

Castelnovo Rangone, 03 febbraio 2023

Spett.le Regione Emilia-Romagna
Area Valutazione Impatto Ambientale e Autorizzazioni
vipsa@postacert.regione.emilia-romagna.it

Spett.le ARPAE SAC Modena
aomo@cert.arpa.emr.it

Oggetto: Ditta Castelfrigo LV srl, installazione per il trattamento e la trasformazione destinati alla fabbricazione di prodotti alimentari a partire da materie prime animali (diverse dal latte) sito in via Allende n. 6 a Castelnovo Rangone (MO).

Procedura di verifica assoggettabilità a VIA, progetto denominato “adeguamento tecnico dello stabilimento esistente di Castelfrigo LV per la produzione di ciccioli e strutto” – Integrazione e precisazione volontaria

Con riferimento alla vostra richiesta di integrazione pervenuta alla scrivente ditta in data 18/01/2023, ad integrazione di quanto già comunicato con nota del 25/01/2023, si precisa quanto segue.

DETERMINAZIONE DELLA PORTATA DI ARIA ESAUSTA DA TRATTARE

L'impianto di preparazione dei ciccioli è composto dalle seguenti fasi:

Il processo produttivo può essere riassunto dalle seguenti fasi:

- Cottura in doppi fondo con coperchio/cappa aspirante;
- Estrazione e pressatura ciccioli;
- Stoccaggio, raffinazione e filtrazione dello strutto in cisterne sia ad uso alimentare sia zootecnico;
- Preincarto, confezionamento sottovuoto e in ATM per i ciccioli; sacchetti clippati, cartoni o secchi per lo strutto raffinato.

Le arie esauste si generano essenzialmente dalla operazione di cottura del cicciolo in bacinelle a doppio fondo. Dette bacinelle sono apparecchi in pressione di diametro pari a 1,4 m e sono dotate di intercapedine alimentata a vapore per portare in ebollizione il grasso suino presente nei doppi fondi.

Su ogni doppio fondo sarà installata una cappa a forme circolare avente diametro pari a 1,6 m che, al momento della cottura del cicciolo, sarà posizionata a circa 5 cm dalla sorgente.

Nell'immagine che segue si riporta il disegno della singola cappa:

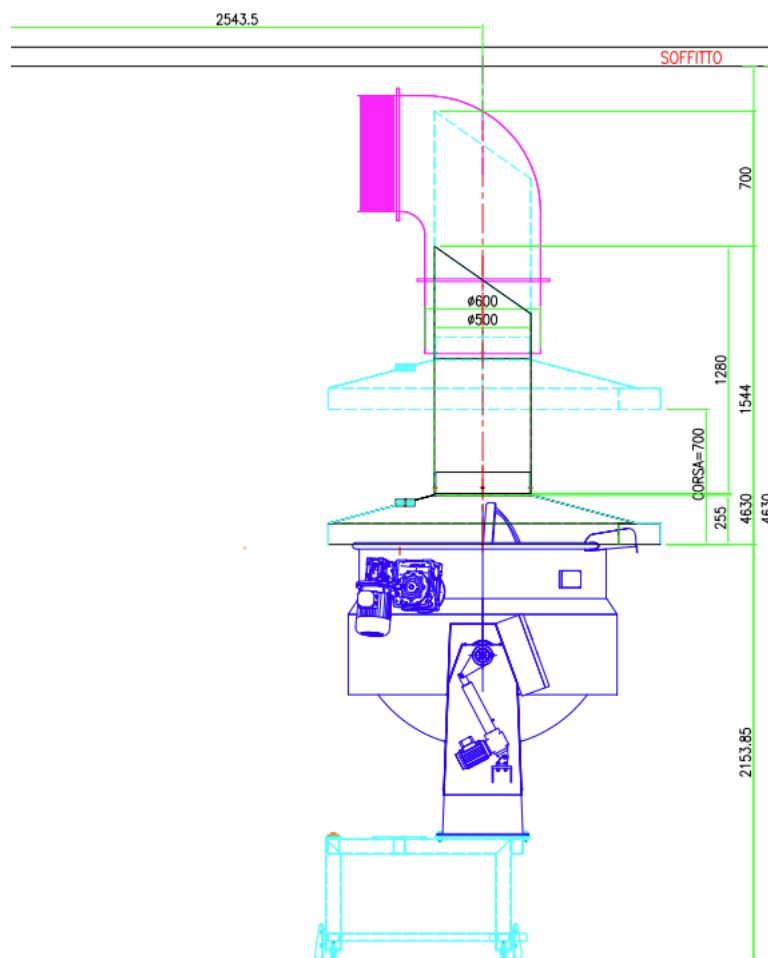


Figura 1: Dettaglio doppio fondo di cottura del cicciolo

Durante la fase di cottura del cicciolo, a cappa abbassata, si ha oltre all'aspirazione delle fumane di cottura (composte essenzialmente da vapore acqueo e da nebbie oleose), anche l'aspirazione dell'aria ambiente attraverso l'intercapedine presente tra la cappa di diametro pari a 1,6 m e il doppio fondo di diametro 1,4 m.

