

CONSERVE ITALIA STABILIMENTO DI MESAGNE (Br)



DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE INTEGRATA AMBIENTALE

SINTESI NON TECNICA

Dati aggiornati al 31/12/2018

SEDE: VIA POGGI, 11 – 40068 – S. LAZZARO DI SAVENA – BOLOGNA
TEL 051. 6228.311 – FAX 051.6228.312 – COD. FISC. E N°ISCRIZIONE AL
REGISTRO DELLE IMPRESE DI BOLOGNA 02858450584 – P.IVA 00708311204

STABILIMENTO DI MESAGNE: VIA VECCHIA BRINDISI s.n.c. – 72023 MESAGNE (BR)

1 – Premessa

La presente *sintesi non tecnica* viene redatta ad integrazione della Domanda di Autorizzazione Integrata Ambientale per consentire una conoscenza generale delle informazioni riportate ai punti precedenti, così da permettere ai soggetti interessati, anche se non in possesso di particolari nozioni tecniche, di presentare osservazioni all’Autorità competente.

2 – Inquadramento urbanistico e territoriale dello stabilimento

2.1 Identificazione del sito

- ◇ Ubicazione: Via vecchia Brindisi, s.n.c. – Mesagne (BR)
- ◇ coordinate del reticolo chilometrico UTM:

Latitudine 40°34'14" NORD

Longitudine 17°49'57" EST

2.2 Inquadramento urbanistico

L’impianto, costruito negli anni ‘70, è localizzato in agro di Mesagne al Km 1 E-NE, sulla via Vecchia Brindisi, che un tempo collegava proprio il comune di Mesagne alla città di Brindisi, caratterizzata oggi da un traffico a bassa densità, dovuto al recente completamento della Strada Statale N°7, con relativo convogliamento del traffico cittadino. L’area di pertinenza dello stabilimento rientra nella zona omogenea E1 redatta nel Piano Regolatore Generale adottato nel 1997, individuando con tale ambito le aree destinate ad attività primarie; sono infatti previsti insediamenti connessi all’uso prevalentemente agricolo quali: a) attività di agriturismo, b) attività industriali affiancanti la produzione agricola o allevamento del bestiame, c) industrie estrattive e attività connesse al turismo rurale.

Il complesso industriale è così composto:

1. insediamento industriale identificato nel N.C.E.U. al foglio 42 particella 2 sub.1 ;
2. alloggio guardiania identificato nel N.C.E.U. al foglio 42 particella 2 sub 2 ;
3. terreni agricoli di pertinenza identificati al foglio 33 particelle 34 – 42 – 20 e foglio 42 particella 3 .

Negli anni a seguire l’Azienda “Conserve Italia” ha ampliato il patrimonio aziendale acquistando dei terreni confinanti con l’insediamento e precisamente:

- nel giugno del 2000 ha comprato un appezzamento di terreno identificato al foglio 33 particella 63 – 72 – 103 - 100 - 101;
- nel luglio del 2000 ha comprato un appezzamento di terreno identificato al foglio 42 paricelle 5 e 72;
- nell'agosto del 2000 ha comprato un appezzamento di terreno identificato al foglio 32 particella 790e foglio 33 particelle 19 – 112 – 113;
- nell'ottobre del 2001 ha comprato un appezzamento di terreno identificato al foglio 33 particelle 58 – 102 – 105 – 115 – 116 – 118 – 121, nonché, sovrastante quest'area dei fabbricati identificati nel N.C.E.U. al foglio 33 particella 122 sub 1 , 122 sub 2 e 122 sub 3.

L'insediamento industriale è composto da una superficie complessiva pari a circa ha 25.30.00 e così ripartita:

- ha 20.14.00 di terreni agricoli;
- ha 5.15.77 di superficie coperte.

3 - Attivita' produttiva

3.1 Cenni storici del complesso produttivo

Lo stabilimento è sorto su un terreno originariamente di utilizzo agricolo. La costruzione dei primi capannoni risale agli inizi degli anni settanta (1973) realizzati dalla ditta originaria Campana.

Negli anni a seguirsi e fino a prima del 1983 si sono susseguite diverse Licenze e Concessioni Edilizie che hanno permesso alla ditta Campana di realizzare l'attuale complesso compreso l'ultima Concessione Edilizia del 1992, il tutto nella particella 2 del foglio 42.

