

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

* * *

Atti amministrativi

Determinazione dirigenziale	n. DET-AMB-2021-253 del 21/01/2021
Oggetto	Ditta FIORANI E C. S.p.A., Via Montanara n. 44, Castelvetro di Modena (Mo). MODIFICA NON SOSTANZIALE AUTORIZZAZIONE INTEGRATA AMBIENTALE.
Proposta	n. PDET-AMB-2021-268 del 21/01/2021
Struttura adottante	Servizio Autorizzazioni e Concessioni di Modena
Dirigente adottante	RICHARD FERRARI

Questo giorno ventuno GENNAIO 2021 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 PARTE SECONDA – L.R. 21/04. DITTA **FIORANI & C. S.P.A.**
INSTALLAZIONE PER IL TRATTAMENTO E TRASFORMAZIONE DESTINATI ALLA
FABBRICAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A PARTIRE DA MATERIE PRIME
ANIMALI (DIVERSE DAL LATTE) SITO IN VIA MONTANARA n. 44, A CASTELVETRO DI
MODENA (MO), LOCALITÀ SOLIGNANO NUOVO.
AUTORIZZAZIONE INTEGRATA AMBIENTALE – MODIFICA NON SOSTANZIALE

Richiamato il Decreto Legislativo 3 Aprile 2006, n. 152 e successive modifiche (in particolare il D.Lgs. n. 128 del 29/06/2010, che ha abrogato il D.Lgs. 18 Febbraio 2005, n. 59);

vista la Legge Regionale n. 21 del 11 ottobre 2004, come modificata dalla Legge Regionale n.13 del 28 luglio 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”;

richiamate altresì:

- la deliberazione di Giunta Regionale n. 1913 del 17/11/2008 “Prevenzione e riduzione integrate dell’inquinamento (IPPC) – recepimento del tariffario nazionale da applicare in relazione alle istruttorie ed ai controlli previsti dal D.Lgs. 59/2005”;
- la deliberazione di Giunta Regionale n. 155 del 16/02/2009 “Prevenzione e riduzione integrate dell’inquinamento (IPPC) – Modifiche e integrazioni al tariffario da applicare in relazione alle istruttorie e ai controlli previsti dal D.Lgs. 59/2005”;
- la V[^] circolare della Regione Emilia Romagna PG/2008/187404 del 01/08/2008 “Prevenzione e riduzione integrate dell’inquinamento (IPPC) – Indicazioni per la gestione delle Autorizzazioni Integrate Ambientali rilasciate ai sensi del D.Lgs. 59/05 e della Legge Regionale n. 21 del 11 ottobre 2004”;

richiamata la **Determinazione n. 1747 del 17/04/2020** di voltura dell’Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA) a favore di Fiorani & C. S.p.A., avente sede legale in Via Coppalati n. 52 a Piacenza, in qualità di gestore dell’installazione per il trattamento e trasformazione destinati alla fabbricazione di prodotti alimentari a partire da materie prime animali (diverse dal latte), sita in Via Montanara n. 44 in località Solignano Nuovo, in comune di Castelvetro di Modena (Mo);

vista la comunicazione di modifica non sostanziale presentata dal gestore in data 22/09/2020 attraverso il Portale regionale “Osservatorio IPPC”, assunta agli atti della scrivente Agenzia col prot. n. 137091 del 24/09/2020, successivamente integrata con l’attestazione di versamento dei diritti istruttori trasmessa in data 26/10/2020 e assunta agli atti della scrivente col prot. n. 154012 del 26/10/2020, nonché con la documentazione inviata mediante il medesimo Portale il 14/01/2020 e assunta agli atti della scrivente col prot. n. 4945 del 14/01/2021, con le quali il gestore comunica l’intenzione di apportare le seguenti modifiche al proprio assetto impiantistico:

- I. **modifica del layout delle linee produttive**, per poter efficientare lo stabilimento rispetto a mutate esigenze produttive. In particolare il gestore dichiara che:

- l'azienda effettua il sezionamento della carne suina proveniente da stabilimenti di macellazione nazionali/europei, trasportati con mezzi refrigerati. Le carni vengono lavorate sezionate per essere successivamente stoccate in cella in attesa della spedizione ai clienti;
- le materie prime utilizzate per il ciclo produttivo risultano essere principalmente composte da: mezzene suine, quartini suini, busti suini, lombi suini, spalle suine, pancette suine.

