



POTENZIAMENTO DELLO STADIO OSSIDATIVO DEL DEPURATORE MEDIANTE TECNOLOGIA ANAMMOX

PROGETTO DEFINITIVO

VALUTAZIONE IMPATTO AMBIENTALE:

VALUTAZIONE INCIDENZA PROGETTO SU AREE AGRICOLE

ALLEGATO:

1

ELABORATO:

9

SCALA:

NOME FILE

A01E09INAGR00-CVR_FACOM_PD

CODICE COMMESSA

CVR_FACOM_PD

DATA PROGETTO:

DICEMBRE 2018

PROGETTAZIONE



STUDIO ASSOCIATO
LOMBARDI - SPAZZOLI - PAGLIONICO
INGEGNERIA AMBIENTALE DAL 1970

AZIENDA CERTIFICATA ISO 9001

Via N. Copernico n° 99 – 47122 Forlì
Tel. 0543/795295 Fax 0543/798310 - Email: info@lspstudio.it - www.lspstudio.it.it

RESPONSABILE DEL PROGETTO

DOTT. ING. ENNIO SPAZZOLI



PROCEDURA DI CONTROLLO INTERNO:

REV.	DESCRIZIONE:	REDAZIONE:	VERIFICA:	VALIDAZIONE:	DATA:
00	INTEGRAZIONI COME DA NOTA DEL 18/06/2019	DN	RL	ES	LUGLIO 2019

Sommario

1. PREMESSA	3
2. GENERALITÀ	4
3. PRODUZIONI AGROALIMENTARI TIPICHE DELL'AREA DI PROGETTO	5
4. CONSIDERAZIONI SULL'INTERAZIONE TRA LE OPERE DI PROGETTO E LE PRODUZIONI EX DLGS 228/2001	7

1. PREMESSA

Le norme di PTCP richiedono che nella definizione della localizzazione per impianti di trattamento rifiuti si debba verificare che non ci sia pregiudizio delle aree agricole di qualità così come previsto dall'art. 21 del D.Lgs. n. 228/2001, di seguito riportato per facilità di lettura.

Art. 21.

Norme per la tutela dei territori con produzioni agricole di particolare qualità e tipicità

1. Fermo quanto stabilito dal decreto legislativo 5 febbraio 1997, n. 22, come modificato dal decreto legislativo 8 novembre 1997, n. 389, e senza nuovi o maggiori oneri a carico dei rispettivi bilanci, lo Stato, le regioni e gli enti locali tutelano, nell'ambito delle rispettive competenze:

a) la tipicità, la qualità, le caratteristiche alimentari e nutrizionali, nonché le tradizioni rurali di elaborazione dei prodotti agricoli e alimentari a denominazione di origine controllata (DOC), a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG), a denominazione di origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP) e a indicazione geografica tutelata (IGT);

b) le aree agricole in cui si ottengono prodotti con tecniche dell'agricoltura biologica ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991;

c) le zone aventi specifico interesse agrituristico.

2. La tutela di cui al comma 1 è realizzata, in particolare, con:

a) la definizione dei criteri per l'individuazione delle aree non idonee alla localizzazione degli impianti di smaltimento e recupero dei rifiuti, di cui all'articolo 22, comma 3, lettera e), del decreto legislativo 5 febbraio 1997, n. 22, come modificato dall'articolo 3 del decreto legislativo 8 novembre 1997, n. 389, e l'adozione di tutte le misure utili per perseguire gli obiettivi di cui al comma 2 dell'articolo 2 del medesimo decreto legislativo n. 22 del 1997;

b) l'adozione dei piani territoriali di coordinamento di cui all'articolo 15, comma 2, della legge 8 giugno 1990, n. 142, e l'individuazione delle zone non idonee alla localizzazione di impianti di smaltimento e recupero dei rifiuti ai sensi dell'articolo 20, comma 1, lettera e), del citato decreto legislativo n. 22 del 1997, come modificato dall'articolo 3 del decreto legislativo n. 389 del 1997.

2. GENERALITÀ

Per prodotti agroalimentari tipici si intendono i prodotti con indicazione geografica DOP e IGP, l'STG, e i prodotti agroalimentari tradizionali; essi vengono classificati, dal punto di vista tecnico, rispettivamente in "certificati" e "non certificati" in quanto sono caratterizzati da distinti percorsi di riconoscimento e da livelli di impegno da parte dei produttori e di tutela giuridica del prodotto nettamente diversi.

La Regione Emilia Romagna vanta diversi primati per le produzioni agroalimentari che aderiscono ai sistemi di qualità regolamentata dall'Unione europea.

Ad oggi sono 44 le indicazioni geografiche DOP e IGP per i prodotti agroalimentari che possono essere prodotte in Emilia Romagna; nel settore dei vini di qualità il paniere delle denominazioni offre 2 DOCG, 19 DOC e 9 IGT.

Nei prodotti a denominazione d'origine DOP e indicazione geografica IGP viene riconosciuto, sulla base di un regolamento dell'Unione Europea, l'esistenza di un legame tra il prodotto e la zona geografica di produzione, comprensiva di fattori geografico ambientali, storici e umani.

Nel caso delle DOP tali fattori peculiari incidono fortemente sulle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto e pertanto, per garantire tali caratteristiche, il prodotto non può essere ottenuto al di fuori di tale zona. Nel caso dei prodotti IGP invece i fattori storici, ambientali e umani della zona incidono su almeno una delle caratteristiche del prodotto, compresa la rinomanza; per l'IGP pertanto alcune fasi del processo che non incidono sulle peculiarità del prodotto, come ad esempio il condizionamento di un ortaggio o la lavorazione e l'imballaggio del riso, possono anche essere effettuate al di fuori della zona definita.

