

Castelnuovo Rangone, 24 aprile 2025

Spett.le **Arpae SAC – Modena**
Area Autorizzazione e concessioni Centro
Via Giardini 472/L 41124 Modena

Trasmissione ½ pec

Oggetto: LR 4/2018, Art. 20: Provvedimento Autorizzatorio Unico di VIA comprensivo del Provvedimento di VIA relativo al progetto denominato “Realizzazione di nuovo impianto per la produzione di collagene, fosfato di calcio e aromi da prodotti di origine animale”, presso lo stabilimento nel Comune di Castelnuovo Rangone (MO), proposto da Castelfrigo LV Srl. –
Trasmissione integrazioni

Con riferimento a quanto in oggetto, la cui istanza è stata assunta agli atti dalla Regione Emilia-Romagna con prot. n. 1379899 del 19/12/2024 e da ARPAE con prot. n. 230614 del 19/12/2024, si trasmette in allegato quanto richiesto ad integrazione della documentazione trasmessa.

Per una maggior chiarezza si riportano a seguire le specifiche richieste e le relative risposte:

1. *Chiarire se il quantitativo di materia prima avviato alla lavorazione nel nuovo reparto in progetto (materia prima suina/bovina, in particolare, cotenna/pelli, rifili delle lavorazioni alimentari con e senza ossa), proveniente per la maggior parte da altri stabilimenti del gruppo, entra in stabilimento come sottoprodotti di origine animale (SOA) oppure no.*

La materia prima che verrà utilizzata nel nuovo reparto denominato Sintesia entra in stabilimento come materia prima animale idonea al consumo umano in quanto sono rispettati i parametri qualitativi e sanitari richiesti e non sarà interrotta la catena del freddo.

Non saranno ingressati al nuovo reparto Sintesia Sottoprodotti di Origine Animale.



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy
Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40,248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

2. *Chiarire che cosa s'intende, nel documento "AIA 01 Relazione tecnica AIA" ed in altri documenti, con "impianto rendering", in quanto l'attività di rendering, di norma (per il settore alimentare), viene associata alle attività di raccolta e lavorazione dei sottoprodotti di origine animale (SOA), la quale ricade al punto 6.5 dell'allegato VIII della Parte Seconda del D.Lgs. 152/06 e s.m. e non al punto 6.4.b.1 per il quale Castelfrigo LV S.r.l. attualmente è autorizzata in AIA.*

Si precisa che l'utilizzo del termine "impianto rendering" è un refuso. Pertanto, si conferma che:

- L'attività IPPC di riferimento per lo stabilimento resta quella individuata al punto 6.4.b.1;
 - Non sono previste, né autorizzate, attività riconducibili al punto 6.5 (trattamento e trasformazione di SOA).
3. *Chiarire il calcolo a pag. 7 del documento "AIA 01 Relazione tecnica AIA" relativo alla potenzialità dell'impianto, in particolare specificare quali dati di partenza sono stati considerati per i cicli di lavorazione /anno (8760/36).*

La potenzialità del nuovo impianto Sintesia® è stata calcolata su una base annua di 365 giorni (8.760 ore/anno). A differenza delle attività attualmente presenti nello stabilimento Castelfrigo LV, infatti, il nuovo reparto potrà operare in modo continuativo per tutto l'anno.

Un ciclo di lavorazione del reparto Sintesia ha una durata complessiva di 36 ore, suddivise in:

- 30 ore di lavorazione effettiva;
- 6 ore dedicate alle operazioni di lavaggio.

Considerando questa struttura, in un anno si possono effettuare 243 cicli produttivi, equivalenti a:

- 7.300 ore di lavorazione annua (243 cicli × 30 ore).

Durante le ore di lavorazione, l'impianto è in grado di trattare fino a 3 tonnellate/ora di materia prima.



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy
Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40.248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

Correzione ai dati precedentemente riportati

Si precisa che i calcoli riportati a pag. 7-8 del documento "AIA 01 Relazione tecnica AIA" risultano errati in quanto basati su un funzionamento su 300 giorni/anno. Di seguito vengono forniti i calcoli corretti:

- Quantitativo massimo di materia prima in ingresso al reparto Sintesia®:
 $3 \text{ t/h} \times 7.300 \text{ ore} = 21.900 \text{ t/anno}$
- Potenzialità massima giornaliera del reparto materia prima, calcolata su 365 giorni/anno:
 $21.900 \text{ t/anno} \div 365 \text{ giorni} = 60 \text{ t/giorno}$
- Di queste, circa 8 t/giorno sono attualmente lavorate nello stabilimento Castelfrigo LV, che opera su base 300 giorni/anno: $8 \text{ t/giorno} \times 300 \text{ giorni} = 2.400 \text{ t/anno}$
- La quantità residua ($21.900 - 2.400 = 19.500 \text{ t/anno}$) potrà provenire anche da altri stabilimenti del gruppo Cremonini, corrispondente a: $19.500 \text{ t/anno} \div 365 = 53,4 \text{ t/giorno}$

Prodotto in uscita

A seguito delle lavorazioni previste, si stima una riduzione di peso tra il 75% e il 90%, a seconda della materia prima trattata. Pertanto, la produzione oraria di prodotto finito è stimata in circa 0,48 t/h, che corrisponde a:

- $0,48 \text{ t/h} \times 7.300 \text{ ore} = 3.600 \text{ t/anno}$
- $3.600 \text{ t/anno} \div 365 = 9,9 \text{ t/giorno}$

4. *Ricontrollare i calcoli a pag. 8 del documento "AIA 01_Relazione tecnica AIA" (anche SIA pag.96) in quanto dai valori riportati in tabella, la produzione massima giornaliera di pancette e gole, in base ai dati dichiarati, dovrebbe risultare pari a 363 t/gg (verificare dati t/anno). Alla luce di tale verifica confermare la capacità massima produttiva autorizzata di prodotti alimentari pari a 384 ton/giorno.*

Si precisa che l'errore riscontrato è dovuto a un mero refuso nell'indicazione del quantitativo annuo.

La produzione massima giornaliera di pancette e gole è pari a 354 t/giorno per un totale annuo di 106.200 ton/anno, calcolata su 300 giorni lavorativi.

Segue la tabella aggiornata, redatta anche alla luce di quanto illustrato al p.to precedente:



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy
Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40.248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

Linea di produzione	Reparto	Prodotto	Giorni lavorati	t/anno	t/giorno
Lavorazione carni suine	Reparto Pancette e gole	Pancette e gole	300	106.200	354
	Reparto ciccioli e strutto	Strutto alimentare	300	5.400	18
		Ciccioli	300	1.120	4
Lavorazione carni suine e bovine	Reparto Sintesia	Prodotto in polvere: aromi, collagene e fosfato di calcio	365	3.600	9,9
		TOTALE	-	116.400	386

5. Fornire uno schema a blocchi del nuovo reparto semplificato (in cui siano riportate le fasi principali) da inserire poi nell'atto di AIA, il file SIN 07 - schema a blocchi è molto dettagliato e probabilmente molte delle descrizioni riportate sono soggette a privacy, il file AIA 02 - schema a blocchi, invece, non riporta nessun dettaglio della nuova attività.

Si rimanda al documento AIA – schema a blocchi_rev01 allegato alle presenti integrazioni.

Si allega inoltre il documento SIN07 – Schema a blocchi_rev01 aggiornato con l'indicazione delle emissioni in atmosfera generate dalle diverse fasi del reparto Sintesia®.

Si specifica che, per motivi di segreto industriale, negli atti autorizzativi si richiede di inserire quanto riportato nel documento AIA – schema a blocchi_rev01.