L'Azienda fornisce inoltre un aggiornamento del diagramma di flusso del processo produttivo e una sua breve descrizione;

II. aggiornamento della sezione C2.1.2 "Prelievi e scarichi idrici", in particolare:

- il gestore precisa che il prelievo da acquedotto comunale è finalizzato alle utenze di somministrazione cibo e all'abitazione, nonché alla copertura del fabbisogno idrico produttivo a supporto del prelievo da pozzo;
- l'acqua del pozzo è impiegata per le attività produttive di lavaggio impianti/attrezzature, lavaggio automezzi, condensatore evaporativo dell'impianto frigo, vasca antincendio;
- al punto di scarico **S2**, afferente la pubblica fognatura di Via Montanara, confluiscono:
 - lo scarico della rete dei reflui domestici che raccoglie le acque usate ai fini sanitari,
 - lo scarico industriale costituito dalle acque di lavaggio delle linee produttive, attrezzature, pavimentazioni e delle acque provenienti dall'impianto di lavaggio degli automezzi previo trattamento di disoleazione della portata di 1,5 l/s;
- al punto di scarico **S1**, che convoglia i reflui di tipo bianco nel Rio Scuro, confluiscono:
 - lo scarico delle acque meteoriche di copertura e del piazzale,
 - lo scarico del condensatore evaporativo dell'impianto frigorifero, scarico che si trova a vista direttamente sul tetto. Tale acqua, per effetto delle pendenze del tetto, s'incanala naturalmente nel pluviale più vicino per confluire poi a piano terra nella rete delle acque meteoriche di piazzale. Il gestore precisa che le tempistiche di funzionamento delle torri evaporative variano in funzione della temperatura ambiente esterna, in particolare risultano maggiori nei periodi estivi;. Il volume di acque di condensa avviate allo scarico è stimato in **8.000-10.000 m³/anno**; parte dell'acqua è trasformata in vapore e quindi condensata, mentre parte viene scaricata tal quale;

III. aggiornamento della sezione D3.1.6 "Consumi idrici", in particolare il gestore dichiara che contestualmente al cambio di titolarità della concessione per il prelievo da pozzo, avvenuto ad aprile 2020, è stato richiesto un aumento della possibilità di emungimento passando da 20.000 a **40.000 m³. La richiesta è motivata dalla necessità di disporre di maggiori quantità di acqua per garantire le necessarie attività di sanificazione degli ambienti di lavoro oltre all'aumento dei consumi di acqua necessari per il condensatore evaporativo dell'impianto frigorifero.**

Il gestore precisa che:

- le modifiche proposte non modificano la capacità produttiva massima autorizzata, ma hanno esclusivamente una valenza di ottimizzazione dei flussi produttivi;
- non vengono attivate nuove attività;
- le modifiche in progetto non causeranno variazioni per quanto riguarda consumo di acqua, emissioni in atmosfera e acustiche, produzione di rifiuti, scarichi idrici e consumo di suolo rispetto allo stato attuale;
- non vengono effettuate operazioni di trasporto, movimentazione o produzione di sostanze o materiali che potrebbero essere nocivi per la salute umana o per l'ambiente, o che possano destare preoccupazioni sui rischi, reali o percepiti, per la salute umana;

- il progetto non determinerà aumento di rumore e/o vibrazioni, né radiazioni elettromagnetiche, emissioni luminose o termiche;
- il progetto non comporta rischi di contaminazione del terreno o dell'acqua a causa di rilasci di inquinanti sul suolo o in acque superficiali e sotterranee;

dato atto che il 23/10/2020 il gestore ha provveduto al pagamento delle spese istruttorie dovute in riferimento alla comunicazione sopra citata, che si configura come “modifica non sostanziale che comporta l'aggiornamento dell'Autorizzazione”;

dato atto che gli interventi in progetto non comportano alcuna modifica per quanto riguarda la capacità produttiva autorizzata, il consumo di materie prime, i consumi idrici ed energetici, le emissioni in atmosfera, la produzione di rifiuti, l'impatto acustico e le misure di protezione del suolo e delle acque sotterranee;

ritenendo che la riorganizzazione delle linee produttive non comporti variazioni di rilievo del ciclo produttivo aziendale

visto il contributo istruttorio fornito dal Servizio Territoriale di Arpae – Distretto Area Sud Maranello-Pavullo, recante prot. n. 9520 del 21/01/2021, nel quale si evidenzia che:

