

**SCHEDA «E»: SINTESI NON TECNICA¹****Informazioni generali**

L'azienda sita nel comune di SCAFATI (SA), facente parte del Gruppo Della Peruta, è stata fondata nel 1989.

Lo stabilimento si estende su una superficie di circa 11.000 m² di cui 6.500 coperti, tutti destinati all'attività produttiva .

L'azienda nasce con lo scopo di effettuare l'attività di trasformazione, confezionamento e commercializzazione di derivati del pomodoro.

L'evolversi del mercato e la politica aziendale ha indotto la Direzione a ridimensionare alcune lavorazioni, ed implementarne altre nuove; attualmente si occupa anche di trasformazione e confezionamento di legumi secchi.

Attualmente la produzione realizzata della Della Peruta Vincenzo SpA, nello stabilimento di Scafati, è costituita da una vasta gamma di prodotti vegetali, derivati dal pomodoro, confezionati in barattoli di B.S. .

Grazie a questa nuova politica, la società Della Peruta Vincenzo SpA ha consolidato la sua posizione strategica, sia sul mercato nazionale che su quello estero, posizionandosi tra le prime aziende del Comparto Agro-Alimentare , potendo offrire :

- Un miglioramento continuo della gamma dei prodotti;
- Una continua ricerca in nuove tecnologie e nuovi prodotti;
- Una continua ricerca dell'efficienza produttiva

Una particolare attenzione al consolidamento continuo della fiducia dei clienti.

Attività IPPC

- Trasformazione Materie prime vegetali > 300 Mg/gg di prodotto finito

Descrizione del complesso produttivo e dell'attività svolta*Trasformazione del pomodoro.*

Da tale attività si producono i seguenti prodotti finiti:

- pomodoro intero pelato (pomodoro lungo/pomodorini)
- pomodoro non intero pelato (polpa/cubettato)
- passata di pomodoro

La materia prima, dopo un'operazione iniziale di prelavaggio e lavaggio a pressione, viene scottata, pelata e pulita dalle pelli. Nel caso di pomodoro pelato e pomodorini, la successiva fase è quella di inscatolamento con liquido di governo, pastorizzazione e pallettizzazione.

¹ - Fornire una sintesi - elaborata in una forma comprensibile al pubblico - del contenuto della relazione tecnica, che includa una descrizione del complesso produttivo e dell'attività svolta, delle materie prime, delle fonti energetiche utilizzate, delle principali emissioni nell'ambiente e delle misure di prevenzione dell'inquinamento previste, così come richiesto dall'art. 5 - comma 2 - del D.Lgs. 59/05. Atteso che il documento di sintesi sarà resa disponibile in forma integrale alla consultazione del pubblico interessato, il gestore potrà omettere dati riservati dei processi produttivi e dei materiali impiegati dall'azienda.

Nel caso della polpa, la materia prima subisce un'operazione intermedia definita di cubettatura.

Per la produzione di passata la materia prima, dopo la fase di prelavaggio, lavaggio e cernita, viene tritata, centrifugata e raffinata al fine di ottenere un succo che, successivamente, viene concentrata al residuo richiesto prima di essere confezionata in barattolo o vetro.

Lavorazione dei legumi.

Il processo è identico per i vari tipi di legumi (piselli, ceci, lenticchie, varie qualità di fagioli). I legumi secchi, vengono prima reidratati in apposite vasche, poi scottati, cerniti e inscatolati con il liquido di governo. Successivamente, le scatole vengono sterilizzate e poi pallettizzate.

Nel ciclo produttivo descritto non sono utilizzate, nè trasformate sostanze classificabili come tossico - nocive, per cui le acque reflue di lavorazione, depurate ed avviate in pubblica fognatura, non contengono sostanze pericolose e/o tossico-nocive.