In data 9 marzo 1999 la Soc.Coop.Arg. Conserve Italia, ha acquistato l'intero complesso industriale, ubicato nel comune di Mesagne alla contrada Cavalino, ubicato sulla via vecchia per Brindisi.

3.2 Descrizione sommaria dell'attività produttiva

Lo Stabilimento di Mesagne CONSERVE ITALIA riceve in conferimento, per la trasformazione, il pomodoro da industria che le Cooperative Socie producono attraverso i singoli produttori.

L'attività esercitata è di deposito e stabilimento di trasformazione pomodoro iscritta con il n°IT BR 010 0608.

L'attività produttiva è gestita in conformità alle normative che riguardano le caratteristiche igienico-sanitarie del prodotto, degli imballaggi primari (scatole in banda stagnata e sacchi a setti), la sicurezza sul luogo di lavoro e le altre norme applicabili alle produzioni agro-alimentari.















Lo stabilimento può trasformare fino a 60.000 tonnellate di pomodoro fresco per ogni campagna produttiva (Luglio-Agosto-Settembre) con una capacità di circa 1.100 ton/giorno.

Durante il periodo invernale viene effettuata la rilavorazione di concentrato e doppio concentrato di pomodoro in contenitori metallici, e l'etichettamento dei prodotti finiti semilavorati (pomodoro pelato, polpa fine e pomodorino), prodotti durante la campagna di trasformazione pomodoro fresco (Luglio- Agosto-Settembre).

Ogni reparto produttivo è stato studiato nell'intento di garantire le migliori condizioni di lavorazione, sia in termini di sicurezza che di efficienza ed igiene.

I locali di produzione possiedono una pavimentazione industriale, le pareti hanno superfici lisce, facilmente lavabili.

a) Periodicità dell'attività:

	confezionamento e rilavorazione concentrato	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
	trasformazione pom. fresco												

(LUGLIO/AGOSTO/SETTEMBRE : attività di trasformazione del pomodoro fresco)
(Negli altri mesi attività di rilavorazione ed etichettamento/confezionamento dei prodotti finiti)

b) Materia prima agricola trasformata

DESCRIZIONE	u.m	2018
Quantità di pomodoro trasformato	kg	54.636.300

c) Tipologie e caratteristiche dei prodotti

I derivati ottenuti dalla trasformazione del pomodoro fresco sono: pomodoro pelato, polpa fine, pomodorini e concentrati di pomodoro.

Le confezioni sono destinate alla vendita al dettaglio, alla ristorazione e scambio industriale.

I derivati del pomodoro sono utilizzati in cucina per la ricettazione di sughi per i primi piatti e per insaporire molti tipi di secondi piatti.

Le materie prime sono: pomodoro fresco, acido citrico (coadiuvante tecnologico). I prodotti sono conservati in contenitori metallici (scatole in banda stagnata e relativi coperchi) e confezionati dopo idonea etichettatura in cartoni ed in fardelli termofilmati. I prodotti semilavorati sono conservati in sacchi asettici di poliaccoppiato a loro volta posti all'interno di fusti metallici provvisti di coperchio in plastica.

d) Descrizione sommaria dei processi produttivi

- ACCETTAZIONE DELLA MATERIA PRIMA-



La materia prima destinata alla trasformazione proviene da sementi non sottoposte ad alcuna manipolazione genetica (non OGM) e da coltivazioni adottanti tecniche di produzione integrata.

Il ciclo produttivo inizia con il ricevimento del pomodoro, durante il quale vengono effettuati dei controlli qualitativi e merceologici per

verificare che il prodotto risponda agli standard di qualità richiesti; le partite, non conformi ai limiti di accettabilità del capitolato di fornitura della materia prima agricola, vengono respinte.

Il pomodoro fresco viene conferito in bins di plastica; i bins stoccati nel piazzale, vengono poi ribaltati, per l'alimentazione delle linee di produzione. In questa prima fase, avviene una prima separazione dagli inerti derivanti dalle operazioni di raccolta meccanica, una eliminazione del fogliame.

- **LAVAGGIO E CERNITA**

Questa fase prevede un lavaggio del pomodoro mediante il trasporto dei frutti su rulli e getti d'acqua potabile diretti su ogni singolo frutto. L'acqua potabile dopo l'utilizzo viene poi inviata al primo circuito di lavaggio della materia prima. La cernita comprende: l'eliminazione dei corpi estranei, la calibratura e la cernita ottica del colore. I frutti selezionati secondo la pezzatura ed il colore vengono inviati alle linee di trasformazione, mediante trasporto idraulico.



