



DICEMBRE 2021

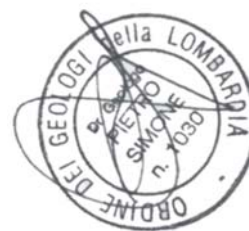
## **PALLADIO TEAM FORNOVO S.R.L.**

**IMPIANTO DI SMALTIMENTO RIFIUTI SPECIALI  
NON PERICOLOSI SITO IN LOCALITÀ MONTE  
ARDONE NEL COMUNE DI FORNOVO DI TARO**

### **PROGETTO DI AMPLIAMENTO PER OPERAZIONI D1 E D15**

**RIPOSTA ALLA RICHIESTA DI  
INTEGRAZIONI (Prot. n. 137429/2021  
del 06/09/2021)**

**ALLEGATO 10 – RELAZIONE SUGLI  
IMPATTI SUL COMPARTO  
AGROALIMENTARE**



#### **Progettisti/coordinamento**

Ing. Alberto Angeloni (Ord. Ingegneri Pv. di Milano nr. 20024)

Geol. Pietro Simone (Ord. Geologi della Lombardia n. 1030)

#### **Codice elaborato**

2582\_4809\_R01\_A10\_Rev0\_AGROALIMENTARE

**MAntarona**



**IMPIANTO DI SMALTIMENTO RIFIUTI SPECIALI NON PERICOLOSI SITO IN LOCALITÀ  
MONTE ARDONE NEL COMUNE DI FORNOVO DI TARO (PR).  
PROGETTO DI AMPLIAMENTO PER OPERAZIONI D1 E D15**

**Proprietà e Gestione: PALLADIO TEAM FORNOVO S.R.L.**

società soggetta all'attività di direzione e di coordinamento di Palladio Team S.p.A.

**Expertise tecnico-scientifica e legislativa di valutazione su potenziali rischi  
dovuti al progetto di ampliamento dell'impianto di smaltimento  
per la filiera agroalimentare del territorio**

**Prot. 00/89.11.2021/MAG (Rev. 0 del 29.11.2021)**

**I Professionisti Estensori**

**Prof. Dott. Massimo Artorige Giubilesi**

Food Safety & Environmental Health Advisor

Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria N° 12

Auditor ISO 9001, 14001, 22000

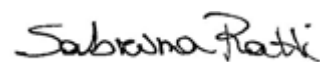
Manager per la Salubrità degli Ambienti 0001\_MSA



**Dott.ssa Sabrina Rosanna Ratti**

PhD Animal Nutrition and Food Safety

Cultore della materia "Controllo e Certificazione delle filiere"



# SOMMARIO

<b>1. ABSTRACT.....</b>	<b>3</b>
<b>2. DEFINIZIONI .....</b>	<b>4</b>
<b>2.1. DEFINIZIONI GENERALI .....</b>	<b>4</b>
<b>2.2. DEFINIZIONI TECNICO-SCIENTIFICHE.....</b>	<b>5</b>
<b>3. INTRODUZIONE .....</b>	<b>6</b>
<b>3.1. L'IMPIANTO DI FORNOVO DI TARO .....</b>	<b>7</b>
<b>4. SCOPO DEL LAVORO .....</b>	<b>7</b>
<b>5. EVIDENZE RILEVATE DAI DATI OGGETTIVI.....</b>	<b>9</b>
<b>6. CONCLUSIONI .....</b>	<b>11</b>
<b>7. RIFERIMENTI NORMATIVI.....</b>	<b>13</b>
<b>8. DOCUMENTAZIONE CONSULTATA .....</b>	<b>13</b>

## 1. ABSTRACT

Scopo del presente lavoro è quello di valutare, alla luce della documentazione pubblica a disposizione e dei riferimenti normativi vigenti, la presenza di potenziali rischi per la filiera agroalimentare del territorio, derivanti dal progetto di ampliamento dell'impianto di smaltimento di rifiuti industriali non pericolosi sito in località Monte Ardone nel Comune di Forno di Taro (PR) e operante nel rispetto delle leggi vigenti a partire dal 2004, oltre che certificato EMAS a livello di sito produttivo e per i Sistemi di Gestione ISO 9011, 14001, 45001.

Al fine di valutare quanto richiesto, sono state prese in considerazione diverse documentazioni tra cui il progetto stesso di ampliamento dell'impianto, le osservazioni emerse da delibere comunali di tre comuni che insistono sul territorio dell'impianto (Collecchio, Forno di Taro, Sala Baganza), una petizione cittadina, richieste di integrazioni al progetto da parte dell'ARPAE e della Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma, le considerazioni emerse dal Consorzio del Prosciutto di Parma e dell'avvocato Tosi, nonché tutta la regolamentazione vigente in materia di sicurezza alimentare, di produzione DOP-IGP e biologico compresi i Disciplinari di produzioni delle due principali eccellenze del territorio Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano.

