

**SCHEDA «E»: SINTESI NON TECNICA¹****DESCRIZIONE DEL COMPLESSO PRODUTTIVO**

L'opificio produttivo sorge nella zona industriale del Comune di Fisciano alla fine degli anni 70', come uno degli stabilimenti della Cavi Italia S.p.A.

Dal 1995 è stato acquisito dall'industria conserviera Pomagro s.r.l. che vi ha trasferito sia la sede che, dopo opportuni interventi, anche strutturali, le sue linee di trasformazione del pomodoro. Nel 1998 La Doria S.p.A. acquisisce la maggioranza del capitale sociale (56%) e nel gennaio 2007 si ha la fusione tra La Doria e Pomagro.

I principali cambiamenti che il sito ha avuto nel corso degli anni sono stati essenzialmente:

- ampliamenti della superficie coperta con la costruzione di un nuovo capannone;
- introduzione di nuove linee produttive;
- rinnovamento tecnologico e/o spostamento delle linee produttive preesistenti, nell'ottica dell'ottimizzazione dei processi produttivi, del miglioramento della qualità del prodotto, della riduzione dei consumi energetici, idrici e della produzione di rifiuti;
- introduzione di impianti di servizio ad elevata efficienza, quali ad esempio impianto fotovoltaico, nuovi impianti termici, pelatura del pomodoro, impianti di concentrazione, Detti interventi hanno consentito di migliorare ed incrementare sempre le performance dello stabilimento ed il sito è divenuto il polo delle produzioni di alta qualità.

Nel 2011 il gruppo La Doria partecipa e si aggiudica un'asta per l'acquisizione della ex piattaforma logistica dell'ALVI SPA..

Nell'agosto 2012, viene installata la linea Combisafe (tipologia di imballo di nuova generazione in cartone poliaccoppiato) per produzioni di polpa di pomodoro, passata da rilavorato e successivamente legumi.

Nel novembre 2017 viene installata la linea Combibloc (tipologia di imballo in cartone poliaccoppiato) per la produzione della polpa di pomodoro e della passata di pomodoro.

Le linee di trasformazione/riempimento ad oggi sono le seguenti:

- Pomodori pelati in pezzi in scatole di banda stagnata f.to 425/2650ml;
- Pomodori pelati interi/pomodorini in scatole di banda stagnata f.to 236/425/2650 ml;
- Concentrato di pomodoro e passata di pomodoro in sacchi asettici f.to kg 200 e kg 1000;
- Pomodori pelati in pezzi, sughi pronti, passata da rilavorato e legumi in Combisafe nei f.ti 200ml/300ml/400ml/500ml/600ml.
- Pomodori pelati in pezzi, sughi pronti e passata da rilavorato in Combibloc nei f.ti 200ml/300ml/400ml/500ml/600ml.

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. 29ter - comma 2 - del D.Lgs. 152/06 e s.m.i.. 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.

2 - Allegare eventuali documenti ritenuti rilevanti dal proponente.

SCHEDA «E»: SINTESI NON TECNICA**RIESAME CON VALENZA DI RINNOVO E MODIFICA NON SOSTANZIALE**

La presente istanza costituisce richiesta per riesame con valenza di rinnovo dell'Autorizzazione Integrata Ambientale n. 239 del 27/10/2015 e smi per l'installazione IPPC di Fisciano di La Doria.

Inoltre si richiede, quale modifica non sostanziale, l'installazione di un impianto fotovoltaico, di un impianto di concentrazione succhi di pomodoro a compressione meccanica e l'aggiornamento del Piano di Monitoraggio e Controllo. Le modifiche non danno luogo ad un incremento del valore di una delle grandezze oggetto della soglia pari o superiore al valore della soglia stessa quanto richiesto si propone quale modifica non sostanziale, ai sensi dell'art. 29 nonies del D. Lgs. 152/06.

LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'impianto IPPC dispone delle seguenti autorizzazioni ambientali:

- Autorizzazione Integrata Ambientale Decreto Dirigenziale n. 239 del 27/10/2015 e smi;
- Autorizzazione Emungimento Acque da pozzi uso industriale, igienico-sanitario e antincendio, in corso di istruttoria, presso la Provincia di Salerno (Posizione: 1019/D/T e 3131/D);
- Autorizzazione Emission Trading n. 1316 del 04/04/2006.