Materie prime ed ausiliarie

- Pomodoro
- Legumi
- Acqua
- Sale
- Acido citrico
- Aromi e spezie
- Scatole in banda stagnata
- Coperchi in banda stagnata
- Etichette
- Interfalde
- Cartoni
- Pallett
- Prodotti Detergenti
- Energia Elettrica
- Metano
- Acqua

Servizi

- Centrale termica (utilizza gas metano)
- Cabina di decompressione gas metano
- Cabina elettrica di trasformazione
- Impianto antincendio
- Impianto di depurazione

Fonti energetiche utilizzate

- *Energia elettrica*: viene acquisita da fornitore esterno
- *Energia termica*: viene prodotta all'interno dell'azienda mediante la centrale termica, il combustibile utilizzato per la produzione viene acquisito da fornitore esterno.

Principali emissioni nell'ambiente

- *Emissioni gassose in atmosfera*: sono i fumi che provengono dalla centrale termica, deputata alla produzione di energia termica, dove sono situati i generatori di vapore.
- *Emissioni idriche*: sono le acque reflue depurate provenienti dal ciclo produttivo.
- *Le emissioni sonore*: sono i rumori generati durante l'attività produttiva.

Misure di prevenzione dell'inquinamento previste

- *Emissioni gassose in atmosfera*: le sostanze inquinanti, presenti nei fumi provenienti dalla centrale termica, di cui la vigente normativa richiede il controllo ed il rispetto di valori limite di emissione (ossidi di azoto), sono monitorate mediante "*controlli diretti*" contenuti nel Piano di Monitoraggio e Controllo che la società Della Peruta Vincenzo SpA ha proposto all'Autorità Competente preposta al rilascio dell'Autorizzazione Integrata Ambientale. Al fine di prevenire il superamento dei valori limite l'azienda, oltre ai controlli diretti sulle emissioni gassose, si ripropone di effettuare anche "*controlli indiretti*" sul rendimento della combustione (ossido di carbonio) della centrale termica.
- *Emissioni idriche*: le sostanze inquinanti, presenti nei reflui depurati provenienti dall'attività produttiva, di cui la vigente normativa richiede il controllo ed il rispetto di valori limite di emissione (carbonio organico, azoto, fosforo ecc.), sono monitorate mediante "*controlli diretti*" sullo scarico finale; essi sono contenuti nel Piano di monitoraggio e controllo che la società Della Peruta Vincenzo SpA ha proposto all'Autorità Competente preposta al rilascio dell'Autorizzazione Integrata Ambientale. Al fine di prevenire il superamento dei valori limite di scarico l'azienda, oltre ai controlli diretti sulle emissioni idriche, si ripropone di effettuare anche "*controlli indiretti*" sul rendimento dell'impianto di depurazione.
- *Emissioni sonore*: le emissioni sonore, generate durante il ciclo produttivo, sono periodicamente monitorate dall'azienda. Sono stati individuati dei punti di controllo lungo il perimetro aziendale, la frequenza e la tipologia di controlli effettuati sono contenuti nel Piano di Monitoraggio e controllo e nella Relazione fonometrica allegata al progetto.

Interventi migliorativi

Le tecnologie impiantistiche e gestionali adottate dall'azienda sono quanto di meglio (tenuto conto del rapporto costi/benefici scaturenti) presente sul mercato per le aziende agroindustriali; nell'immediato, pertanto, non si prevedono interventi impiantistici e gestionali migliorativi. L'azienda si ripropone, comunque, per il futuro di valutare e di adottare le migliori tecniche impiantistiche e gestionali che si renderanno disponibili e che apportino significativi miglioramenti al processo produttivo aziendale e al contenimento dell'inquinamento generato.

Ditta richiedente: DELLA PERUTA VINCENZO SPA	Sito di: SCAFATI (SA)
--	-----------------------

Allegati alla presente scheda ²	
...	Y...

Eventuali commenti
La presente sintesi non tecnica è stata elaborata tenuto conto delle informazioni richieste al punto 1 della scheda.

Castel San Giorgio, 6.08.2021



² - Allegare eventuali documenti ritenuti rilevanti dal proponente.