Rumore

6. *La valutazione previsionale di impatto acustico (pag. 32 del documento) mette in evidenza il superamento del limite di immissione differenziale per la fascia oraria notturna a seguito delle modifiche impiantistiche prospettate nella VIA. Si ritiene, pertanto, necessario che la ditta presenti un nuovo elaborato comprensivo delle opere di mitigazione acustica necessarie (e loro progettazione) per garantire il rispetto dei limiti di immissione assoluti e differenziali. Inoltre, poichè lo studio presentato comprende una simulazione modellistica, si chiede di riportare la descrizione, i dati e i risultati della taratura del modello, nonché i dati di ingresso utilizzati in particolare per quanto riguarda altezze delle sorgenti e loro caratteristiche emissive (Lw e spettri sonori). In merito alla previsione di propagazione emissiva, si osserva che questa viene svolta ad altezze inferiori al posizionamento delle sorgenti collocate sul tetto del nuovo edificio aziendale; considerato che gli impianti funzioneranno 24 ore/giorno, sette giorni su sette, e che tipicamente producono emissioni sonore a basse frequenze, si ritiene necessario che la valutazione previsionale sia svolta su un perimetro non inferiore ai 500 m, alle diverse altezze dei ricettori abitativi presenti e all'altezza di installazione degli impianti. Relativamente agli impianti posti all'interno dello stabilimento occorrerà invece chiarire se il loro funzionamento e le attività si svolgeranno sempre a finestre e portoni chiusi e mostrare il loro contributo emissivo presso i ricettori abitativi più prossimi.*

In merito alla sorgente sonora "viabilità" occorre chiarire quanti mezzi pesanti al giorno sono previsti nell'unica consegna di materie prime, imballi, approvvigionamenti, ecc. prevista, che si dichiara avvenire con frequenza giornaliera.

Come già detto nel caso la nuova valutazione di impatto acustico evidenziasse superamenti ulteriori, dovrà essere completata con la descrizione e il calcolo delle opere di mitigazione acustica necessarie al fine di ottenere il rispetto dei limiti di immissione assoluti e differenziali.

Si rimanda alla Valutazione Previsionale di impatti acustico aggiornata e allegata alle presenti integrazioni (VIA03_Valutazione Previsionale impatto acustico_rev01).



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy
Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40.248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

Bilancio Idrico e Scarichi

In merito al Capitolo 6.1, dello Studio di Impatto Ambientale relativo al consumo idrico del nuovo reparto "SINTESIA" da ubicare all'interno di un capannone di nuova costruzione, posto all'interno dell'area di Castelfrigo LV Via Allende 6, per il quale si richiede la conversione da ex Magazzino, autorizzato con Nulla Osta nel 2023, a stabilimento industriale, si osserva e richiede quanto segue.

7. Con Det. n. 20 del 03/01/2025 Castelfrigo LV S.r.l. ha ottenuto la nuova concessione all'emungimento di acque sotterranee ad utilizzo industriale per un quantitativo pari a 220.000 mc/y, quindi, molto superiore agli 80.000 mc/y della precedente concessione. Il prelievo totale derivante dal nuovo reparto è stato misurato su 81.980 mc/y. Per differenza, rimane un margine di 58.020 mc/y di cui, come emerso in conferenza del 06/03/25, una parte servirà per il reparto esistente di produzione ciccioli/strutto, mentre il rimanente rimarrà a titolo cautelativo.

Considerato che il reparto ciccioli/strutto è esistente, ma avviato a fine anno 2023 e che non è ancora stato presentato il Report annuale 2024 in cui sono riportati i quantitativi di consumo di acque emunte da pozzo e la quantità di acque reflue industriali prodotte ed avviate, tramite lo Scarico S3, al depuratore a conduzione privata della ditta Gatti S.r.l., si chiede di inoltrare documentazione integrativa, in merito:

- *al volume di acque emunte dedicate al reparto ciccioli/strutto, nonché, al resto dell'attività esistente, per l'anno 2024;*
- *al volume delle acque reflue industriali distintamente inviate tramite S3 ed S1 alla ditta Gatti S.r.l. per l'anno 2024, con un prospetto mensile, al fine di verificare quanto e quando la volumetria in gioco si è assestata nell'anno passato richiesto.*

Inoltre, con riferimento al capitolo Bilancio Idrico a pagg. 19- 20 del documento "AIA 01_Relazione tecnica AIA", si richiede di fornire anche i dati previsionali relativi alle acque reflue scaricate mediante S1 ed S3 a seguito della realizzazione del reparto Sintesia, in quanto in tabella sono riportati solo i consumi (quindi, gli input), una quota dei quali viene persa per evaporazione o va al recupero in altri impianti.

L'azienda effettua la lettura mensile di quanto prelevato dai due pozzi singoli e entrambi confluiscono poi alla centrale idrica unica a servizio dello stabilimento. La rete idrica a servizio del reparto ciccioli e strutto è stata realizzata da uno stacco delle varie utenze (vapore, acqua per rubinetti lavamani, acqua per lance lavaggio, ecc) per questo motivo allo stato attuale non è possibile fornire il dato della sola acqua a servizio del reparto "Ciccioli e Strutto". Tuttavia si specifica



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy

Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40.248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

che lo scarico S3 è a servizio esclusivamente del sopracitato reparto “Ciccioli e Strutto”, pertanto il volume scaricato da quest’ultimo è rappresentativo delle acque di lavaggio effettivamente utilizzate nel reparto.

Si riportano a seguire le letture dei contatori installati sugli scarichi S1 e S3 nel 2024

CONTATORE	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Totale
SCARICO S1	3.347	4.165	6.168	2.487	2.978	3.691	3.472	3.960	2.701	3.288	2.756	1.837	40.850
SCARICO S3	4.211	4.382	3.153	4.160	3.306	4.041	3.988	5.087	3.635	4.472	4.471	3.259	48.165

Al fine di fornire un bilancio idrico rappresentativo dello stato attuale (anno 2024) e dello stato di progetto si allega il file “AIA09_Bilancio Idrico” che riporta:

- Volume acque emunte
- Volume acque scaricate
- Volume acque evaporate
- Volume acque scaricate dalla centrale idrica di stabilimento

Per lo stato di progetto è utile specificare quanto segue:

- Acque scaricate dalla centrale idrica (35.880 mc/anno): valore stimato in funzione delle caratteristiche della centrale e di quanto scaricato allo stato attuale,
- Acque di ricetta Sintesia® scaricate: dei 50.000 mc/anno in ingresso per la ricetta (cottura a vapore) si prevede uno scarico di circa 17.100 mc/anno a fronte di un evaporato di circa 32.900 mc/anno
- Acque evaporate: Il valore fornito (52.900 mc/anno) è dato dal reparto Sintesia® in aggiunta a quanto evaporato nel 2024 (arrotondato a 20.000 mc/anno).

8. Nel documento “06 AIA Accordo per lo scarico dei reflui” di Ottobre 2024 prodotto dalla ditta Gatti S.r.l., come da contratto tra le parti, è dichiarato un volume annuo di scarico autorizzato (S1+S3) trattabile nel depuratore pari a 96.000 mc/y, per 320 mc/gg e portata massima istantanea di 3,7 l/s ed è confermata la disponibilità di Gatti S.r.l. ad accettare nel proprio impianto di depurazione un ulteriore aumento volumetrico rispetto quanto già autorizzato; si richiede di esplicitare un calcolo di verifica dei volumi degli scarichi previsti dal Reparto Sintesia, che si aggiungeranno a quelli esistenti. Considerato, inoltre, che la lettera della ditta Gatti Srl si conclude precisando che nell’ipotesi lo scarico previsto fosse tale da superare



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy

Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40.248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

l'attuale capacità residua dell'impianto di trattamento, dichiara la disponibilità della stessa ad intraprendere un percorso di potenziamento del depuratore che richiederà, però, tempi autorizzativi e tecnici per la realizzazione delle modifiche impiantistiche, al momento non definibili con certezza, si richiede a Castelfrigo LV S.r.l. di chiarire come intenda procedere nell'ipotesi sopra descritta.