- relativamente allo scarico in S1 delle acque di condensa derivanti dall'impianto frigorifero:
 - la Ditta ha verificato con analisi chimiche la qualità delle acque, accertando la loro compatibilità con uno scarico diretto nella rete delle acque meteoriche senza alcun trattamento, quantunque di per sé siano classificate come acque reflue industriali;
 - in base alla planimetria fornita, le acque in questione raggiungono la rete attraverso un pluviale posto nelle vicinanze dell'ingresso principale degli uffici;
 - in considerazione del posizionamento della torre evaporativa (sul tetto accessibile dallo stabilimento) e della tipologia di scarico, non si ritiene necessaria la posa di un pozzetto di ispezione dedicato;
- rispetto all'attività esercitata dal precedente gestore (Fimar Carni S.p.A.), che riceveva in ingresso esclusivamente quartini suini, le lavorazioni saranno estese a quasi tutte le tipologie di porzioni originate dalla macellazione suina e pertanto verrà ampliata la varietà di prodotto finito offerto dall'attuale gestore. Si ritiene tuttavia che le modifiche interne al locale di lavorazione carni (consistenti in una più razionale disposizione dei tavoli del laboratorio per consentire la diversificazione del prodotto) non comportino evidenti differenze in termini di bilancio ambientale rispetto alla gestione precedente;
- l'Azienda non ha fornito previsioni su eventuali aumenti del quantitativo di sottoprodotti di origine animale ex Regolamento CE/1069/2009, a seguito del diverso orientamento produttivo, ma si può presumere che non ci saranno variazioni considerevoli o addirittura potrebbe esserci una diminuzione in valore assoluto, data la lavorazione di parti del maiale che danno origine a minore scarto di grasso. In ogni caso, la Ditta dovrà garantire una frequenza minima almeno giornaliera per il conferimento del cassone dei sottoprodotti di origine animale, in modo da evitare la produzione di emissioni odorigene o altri inconvenienti igienico-sanitari o ambientali;
- non risulta necessario modificare il Piano di Monitoraggio e Controllo già previsto dall'AIA.

Il Servizio Territoriale ha inoltre ricordato che il sopralluogo per inconveniente ambientale effettuato presso l'installazione in oggetto in data 30/10/2020 ha portato a riscontrare:

- l'assenza dei requisiti di accessibilità del pozzetto di ispezione relativo allo scarico S1 rispetto a quanto previsto dall'AIA,
- la presenza di pozzetti di raccolta e rilancio delle acque meteoriche delle parti ribassate del piazzale non indicati nella planimetria della rete fognaria già agli atti.

Alla luce di ciò, suggerisce di prescrivere al gestore di provvedere a:

- ~ fornire una planimetria complessiva delle reti fognarie dello stabilimento, redatta previo rilievo della situazione esistente, indicando le eventuali ed ulteriori variazioni dei percorsi e dei pozzetti rispetto allo stato di progetto agli atti;
- ~ individuare e segnalare il pozzetto di ispezione dello scarico S1 e ripristinarne la funzionalità e l'accessibilità;

ritenendo di fare proprie le valutazioni ed indicazioni del Servizio Territoriale di Arpae sopra esposte;

verificato che le modifiche comunicate si configurano come **non sostanziali** e ritenendo necessario aggiornare l'Autorizzazione Integrata Ambientale alla luce di tali modifiche;

reso noto che:

- il responsabile del procedimento è il dott. Richard Ferrari, tecnico esperto titolare di I.F. 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 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 del S.A.C. Arpae di Modena, con sede di Via Giardini n. 472 a Modena, e visibile sul sito web dell'Agenzia, www.arpae.it;

per quanto precede,

il Dirigente determina

- di aggiornare l'Autorizzazione Integrata Ambientale rilasciata con Determinazione n. 1747 del 17/04/2020 a Fiorani & C. S.p.A., avente sede legale in Via Coppalati n. 52 a Piacenza, in qualità di gestore dell'installazione per il trattamento e trasformazione destinati alla fabbricazione di prodotti alimentari a partire da materie prime animali (diverse dal latte) con capacità di prodotti finiti di oltre 75 tonnellate al giorno (punto 6.4b All. VIII alla Parte Seconda del D.Lgs. 152/06), sita in Via Montanara n. 44 in località Solignano Nuovo, in comune di Castelvetro di Modena (Mo), come di seguito indicato:

- a) sono autorizzate le modifiche comunicate in data 22/09/2020 tramite il portale regionale "Osservatorio IPPC", assunte agli atti con prot. n. 137091 del 24/09/2020, poi integrate con l'attestazione di versamento dei diritti istruttori trasmessa in data 26/10/2020 (assunta agli atti col prot. n. 154012 del 26/10/2020) e con la documentazione inviata il 14/01/2020 (assunta agli atti col prot. n. 4945 del 14/01/2021);

- b) la Ditta deve garantire una **frequenza minima almeno giornaliera** per il conferimento del cassone dei sottoprodotti di origine animale, in modo da evitare la produzione di emissioni odorifere o altri inconvenienti igienico-sanitari o ambientali;
- c) **entro 6 mesi dal rilascio del presente atto**, il gestore è tenuto a:
- I. trasmettere ad Arpae di Modena e Comune di Castelvetro di Modena una **planimetria complessiva delle reti fognarie** dello stabilimento, redatta previo rilievo della situazione esistente, nella quale siano indicate le eventuali ed ulteriori variazioni dei percorsi e dei pozzetti rispetto allo stato di progetto agli atti;
 - II. individuare e segnalare il pozzetto di ispezione dello scarico S1, ripristinandone la funzionalità e l'accessibilità, come da punto D2.6.7 dell'AIA vigente;
- d) la sezione C1.2 "Descrizione del processo produttivo e dell'attuale assetto impiantistico" dell'Allegato I è **sostituita dalla seguente:**

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

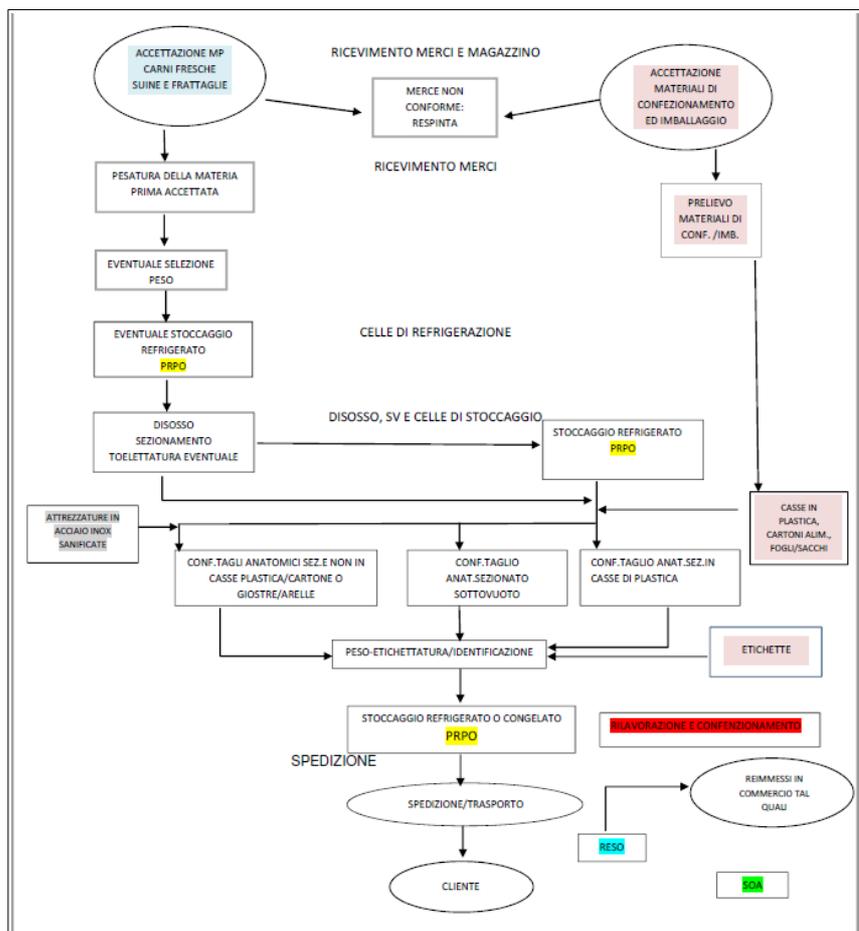
L'Azienda effettua il sezionamento della carne suina proveniente da stabilimenti di macellazione nazionali/europei, trasportati con mezzi refrigerati.

Le carni vengono sezionate per essere successivamente stoccate in cella, in attesa della spedizione ai clienti.