L'approccio di questa valutazione ha previsto quindi un'attenta analisi documentale di contesto, oltre che mediatica, al fine di mettere in evidenza un eventuale potenziale impatto negativo del progetto sulla filiera agroalimentare del territorio (dalla produzione di sementi per mangimi agli allevatori sino ai trasformatori finali), considerando un territorio per un raggio di 10 Km dalla sede dell'impianto.

Sono stati pertanto identificati i seguenti comuni confinanti con Forno di Taro: Collecchio, Medesano, Sala Baganza, Solignano, Terenzo, Varano de' Melegari, all'interno dei quali sono presenti un totale di 625 aziende agroalimentari di cui 141 operatori biologici.

Dalla documentazione esistente ed esaminata si può affermare la non sussistenza di alcun tipo di rischio alimentare legato all'operato dell'impianto ai sensi del Reg. CE 178/2002, ovvero l'assenza di prodotti dannosi o inadatti al consumo umano.

Inoltre, un'attenta analisi del progetto di ampliamento dell'impianto stesso e l'analisi dei dati attuali in possesso, non fanno presagire possibili rischi futuri legati alla filiera agroalimentare.

Si evidenzia che nessuno degli attori coinvolti è stato in grado di portare, a supporto delle richieste di non ampliamento dell'impianto, evidenze scientifiche e/o verifiche analitiche condotte in autocontrollo da parte dei OSA (Operatori del Settore Alimentare), ai sensi del Reg. CE 852-853/2004.

Tantomeno sono state segnalate situazioni di allerta (ritiro, richiamo) da parte delle Autorità Competenti (sanità pubblica, igiene degli alimenti e nutrizione, igiene e sicurezza dei prodotti di origine animale) durante l'espletamento delle periodiche attività di controllo ufficiale, ovvero tramite visite ispettive e prove di laboratorio accreditato, in grado di generare azioni disciplinari e/o interventi di prevenzione e tutela pubblica, per potenziali o accertati danni derivanti dall'impianto in oggetto.

Pertanto, alla luce della documentazione disponibile, il progetto di ampliamento dell'impianto denota dal punto di vista della sicurezza alimentare e della salubrità dei prodotti agroalimentari, un profilo conforme, tenendo conto anche del fatto che non vi sono prove concrete che possano destare alcun indizio che il futuro ampliamento possa generare un impatto negativo sulla filiera agroalimentare del territorio.

## 2. DEFINIZIONI

### 2.1. Definizioni generali

- Alimento prodotto alimentare o derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani (art. 2 Reg. CE 178/02).
- DOP (Denominazione di Origine Protetta): riferita a prodotti alimentari e vini, identifica un prodotto: a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati; b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata (art 5.1 Reg CE 1151/2012).
- IGP (Indicazione Geografica Protetta): riferita a prodotti alimentari e vini, identifica un prodotto: a) originario di un determinato luogo, regione o paese; b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche; e c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata (art 5.2 Reg CE 1151/2012).
- Prodotto biologico: ottenuto mediante la produzione biologica o ad essa collegato (art 2. Reg CE 834/07).
- Disciplinare di produzione: una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta deve rispettare un disciplinare che comprende almeno i seguenti elementi: a) il nome da proteggere come denominazione di origine o indicazione geografica, quale utilizzata nel commercio o nel linguaggio comune, e solo nelle lingue attualmente o storicamente utilizzate per descrivere il prodotto specifico nella zona geografica delimitata; b) la descrizione del prodotto, comprese se del caso le materie prime, nonché le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche del prodotto; c) la definizione della zona geografica delimitata riguardo al legame di cui alla lettera f), punto i) o punto ii), del presente paragrafo e, se del caso, gli elementi che indicano il rispetto delle condizioni di cui all'articolo 5, paragrafo 3; d) gli elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica delimitata di cui all'articolo 5, paragrafo 1 o 2; e) la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto e, se del caso, dei metodi locali, leali e costanti nonché informazioni relative al confezionamento, quando il gruppo richiedente stabilisce in tal senso e fornisce sufficienti motivazioni specifiche per prodotto per cui il confezionamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine o assicurare il controllo, tenendo conto del diritto dell'Unione, in particolare della libera circolazione dei prodotti e della libera prestazione di servizi; f) gli elementi che stabiliscono: i) il legame fra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico di cui all'articolo 5, paragrafo 1; o ii) se del caso, il legame fra una data qualità, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto e l'origine geografica di cui all'articolo 5, paragrafo 2; g) il nome e l'indirizzo delle autorità o, se disponibili, il nome e l'indirizzo degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare a norma dell'articolo 37, e i relativi compiti specifici; h) qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto in questione (art 7. Reg. CE 1151/2012).