- **SCOTTATURA E PELATURA**



Mediante azione termofisica si ottiene lo "scollamento" della buccia dalla polpa. Dopo la separazione delle pelli il prodotto (pomodoro pelato) deve presentarsi ben pelato e consistente.

Il prodotto pelato viene poi sottoposto ad un'operazione di "finitura" da parte di personale addestrato, allo scopo di eliminare difetti estetici del prodotto. Il prodotto scartato viene inviato alla linea concentrato.

- **CERNITA DOPO PELATURA (seconda cernita)**

E' una operazione di "finitura" applicata solo per pomodoro pelato ed è effettuata da personale ben addestrato ad eliminare quei difetti estetici che dequalificano il prodotto finito.

- **TRITURAZIONE – SCOTTATURA:**

E' una fase che permette la triturazione molto fine del prodotto destinato alla linea concentrato e un successivo riscaldamento. In base alla tipologia di prodotto che si vuole ottenere sono usate due temperature diverse: Cold break: temperatura tra 60/70 °C per prodotti di bassa consistenza.

Hot break : temperature superiori a 85 °C per prodotti di alta consistenza e viscosità (tipo passata).

Il triturato dopo scottatura viene avviato al gruppo di passatura e raffinazione.

- **PASSATURA E RAFFINAZIONE**

La passatura consente, mediante setacci forati la rimozione dei semi, dei piccioli, di parti verdi, gialle molto consistenti e di buona parte delle bucce. La raffinazione elimina, mediante setacci forati più piccoli tutte quelle particelle sfuggite alla passatrice, provvedendo ad eliminare completamente tutte le impurità residue del succo.

- **CONCENTRAZIONE**



Eliminazione, mediante mezzi fisici (evaporazione) di una parte dell'acqua di costituzione del succo di pomodoro fresco.

Gli impianti di concentrazione sono impianti a più stadi (doppio e triplo effetto).

- **RIEMPIMENTO/COLMATURA**

Il riempimento dei contenitori (scatole banda stagnata) è effettuato automaticamente con macchine (riempitrici) per il pelato intero e polpa fine, con successiva aggiunta di salsina a T= 90°C, utilizzando colatrici, ed impianti di riempimento in asettico per la polpa fine come semilavorato.

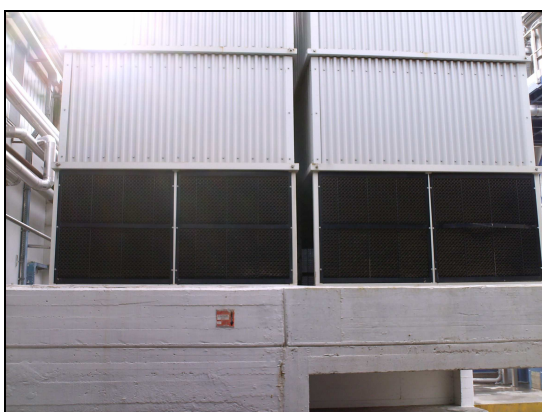
- **AGGRAFFATURA/ TAPPATURA**

In questa fase avviene la chiusura dei coperchi delle scatole di banda stagnata e mediante tappatura in asettico del sacco sterile, per garantirne l'assoluta ermeticità del contenitore.

- **PASTORIZZAZIONE/STERILIZZAZIONE**

Trattamenti termici a cui vengono sottoposte le scatole di pomodoro e la polpa fine per un tempo sufficiente a distruggere le forme batteriche, vegetative, lieviti e muffe e garantire la sterilità commerciale.

- **RAFFREDDAMENTO**



L'acqua, impiegata in questa fase, è sanificata con ipoclorito di sodio (varechina) in quantità tali che dopo l'utilizzo, sia ancora presente in essa una minima concentrazione di residuo attivo (es. cloro libero).

L'acqua di torre viene inoltre trattata con agenti antincrostanti e anticorrosivi.

Il sistema di raffreddamento ad acqua è a circuito chiuso; si rende comunque necessario un reintegro, in quanto una parte di acqua è persa per evaporazione durante il passaggio nelle torri di raffreddamento, e parte perché periodicamente si effettuano spurghi per evitare il concentrarsi dei sali.