Le materie prime utilizzate per il ciclo produttivo sono principalmente composte da:

- mezzene suine,
- quartini suini,
- busti suini,
- lombi suini,
- spalle suine,
- pancette suine.

Il diagramma di flusso del processo produttivo è schematizzato nella figura a fianco e di seguito ne è riportata una breve descrizione.



FASE	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
1	Accettazione Materie Prime	<p>Verifica eventuali requisiti contrattuali.</p> <p>Controllo visivo delle carni in osso, verifica contaminazione (feci, coaguli, residui di cute, peli, segatura d'osso, ascessi, corpi estranei, assenza rigonfiamenti, ematomi).</p> <p>Controllo che la merce abbia max 2 gg dalla macellazione.</p> <p>Eventuali interventi su carni in osso da toelettare per ragioni igieniche.</p> <p>Verifica temperatura al cuore.</p> <p>Controllo etichettatura e bollatura.</p> <p>Controllo condizioni automezzo: pulito, in buone condizioni, con sistema di raffreddamento efficiente. Tutte le carni devono essere adeguatamente protette da qualsiasi contaminazione, non devono toccare il pavimento.</p> <p>Verifica conformità alla normativa vigente in materia di etichettatura delle carni, presenza dei dati obbligatori di rintracciabilità.</p>
2	Pesatura della materia prima accettata	Tutta la materia prima viene pesata: le mezzene vengono pesate a pezzo, la merce in giostra viene riscontrato il peso di ogni singola giostra.
3	Eventuale selezione peso	Le carni possono essere suddivise in fasce di peso.
4	Eventuale stoccaggio refrigerato PRPO	Immediato inoltro nelle celle di deposito.
5	Disosso sezionamento toelettatura eventuale	<p>Le carni vengono indirizzate al disosso.</p> <p>BUSTI: Distacco della coppa dalla lombata e dalla pancia.</p> <p>Eventuale disosso della coppa e della lombata.</p> <p>Le ossa sono allontanate in apposito nastro posto inferiormente alla postazione di disosso. Il carniccio viene raccolto alla fine di ogni lotto.</p> <p>Il grasso può essere posto in apposite ceste situate sotto il tavolo per essere poi destinato alla rilavorazione.</p> <p>Eventuale lavorazione delle pance; le pance possono essere squadrate e rifilate.</p> <p>QUARTINI/PROSCIUTTI: rimozione della cotenna ed eventuale asportazione dello zampino.</p> <p>Disosso del prosciutto allo scopo di ottenere i singoli tagli anatomici. Le ossa sono allontanate in apposito nastro posto inferiormente alla postazione di disosso. Il carniccio viene raccolto alla fine di ogni lotto.</p> <p>Il grasso può essere posto in apposite ceste situate sotto il tavolo per essere poi destinato alla rilavorazione.</p> <p>MEZZENE: distacco della coppa dalla lombata, della pancia e del prosciutto.</p> <p>Rimozione delle cotenne ed eventuale disosso della coppa, della lombata, della pancia e del prosciutto.</p> <p>Le ossa sono allontanate in apposito nastro posto inferiormente alla postazione di disosso. Il carniccio viene raccolto alla fine di ogni lotto.</p> <p>Il grasso può essere posto in apposite ceste situate sotto il tavolo per essere poi destinate alla rilavorazione.</p>
6	Stoccaggio refrigerato PRPO	Inoltro delle ceste al deposito.
7	Confezionamento taglio anatomico sezionato in casse di plastica	Le carni vengono poste all'interno di casse in plastica per essere successivamente consegnate al cliente.
7A	Confezionamento taglio anatomico Sezionato sottovuoto	Le carni vengono poste all'interno delle macchine di confezionamento sottovuoto.

FASE	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
7B	Confezionamento tagli anatomici sezionati e non in casse di cartone o giostre/arelle	Le carni vengono poste all'interno di un cartone o disposte su giostre/arelle. Nei cartoni vengono posti i sacchi di cartone al fine di proteggere le carni.
8	Peso-etichettatura / identificazione	Le carni confezionate sottovuoto al punto 7A vengono pesate singolarmente e su ogni confezione è apposta l'etichetta identificativa. Le carni confezionate al punto 7 e 7B vengono pesate ad unità di imballo (cartone/ giostra/ cassa in plastica) e viene applicata un'etichetta riepilogativa. Infine vengono assemblati i bancali con stabilizzazione ed eventualmente stampa etichetta applicata all'esterno del bancale.
9A	Stoccaggio refrigerato o congelato PRPO	Inoltre delle celle di deposito
10	Spedizione e trasporto	---

Stoccaggi scarti

Gli scarti di lavorazione costituiti da materiali di categoria 3 ai sensi del Regolamento CE 1069/2009, sono raccolti in appositi contenitori chiusi posizionati in un locale dedicato posizionato nel piano seminterrato.