- Consumatore finale (art. 3 Reg. CE 178/02): il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.
- Rischio (art. 3 Reg. CE 178/02): Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

## 2.2. Definizioni tecnico-scientifiche

- Monitoraggio microbiologico ambientale: permette di conoscere le concentrazioni dei microrganismi presenti, escludere la presenza di eventuali patogeni e valutare l'efficacia delle misure adottate per il contenimento del rischio (D. Lgs. 81/08).
- CBT (Conta Batterica Totale): indica il numero di unità formanti colonia (CFU) in un'area delimitata (per es. 1 cm<sup>2</sup>) della superficie o della matrice liquida o solida analizzata.
- ENT(Enterobacteriaceae): famiglia di batteri Gram negativi che rappresenta un parametro igienico fondamentale per valutare il deterioramento ambientale e alimentare e di contaminazione anche patogena intestinale (Reg. CE 2073/2005).
- Coliformi totali: famiglia di batteri Gram negativi diffusi nel suolo, nelle acque e nell'ambiente in generale e parte di loro sono ospiti abituali dell'intestino dell'uomo e degli animali; la loro presenza nelle acque destinate al consumo umano è da mettere in relazione a contaminazione di origine fecale e devono essere assenti in 100 ml di campione analizzato.
- Coliformi fecali: batteri Gram negativi termoresistenti (44,5 °C) il cui habitat naturale è l'intestino umano o animale; la specie più rappresentativa è E. coli; poiché E. Coli è ospite normale predominante della popolazione batterica aerobia-anaerobia facoltativa residente nell'intestino crasso, la sua presenza in una matrice ambientale o alimentare viene considerata un indicatore di contaminazione fecale recente, poichè non si adatta bene all'ambiente esterno.
- Enterococchi: batteri Gram negativi ospiti abituali dell'intestino dell'uomo e degli animali con capacità di sopravvivenza nell'ambiente maggiore rispetto a quella dei Coliformi e di E. coli; la loro presenza indica un possibile inquinamento fecale e devono essere assenti in 100 ml (in 250 ml per le acque imbottigliate) di campione analizzato.
- Muffe: microorganismi che possono alterare gli alimenti.
- Lieviti: microorganismi che possono alterare gli alimenti.
- Stafilococchi coagulasi positivi: batteri Gram positivi che si dispongono in natura a grappolo che possono causare, insieme con gli Streptococchi, forme infettive localizzate che interessano il distretto oro-faringeo e/o cutaneo oppure generalizzate ed estese di tipo setticemico; alcuni tipi di Stafilococco sono in grado di produrre diverse tossine, molte delle quali associate a specifiche malattie, tra cui le Enterotossine Stafilococciche che causano una forma di intossicazione alimentare.
- Salmonella spp: batteri Gram negativi, mesofili e dotati di motilità in grado di sopravvivere ad alte concentrazioni saline e bassa attività dell'acqua, ma non alle alte temperature. La malattia nell'uomo si manifesta in genere come una forma gastroenterica febbrile non grave; si conoscono 2200 sierotipi, di cui 20-30 sono i più ricorrenti.
- E. Coli: batterio Gram negativo che, tra tutti i coliformi, meglio si presta ad essere utilizzato come indicatore specifico di inquinamento fecale, in quanto presente in grande quantità nelle feci di



#### Expertise Impianto smaltimento Forno

uomini e animali a sangue caldo e incapace di moltiplicarsi negli ambienti acquatici. E. coli è il primo parametro da valutare nei programmi di monitoraggio dell'acqua.

- Streptococchi fecali: Sono batteri Gram-positivi, anaerobi facoltativi, relativamente resistenti al cloruro di sodio e a valori di pH alcalini possono essere usati come indicatore di inquinamento fecale.

## 3. INTRODUZIONE

In data 26/1/2021 Palladio Team Forno ha attivato istanza di avvio del procedimento autorizzatorio unico regionale PAUR comprensivo del provvedimento unico di Valutazione di Impatto Ambientale ai sensi del Capo III della L.R. 4/2018 per il progetto di ampliamento per operazioni D1 e D15 presentato da Palladio Team Forno s.r.l. localizzato in loc.tà Monte Ardore nel Comune di Forno di Taro (Pr).

Nell'ambito del "Piano Regionale Gestione Rifiuti Bonifica Siti contaminati Emilia Romagna 2022-2027" al punto 8 dello stesso inerente "Evoluzione del Sistema Impiantistico" viene così riportato: "Relativamente invece allo smaltimento, come già evidenziato, il monitoraggio di Piano ha registrato la piena autosufficienza per i rifiuti urbani e la non autosufficienza per quanto riguarda i rifiuti speciali prodotti in Emilia-Romagna.

Come si evince dall'atto di aggiornamento della metodologia di calcolo regionale, approvato a novembre 2019, detto fabbisogno ammonta a circa 400.000 tonnellate.

Nel confermare quindi i suddetti obiettivi, la nuova pianificazione dovrà provvedere ad aggiornare la stima del fabbisogno impiantistico per lo smaltimento dei RS prodotti in Emilia-Romagna ed indicare azioni mirate al soddisfacimento di tale carenza nel rispetto del principio di prossimità e di equa ripartizione dei carichi ambientali".