Il complesso produttivo è dotato delle seguenti certificazioni:

- Certificazione ISO 14001;
- Certificazione ISO 45001;
- Certificazione ISO 9001;
- Certificazione BRC;
- Certificazione IFS;
- Certificazione BIO;
- Certificazione ISO 22005;
- Certificazione Friend of the Earth;
- Certificazione Social Footprint.

DESCRIZIONE DELLA ATTIVITÀ PRODUTTIVA

L'insediamento complessivo ricade nell'ambito del territorio del Comune di Fisciano e precisamente nell'ambito dell'Agglomerato Industriale di Mercato San Severino -Fisciano.

I locali di lavoro sono costituiti dai reparti, allestiti in capannoni che sorgono a est dei varchi di accesso. L'attuale estensione è di 113.092,00 m² di cui 45.982 m² coperti.

I processi produttivi possono essere riassunti come segue:

- Lavorazione e trasformazione del pomodoro fresco, in pomodoro conservato, in scatole di banda stagnata, in Combisafe e in Combibloc (imballo in cartone poliaccoppiato) per il periodo luglio – ottobre;
- Concentrazione succo di pomodoro con produzione di concentrato a 28÷30°Brix e passata in sacchi asettici per il periodo luglio – ottobre;

SCHEDA «E»: SINTESI NON TECNICA

- Produzione e rilavorazione del pomodoro pelato in pezzi e di legumi in Combisafe per tutto l'anno.
- Produzione e rilavorazione del pomodoro pelato in pezzi e della passata in Combibloc per tutto l'anno.

Gli impianti di servizio di stabilimento sono i seguenti:

- N. 4 caldaie a metano per la produzione di vapore per un totale di potenza installata di circa 37,09 MW;
- Impianto per la produzione d'aria compressa, composto di n. 5 compressori;
- Pozzi per l'emungimento acque;
- Impianto di addolcimento acque;
- Impianto per trattamento acque reflue di tipo chimico – fisico e biologico;
- Cabine elettriche per la trasformazione da media a bassa tensione.

Di seguito una descrizione di massima dei processi produttivi:

Produzione di polpa, pelati, e pomodorini in scatole di banda stagnata

Il pomodoro viene lavato, cernito, cubettato e sgrondato (per la produzione di pomodoro in pezzi denominata anche polpa di pomodoro); i pezzi interi e non, costituenti la parte solida, immessi nelle scatole attraverso riempitivi volumetriche, mentre la parte liquida, portata a concentrazione opportuna, va a colmare la scatola che viene aggraffata ed inviata al processo di pastorizzazione e raffreddamento. Le scatole vengono codificate, pallettizzate e stoccate a magazzino per essere successivamente etichettate e confezionate.

Produzione di succo di pomodoro per liquido di governo e concentrato in sacchi asettici

Il pomodoro viene lavato, cernito, tritato/passato, concentrato e pastorizzato ed a seconda del grado di concentrazione viene utilizzato quale liquido di governo per le scatole o riempito in sacchi asettici per una successiva rilavorazione.

Produzione e Rilavorazione di polpa, sughi e passata e Legumi in Combisafe

Il pomodoro fresco e/o pomodoro da rilavorato/sughi/passata e la parte liquida, analogamente al processo con le scatole in banda stagnata colmano i pacchetti Combisafe. Segue la fase di pastorizzazione, codifica, confezionamento e pallettizzazione. Lo stesso processo avviene con i legumi che, a differenza del pomodoro, vengono precedentemente reidratati prima di essere scottati e riempiti nei pacchetti che poi vengono colmati con liquido di governo ed avviati al trattamento termico di sterilizzazione.

Produzione di polpa e passata in Combibloc

Il pomodoro fresco e/o pomodoro da rilavorato/sughi/passata e la parte liquida, precedentemente pastorizzati, colmano i pacchetti Combibloc che sono sterilizzati con perossido di idrogeno. Segue la fase di codifica, confezionamento e pallettizzazione.

Logistica

La movimentazione della merce da e per lo stabilimento avviene su gomma.

Gli autotreni in ingresso le materie prime e/o semilavorati vengono sottoposti controlli per accertare la conformità o meno del carico. Una volta ottenuto, il prodotto finito o semifinito rimane in deposito per il rispetto dei tempi di quarantena (15

SCHEDA «E»: SINTESI NON TECNICA

giorni circa). Dopodiché il prodotto finito può essere spedito direttamente al cliente in base alle richieste, mentre il prodotto semifinito viene inviato in conto deposito, presso depositi esterni o altri stabilimento del Gruppo, per essere etichettati e confezionati.