Si trasmette il contratto stipulato con Gatti srl dal quale risulta che l'attuale disponibilità dell'impianto di depurazione (173.000 mc/anno) è conforme agli scarichi previsti dallo stabilimento Castelfrigo LV srl allo stato di progetto.

Come riportato nel bilancio idrico, infatti, gli scarichi previsti dall'intero stabilimento nello stato di progetto sono pari a circa 157.000 mc/anno.

9. *Si richiede di indicare le soluzioni che si potranno adottare per il recupero delle acque al fine di ridurre i consumi idrici (ad es. per le acque di sbrinamento, o per altre acque di derivazione tecnologica, altre tipologie di acqua);*

Le soluzioni di recupero acqua che si adotteranno riguardano solo il reparto Sintesia, nello specifico per le utenze di cip lavaggio e acqua per uso produttivo:

- Cip di lavaggio: il cip di lavaggio ha una sequenza prestabilita di cicli di lavaggio con acqua e con acqua e detersivi (soda caustica e acido nitrico). Per diminuire il consumo idrico, l'acqua dell'ultimo risciacquo verrà recuperata ed utilizzata per il primo e secondo risciacquo del successivo ciclo di lavaggio, di conseguenza con questa gestione il consumo passa da 80 m3/ciclo di lavaggio a 60 m3/per cicli di lavaggio con un risparmio di 4.860 m3/anno (calcolato su 243 cicli di lavaggio).
- Uso produttivo: l'acqua utilizzata per la cottura della materia prima, viene recuperata sotto forma di condensa, inviata ad un impianto di osmosi inversa per essere trattata e poi riutilizzata nello stesso processo produttivo. Grazie a questa strategia il consumo idrico passa da 348 m3/ciclo di lavorazione a 240 m3/ciclo di lavorazione, con un risparmio di 108 m3/ciclo di lavorazione. Il risparmio annuale è dunque pari a 26.244 m3/anno.

Il risparmio complessivo derivante dai due interventi ammonta a circa 31.104 m³/anno, pari a circa il 15% del fabbisogno idrico complessivo dello stabilimento, stimato in 210.000 m³/anno.



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy
Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40.248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

Tale riduzione è interamente attribuibile al reparto Sintesia, oggetto della presente Valutazione di Impatto Ambientale (VIA).

Si precisa che il bilancio idrico presentato tiene già conto dei recuperi sopra descritti.

L'azienda ha valutato ulteriori opzioni di recupero e riutilizzo dell'acqua, ma queste non risultano tecnicamente o igienicamente compatibili con l'uso nell'industria alimentare, per le seguenti motivazioni:

1. **Sbrinamenti:** Già eseguiti ad aria, senza consumo d'acqua.
2. **Acque di derivazione tecnologica (es. torri evaporative):** Pre-trattate con prodotti chimici antialghe e antincrostanti.
3. **Acque delle torri scrubber:** Trattate con soda caustica e ossidante.
4. **Acque di lavaggio attrezzature (manuale e automatico):** Contengono detergenti dosati.

Tutte queste acque, a causa dei trattamenti chimici subiti, sono classificate come reflui industriali e non possono essere riutilizzate nell'industria alimentare.

Inoltre, per garantire il corretto funzionamento e una manutenzione efficiente, è necessario un approvvigionamento idrico basato su acqua osmotizzata/potabilizzata, con l'aggiunta di specifici prodotti chimici.

10. Nella tavola della rete fognaria TAV AIA 03, viene riportata la presenza di una vasca interrata per il recupero delle acque piovane di 75 mc; considerato che tale vasca era già stata inserita nelle tavole allegate all'istanza presentata per il rilascio del PdC in variante al PRG vigente, ai sensi dell'art.53 della L.R. 24/2017, ma con una duplice funzione, di recupero delle acque meteoriche e di laminazione, si richiede venga chiarito come si intende gestire le acque di questa vasca e di indicare con maggiore dettaglio il percorso fognario dedicato d'ingresso e di uscita.

Nel merito si riprendono le specifiche prescrizioni relative a questa vasca interrata, inserite nell'atto dell'Amministrazione Provinciale di Modena Prot.n. 4463 del 09/02/2024, relativo al rilascio del "PARERE TECNICO in merito alla VALUTAZIONE AMBIENTALE di cui all'art. 5 LR 20/2000 e ss.mm. e ii e LR 9/2008 (D.Lgs.n.152/2006 come modificato dal D.Lgs.n.4/2008)",



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy
Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40,248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

per l'approvazione del procedimento unico, ai sensi dell'art. 53 della LR.24/2017, per l'ampliamento dei capannoni esistenti;

"Si richiama il rispetto del principio di attenuazione idraulica di cui all'art.11 comma 8 del vigente PTCP, coerentemente con quanto rilevato anche da ARPAE nel proprio parere di competenza. A seguito di ulteriori confronti avvenuti tra ARPAE e l'Amministrazione Comunale si prende atto che gli approfondimenti operati (realizzazione di vasca bicamerale: 40mc per irrigazione con troppo pieno che consentirà all'acqua di tracimare nella seconda vasca di volume pari a 35 mc finalizzata a garantire la laminazione), possono assolvere alle necessità di raccolta delle acque per l'irrigazione o altri usi non pregiati e contemporaneamente alla laminazione delle acque prima dello scarico in pubblica fognatura separata. Tuttavia, considerato che le acque da avviare al riutilizzo devono essere quelle potenzialmente non contaminabili (tetti e di aree non carrabili), diviene necessario separare fisicamente le condotte di raccolta delle acque dei piazzali e inviarle direttamente alla vasca di laminazione, mentre le acque delle coperture possono essere avviate alla vasca di raccolta e riutilizzo, per poi defluire nella vasca di laminazione."

Si conferma la presenza della vasca bicamerale così composta: 40mc per raccolta delle acque non contaminabili, con troppo pieno che consentirà all'acqua di tracimare nella seconda vasca di volume pari a 35 mc finalizzata a garantire la laminazione. La vasca è a servizio esclusivamente del nuovo edificio adibito al reparto Sintesia® e al suo interno vengono convogliate solamente le acque meteoriche provenienti dal tetto. Si allega elaborato AIA 03 – Planimetria rete fognaria_rev01.

In virtù delle esigenze sanitarie richieste dalle lavorazioni svolte interne allo stabilimento, l'unico riutilizzo potenzialmente ammissibile per tali acque è l'irrigazione delle aree verdi di pertinenza.

11. Chiarire se la vasca di sgrossatura grassi da 60,5 mc e successivo pozzetto di rilancio ad S3 (che subiscono una variazione di posizione rispetto all'assetto precedente) sono ancora di dimensioni adeguate per pre-trattare l'apporto aggiuntivo di reflui derivanti dal nuovo reparto (rif.documento AIA 03_Planimetria rete fognaria).

Il degrassatore statico a servizio dello scarico S3 è stato installato in una posizione leggermente diversa rispetto a quanto indicato nella precedente planimetria dei reflui allegata al riesame AIA. Questa variazione, consistente in una rotazione di 90°, è stata adottata durante la fase di



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy

Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40,248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

installazione per semplificare le operazioni ed evitare l'ostruzione della viabilità per i mezzi in uscita dallo stabilimento.

Nonostante l'aggiunta dei reflui provenienti dal reparto Sintesia, il degrassatore statico mantiene un corretto dimensionamento. La sua capacità di 60,5 m³ corrisponde a 1.210 AE. Si stima infatti che il carico organico proveniente da S3 (reparto ciccioli e strutto e reparto Sintesia) sia di circa 200 mg/l di BOD₅. Considerando una portata di scarico complessiva di 266 m³/gg (derivante dai 97.245 m³/anno divisi per 365 giorni/anno), la produzione di carico organico risulta di 53.200 g/gg, equivalenti a 886 AE. Questo valore è inferiore alla capacità di pretrattamento del degrassatore installato.