Inoltre, al punto 9: "il rifiuto debba essere gestito nei luoghi più prossimi a quello di produzione, al fine di ridurre il più possibile gli impatti ambientali" (DGR 643/21). La richiesta della società Palladio trova riscontro alle esigenze regionali inerenti il piano rifiuti deliberato.

A seguito della richiesta di ampliamento dell'impianto sono pervenute alla società Palladio diverse considerazioni da parte di cittadini privati, da istituzioni e comuni che si oppongono formalmente al progetto stesso "considerato che l'impianto di Monte Ardore è collocato nel cuore della cosiddetta Food Valley, caratterizzata dagli interessi economici della filiera agroalimentare e che fa della qualità ambientale un brand internazionale per promuovere i propri prodotti", adducendo quindi un possibile impatto negativo su tutta la filiera agroalimentare che insiste sul territorio.

Si evidenzia che l'alterazione di un alimento può essere definita come "qualsiasi cambiamento che rende un prodotto inadatto o dannoso per il consumo umano" e dal 2004 anno in cui l'impianto ha mosso i primi passi non vi sono evidenze documentali che manifestino un qualsiasi tipo di impatto negativo sulla filiera agroalimentare del territorio.



### **3.1. L'impianto di Fornovo di Taro**

L'impianto in oggetto è stato autorizzato alla realizzazione con delibera di Giunta Provinciale nel 1996 e successivamente autorizzato all'attività con delibera dirigenziale nel 2003.

La società Palladio Team Fornovo S.r.l. è proprietaria dell'impianto di Monte Ardone dal 2004 e gestisce attualmente l'impianto a norma di legge in forza dell'Autorizzazione Integrata Ambientale con Determinazione n. DET-AMB-2018-5284 del 12/10/2018 e DET-AMB-2019-1006 della ARPAE SAC di Parma per lo svolgimento dell'attività IPPC, classificata come categoria 5.4 di cui all'Allegato VIII Parte II del D. Lgs.152/06 e s.m.i.

La Società, al fine di rispondere alla necessità impiantistica per lo smaltimento di rifiuti speciali non pericolosi, intende ampliare l'impianto in oggetto.

Il progetto prevede che i rifiuti in ampliamento siano abbancati, in parte, al di sopra del corpo discarica già autorizzato ed in parte su una nuova area in continuità alla precedente.

L'ampliamento è stato progettato seguendo le indicazioni previste dal D.Lgs. 13 gennaio 2003 n.36, come modificato dal D.Lgs. 3 settembre 2020 n. 121, che rappresenta l'applicazione delle migliori tecnologie disponibili per gli impianti di discarica. (come riportato nella relazione tecnica generale del progetto di ampliamento per operazioni D1 E D15).

Le principali tipologie di rifiuti smaltiti dall'impianto nel periodo 2004-2020 (vedi Relazione Gestione Discarica 2020) che coprono il 97% dei prodotti gestiti sono:

- CER 190305 (50%): rifiuti stabilizzati diversi da quelli di cui alla voce 190304 (190304: rifiuti contrassegnati come pericolosi, parzialmente stabilizzati;
- CER 190307 (20%): rifiuti solidificati diversi da quelli di cui alla voce 190306 (190306: rifiuti contrassegnati come pericolosi, solidificati;
- CER 191212 (17%): altri rifiuti (compresi materiali misti) prodotti dal trattamento meccanico dei rifiuti, diversi da quelli di cui alla voce 191211 (191211: altri rifiuti (compresi materiali misti) prodotti dal trattamento meccanico dei rifiuti, contenenti sostanze pericolose;
- CER 190814 (7%): fanghi prodotti da altri trattamenti delle acque reflue industriali, diversi da quelli di cui alla voce 190813 (190813\* fanghi contenenti sostanze pericolose prodotti da altri trattamenti delle acque reflue industriali);
- CER 190206 (3%): fanghi prodotti da trattamenti chimico-fisici, diversi da quelli di cui alla voce 190205 (190205: fanghi prodotti da trattamenti chimico-fisici, contenenti sostanze pericolose).

## **4. SCOPO DEL LAVORO**

Scopo del presente lavoro è rispondere a quanto emerso da osservazioni inerenti il progetto di ampliamento dell'impianto oggetto della relazione su probabili ripercussioni sul settore agroalimentare in termini di sicurezza e salubrità alimentare, anche analizzando e valutando le osservazioni di:

- 1) ARPAE (in data 6/9/2021 con Prot. RER PG.2021/819011 precisamente al punto 4: "si chiede al Proponente di approfondire come si inserisce detta progettualità nei confronti dell'orientamento dato dall'art. 1 del D.Lgs 36/2003 smi sul prevenire e ridurre il più possibile le ripercussioni negative sull'ambiente, nello specifico sul patrimonio agroalimentare; verificando, attraverso

Expertise Impianto smaltimento Fornovo

un'analisi precisa e puntuale dei bersagli potenziali relativi alle industrie agro-alimentari presenti all'intorno, l'assenza di interferenze ambientali tra l'attività proposta con la produzione agricola e alimentare 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) al fine di garantire la tutela dei territori con produzioni di particolare qualità e tipicità di cui all'art. 21 del D.Lgs. n. 228 /2001, oltre che ai sensi del Regolamento (CEE) n. 2081/92 modificato con CEE 510/2006, nonché con le aree agricole in cui si ottengono prodotti con tecniche dell'agricoltura biologica ai sensi del regolamento (Reg. CEE 834/2007)".

