

**SCHEDA «E»: SINTESI NON TECNICA<sup>1</sup>****Informazioni generali**

La società Gravina Conserve srl è una società dedita alla trasformazione, al confezionamento ed alla commercializzazione del pomodoro e suoi derivati. E' ubicata nel Comune di Scafati (SA) alla Via Poggiomarino n°100.

Lo stabilimento si estende su una superficie di circa 4.100 m<sup>2</sup> di cui circa 3.000 coperti. L'attività di trasformazione è di tipo stagionale, viene svolta nel periodo estivo (luglio/ottobre) ed impiega circa 100 unità lavorative.

L'impianto rientra fra le attività soggette ad Autorizzazione Integrata Ambientale in quanto ha una potenzialità produttiva giornaliera di prodotto finito superiore a 600 Mg.

E' stata fondata nel 1974 dai fratelli Gravina.

Alla base della produzione vige il motto "badare alla qualità" che ha contraddistinto nel tempo "Gravina Conserve" con l'affermazione dei propri prodotti sia in ambito nazionale che in quello internazionale. Con la venuta della seconda generazione della famiglia Gravina è stato realizzato, nel corso degli anni, un ampliamento ed aggiornamento tecnologico del processo produttivo.

La grande esperienza acquisita nel tempo, con la particolare attenzione all'intero ciclo produttivo, l'accurata scelta delle materie prime e l'impiego di tecnologie all'avanguardia, hanno permesso a Gravina Conserve non solo di ottenere riconoscimenti in ambito internazionale ma di garantire alla propria clientela prodotti di qualità.

**Descrizione del complesso produttivo e dell'attività svolta**

L'attività svolta si sostanzia attraverso la produzione del pomodoro pelato intero, della polpa di pomodoro e della passata; le cui fasi sono di seguito descritte.

*Produzione di pomodoro pelato e polpa.*

Scarico e deposito: I pomodori arrivano in contenitori in plastica (beans), vengono scaricati e riposti in una parte del piazzale aziendale appositamente adibito allo scarico ed alla movimentazione della materia prima.

Lavaggio e cernita iniziale: il lavaggio viene effettuato in due fasi successive di cui la prima, prelavaggio, avviene in una vasca munita di agitatore sul fondo in modo da mantenere un'azione di movimento che facilita la pulizia del prodotto e la separazione del materiale estraneo, si passa poi al lavaggio finale o secondo lavaggio. Successivamente il prodotto è sottoposto ad una prima cernita dove vengono scartate le bacche poco mature e quindi scarsamente colorate.

---

<sup>1</sup> - 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.

Scottatura/pelatura: la scottatura/pelatura avviene mediante passaggio delle bacche nella scottatrice/pelatrice termofisica; successivamente con l'ausilio di rulli separa pelli si eliminano le bucce dai frutti.

Cernita finale del pomodoro pelato: questa operazione viene effettuata manualmente su piani mobili di acciaio inox da un numero elevato di addetti.

Cubettatura: questa fase è specifica della produzione di polpa; viene effettuata mediante un apposito macchinario munito di lame affilate che tagliano il pomodoro in pezzi pressoché uguali.

Riempimento ed aggraffatura: da un'altra sala arrivano le scatole vuote tramite un percorso aereo che ne obbliga il capovolgimento in modo da facilitare la caduta di materiale estraneo eventualmente presente in esse. Arrivate alle riempitrici le scatole vengono riempite con una quantità prestabilita di bacche. Ai barattoli con i pomodori si dosa una quantità prestabilita di succo di pomodoro precedentemente preparato. Dopo la colmatura si effettua la chiusura delle scatole con macchina aggraffatrice.

Pastorizzazione: questo processo avviene in un impianto definito pastorizzatore - raffreddatore continuo rotativo per il formato da g 3.000 .

Pallettizzazione e/o incassamento ed etichettaggio: il prodotto dopo essere stato raffreddato viene pallettizzato, ossia le scatole sono sovrapposte le une alle altre su basamenti in legno (pallets) con l'ausilio di interfalde in cartone o plastica. La pallettizzazione può essere eseguita prima e/o dopo l'etichettaggio dei barattoli. L'incassamento in scatole di cartone o plastica di formato diverso avviene, di norma, prima della vendita.

#### *Produzione di passata di pomodoro*

Scarico e deposito: questa fase è identica a quella descritta per la produzione di pomodoro pelato.

Lavaggio e cernita iniziale: questa fase è identica a quella descritta per la produzione di pomodoro pelato.

Triturazione: è ottenuta mediante apposita macchina, generalmente a forma cilindrica, munita al suo interno di diverse lame, che agendo in modo complementare, portano alla rottura dei frutti.

Preriscaldamento : il triturato è sottoposto a riscaldamento allo scopo di rendere più agevole il distacco della buccia, poi viene avviato al gruppo di raffinazione.

Raffinazione: questa fase prevede la separazione delle bucce e dei semi dalla polpa e, contemporaneamente, la spremitura e la raffinazione del succo. Ciò avviene facendo passare la polpa in setacci d'acciaio con fori progressivamente più piccoli tali da omogeneizzare sempre di più il succo. Successivamente il succo viene avviato alla concentrazione.

Concentrazione: la concentrazione del succo di pomodoro viene effettuata mediante impianto di evaporazione/concentrazione continua; ciò avviene mediante evaporazione forzata di acqua dal succo di pomodoro, aumentandone la densità e di conseguenza il grado zuccherino. In tal modo si ottiene la passata la cui concentrazione e consistenza varia a seconda della richiesta dei clienti.

Riempimento: dalla depallettizzazione arrivano i barattoli che vengono riempiti con una quantità prestabilita di succo. Dopo il riempimento si effettua la chiusura mediante la macchina "aggraffatrice".

Pastorizzazione: questo processo avviene in un impianto definito pastorizzatore - raffreddatore continuo rotativo; esso è lo stesso usato per il pomodoro pelato e per la polpa.

Pallettizzazione e/o incasso e etichettatura: il prodotto dopo essere stato raffreddato viene pallettizzato con l'ausilio di interfalde in cartone o plastica. La pallettizzazione può essere eseguita prima e/o dopo l'etichettatura. L'incasso in scatole di cartone o plastica di formato diverso avviene, di norma, prima della vendita.

Si precisa che nei cicli produttivi descritti 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 utilizzate**

- Pomodoro
- Sale marino alimentare
- Acido citrico
- Scatole in banda stagnata
- Coperchi in banda stagnata
- Etichette
- Cartoni
- Detergenti
- Additivi per trattamento acque reflue
- Energia Elettrica
- Combustibile

### **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 in fognatura*: 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 (polveri, ossidi di azoto, ossidi di zolfo), sono monitorate mediante "controlli diretti" contenuti nel Piano di Monitoraggio e Controllo che la società Gravina Conserve Srl 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 Gravina Conserve Srl 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.

| Allegati alla presente scheda <sup>2</sup> |      |
|--|------|
| ...  | Y... |

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



<sup>2</sup> - Allegare eventuali documenti ritenuti rilevanti dal proponente.