Depurazione acque

L'impianto che depura i reflui provenienti dalla pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature è di tipo biologico a fanghi attivi con aerazione prolungata e stabilizzazione completa dei fanghi. È costituito da una vasca in calcestruzzo armato divisa in scomparto di equalizzazione e sedimentazione finale con ricircolo della miscela acqua-fango areata nel settore di ossidazione.

Anche i reflui derivati dai lavaggi automezzi, dopo un primo trattamento di disoleazione, che avviene in una vasca di calcestruzzo armato dotata all'interno di un carter di calma in acciaio e di un filtro a coalescenza dimensionato per una portata istantanea di 1,5 l/s, confluiscono nell'impianto biologico.

Impianto di refrigerazione

La ditta utilizza nell'impianto come fluido refrigerante l'ammoniaca anidra (NH₃), considerata un gas tossico.

La conduzione dell'impianto, le verifiche periodiche sul corretto funzionamento e sull'efficienza delle sue parti elettriche e meccaniche e la ricarica del fluido frigorifero sono effettuate da personale addestrato e secondo idonee procedure di gestione.

Il gestore dell'impianto, relativamente all'impianto frigorifero, ha richiesto al Sindaco del Comune di Castelvetro, il rilascio dell'autorizzazione all'impiego di gas tossici (3.500 kg di ammoniaca), ai sensi del R.D. n. 147 del 09/01/1927.

L'ammoniaca nell'impianto frigorifero è utilizzata in circuito chiuso per :

- il raffreddamento a -20 °C di n. 2 celle frigorifere di conservazione del prodotto congelato, tramite evaporazione diretta di ammoniaca a -40 °C;
- il congelamento di carne entro n. 2 tunnel ad aria, tramite evaporazione diretta di ammoniaca a -40 °C;
- il raffreddamento a -8 °C circa di una soluzione di acqua e glicole etilenico al 35% in peso, utilizzata a sua volta per il raffreddamento indiretto delle celle a 0 °C e delle utenze di condizionamento.

All'interno della sala macchine frigorifere sono installati rivelatori di ammoniaca del tipo elettrochimico a doppia soglia di intervento.

Gli scarichi delle valvole di sicurezza sono inviati ad una vasca di abbattimento contenente acqua; l'acqua di tale vasca è rinnovata ad ogni immissione, consegnando la soluzione di ammoniaca in regime di rifiuti a ditta autorizzata.

Operazioni di sanificazione

Le garanzie igieniche rappresentano un'esigenza fondamentale per l'attività di lavorazione carne e devono essere garantite idonee misure di protezione dal rischio di contaminazione biologica in ogni fase di lavorazione, in ottemperanza alle leggi vigenti.

Pertanto, le operazioni di pulizia e sanificazione dello stabilimento sono condotte secondo frequenze definite nel piano di pulizia aziendale, generalmente al di fuori dell'orario in cui vengono effettuate le lavorazioni.

Le attrezzature utilizzate durante la lavorazione e le "gabbie" utilizzate per il trasporto presso i clienti nel momento in cui vengono rese per essere poi nuovamente utilizzate per il confezionamento sono inviate ad un apposito locale, dove vengono effettuate le operazioni di lavaggio e sanificazione per il successivo riutilizzo.

I mezzi di proprietà dell'azienda utilizzati per il trasporto del prodotto finito sono lavati nell'apposita piazzola; le operazioni di sanificazione vengono eseguite prima di ogni spedizione, per la parte interna del mezzo e all'esigenza per la parte esterna.

È presente un impianto ad osmosi inversa, per il reintegro dell'acqua a servizio del generatore di vapore e dell'addolcitore dedicato al reintegro dei condensatori evaporativi e per la produzione di acqua calda sanitaria.

e) la sezione C2.1.2 "Prelievi e scarichi idrici" dell'Allegato I è **sostituita dalla seguente:**

C2.1.2 PRELIEVI E SCARICHI IDRICI

L'utilizzo della risorsa idrica nel processo produttivo è imputabile alle fasi di lavaggio dei locali, attrezzature e automezzi, nonché al funzionamento del condensatore dell'impianto frigo e per il riempimento della vasca antincendio.