Il dimensionamento del degrassatore statico, anche considerando l'apporto dei reflui del reparto Sintesia, risulta adeguato anche in termini di tempo di ritenzione. Il reparto ciccioli e strutto presenta una portata media di scarico di 8 m³/h, mentre il reparto Sintesia (produzione e abbattimento odori) ha una portata di 4,7 m³/h durante le 30 ore di produzione e di 10 m³/h durante le fasi di lavaggio CIP e con lancia. Di conseguenza, la portata influente nel degrassatore varia tra un minimo di 12,7 m³/h e un massimo di 18,1 m³/h. Ciò garantisce un tempo di decantazione di circa 3.3 ore, sufficiente per il pretrattamento dei reflui destinati al depuratore Gatti srl. Si assicura, inoltre, il tempo minimo di residenza previsto dalla norma UNI-EN 1825-1 per la portata media, pari a 15 minuti.

12. Nel documento AIA 03_Planimetria rete fognaria:

- *mancano le indicazioni degli scarichi industriali associati allo spurgo degli scrubber ad umido (sia esistente, che futuri) e lo scarico del controlavaggio delle resine dell'impianto ad osmosi che sarà installato nel nuovo reparto;*
- *mancano del tutto indicazioni relative ai reflui domestici (sono previsti nel nuovo reparto?). In caso vi siano, integrare la planimetria con l'indicazione dei percorsi degli stessi, delle fosse biologiche o vasche Imhoff ed il collegamento con punto di scarico finale.*

Si allega il documento AIA 03_Planimetria rete fognaria_rev01 aggiornata. La totalità dei nuovi scrubber, per un totale di n.6 torri di lavaggio, convoglia le acque di scarico in un'unica calata collegata alla rete delle acque reflue di stabilimento (scarico S3, previo passaggio al degrassatore).



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy

Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40.248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

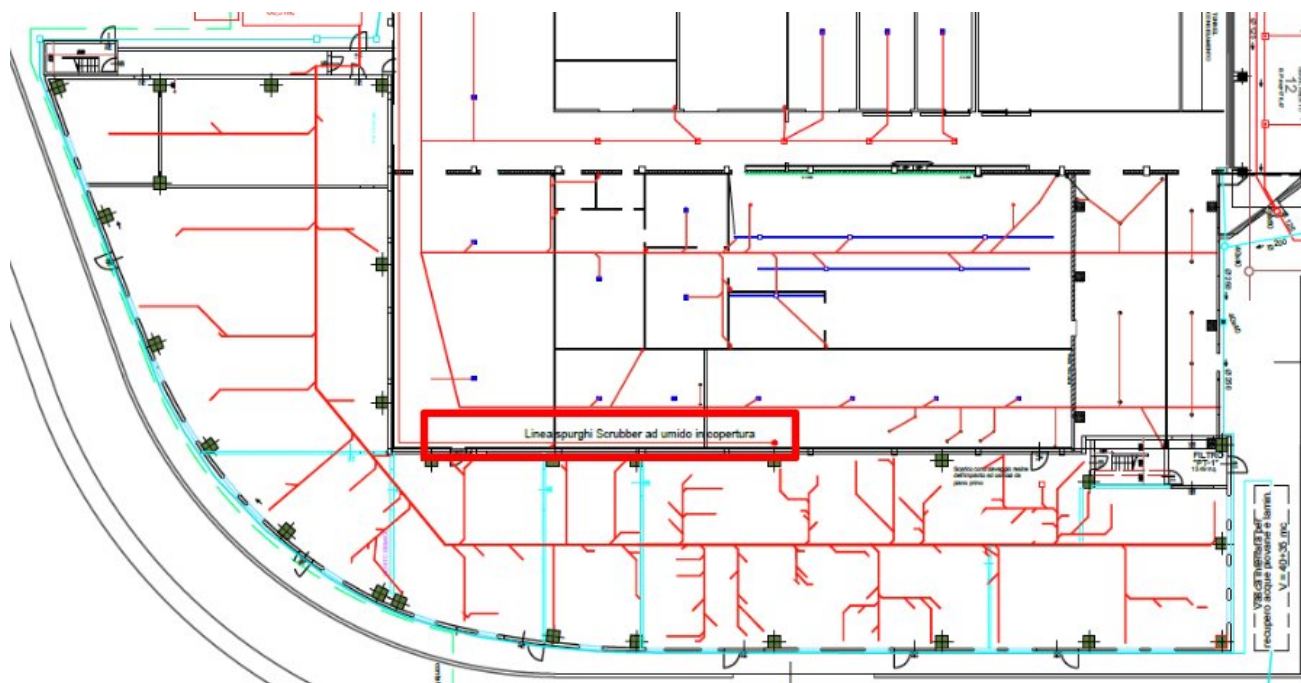


Figura 1: Stralcio AIA03_Planimetria rete fognaria_rev01 - Nel riquadro rosso la linea di collegamento degli scrubber con la rete delle acque reflue

Si chiarisce che nel nuovo reparto Sintesia® non saranno presenti servizi igienici pertanto non sono previsti reflui domestici.

13. Nel documento VIA 02_Studio di impatto ambientale a pag. 94 viene riportato che per il funzionamento del reparto sono necessarie “vasche interratae utilizzate come riserva idrica antincendio, volume complessivo mc 332 comprensive di gruppi di pressurizzazione antincendio” ma nella planimetria di cui al punto precedente sembrano riportate solo le vasche antincendio già esistenti.

Le nuove vasche antincendio saranno ubicate nel piazzale di ingresso allo stabilimento, in prossimità del distributore di carburante esistente. Si riporta a seguire uno stralcio della planimetria della rete fognaria con evidenziate le nuove vasche.

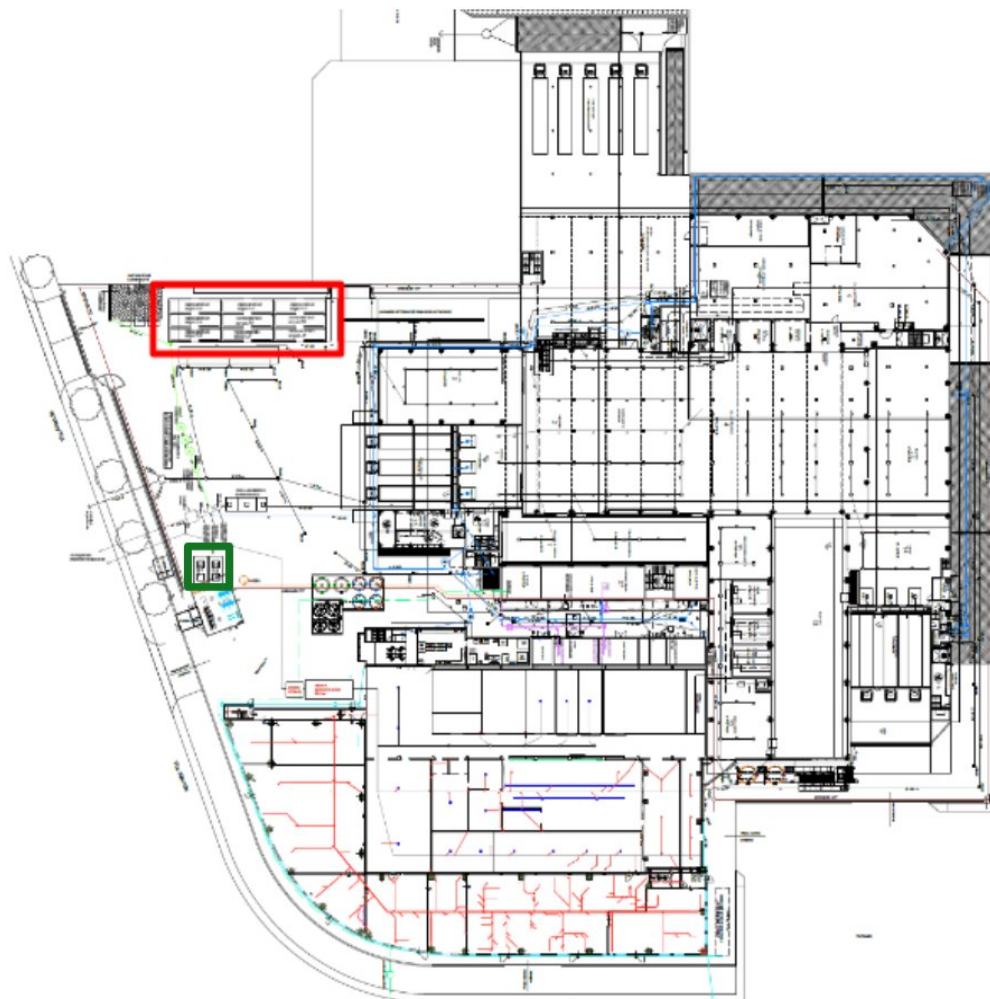


Figura 2: Stralcio AIA 03_Planimetria rete fognaria - Nel riquadro rosso le nuove vasche antincendio e in verde auelle esistenti