- **PALETTIZZAZIONE-CONFEZIONAMENTO-STOCCAGGIO E SPEDIZIONE**



Il prodotto finito viene palettizzato su pedane in legno, etichettato, confezionato in cartoni e/o in fardelli termofilmati e stoccato in magazzino per la successiva spedizione; il semilavorato di polpa fine e concentrato in sacchi asettici viene palettizzato su pedane di 4 fusti ciascuno.

e) Servizi alla trasformazione

- centrale termica
- centrale elettrica
- officina di manutenzione
- compressori aria
- pozzo e rete di distribuzione interna acqua potabile e antincendio
- impianto di depurazione e deposito prodotti chimici
- laboratorio controllo qualità –uffici tecnici ed amministrativi
- servizi al personale
- movimentazione interna

f) Approvvigionamenti

-approvvigionamento delle acque: le acque di Stabilimento sono approvvigionate da pozzi, previo trattamento di disinfezione con cloro, ubicati in terreni, proprietà Conserve Italia, adiacenti al perimetro dello Stabilimento.

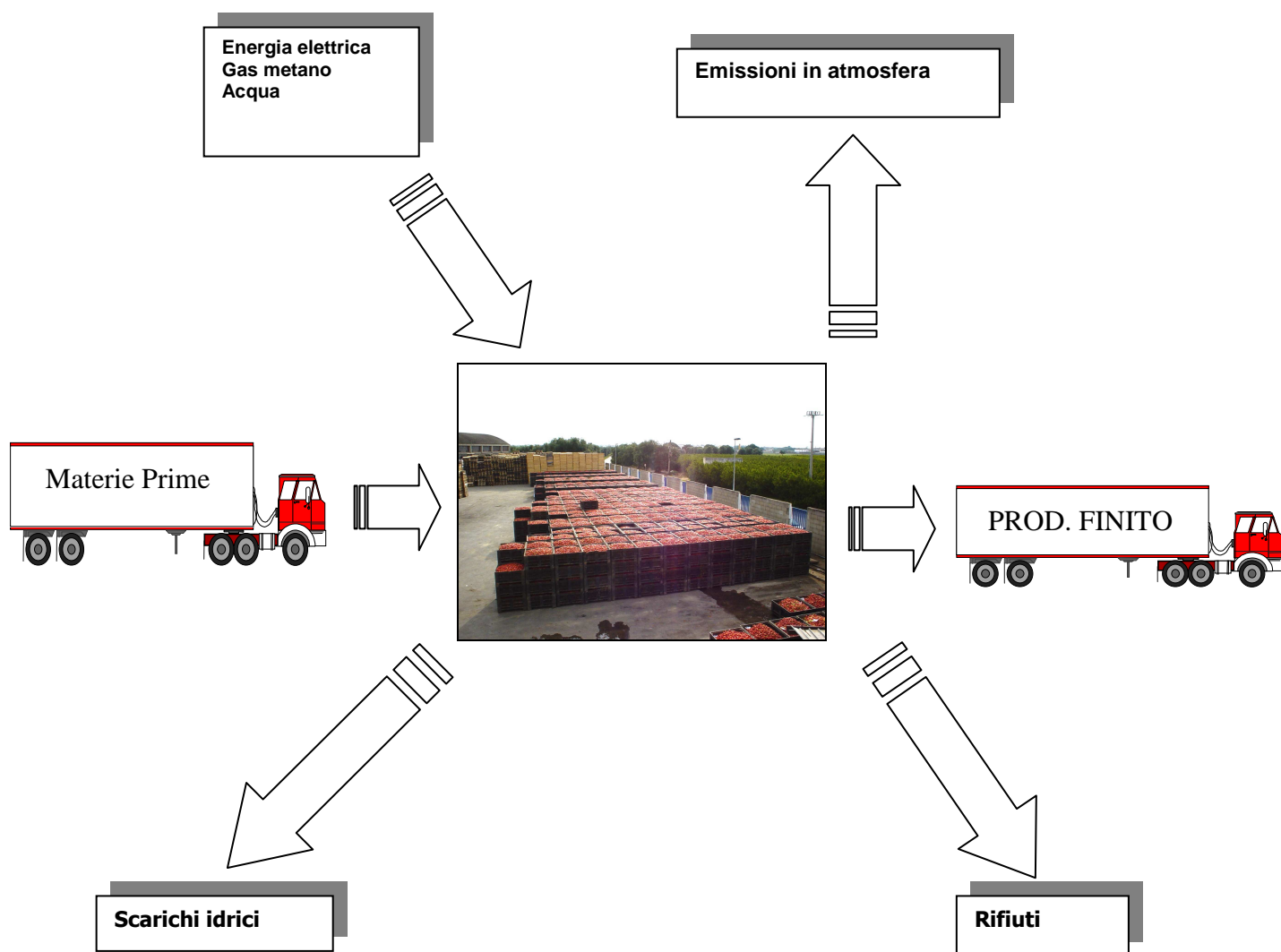
L'acqua sanificata è utilizzata per alimentare la centrale termica, per il lavaggio del pomodoro, per la scottatura, per il trasporto interno del prodotto e per il lavaggio di impianti ed attrezzature. Per lo scarico della materia prima agricola e suo trasferimento alle linee di lavorazione è utilizzata in parte acqua riciclata. L'acqua riciclata, previo filtraggio per separarla dalle parti grossolane, (terra, sabbia, sassi ecc.), è integrata continuamente con acqua pulita. L'acqua in esubero, a seguito del reintegro, viene inviata all'impianto di depurazione.