- 2) Lettera del Consorzio del Prosciutto di Parma datata 30 aprile 2021 Prot n. 127 Oggetto: considerazioni sulla richiesta di ampliamento della discarica di Monte Ardone (Fornovo Taro - Parma) in cui viene riportato "in relazione alla suddetta richiesta e in un contesto globale che pone particolare attenzione al tema dell'ambiente e dello sviluppo sostenibile, esprimiamo viva preoccupazione per la salvaguardia del nostro territorio di produzione. Riteniamo quindi inopportuna la concessione dell'autorizzazione all'ampliamento della portata di rifiuti della discarica, avendo altresì constatato la netta opposizione all'operazione da parte dei Comuni e delle imprese del territorio, nonché di numerosi cittadini e di varie associazioni locali".
- 3) Osservazioni pervenute (17/07/2021) dall'avvocato Tosi in nome e per conto dell'Azienda Agricola "Il Gruppetto" di Fornovo di Taro e precisamente al punto 3 "Compatibilità con l'industria agroalimentare: su questa tematica si ritiene utile riportare le considerazioni formulate alla regione dall'Unione Parmense degli Industriali: il territorio della Provincia di Parma è noto come la *food valley* per la presenza di aziende agroalimentari di eccellenza, che esportano i loro prodotti in tutto il mondo. E' un luogo dove la qualità delle materie prime, l'ambiente salubre e il microclima sono elementi fondamentali per le produzioni tipiche, che sostengono l'economia delle nostre comunità e il loro tessuto sociale. A dimostrazione dell'attenzione che il "sistema territoriale" riserva il tema della sostenibilità è stato siglato, come noto, nel dicembre scorso, il Patto Carbon Neutrality, che ha l'obiettivo di raggiungere la neutralità carbonica del territorio della Provincia di Parma entro il 2030. Fra i soggetti firmatari, pubblici e privati, vi è anche l'Unione Parmense degli Industriali, a testimoniare l'impegno delle aziende in questa direzione. L'aumento della capacità dell'impianto de quo, già rilevante per l'area, graverebbe maggiormente sulla qualità ambientale del territorio tutto, sia dal punto di vista del concreto impatto sulle matrici ambientali, sia dal punto di vista dell'immagine della food valley. L'aumento della capacità significherebbe, verosimilmente, maggior traffico veicolare e problematiche legate alla matrice odorigena, oltre che, variazione importante dell'impatto visivo dell'area, per l'inevitabile modifica del paesaggio. Si evidenzia che il territorio è già esposto a pressioni ambientali significative: ospita, come noto, un inceneritore al quale sono conferiti rifiuti provenienti da altre province; il territorio del comune di Fornovo, in particolare, sul quale insiste l'impianto, è area con le sue peculiari fragilità, legate alle caratteristiche del terreno, oltre che alle criticità atmosferiche connesse al passaggio dell'autostrada".

## 5. EVIDENZE RILEVATE DAI DATI OGGETTIVI

Per valutare eventuali rischi dovuti al progetto di ampliamento dell'impianto sulla filiera agroalimentare del territorio, si è focalizzata l'attenzione sul settore che insiste nel contesto specifico per un raggio di 10 Km, identificando i comuni confinanti con Fornovo di Taro: Collecchio, Medesano, Sala Baganza, Solignano, Terenzo, Varano de' Melegari.

All'interno di questi sono presenti un totale di 625 imprese agroalimentari, di cui 141 Operatori biologici, così suddivise per comune e categorie merceologiche:

Comuni	Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi*	Operatori biologici**	Industrie alimentari*
Fornovo di Taro	69	17	8
Collecchio	96	26	33
Sala Baganza	44	11	29
Terenzo	62	22	3
Medesano	135	26	19
Solignano	87	21	4
Varano de' Melegari	28	18	8

\* <https://www.informazione-aziende.it>; <https://www.pr.camcom.it/>; <https://www.upi.pr.it/>

\*\* <https://agri.regione.emilia-romagna.it/giasapp/operbio.jsp>

L'impianto in oggetto si trova nel comune di Fornovo di Taro, comune parte integrante del territorio tipico della produzione di DOP e IGP (Mortadella di Bologna IGP, Cotechino di Modena IGP, Coppa di Parma IGP, Agnello del Centro-Italia IGP, Zampone di Modena IGP, Salamini italiani alla cacciatora DOP, Salame Felino IGP, Salame di Cremona IGP, Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano reggiano DOP).