Emissioni in atmosfera

14. Fornire un quadro delle emissioni futuro (simile a quello riportato nella relazione "AIA 01_Relazione tecnica AIA" a pagina 26) in cui siano riportati tutti i punti di emissione sia autorizzati, che nuovi, compresi gli impianti termici, completi di tutte le loro caratteristiche (ad es. fornire dati di portata ed altezza camino per EC4, mettere funzionamento ES6 - ES7 ed ES8 e per quest'ultimo anche il limite di concentrazione proposto per l'inquinante materiale particellare).



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy

Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40,248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

Si allega il file AIA 10_Quadro emissivo in cui sono stati riportati tutti i punti di emissioni sia autorizzati che di progetto.

15. Ricalcolare i flussi di massa per i singoli inquinanti sia nella situazione attuale autorizzata, che in quella futura massima richiesta, riportando il dato in Kg/gg (considerando i dati di portata, durata e concentrazione massima autorizzata). Confrontare la corrispondenza con i valori riportati nella tabella che segue (valori calcolati da ARPAE).

Inquinante	Flussi 2^ mod. (Kg/gg)	Flussi PAUR (Kg/gg)	% diff.
Sostanze Alcaline (kg/gg)	2,06	2,06	0,00%
Materiale Particellare (kg/gg)	0,3404	7,023 (*)	1963,10%
Ossidi di Azoto (come NO2) (kg/gg)	11,608	25,256	117,57%
Ossidi di Zolfo (come SO2) (kg/gg)	2,3828	8,8396	270,98%

(*) considerato anche apporto ES8 (con portata pari a 24000 Nmc/h, funzionamento 24 h/gg) e 10 mg/Nmc limite proposto per polveri)

Fornire anche un quadro relativo ai flussi reali attuali (partendo dai dati degli autocontrolli) ed in previsione, al fine di avere un quadro anche sulla differenza di quest'ultimi rispetto ai flussi autorizzati massimi.

Si rammenta che in base alla V Circolare AIA PG 2008/187404 del 01/08/2008 della Regione Emilia Romagna al Capitolo 1.1.1 - modifiche sostanziali (elenchi non esaustivi) viene riportato che "[...] sono inoltre da ritenersi modifiche sostanziali [...] le modifiche che comportano un aumento delle emissioni autorizzate, per singolo inquinante, derivanti da attività IPPC superiore al 50% indipendentemente dalle modalità con cui esse sono state fissate in AIA (concentrazione, flussi di massa) [...]".

In base a quanto sopra ed in riferimento ai calcoli effettuati dalla scrivente (che il gestore dovrà verificare) la modifica richiesta sicuramente è di tipo sostanziale.

Si riportano a seguire i flussi di massa per i singoli inquinanti allo stato attuale e di progetto. Per l'emissione ES8 si è considerato un limite delle polveri pari a 5 mg/Nmc, migliorativo rispetto a quanto indicato nei documenti già agli atti in quanto, in seguito ad ulteriori specifiche valutazioni e



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy
Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40.248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

ad un confronto con il fornitore del filtro, si ritiene che la macchina possa garantire il rispetto di tale limite.

Si riportano inoltre i flussi di massa reali dello stato attuale, partendo dai dati degli autocontrolli (nei casi in cui il monitoraggio ha rilevato valori di concentrazioni degli inquinanti inferiori al limite di rilevabilità, cautelativamente è stato considerato quest'ultimo come concentrazione). Dai dati sotto riportati risulta evidente come allo stato attuale i flussi di massa reali sono nettamente inferiori rispetto a quanto autorizzato, sintomo di una corretta gestione e manutenzione degli impianti.

	STATO ATTUALE	STATO DI PROGETTO	INCREMENTO
Sostanze alcaline (kg/gg)	2,06	2,06	0,00%
Materiale particolare (kg/gg)	0,34	4,44	1205,17%
Ossidi di azoto (kg/gg)	11,61	46,26	298,48%
Ossidi di Zolfo (kg/gg)	2,38	10,94	359,11%

Figura 3: Flusso di massa inquinanti - Confronto tra stato attuale e stato di progetto

	AUTOCONTROLLI	STATO AUTORIZZATO
Sostanze alcaline (kg/gg)	0,00	2,06
Materiale particolare (kg/gg)	0,01	0,34
Ossidi di azoto (kg/gg)	0,81	11,61
Ossidi di Zolfo (kg/gg)	0,01	2,38

Figura 4: Flusso di massa inquinanti - Confronto tra stato reale (autocontrolli) e stato autorizzato attuale

In virtù degli incrementi previsti nello stato di progetto, contestualmente alle presenti integrazioni, si è provveduto a trasmettere mediante portale IPPC-Emilia Romagna, la Modifica Sostanziale di AIA. Si allega la ricevuta di trasmissione.

16. Aggiornare la planimetria delle emissioni in atmosfera (Allegato AIA 04) riportando anche i collegamenti tra gli impianti ed i punti di emissione associati. Ad esempio, in quella presentata non è chiaro che:

- il punto emissivo ES6 è collegato agli impianti dedicati alla cottura a vapore, al decanter, all'omogeneizzatore, ai polverizzatori n. 1 e 3, ecc,



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy
Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40,248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

- *il punto di emissione ES7 è collegato al polverizzatore 2*
- *il punto di emissione ES8 è collegato al micronizzatore posto in Area 06, ai 6 silos per lo stoccaggio prodotti in polvere generati dai vari processi produttivi, macchina insacchettatrice, ecc.*

In allegato alle presenti integrazioni si trasmette la seguente documentazione:

- AIA04_Planimetria emissioni in atmosfera_rev01, integrata con l'indicazione delle macchine collegate a ciascun punto di emissione;
- AIA11_Emissioni Sintesia, contenente i percorsi dei flussi delle emissioni in atmosfera relative ai punti ES6-ES7-ES8;
- SIN 07_Schema a blocchi_rev01, aggiornato con l'inserimento dei punti di emissione atmosferica.

17. Compilare, per le unità filtranti previste a servizio delle emissioni, le schede filtro (in conformità alla DGR 1497/11) in modo da riportare i dati utili alla valutazione e non la scheda tecnica/preventivo fornita dal costruttore.

Si trasmettono le schede filtro compilate AIA15_Schede filtro.

18. Fornire chiarimenti e descrivere con maggior precisione i n. 3 impianti di abbattimento associati ai punti di emissione ES6, ES7, ES8 e le relative differenze. In particolare:

- *per i due scrubber a umido chiarire quanti e quali sono gli stadi filtranti e fornire una descrizione sintetica del funzionamento degli stessi;*
- *chiarire se per i due scrubber a umido è previsto anche un filtro a carboni attivi a valle del singolo scrubber;*
- *poichè compare spesso la dicitura "scrubber a secco" (es. pag. 17 del documento "AIA 01_Relazione tecnica AIA), chiarire se si tratta di un filtro a maniche, o tasche, o cartucce, oppure, altro sistema.*

Gli impianti che saranno installati per il trattamento delle arie provenienti dal reparto Sintesia sono



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy

Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40,248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

- n°2 scrubber tripla colonna a umido con filtro a carboni attivi (emissioni ES6 e ES7 i due scrubber a servizio di questi punti di emissioni sono speculari e il loro funzionamento è il medesimo)
- n° 1 impianto filtro a maniche, dedicato alla captazione di eventuali polveri residue (emissione ES8).