Attraverso la formula di Dalla Valle è possibile stimare la portata generata da ogni cuocitore. Detta portata è pari a circa 5.100 mc/h e, considerando il possibile funzionamento contemporaneo di tutti i doppiofondi, si ottengono circa 40.000 Nmc/h. Dunque la portata pari a 40.000 Nmc/h è la portata dei fumi da trattare dovuta alla cottura dei ciccioli che comprende anche una quota di aria ambiente che non è separabile dalle fumane. Il sistema di trattamento dell'aria deve quindi essere dimensionato per una portata pari a 40.000 Nmc/h.

VALUTAZIONE DI POSSIBILI ALTERNATIVE AL SISTEMA DI TRATTAMENTO DELL'ARIA ESAUSTA SCELTO

Si è provveduto a verificare la possibilità di inviare l'aria esausta alle caldaie dello stabilimento per il trattamento termico.

Le caldaie installate nello stabilimento servono per la produzione di vapore e hanno una potenza pari a 2.063 kW. Attualmente le caldaie funzionano per 8 ore al giorno e il combustibile utilizzato è il gas metano. Si è interpellato il costruttore delle caldaie che esclude che sia possibile utilizzare l'intera portata di aria esausta in uscita dal reparto ciccioli come aria comburente. Ognuna delle caldaie attualmente installate infatti necessita di circa 7.500 mc/h di aria comburente.

L'unica alternativa a costi sostenibili che si ritiene essere percorribile è il pretrattamento della corrente in uscita dallo scrubber. Il pretrattamento preso in considerazione consiste nella riduzione dell'umidità dalla corrente in ingresso al filtro a carboni attivo.

Il proponente, in virtù dell'esperienza che la Società ha maturato con un analogo impianto già realizzato nello stabilimento di Gazoldo degli Ippoliti, reputa che il sistema di trattamento proposto sia adeguato soprattutto alla luce dei dati analitici desunti dal monitoraggio del funzionamento dell'emissione e dalle misure gestionali messe in campo per il buon funzionamento del sistema stesso.

La Società procederà, in accordo con gli enti competenti, alla redazione di un Piano di Monitoraggio che consenta di poter valutare in maniera oggettiva l'efficacia del sistema di abbattimento composto da scrubber e filtro a carboni attivi.

Si ritiene quindi di installare il sistema in progetto e, qualora al termine dell'anno di funzionamento, non si riuscisse a garantire un abbattimento delle sostanze odorigene come previsto dalle modellazioni effettuate e qualora si registrassero segnalazioni dei cittadini attribuibili alle attività della ditta CastelfrigoLV, si procederebbe con l'installazione del sistema di deumidificazione della corrente in ingresso al filtro a carboni attivi. Nel caso in cui anche questo sistema non dovesse dare i risultati sperati, la Società si rende disponibile a valutare altri sistemi di abbattimento.

ACCORGIMENTI GESTIONALI PER IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI DEPURAZIONE

Come già descritto negli elaborati allegati allo screening è intenzione del proponente procedere alla sostituzione dei filtri a carboni attivi con frequenza trimestrale. Inoltre, si ribadisce che durante la manutenzione del sistema di depurazione l'impianto di produzione dei ciccioli non potrà in alcun modo funzionare. Qualora invece si verificasse una rottura dell'impianto di trattamento durante la fase di cottura del cicciolo, i cuocitori saranno immediatamente spenti e si procederà alla riparazione del sistema di abbattimento. Infine i componenti di più facile rottura e usura saranno normalmente mantenuti a magazzino per poter consentire una facile e tempestiva sostituzione e permettere fermi impianto quanto più brevi possibili.

CASTELFRIGO LV srl

CASTELFRIGO LV s.r.l.
LEGALE RAPPRESENTANTE
MAURO FARA

Allegati:

- 1_Dichiarazione Panini srl;
- 2_Relazione fumane;
- 3_Certificato di prova monitoraggi Gazoldo
- 4_Scheda tecnica Doppifondi;
- 4_Scheda tecnica doppi fondi.