Il prelievo da acquedotto comunale è finalizzato alle utenze di somministrazione di cibo e all'abitazione, nonché alla copertura del fabbisogno idrico legato alle attività produttive, in supporto all'acqua di pozzo.

L'acqua di pozzo è utilizzata per le attività produttive di lavaggio di impianti/attrezzature, per il lavaggio automezzi, per il condensatore evaporativo dell'impianto frigo e il riempimento della vasca antincendio.

All'interno dell'area dell'impianto sono presenti le seguenti di reti fognarie, separate in funzione della natura delle acque raccolte:

- rete fognaria delle acque meteoriche delle coperture e di dilavamento dell'area cortiliva;
- rete fognaria delle acque industriali;
- rete fognaria delle acque domestiche.

Al punto di **scarico S2**, che convoglia i reflui alla pubblica fognatura di via Montanara, confluiscono:

- lo scarico della rete dei reflui domestici che raccoglie le acque usate ai fini sanitari;
- lo scarico industriale costituito dalle acque di lavaggio di linee produttive, attrezzature e pavimentazioni, nonché dalle acque provenienti dall'impianto di lavaggio degli automezzi (previo trattamento di disoleazione, con portata di 1,5 l/s).

L'impianto di depurazione dei reflui industriali è di tipo biologico a fanghi attivi, con aerazione prolungata e stabilizzazione completa dei fanghi.

Al punto di **scarico S1**, che convoglia le acque bianche nel Rio Scuro, confluiscono:

- le acque meteoriche di copertura e del piazzale,
- lo scarico del condensatore evaporativo dell'impianto frigorifero.

f) la sezione C2.1.6 "Consumi idrici" dell'Allegato I è **sostituita dalla seguente:**

C2.1.6 CONSUMI

Consumi idrici

Il prelievo delle acque avviene da pozzo e da acquedotto.

Contestualmente al cambio di titolarità della concessione di prelievo da pozzo, avvenuta ad aprile 2020, è stato richiesto un incremento del volume derivabile da falda sotterranea, passando da 20.000 a 40.000 m³/anno; tale richiesta è motivata dalla necessità di disporre di maggiori quantità di acqua per garantire le necessarie attività di sanificazione degli ambienti di lavoro, nonché per coprire l'aumento di consumo idrico associato al condensatore evaporativo dell'impianto frigorifero.

g) il punto 3 della sezione D2.5 "Emissioni in acqua e prelievo idrico" dell'Allegato I è **sostituito dal seguente:**

3. È consentito lo scarico S1 in pubblica fognatura bianca (Via del Cristo) delle acque meteoriche da pluviali e piazzali e delle acque reflue industriali costituite dallo scarico del condensatore evaporativo dell'impianto frigorifero (aventi caratteristiche quali-quantitative tali da poter essere scaricate direttamente in rete bianca senza alcun trattamento preliminare).

- di stabilire che il presente provvedimento ha la **medesima validità** della Determinazione n. 1747 del 17/04/2020;
- di fare salvo il disposto dell'Autorizzazione Integrata Ambientale rilasciata con la Determinazione n. 1747 del 17/04/2020, per quanto non modificato dal presente atto;
- di inviare copia del presente atto alla Ditta Fiorani & C. S.p.A. e al Comune di Castelvetro di Modena tramite lo Sportello Unico per le Attività Produttive del Comune di Castelvetro di Modena;
- di informare che contro il presente provvedimento, ai sensi del D.Lgs. 2 luglio 2010 n. 104, gli interessati possono proporre ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale competente entro i termini di legge decorrenti dalla notificazione, comunicazione o piena conoscenza, ovvero, per gli atti di cui non sia richiesta la notificazione individuale, dal giorno in cui sia scaduto il termine

della pubblicazione se questa sia prevista dalla legge o in base alla legge. In alternativa, ai sensi del DPR 24 novembre 1971 n. 1199, gli interessati possono proporre ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 giorni decorrenti dalla notificazione, comunicazione o piena conoscenza;

- 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. n. 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 TECNICO ESPERTO TITOLARE DI I.F. DEL SERVIZIO
AUTORIZZAZIONI E CONCESSIONI DI MODENA
Dott. 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

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