Si chiarisce inoltre quanto segue:

- Le arie captate dallo scrubber a umido (composto da 3 colonne a umido poste in serie e da un filtro a carboni attivi: di conseguenza gli stadi filtranti sono 2) confluiscono nella parte inferiore della prima colonna dove in controcorrente si scontrano con una soluzione di lavaggio composta da acqua e soda caustica, l'aria in uscita dall'alto della prima colonna entra nella parte inferiore della seconda colonna dove al suo interno viene utilizzata una soluzione di lavaggio composta da acqua, soda caustica e ipoclorito di sodio/acqua ossigenata dosata sempre in controcorrente rispetto all'aria da trattare, da qui esce sempre dalla parte superiore della seconda colonna per entrare nella parte inferiore della terza colonna, qui il trattamento è il medesimo della seconda colonna, l'aria in uscita dalla parte alta della terza colonna attraversa un filtro a carboni attivi per poi fuoriuscire dal camino rispettivamente nei punti emissivi ES6 e ES7.
- a valle delle tre colonne è presente un filtro a carboni attivi
- Si tratta di un filtro a maniche per la cattura delle eventuali polveri in uscita dagli impianti a cui è collegato

19. Fornire il quadro materie prime e materie ausiliarie impiegate nel processo (es. acido citrico...) e le relative Schede di Sicurezza. Integrare inoltre con le seguenti informazioni:

- *il quantitativo annuo utilizzato;*
- *l'impianto o la fase di utilizzo della materia prima/ausiliaria.*

E' possibile fornire le seguenti informazioni, prendendo spunto dalla tabella riportata in seguito:



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy
Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40.248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

ItaliaAlimentari

Salumi e snack che guardano al futuro

SOSTANZE/MISCELE/MATERIE PRIME E AUSILIARIE UTILIZZATE ⁶									
n° progr.	Descrizione ⁷	Tipologia ⁸	Impianto /fase di utilizzo ⁹	Stato fisico	Indicazioni di pericolo ¹⁰	Composizione ¹¹	Tenore di COV ¹²	Quantità annue utilizzate ⁶	
								quantità	u.m.
		mp ma							
		mp ma							
		mp ma							
		mp ma							
		mp ma							
		mp ma							
		mp ma							

Tab. 3 – Dettaglio materie prime

Tab. 3 – Dettaglio materie prime

Si riporta a seguire la tabella riassuntiva delle materie prime e ausiliarie utilizzate nel processo con le informazioni richieste:

N° Progressivo	Descrizione	Tipologia	Impianto/fase di utilizzo	stato fisico	Indicazioni di pericolo	Composizione	Quantità	Unità di misura
1	Materia prima animale idonea al consumo umano	MP	Produzione	Solido	\	\	21.900	ton
2	Acido citrico idoneo al contatto alimentare	MA	Correzione pH materia prima	Liquido	H319-H335	Acido citrico	0,5	ton
3	Soda caustica idonea al contatto alimentare	MA	Correzione pH materia prima	Liquido	H290-H314	Iodrossido di sodio	0,5	ton
4	Tocoferolo	MA	Antiossidante materia prima	Liquido	\	Tocoferolo	3	ton
5	ENDO-NEUTRO-PROTEASI	MA	Enzima endoproteasi neutra	Liquido	H334	Glicerina e bacilloisina	4,5	ton
6	ENDO-ALCAL-PROTEASI	MA	Enzima endoproteasi alcalina	Liquido	H318-H334-H412	Glicole propilenico e subtili	1,7	ton
7	ESO-PROTEASI	MA	Enzima esoproteasi	Liquido	H334	Glicerina e aminopeptidasa	2	ton
8	Soluzione Salina	MA	Componente per la produzione	Liquido	H319	Calcio cloruro	10,5	ton
9	Soda caustica idonea per lavaggi a scopo alimentare	MA	CIP di lavaggio	Liquido	H290-H314	Iodrossido di sodio	400	ton
10	Acido nitrico idoneo per lavaggi a scopo alimentare	MA	CIP di lavaggio	Liquido	H290-H331-H314	Acido nitrico	125	ton
11	Detergente Alcalino	MA	OSMOSI Lavaggio	Liquido	H290-H314	Iodrossido di potassio, etil	50	mc
12	Detergente Acido	MA	OSMOSI Lavaggio	Liquido	H290-H314-H331	Acido nitrico e acido fosfor	30	mc
13	Disinfettante (Peracetico o Perossido)	MA	OSMOSI Lavaggio	Liquido	H318	2-etilesanolo etossilato, an	45	mc
14	Detergente Enzimatico	MA	OSMOSI Lavaggio	Liquido	H242-H290-H302-H312	Acido acetico, perossido di	45	mc
15	Soda castica	MA	Tecnologico - Trattamento aria scrubber	Liquido	H290-H314	Iodrossido di sodio	25	ton
16	Acqua Ossigenata	MA	Tecnologico - Trattamento aria scrubber	Liquido	H318	Acqua ossigenata	50	ton
17	Ippoclorito di sodio	MA	Tecnologico - Trattamento aria scrubber	Liquido	H290-H314-H400-H410	Ippoclorito di sodio	20	ton
18	Sacchetti per confezionamento prodotto finito	MA	Confezionamento prodotto finito	Solido	\	Materiale plastico	220.000	pz
19	Film estensibile per collo di prodotto finito	MA	Confezionamento prodotto finito	Solido	\	Materiale plastico	1.100.000,00	m
20	Pallet per collo di prodotto finito	MA	Confezionamento prodotto finito	Solido	\	Materiale plastico o legno	4.000	pz



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy

Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40,248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.



20. Produzione del Collagene: Descrivere gli utilizzi futuri del collagene e lo stato fisico di esso a fine processo. Chiarire, inoltre, come viene consegnato al cliente finale (confezionamento).

Il collagene è la proteina più abbondante nel nostro corpo, rappresentando circa un terzo della sua composizione proteica. È uno dei principali mattoni di ossa, pelle, muscoli e legamenti. Il collagene si trova anche in molte altre parti del corpo, inclusi vasi sanguigni, cornee e denti.

Il collagene prodotto dal reparto Sintesia, destinato all'uso industriale come ingrediente nella produzione alimentare (quale integratore alimentare, ingrediente alimentare, aggiunto alle bevande, ecc..). Il prodotto sarà fornito ai clienti in forma solida (farina) e confezionato in sacchi con formato personalizzabile su richiesta. La consegna sarà effettuata tramite automezzi.

Trattandosi di una vendita B2B (business to business), i destinatari saranno esclusivamente operatori del settore industriale. Non è prevista la vendita al dettaglio.

21. Produzione Aromi: Una volta ottenuti gli aromi, descrivere con che modalità e sotto quale emissione avviene il confezionamento.

Gli aromi ottenuti verranno confezionati utilizzando la stessa macchina confezionatrice impiegata per tutte le produzioni in farina del reparto Sintesia.

Tale macchina è collegata al punto di emissione ES8, al quale sono convogliate le emissioni generate durante le operazioni di confezionamento.

22. Chiarire le differenze tra i diversi tipi di polverizzatori (Drum, Spray, Ultra Rotor) e descrivere anche il processo del micronizzatore.

Si riporta a seguire una breve descrizione delle macchine:

Ultra rotor

Si tratta di un polverizzatore ad aria calda. La sua funzione è quella di macinare, attraverso un rotore a lame in rotazione attorno allo statore, disidratando il prodotto con aria riscaldata da un generatore a gas metano. Lavora principalmente semilavorato solido/proteico.