- approvvigionamento delle materie prime ed accessorie: l'approvvigionamento degli ingredienti e delle materie prime accessorie (imballaggi primari e secondari) avviene a mezzo trasporto su strada: i materiali vengono prelevati dai camion con carrelli elevatori e stoccati a seconda della tipologia in aree esterne o interne.

I prodotti chimici (detergenti, sanificanti, lubrificanti ecc.), utilizzati sia nelle attività di produzione, sia per i servizi alla trasformazione, sono stati suddivisi per tipologie in base alle classi di pericolosità, mediante specifiche schede di sicurezza.

Va precisato che la scelta di tali prodotti è stata accuratamente vagliata, data la politica aziendale di “sostituire”, per quanto possibile, le sostanze pericolose con sostanze poco inquinanti, anche in previsione dell’ effetto nocivo che possono avere sia sugli operatori che sull’ambiente, volendo dunque prediligere quelle a minore impatto ambientale e a minor rischio chimico.

3.4 Schema di entrata ed uscita dall’ impianto (input/output)



4 - Energia

La produzione di vapore utilizzata nello stabilimento è realizzata utilizzando gas metano nelle tre caldaie costituenti la centrale termica. Le stesse sono attrezzate con un bruciatore completo dei dispositivi di sicurezza prescritti dalle norme vigenti.

All'interno del perimetro dello stabilimento è presente una cabina di trasformazione dell'energia elettrica che trasforma la tensione, addotta dall'ENEL, da 20.000 Volt a 380 Volt.

Il consumo è attribuibile all'alimentazione d'impianti e macchinari, utilizzati nel processo di lavorazione del pomodoro fresco, nonché all'illuminazione degli ambienti (capannoni, piazzali, uffici).

5- Emissioni

5.1 Emissioni in atmosfera

Le emissioni diffuse in atmosfera sono costituite in particolar modo dai fumi di combustione della centrale termica. Le emissioni sono caratterizzate prevalentemente dalla presenza di Ossidi di Azoto.

La quantità di tali sostanze emesse, risulta essere ampiamente al di sotto del valore limite prescritto nelle autorizzazioni rilasciate dall'Ente Competente.

5.2 Scarichi idrici

Fatta eccezione per le acque provenienti dalle aree di servizi al personale, che vengono scaricate in Fosse Imhoff e periodicamente sottoposte ad operazioni di spurgo, tutti gli scarichi idrici vengono convogliati, tramite una rete di raccolta, direttamente all'impianto di depurazione di proprietà dello stabilimento dove subiscono un trattamento a fanghi biologici.

Le acque depurate e sanificate vengono scaricate nel canale Galina ed attraverso lo stesso raggiunge l'invaso del Cillarese. Recentemente l'impianto di depurazione è stato potenziato per adeguarlo alle maggiori capacità di trasformazione e per garantire una maggiore resa. L'impianto sfrutta la capacità naturale che hanno i batteri di degradare le sostanze organiche contenute nelle acque reflue. Obiettivo principale è quello di ridurre il carico di sostanze che contribuiscono al fenomeno dell'eutrofizzazione, nonché di sostanze che esercitano un'influenza sfavorevole sul bilancio di ossigeno.

