



GIUNTA REGIONALE DELLA CAMPANIA
Dipartimento della Salute e delle Risorse naturali
Direzione generale per l'Ambiente e l'Ecosistema

18-Allegato "T"

ATTIVITÀ IN DEROGA

(D. Lgs. 3 aprile 2006, n. 152, ss. mm. ii., p. II, lett. "t)", dell'all. IV alla parte quinta)

Trasformazione e conservazione, esclusa la surgelazione, di frutta, ortaggi, funghi con produzione non superiore a 1.000 kg/g.

AMBITO DI APPLICAZIONE

Trasformazione e conservazione di frutta, ortaggi, funghi ed assimilabili, con produzione non inferiore ai 350 kg/g e non superiore a 1.000 kg/g.

A. FASI LAVORATIVE

- A.1 Stoccaggio, delle materie prime e/o dei prodotti finiti, con eventuale trasporto pneumatico e caricamento delle stesse.
- A.2 Trattamenti termici (riscaldamento, cottura, essiccazione, concentrazione, frittura, ecc.):
 - A.2.A a temperature ≤ 100 °C;
 - A.2.B a temperature > 100 °C.
- A.3 Pastorizzazione con acqua o vapore (temperatura non superiore a 100 °C).
- A.4 Tostatura (temperatura superiore a 100 °C).
- A.5 Raffreddamento.
- A.6 Macinazione.
- A.7 Confezionamento.

N.B.: Eventuali trattamenti con gas tossici e/o con atmosfera modificata sono assoggettati al rispetto delle normative specifiche di settore.

B. MATERIE PRIME.

- B.1 Frutta, verdura, funghi e altri vegetali.
- B.2 Sale.
- B.3 Zucchero.
- B.4 Additivi.
- B.5 Conservanti.
- B.6 Coloranti.
- B.7 Condimenti.

C. SOSTANZE INQUINANTI.

Fase/i di provenienza	Tipologia dell'inquinante
A.2.B, A.4, A.7	COV (Composti Organici Volatili)
A.1, A.4, A.6	Polveri

Sono da considerarsi trascurabili e non soggette ad autorizzazione le emissioni provenienti dalle fasi di asciugatura, essiccazione e cottura, dal confezionamento ed imballaggio, dal lavaggio degli attrezzi, dal trattamento delle acque reflue e dal ciclo del freddo, dal trattamento meccanico a freddo o a temperatura ambiente.

D. PRESCRIZIONI GENERALI

Si vedano le "prescrizioni e considerazioni di carattere generale", che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente allegato.

E. PRESCRIZIONI SPECIFICHE

- E.1 È consentita la trasformazione e conservazione di frutta, ortaggi, funghi con produzione complessiva non superiore a 1.000 kg/g per l'intera attività.

F. IMPIANTI DI ABBATTIMENTO

F.1 Gli effluenti derivanti dalle fasi lavorative che danno luogo ad emissioni in atmosfera (vedi lettera C), devono essere avviati a sistemi di abbattimento corrispondenti alle migliori tecniche disponibili e/o tra quelli indicati nella D.G.R.C. n. 4102/92. A titolo esemplificativo di seguito si elencano possibili sistemi di abbattimento:

Tipologia dell'inquinante	Tipologia impianto di abbattimento
Polveri	Depolveratore a secco a mezzo filtrante o altra tecnologia equivalente
COV (Composti Organici Volatili)	Abbattitore a carboni attivi - rigenerazione interna (1) Abbattitore a carboni attivi - rigenerazione esterna (1) o altra tecnologia equivalente

(1) Questa tipologia può essere utilizzata qualora il flusso gassoso da trattare non contenga MEK o monomeri che possano causare la sinterizzazione del carbone attivo con ostruzione dei pori. Al fine di evitare il desorbimento dei COV dai carboni attivi, la temperatura dei fumi al momento del contatto con i carboni attivi non deve superare i 45°C.

F.2 Ogni carica di carbone attivo deve essere sostituita con idonea frequenza in funzione del tipo di carbone e del tipo di COV presenti nei prodotti utilizzati e tenendo conto della capacità di adsorbimento del carbone attivo impiegato.

F.3 Qualora la ditta adotti la tecnologia a carboni attivi per l'abbattimento dei COV, al fine di evitare il desorbimento degli stessi dai carboni attivi, la temperatura dei fumi al momento del contatto con i carboni attivi non deve superare i 45°C.