Drum dryer

È formato da due rulli incamiciati in contro rotazione posizionati parallelamente e riscaldati da vapore che circola internamente alla camicia stessa. Il prodotto semilavorato, altamente viscoso, viene dosato al disopra di questi rulli dove, a contatto con la superficie calda, evapora l'acqua



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy

Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40.248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

contenuta. La parte solida rimane avvolta ai rulli e viene rimossa da appositi raschiatori posizionati sul basso dove, staccando il foglio di prodotto essiccato, formano scaglie che vengono trasferite verso il micronizzatore.

Spray dryer

È un polverizzatore a nebulizzazione ad aria calda destinato a lavorare semilavorati liquidi basso viscosi.

Il semilavorato viene nebulizzato all'interno di una camera di essiccazione dove si incontra con aria calda, prodotta con scambiatore aria/vapore, che fa evaporare l'acqua contenuta in quest'ultimo generando così un prodotto di finissima granulometria. Il prodotto finito viene poi trasferito nei silos di stoccaggio

Micronizzatore

Questa macchina lavora le scaglie prodotte dal drum dryer. Ha la funzione di un mulino a secco ad impatto dotato di martelli in rotazione all'interno di un cestello a fori calibrati. Tali fori permettono il passaggio solo al prodotto che ha raggiunto la granulometria richiesta.

In virtù di quanto esposto, la differenza tra ultra rotor, drum dryer e spray dryer è lo stato fisico del semilavorato che riesce a lavorare in quanto ciascuna macchina può lavorare solo prodotto allo stato solido (ultra rotor), alto viscoso (drum dryer) e basso viscoso (spray dryer)

Il micronizzatore invece frantuma ulteriormente il prodotto in uscita dal drum dryer, così da ottenere la granulometria da ricetta che non può essere ottenuta direttamente in uscita dalla macchina.

23. Chiarire dove sarà stoccata la parte grassa che si forma a seguito della centrifugazione in quanto:

- a pag. 11 del documento "AIA 01_Relazione tecnica AIA", viene specificato che la parte grassa che si forma a seguito della centrifugazione è indirizzata verso i silos di stoccaggio esterni e già esistenti (associati ai punti di emissione ES1, ES2, ES3, ES4, ES9) per poi essere lavorata nell'esistente impianto "ciccioli e strutto". Specificare, quindi, che tipo di lavorazione dovrebbe essere effettuata in quanto i silos esterni dovrebbero essere silos di stoccaggio del prodotto finito "strutto alimentare";*

I silos esistenti sono utilizzati allo stoccaggio dello strutto alimentare destinato alla commercializzazione. In base alle esigenze produttive e alle richieste di mercato, ciascun silos può



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy

Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40,248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

contenere sia il prodotto finito, sia strutto non raffinato che, pur essendo classificato inizialmente come prodotto finito, può essere ulteriormente lavorato tramite processi di raffinazione all'interno dell'impianto "ciccioli e strutto" per migliorarne le caratteristiche organolettiche.

Pertanto, all'interno dei silos può essere presente:

- strutto non raffinato, destinato direttamente alla commercializzazione come prodotto finito;
 - strutto non raffinato, che in funzione della domanda di mercato viene sottoposto a successive lavorazioni di raffinazione;
 - strutto raffinato, ottenuto a seguito di rilavorazione, destinato alla commercializzazione come prodotto finito.
- *a pag. 8 del documento "1_via 03_valutazione previsionale impatto acustico" viene riportato, invece, che "La parte liquida viene pompata nelle centrifughe per separare la parte grassa dalla parte proteica, la parte grassa viene indirizzata verso i nuovi silos di stoccaggio esterni (4 silos da 20m3/cad, 4 silos da 30 m3/cad, i loro sfiati sono convogliati allo scrubber a umido ES6) per poi essere lavorata nell'impianto ciccioli e strutto già installato precedentemente", quindi, sembrerebbe che vengano installati nuovi silos e che gli sfiati vadano a ES6, dettaglio non riportato nello schema di pag.16 del documento "AIA 01_Relazione tecnica AIA".*

In merito all'osservazione formulata, si precisa che il passaggio riportato contiene un mero refuso.

Non è prevista l'installazione di nuovi silos per lo stoccaggio di grasso alimentare. I silos a cui si fa riferimento nel testo sono impianti già esistenti e già autorizzati.

Inoltre, si segnala che gli sfiati di tali silos non sono convogliati all'emissione ES6, come erroneamente riportato nel documento acustico, bensì sono collegati all'emissione ES9.

24. Verificare l'elenco dei tank riportato a pag. 13 del documento "AIA 01_Relazione tecnica AIA" perchè non corrisponde esattamente con quanto riportato nella planimetria di cui all'allegato "SIN 04_Planimetria piano primo" - Area 11a".

Si allega il documento SIN04_Planimetria piano primo_rev01 aggiornata.

In particolare l'area 11a "Locale umido e CIP" è composto dai seguenti serbatoi:



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy
Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40.248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

ItaliaAlimentari

Salumi e snack che guardano al futuro

- 2 tank da 20m³ di acqua (rif. 80B53B53 CIP Rec; 80B54B54 FreshProt Water), di cui il primo sarà utilizzato per acqua pulita e il secondo per acqua sporca di recupero (indicazione su planimetria n. 13);
- 2 tank da 10m³ (rif. 80B51B51 CIP Acid; 80B52B52 CIP Caustic) di cui il primo per lo stoccaggio di acido nitrico e il secondo per stoccare soda caustica, entrambi diluiti con acqua;
- 1 tank da 8m³ (rif. 92B21B21) di soda concentrata (al 30%). Detto tank è dotato di doppia camicia;
- 1 tank da 4m³ (rif. 92B22B22) di acido nitrico concentrato (al 50%);

Il serbatoio indicato in planimetria dalla sigla “80B55B55 RO Water”, di capacità pari a 10 mc, è destinato all’impianto di osmosi (indicazione su planimetria n. 17).

Si specifica altresì che i n.2 serbatoi da 0,5 mc cad, presenti nella prima versione della planimetria SIN04_Planimetria piano primo, saranno ubicati al piano terra e saranno destinati alla correzione del pH nelle fasi di lavoro del prodotto. Si allega planimetria revisionata.



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy
Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40.248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.



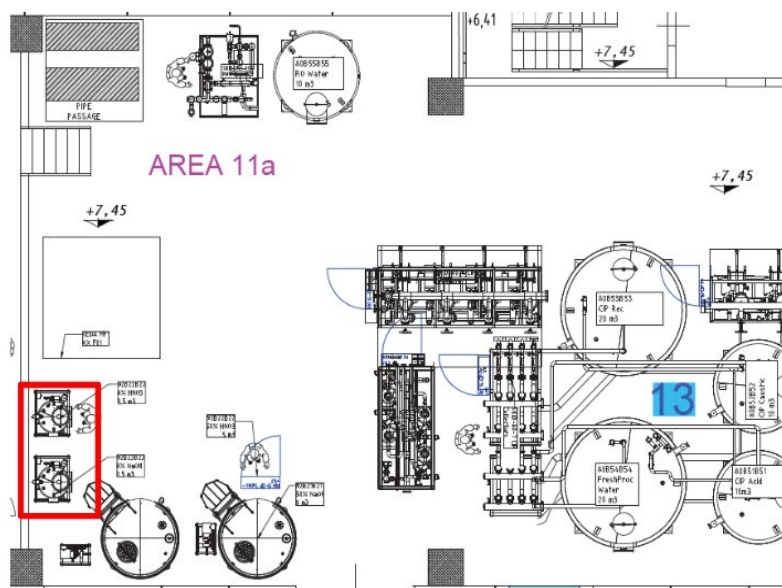


Figura 5: Stralcio planimetria piano primo agli atti - In rosso evidenziati i serbatoi da 0,5 mc nell'ubicazione errata