Nessuna delle suddette produzioni tramite consorzio o altri intermediari ha espresso dubbi inerenti il progetto di ampliamento dell'impianto che potessero avere un impatto sulle produzioni dei prodotti sopra citati, tranne il Consorzio del Prosciutto di Parma.

In particolare, analizzando il disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma nella scheda C dello stesso viene riportato:

“La zona tipica di produzione del prosciutto di Parma - così come individuata dalla legge 13 febbraio 1990 n° 26, ed ancor prima la legge 4 luglio 1970 n°506, comprende il territorio della provincia di Parma (regione Emilia-Romagna - Italia) posto a Sud della via Emilia distanza da questa non inferiore a 5 chilometri fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad Ovest dal corso del torrente Stirone”.

Inoltre “Nella zona di cui al punto C.1 devono essere ubicati gli stabilimenti di produzione (prosciuttifici) ed i laboratori di affettamento e confezionamento e devono quindi svolgersi tutte le fasi di trasformazione della materia prima previste dal disciplinare.

#### Expertise Impianto smaltimento Fornovo

La materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, che comprende il territorio amministrativo delle seguenti Regioni: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio (Italia). C.4 Tale zona di provenienza della materia prima è delimitata rigorosamente dalla legge 13 febbraio 1990 n° 26, così come modificata dall'articolo 60 della legge 19 febbraio 1992 n° 142, e dal Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n° 253. In tale zona hanno sede tutti gli allevamenti dei suini le cui cosce sono destinate alla produzione del prosciutto di Parma, gli stabilimenti di macellazione abilitati alla relativa preparazione nonché i laboratori di sezionamento eventualmente ricompresi nel circuito della produzione protetta". Inoltre, sempre citando il disciplinare di produzione scheda F: Elementi comprovanti il legame con l'ambiente geografico al punto zona tipica di produzione viene riportato: La zona "a monte" della zona tipica di produzione del prosciutto di Parma è inoltre caratterizzata dalla mancanza di insediamenti produttivi che possano, attraverso emissioni liquide e/o gassose, determinare fenomeni di inquinamento ambientale.

Tale caratterizzazione è peraltro preservata dalla legge di tutela 13/2/90 n° 26, la quale, infatti, prevede che: "Ai fini della salvaguardia delle condizioni proprie dell'ambiente di produzione da cui dipendono le caratteristiche organolettiche e merceologiche del prosciutto di Parma, l'insediamento nell'ambito della zona tipica di industrie insalubri di prima classe - così come individuate a norma dell'articolo 216 del testo unico delle leggi sanitarie approvato con Regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265 - e di ogni altra attività che pregiudichi un equilibrato mantenimento delle condizioni ambientali, è subordinato al preventivo favorevole parere del comitato regionale per l'inquinamento atmosferico competente per territorio".

L'adozione di così severe norme (per "azienda insalubre di primo grado" la norma nazionale citata considera praticamente quasi tutte le attività manifatturiere e perfino le stalle per bovini) è giustificata solo da una radicata consapevolezza di necessità obiettiva di salvaguardia e tutela ambientale".

Il suddetto impianto operante dal 2004 non ha mai interferito con le produzioni agroalimentari del territorio, nel caso specifico con la produzione della "DOP Prosciutto di Parma" e non sono mai stati evidenziati esposti da nessuno degli attori appartenenti alla filiera di produzione della DOP (dalla produzione di sementi per mangimi agli allevatori sino ai trasformatori finali).

Oltremodo, non sono mai state segnalate da parte delle Autorità Competenti (sanità pubblica, igiene degli alimenti, igiene e sicurezza dei prodotti di origine animale, protezione ambientale) evidenze ispettive e analitiche, con eventuali conseguenti azioni disciplinari e/o ritiri-richiami di prodotto alimentare, per influenza negativa ambientale e alimentare dell'impianto in oggetto.

Si evidenzia a tale proposito le definizioni che riguardano la sicurezza degli alimenti ed eventualmente l'avvio del sistema di allerta (ritiro, richiamo) o in riferimento alla pericolosità dell'impianto legata alla produzione agroalimentare, come riportato anche nella definizione ufficiale nell'art. 14 del Reg CE 178/2002: "Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti: a) se sono dannosi per la salute; b) se sono inadatti al consumo umano", e al punto 5 definisce: "Per determinare se un alimento sia inadatto al consumo umano, occorre prendere in considerazione se l'alimento sia inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione".

Ad oggi non esiste alcuna evidenza scientifica o certificati di analisi presentati dagli attori della filiera alimentare e/o dalle Autorità Competenti che mettano in correlazione l'attività dell'impianto di Fornovo con una potenziale o accertata contaminazione di alimenti di origine vegetale o animale o di mangimi per animali da reddito (carne, latte).

