis

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