MALFUNZIONAMENTI ED EMERGENZE

L'azienda, valutati gli aspetti ambientali presenti ed i rischi connessi alle proprie attività, ha individuato le situazioni di possibile emergenza. Ha dunque definito, con specifiche procedure ed istruzioni operative, un piano di emergenza nel quale vengono indicate le modalità di comportamento atte a prevenire ed attenuare l'impatto ambientale che ne può conseguire e garantire la salvaguardia dell'integrità fisica delle persone e la limitazione di danni alle cose.

MATERIE PRIME, SECONDARIE, AUSILIARIE E COMBUSTIBILI

Per l'intero processo vengono impiegati i principali materiali:

- pomodoro e semilavorati di pomodoro;
- ingredienti;
- legumi;
- aromi;
- prodotti per i lavaggi;
- colle;
- inchiostri;
- oli e lubrificanti;
- prodotti per il trattamento acque;
- imballi.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'azienda lavora stagionalmente nei mesi di luglio, agosto e settembre il pomodoro fresco, mentre lavora tutto l'anno con semilavorati e legumi.

Le fonti di approvvigionamento sono costituite da pozzi artesiani.

La ditta La Doria SpA stabilimento di Fisciano ha effettuato interventi sugli impianti tali da ottimizzare l'utilizzo ed il riutilizzo delle acque di lavaggio del pomodoro e di raffreddamento scatole.

SCARICHI IDRICI

L'impianto scarica i propri reflui industriali in pubblica fognatura.

Al fine di verificare la qualità dei reflui scaricati si provvede ad effettuare periodiche analisi presso laboratori esterni accreditati. Si provvede inoltre ad intensificare i monitoraggi anche fuori dal periodo di trasformazione del pomodoro.

RIFIUTI

I rifiuti generati all'interno dell'Azienda sono raccolti in maniera differenziata nelle aree di produzione del rifiuto, stoccati temporaneamente, trasportati, recuperati e/o smaltiti in modo corretto e conforme alle prescrizioni legislative.

Ditta richiedente LA DORIA	Sito di FISCIANO
----------------------------	------------------

SCHEDA «E»: SINTESI NON TECNICA

L'azienda costantemente individua soluzioni tecniche ed organizzative per la riduzione e la maggiore differenziazione dei rifiuti, e sempre privilegiano il recupero dei rifiuti quando possibile.

EMISSIONI IN ATMOSFERA

I punti di emissione attualmente sono relativi ai generatori di vapore. Altri punti di emissione sono non soggetti ad autorizzazione. Sono presenti, per ogni camino degli analizzatori in continuo dei fumi.

EMISSION TRADING

La Doria S.p.A. è autorizzata dal Direttore Generale per la ricerca Ambientale e lo Sviluppo del Ministero dell'Ambiente della Sicurezza Energetica per l'energia e le risorse minerarie del Ministero delle Attività Produttive ad emettere gas ad effetto serra.

ENERGIA

L'azienda impiega energia termica ed elettrica.

L'energia termica, utilizzata sotto forma di vapore saturo per i processi produttivi, viene generata dalla centrale termica. Tutta l'energia elettrica, necessaria alle macchine ed agli impianti, è acquistata da terzi. È presente anche un impianto fotovoltaico di proprietà di terzi, che fornisce al sito energia elettrica da fonte rinnovabile.

EMISSIONI SONORE

Le misure eseguite lungo il limite di confine del sito hanno evidenziato il rispetto della normativa vigente.

IMPIANTI A INCIDENTI RILEVANTI

Il sito non ricade tra gli impianti ad incidenti rilevanti.

BONIFICHE AMBIENTALI

Relativamente alla qualità delle matrici ambientali (suolo, sottosuolo, acque superficiali e sotterranee) su cui insiste la proprietà rispetto ai principali inquinanti derivanti dai processi produttivi in atto e/o precedenti non sono noti episodi di inquinamento accidentale né sistematico. Inoltre non è stato rilevato alcun superamento delle Concentrazioni Soglia di Contaminazione (CSC) durante le indagini preliminari con il Decreto Dirigenziale della Giunta Regionale Campania n. 796 del 09/06/2014.

Allegati alla presente scheda ²	
nessuno	Y...

Eventuali commenti
nessuno