#### Expertise Impianto smaltimento Fornovo

Inoltre, anche per quanto riguarda la produzione BIO che insiste sulla zona interessata dal sito, secondo quanto stabilito dal regolamento Reg. CE 834/2007, non vi sono mai state reclami che abbiano messo in correlazioni la produzione biologica con l'attività dell'impianto.

Infine, analizzando i certificati inerenti il monitoraggio ambientale sia delle acque superficiali e sotterranee, del percolato (D.lgs. 31/2001 e s.m.i.), che dell'aria negli anni 2018-2021, con particolare riferimento agli indici chimici e microbiologici come indicatori di eventuale inquinamento, i risultati non hanno evidenziato rischi collegati alla salute umana o contaminanti per le produzioni agroalimentari che insistono sul territorio circostante l'impianto.

## 6. CONCLUSIONI

Alla luce della valutazione dei documenti esaminati, in particolare delle osservazioni pervenute alla regione Emilia Romagna a seguito di richiesta di ampliamento dell'impianto e della documentazione tecnico analitica inerente la gestione stessa dell'impianto nel triennio 2018-2021, si può affermare la non sussistenza di alcun tipo di rischio alimentare legato all'operato dell'impianto ai sensi del Reg. CE 178/2002, ovvero l'assenza di prodotti dannosi o inadatti al consumo umano.

Inoltre, un'attenta analisi del progetto di ampliamento dell'impianto stesso e l'analisi dei dati in nostro possesso, non sotto intendono potenziali rischi presenti e futuri di interesse per la filiera agroalimentare del territorio.

In particolare, se analizziamo attentamente quanto riportato nell'unica petizione cittadina pervenuta in Regione Emilia Romagna in data 27/07/2021 non si riporta alcun accenno ad un eventuale rischio del progetto di ampliamento legato al settore agroalimentare, ma la preoccupazione dei cittadini che chiedono: "che la Regione Emilia Romagna investa nel miglioramento ambientale e nello sviluppo sostenibile nel nostro territorio oggi più che mai strategico: lo è da sempre dal punto di vista storico, viario, commerciale, culturale ed è un prezioso punto di riferimento per i servizi sanitari e scolastici". Tali concetti sono anche riportati nelle delibere di consigli comunali di Collecchio (Deliberazione del Consiglio Comunale N. 25 DEL 29/04/2021), Fornovo di Taro (Deliberazione del Consiglio Comunale N 15 del 30/03/2021), Sala Baganza (Deliberazione del Consiglio Comunale N 9 del 22/04/21) che riportano preoccupazioni inerenti lo stato idrogeologico del territorio, e eventuali problematiche legate al settore agroalimentare dovute al progetto di ampliamento: "considerato che la discarica di Monte Ardone è collocata nel cuore della cosiddetta Food Valley, caratterizzata dagli interessi economici della filiera agroalimentare e che fa della qualità ambientale un brand internazionale per promuovere i propri prodotti" (testo riportato dalle delibere di tutti e tre i consigli comunali).

Nessuno degli attori in gioco ha mai riportato alcuna evidenza scientifica che sia in grado di mettere in evidenza una correlazione negativa tra la filiera agroalimentare e l'operato dell'impianto dall'inizio della sua attività.

A tale proposito, si sottolinea quanto riportato da Legambiente che chiede maggiori chiarimenti riguardo l'ampliamento dell'impianto sulla stabilità idrogeologica del territorio e per quanto riguarda il distretto di Fornovo cita: "Il Distretto che comprende Fornovo, nel pieno distretto della Food Valley, è oggetto di una forte pressione ambientale con ricadute di carattere sanitario determinate da impianti di smaltimento in funzione e da problemi del post mortem di discariche esaurite.

#### Expertise Impianto smaltimento Fornovo

Si evidenzia che persiste un gravissimo problema legato alla contaminazione del sottosuolo dell'area ex raffineria EN, censita nei siti da bonificare a livello nazionale situata nell'area di conoide del fiume Taro e di ricaduta della falda.

La provincia di Parma ospita già un inceneritore a servizio di altre province che smaltisce anche rifiuti speciali ed è presente un impianto di co-incenerimento per rifiuti speciali a Rubbiano che tratta oli esausti ed emulsioni oleose, attraversato da un'autostrada molto trafficata" (Procedura VIA-Osservazioni di Legambiente su ampliamento per le operazioni D1 e D15 in località Monte Ardone nel comune di Fornovo di Taro (PR) proposto da Palladio Team Fornovo SRL, 01/04/2021), non collegando in alcun modo e non portando alcuna evidenza scientifica anche in questo caso di eventuali rischi direttamente imputabili al progetto di ampliamento oggetto dell'impianto in oggetto che ricadano sull'indotto agroalimentare, non avendo evidenze né sull'esistente né studi di simulazione di rischio correlati all'impianto stesso.