Nella gestione dell'impianto biologico, viene data la massima importanza al controllo preventivo del carico inquinante proveniente dallo stabilimento e viene assicurato, in uscita, il rispetto dei limiti di legge e delle eventuali prescrizioni previste dagli organi competenti.

Per questo motivo, lo scarico è monitorato, per alcuni parametri particolarmente significativi, mediante un controllo analitico effettuato nel laboratorio interno.

5.3 Emissioni sonore

Le sorgenti di emissione sonora presenti all'interno degli ambienti di lavoro non risultano avere un impatto significativo sull'ambiente esterno in quanto lo stabilimento è ubicato in zona agricola e lontano da centri abitati.

5.4 Rifiuti

La lavorazione del pomodoro di per sé non genera rifiuti pericolosi; questi, derivanti dalle sole attività di supporto, sono rappresentati da esigue quantità di solventi organici e agrochimici, utilizzati in laboratorio per le analisi chimico-microbiologiche, da oli minerali esausti per i motori, dagli imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose (contenitori vuoti di vernici, solventi ed inchiostri) ecc..

I rifiuti costituiti da scarti in produzione (prodotto finito scondizionato, scatole spandenti, sacchi sterili rilavorati ecc.) vengono raccolti in cassoni e smaltiti in discarica autorizzata.

I fanghi provenienti dal depuratore sono destinati all'utilizzo, da parte di Aziende agricole, come ammendante (concimazione) per terreni agricoli.

Lo smaltimento dei rifiuti urbani e quelli assimilabili ad essi è effettuata dal servizio pubblico (Comune di Mesagne).

Gli scarti di lavorazione, "bucchette e semi di pomodoro", sono destinati al biogas o per spandimento su terreni agricoli.

Le "bucchette" sono direttamente caricate su camion provvisti di vasche a tenuta stagna e trasportate immediatamente alle aziende agricole che provvedono al loro utilizzo.

Il personale dello stabilimento partecipa consapevolmente al corretto recupero dei rifiuti prodotti mediante la raccolta differenziata.

La raccolta differenziata è praticata in modo generalizzato per carta, plastica, lattine, materiali ferrosi, ecc..

6. Obiettivi e programmi di miglioramento

Conserve Italia è fortemente impegnata nella tutela dell'ambiente mediante :

- una corretta gestione delle risorse naturali ed energetiche;
- la prevenzione dell'inquinamento;
- il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali.

Si riportano i miglioramenti ambientali effettuati nell'ultimo decennio:

◆ **Risorse idriche:**

- installazione torre di raffreddamento al fine di migliorare l'efficienza delle stesse con maggior ricircolo delle acque di processo;
- aumento del ricircolo delle acque reflue depurate con potenziamento del pompaggio per passare da 34.000 mc. a 68.000 mc. per anno;
- recupero e riutilizzo delle acque meteoriche: si stima di poter recuperare acqua piovana per il riutilizzo mc. 14342 su mc 19878 di pioggia prevista pari al 67%.

◆ **Depurazione:**

- attivazione seconda linea di ossidazione della capacità di mc 1.500 con insufflaggio di aria atmosferica mediante reticolo di 1000 eiettori a membrana alimentati da n°2 soffianti da 30 kW l'una;
- inserimento FLOTTATORE per migliorare il parametro dei **Solidi Sospesi** oltre che a ridurre **grassi ed oli** eventualmente presenti è opportuno inserire come finitore, prima dell'invio alla disinfezione e allo scarico nella fognatura pubblica, un impianto di FLOTTAZIONE che, per le insite caratteristiche di funzionamento, è particolarmente efficace per il contenimento di detti elementi;

◆ **Consumi energetici:**

Sostituzione di due trasformatori da 800 e 400 kVA ad olio, con uno da 1600 kVA a resina al fine di ridurre la temperatura di esercizio.

Obiettivi e programmi di miglioramento

Nel 2019 è stata stipulata una convenzione con il CNR – IRSA di Bari per poter approfondire uno studio circa l'incidenza della concentrazione dei Cloruri, delle acque di scarico dello Stabilimento Conserve Italia di Mesagne, sull'ecosistema dell'invase Cillarese al fine di fornire informazioni utili per la valutazione degli impatti ambientali. Tale studio avrà durata sino a Dicembre 2020.

E' stata avanzata richiesta all'AQP, attraverso il Comune di Mesagne, per la fornitura di risorsa idrica al fine di concorrere alla riduzione dell'emungimento in essere della falda acquifera.