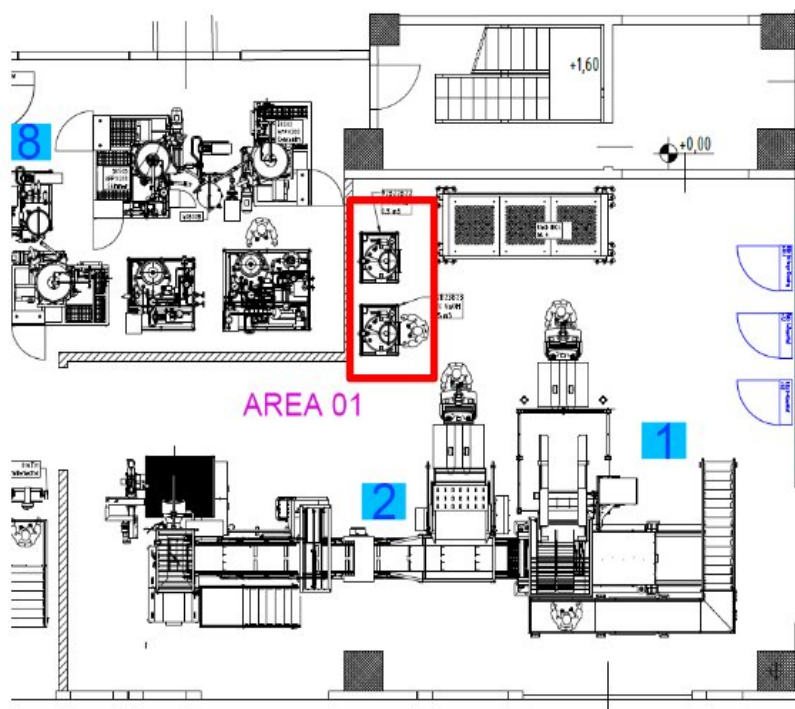


Figura 6: Stralcio planimetria piano terra revisionato - In rosso evidenziati i serbatoi da 0,5 mc nell'ubicazione aggiornata corretta



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy
Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40.248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

Emissioni da traffico

25. In merito alle valutazioni delle emissioni totali previste per il cantiere, tabella a pag 190 del SIA, si ritiene siano presenti delle incongruenze per i valori stimati di CO2 e PM10. Si richiede che venga data evidenza dei calcoli eseguiti per verificare la correttezza dei dati presentati. Poichè i dati presentano comunque degli incrementi consistenti di CO2 e PM10, si richiede che vengano forniti gli elementi di mitigazione di tali impatti.

I fattori di emissione degli inquinanti sono stati ricavati dalla “Banca dati dei fattori di emissione medi per il parco circolante in Italia” del SINANET (Sistema Informativo Nazionale Ambientale) di ISPRA, che stima le emissioni dal traffico urbano ed extraurbano applicando la metodologia COPERT ai dati disponibili su scala nazionale. Per l’analisi in questione sono stati considerati i dati relativi all’anno 2022.

Si conferma che per mero refuso nella relazione agli atti sono presenti degli errori nel calcolo dei valori stimati di CO2.

Si riporta pertanto a seguire il calcolo corretto.

I fattori di emissione per i principali macroinquinanti sono stati selezionati in base a:

- tipologia di veicoli: mezzi pesanti tra i 20t e 26 t, diesel euro VI per gli autocarri destinati al trasporto del materiale, veicoli N1 fino a 3,5 t, diesel euro VI, per il trasporto operai;
- tipologia di strada percorsa per raggiungere il cantiere: considerata in approssimazione extraurbana:

	CO [g/km]	CO2 [g/km]	NOx [g/km]	PM10 [g/km]	PM2,5 [g/km]
Mezzi pesanti tra le 20 e 26 t, diesel euro VI					
Strada extraurbana	0,144329	638,01687	0,508111	0,101449	0,054522
Mezzi N1 minori di 3,5 t, diesel euro VI					
Strada extraurbana	0,000214	204,809225	0,916052	0,039148	0,020673



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy
Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40,248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

Partendo dalle condizioni al contorno prestabilite (L = 25 km, n° autocarri (Heavy trucks) = 0,45 veicoli/d, n° autotrasporto (mezzi N1) = 4 veicoli/d, d = 300 giorni), di seguito vengono esposti i risultati ottenuti per ogni singolo inquinante selezionato.

FLUSSI DI MASSA EMISSIONI ALLOCATE AL CANTIERE			CO2	CO	NO x	PM10	PM2,5
Heavy trucks (20-26 t), diesel euro VI	Emissione giorno	[kg/d]	7,125	0,002	0,006	1,133	0,001
	Emissione tot	[kg]	2.137,36	0,48	1,70	339,85	0,18
N1, diesel euro VI	Emissione giorno	[kg/d]	20,481	0,000	0,092	3,915	0,002
	Emissione tot	[kg]	6.144,28	0,01	27,48	1.174,44	0,62
TOTALE EMISSIONI PREVISTE DAL CANTIERE			8.281,63	0,49	29,18	1.514,29	0,80

È evidente che i maggiori incrementi di emissioni sono associati ai parametri CO2 e PM10. Si precisa, tuttavia, che tali impatti sono esclusivamente riconducibili alle emissioni dei mezzi impiegati durante la fase di cantiere e, pertanto, si considerano temporanei e non continuativi, limitati a circa 300 giorni nell'arco della realizzazione dell'impianto.

In ogni caso, al fine di compensare il più possibile i presenti impatti, la ditta si rende disponibile a finanziare/effettuare progetti di sistemazione del verde pubblico e/o di nuova piantumazione nel comune di Castelnuovo Rangone.

Supponendo che un albero assorba 20 kgCO2 anno e che abbia una vita media di 30 anni, si ha che ogni albero può assorbire 600 kgCO2. Pertanto si ritiene che la piantumazione di 20 alberi possa costituire mitigazione all'impatto di cantiere.

BATC e altri aspetti

26. La domanda di AIA deve essere completa del documento di confronto con le BATC di settore aggiornato che tenga in considerazione anche gli aspetti legati al nuovo reparto (ad esempio: BAT7 punto a) può essere applicata per il nuovo reparto in quanto sono previsti dei recuperi idrici, BAT7 punto h) e BAT8 punto b) per il nuovo reparto dovrebbero essere applicate in quanto è prevista la pulizia a ciclo chiuso, BAT13 e 14 (rumore) e BAT15 (odori) sono da aggiornare con gli aspetti legati al nuovo reparto. Controllare, inoltre, come variano i coefficienti di prestazione riportati alla sezione 9 delle BATC e se saranno apportate variazioni anche al Bref dell'Efficienza Energetica. Si rammenta che l'installazione (sia parte esistente, che nuova sezione) devono essere già adeguate a quanto previsto dalle BATC in quanto cogenti dal 04/12/2023.



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy
Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40.248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.

Si allegano alle presenti integrazioni i documenti AIA12_BAT e AIA13_BREF riportanti lo stato di applicazione delle BATC di settore e delle Bref dell'Efficienza Energetica

27. Nell'atto di riesame AIA 2023 era in previsione la realizzazione di un impianto fotovoltaico da 600 KW non ancora realizzato, specificare il motivo della riduzione della potenza dello stesso al valore di 365,355 kWp.

La riduzione della potenza è stata necessaria in quanto, a seguito di valutazioni e analisi successive, parti della copertura non sono risultate strutturalmente idonee all'installazione dei pannelli fotovoltaici

A disposizione per quant'altro si rendesse necessario,

cordiali saluti

Castelfrigo LV srl

Riverso Domenico



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy - Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy

Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.italiaalimentari.it

Cap. Soc. € 40,248.000 int. vers. - REA Parma n 231972 - Reg. Imp. Parma e C.F. 00415710342 - P.IVA IT 01797570205 - SDI A4707H7

Società soggetta alla direzione ed al coordinamento di Inalca S.p.A.