Inoltre, l'ARPAE e Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma, con lettera datata 30/08/2021, chiedono al proponente del progetto di ampliamento un'integrazione allo studio della simulazione inerente l'indice cronosintetico di impatto olfattivo, non facendo quindi seguito ad altre richieste specifiche analitiche di interesse per la filiera agroalimentare.

Inoltre, nessuno degli attori coinvolti è stato in grado di portare a supporto delle richieste di non ampliamento dell'impianto, evidenze scientifiche o segnalazioni da parte delle Autorità Competenti (sanità pubblica, igiene degli alimenti, igiene e sicurezza dei prodotti di origine animale, protezione ambientale) tramite visite ispettive e prove analitiche, di azioni disciplinari e/o ritiri/richiami di prodotto alimentare, per influenza negativa dell'impianto in oggetto.

Per quanto sopra esposto, ovvero dall'analisi della documentazione visionata e dei riferimenti di legge, oltre che dal parere tecnico-scientifico esposto ed allegato, si può affermare che il progetto di ampliamento non evidenzia alcun rischio di interferenze negative tra la natura dell'impianto in oggetto e la filiera agroalimentare del territorio, con particolare riferimento alla sicurezza alimentare e salubrità del prodotto dal punto, con particolare riguardo per i prodotti tipici regolamentati a livello UE (DOP, IGP, Biologici).



## 7. RIFERIMENTI NORMATIVI

- Reg. CE 178/2002 “Che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”.
- DL 228/2001 “Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57.
- REGOLAMENTO (UE) N. 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007 “relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91”.
- D. Lgs. 81/08 “Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”.
- D. Lgs. 152/06 “Norme in materia ambientale” aggiornato con il D.L. 1° marzo 2021, n. 22.
- Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma».
- Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Parmigiano Reggiano».
- DGR 643/21 Regione Emilia Romagna: “Piano Regionale Gestione Rifiuti Bonifica Siti contaminati Emilia Romagna 2022-2027”.

## 8. DOCUMENTAZIONE CONSULTATA

- Progetto di ampliamento per operazioni D1 E D15: Relazione tecnica generale, Montana S.p.A, dicembre 2020.
- Considerazioni sulla richiesta di ampliamento della discarica di Monte Ardone (Fornovo di Taro-Parma), Consorzio del Prosciutto di Parma, 20/04/2021 Prot. N 127.
- Consorzio del Prosciutto di Parma, Piano di regolazione dell'offerta 2021 – 2023, Approvato con D.M. Mipaaf n. 9351803/2020.
- Procedura VIA- Osservazioni di Legambiente su ampliamento per le operazioni D1 e D15 in località Monte Ardone nel comune di Fornovo di Taro (PR) proposto da Palladio Team Fornovo SRL, 01/04/2021.
- Petizione cittadina pervenuta in Regione Emilia Romagna in data 27/07/2021.
- Deliberazione del Consiglio Comunale di Collecchio N. 25 DEL 29/04/2021.
- Deliberazione del Consiglio Comunale di Fornovo di Taro N. 15 del 30/03/2021.
- Deliberazione del Consiglio Comunale di Sala Baganza N. 9 del 22/04/21.
- Avvocato Tosi Osservazioni alla procedura di VIA per l'ampliamento per le operazioni D1 e D15 in località monte Ardone nel comune di Fornovo di Taro (PR) proposta da Palladio Team Fornovo srl Formulo la presente in nome e per conto dell'Azienda Agricola “Il Gruppetto” di Fornovo di Taro, 17/07/2021.
- Agenzia regionale per la prevenzione l'ambiente e l'energia dell'Emilia Romagna, Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma, lettera datata 30/08/2021, oggetto: Dlgs 152/06 smi e LR 04/2018 smi Procedura per il rilascio del Provvedimento autorizzatorio unico regionale comprensivo di



Expertise Impianto smaltimento Fornovo

Valutazione di Impatto Ambientale ai sensi del Capo III della L.R. 04/2018 relativo al progetto denominato: "Ampliamento per operazioni D1 e D15 dell'impianto di smaltimento rifiuti speciali non pericolosi sito in località Monte Ardone nel comune di Fornovo di Taro (PR)", localizzato in Loc. Monte Ardone nel comune di Fornovo di Taro (PR), proposto da Palladio Team Fornovo Srl. Richiesta integrazioni.

- ARPAE, richiesta integrazioni con documento Prot. RER PG.2021/65453 del 26/01/2021, Fascicolo RER 1317/5/2021 (VIA).
- Relazione gestione discarica 2018.
- Relazione gestione discarica 2019.
- Relazione gestione discarica 2020.
- Monitoraggio qualità dell'aria 2021, RELAZIONE NR. 21RT00284, Centro Ricerche Chimiche S.r.l., 13/07/2021.

---

Milano, 29 Novembre 2021

In fede,

I Professionisti Estensori

Prof. Dott. Massimo Artorige Giubilesi  
Dott.ssa Sabrina Rosanna Ratti