La registrazione di una DOP o IGP da parte dell'Unione Europea, significa quindi che quel prodotto può essere ottenuto totalmente (per la DOP) o parzialmente (per l'IGP) in quella determinata zona che influenza le peculiarità del prodotto; tale riconoscimento pertanto crea giuridicamente un vantaggio competitivo riservato solo ai produttori che operano all'interno di quella zona nonché una tutela legale al prodotto e quindi al produttore, nei confronti di chiunque in Italia, in Europa o nel mondo, cerchi d'imitare tale bene o usurparne il nome protetto.

Il riconoscimento della DOP o IGP permette quindi al consumatore di identificare con certezza un prodotto di riconosciute peculiarità, avente origine in un particolare territorio, seguendo ferree regole di produzione e di controllo che determinano e garantiscono le peculiarità, rispetto ai prodotti indifferenziati e globalizzati di provenienza incerta.

SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

Descrizione del prodotto

Le razze bovine per la produzione del latte sono la Frisona italiana, la Bruna alpina e la Romagnola. Per consentire produzione e maturazione dello squacquerone di Romagna Dop si aggiungono al latte batteri lattici autoctoni con innesto naturale. Al coagulo, ottenuto utilizzando caglio di vitello liquido, segue la formatura, che consiste nello scarico della cagliata in appositi stampi forati. Seguono la salatura in salamoia e la maturazione, che avviene in un intervallo di tempo tra 1 e 4 giorni a temperatura 3-6° C.

Al momento dell'immissione in commercio lo squacquerone di Romagna Dop pesa da 1 etto a 2 Kg; ha pasta di colore bianco, madreperlaceo, senza crosta né buccia, percentuale di grasso compresa tra 46% e 55%. Ha sapore gradevole, dolce, con una punta acidula, il salato è presente ma non in modo evidente; aroma delicato, tipicamente di latte, con una nota erbacea; consistenza morbida e cremosa, facilmente spalmabile.

Territorio interessato alla produzione

Seguenti province dell'Emilia-Romagna: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna. Parte del territorio della provincia di Ferrara delimitata a ovest dalla Strada statale n. 64 Porrettana e a nord dal fiume Po.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "BRISIGHELLA"

Descrizione del prodotto

Olio extravergine di oliva ottenuto da olive della varietà Nostrana di Brisighella, raccolte direttamente dall'albero nel periodo compreso tra il 5 novembre e il 20 dicembre di ogni anno.

Gli uliveti devono presentare una densità di impianto variante fra 200 e 550 piante per ettaro, a seconda dei sestii di impianto, e la produzione massima per ettaro non può superare i 5.000 chilogrammi. La resa massima di olive in olio è del 18%. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi solo processi meccanici e fisici atti a produrre un olio che presenti il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

Le principali caratteristiche al consumo dell'olio Dop Brisighella sono le seguenti:

- colore: verde smeraldo con riflessi dorati;
- odore: di fruttato medio o forte con sensazione netta di erbe e/o ortaggi;
- sapore: di fruttato con leggera sensazione di amaro e leggera o media sensazione di piccante;
- acidità massima: non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- acido oleico: >= 75,00%
- perossidi: <= 13 MeqO₂/Kg

Territorio interessato alla produzione

Si riporta stralcio planimetrico dell'area di produzione dell'olio.

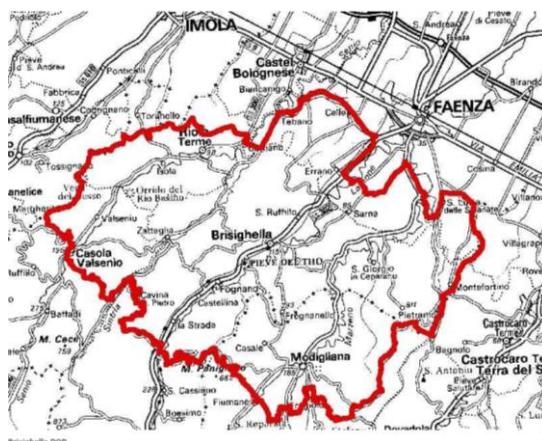


Figura 2: Area di produzione Olio di Brisighella

Disciplinari Vitivinicoli DOCG, DOC ed IGP

DOC BOSCO ELICEO

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini "Bosco Eliceo" devono essere prodotte nell'interno della zona comprendente per la provincia di Ferrara l'intero territorio comunale di Goro, Mesola, Lago Santo e parte dei comuni di Comacchio, Argenta e Codigoro, e per la provincia di Ravenna parte dei comuni di Ravenna e Cervia.

IGT RAVENNA

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini designati con la Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Ravenna, nella Regione Emilia-Romagna.

4. CONSIDERAZIONI SULL'INTERAZIONE TRA LE OPERE DI PROGETTO E LE PRODUZIONI EX DLGS 228/2001

Gli interventi di progetto non interessano aree agricole, sono previsti infatti all'interno di un'area a forte caratterizzazione industriale, classificata da PSC come insediamento produttivo sovracomunale.

Non sono prevedibili impatti diretti su aree esterne all'area oggetto di costruzione degli impianti sottoposte a disciplinare ex dlgs 228/2001.

Le opere di progetto non generano infatti ricadute significative sui terreni agricoli circostanti, in quanto non sono previsti scarichi idrici o smaltimento di rifiuti di altra natura su tali terreni.

Come risulta inoltre dalla ricostruzione sopra allegata dei territori sottoposti a disciplinari ex Dlgs 228/2001 nell'ambito dell'area oggetto di intervento non sono ricomprese aree agricole sottoposte a disciplinari di produzione di qualità.