

**SCHEDA «E»: SINTESI NON TECNICA¹****Informazioni generali**

La società **Feger di Gerardo Ferraioli Spa** è ubicata in Angri (SA) alla via Nazionale n.236. La sede storica insiste su una superficie di circa 34.850 m² di cui

- 20.670 m² coperta
- 3.410 m² scoperta

La società ha deciso, al fine di ottimizzare al meglio le fasi collaterali al ciclo produttivo, di inserire fra le aree autorizzate con decreto AIA anche un'unità collaterale, situata sempre in via Nazionale al civico 215; essa ha una superficie totale di circa 3.520 m², di cui

- 660 m² coperta
- 2.860 m² scoperti

Fondata da Gerardo Ferraioli nel 1960, nel corso degli anni, lo stabilimento ha subito trasformazioni ed ampliamenti sia strutturali che impiantistici a seguito dell'evolversi dell'attività produttiva.

L'azienda è dedicata alla produzione di una vasta gamma di prodotti:

- trasformazione del pomodoro in tutti i suoi derivati
- lavorazione di legumi in scatola di banda stagnata e vetro
- lavorazione di sughi pronti a base di pomodoro, vegetali, carni, ittici, ortaggi e formaggi in vetro.

Grazie ad un'attenta politica aziendale, non disgiunta da una strategia basata sul miglioramento continuo della gamma produttiva, sulla continua ricerca di nuove tecnologie e nuovi prodotti, sull'ottimizzazione dell'efficienza produttiva, sulla continua attenzione del consolidamento della fidelità dei clienti, la Feger di Gerardo Ferraioli Spa ha consolidato nel corso degli anni, una posizione di primo piano sia sul mercato domestico che su quello estero, posizionandosi tra le prime aziende del Comparto Agro-Alimentare.

Attività IPPC

- Trasformazione Materie prime vegetali > 600 Mg/gg di prodotto finito
- Impianto combustione con potenza calorifica di combustione > 50 MW

Descrizione del complesso produttivo e dell'attività svoltaTrasformazione del pomodoro.

Da tale attività si producono i seguenti prodotti finiti:

- pomodoro intero pelato (pomodoro lungo/pomodorini)

¹ - Fornire una sintesi - elaborata in una forma comprensibile al pubblico - del contenuto della relazione tecnica, che includa una descrizione del complesso produttivo e dell'attività svolta, delle materie prime, delle fonti energetiche utilizzate, delle principali emissioni nell'ambiente e delle misure di prevenzione dell'inquinamento previste, così come richiesto dall'art. 5 - comma 2 - del D.Lgs. 59/05. Atteso che il documento di sintesi sarà resa disponibile in forma integrale alla consultazione del pubblico interessato, il gestore potrà omettere dati riservati dei processi produttivi e dei materiali impiegati dall'azienda.

- pomodoro non intero pelato (polpa/cubettato)
- passata di pomodoro

La materia prima, dopo un'operazione iniziale di prelavaggio e lavaggio a pressione, viene scottata, pelata e pulita dalle pelli. Nel caso di pomodoro pelato e pomodorini, la successiva fase è quella di inscatolamento con liquido di governo, pastorizzazione e pallettizzazione.

Nel caso della polpa, la materia prima subisce un'operazione intermedia definita di cubettatura.

Per la produzione di passata la materia prima, dopo la fase di prelavaggio, lavaggio e cernita, viene tritata, centrifugata e raffinata al fine di ottenere un succo che, successivamente, viene concentrata al residuo richiesto prima di essere confezionata in barattolo o vetro.

Lavorazione dei legumi.

Il processo è identico per i vari tipi di legumi (piselli, ceci, lenticchie, varie qualità di fagioli). I legumi secchi, vengono prima reidratati in apposite vasche, poi scottati, cerniti e inscatolati con il liquido di governo. Successivamente, le scatole vengono sterilizzate e poi pallettizzate.

Lavorazione dei sughi pronti.

Il ciclo produttivo consiste in una prima operazione consistente nella preparazione di tutti gli ingredienti; questo perché alcuni sono disponibili reidratati e/o essiccati, altri in salamoia, altri congelati. La prima fase consiste nella preparazione del soffritto che viene versato in un miscelatore/preparatore nel quale oltre alla materia prima di base (il pomodoro) si aggiungono i vari ingredienti specifici per il tipo di ricetta da preparare (zucchero, sale, amido, spezie ed aromi, etc.). Dopo una breve cottura il prodotto viene inviato alla linea di riempimento in vasetti di vetro. Successivamente i vasetti in vetro vengono sterilizzati e poi pallettizzati .

Nel ciclo produttivo descritto non sono utilizzate, nè trasformate sostanze classificabili come tossico - nocive, per cui le acque reflue di lavorazione, depurate ed avviate in pubblica fognatura, non contengono sostanze pericolose e/o tossico-nocive.

Materie prime ed ausiliarie

- Pomodoro
- Acqua
- Sale
- Acido citrico
- Zucchero
- Aromi e spezie
- Amido
- Scatole in banda stagnata
- Coperchi in banda stagnata
- Bottiglie in vetro
- Vasi in vetro

- Capsule di chiusura
- Etichette
- Interfalde
- Cartoni
- Pallett
- Prodotti Detergenti
- Energia Elettrica
- Metano
- Acqua

Servizi

- Centrale termica (utilizza gas metano)
- Cabina di decompressione gas metano
- Cabina elettrica di trasformazione
- Impianto antincendio
- Impianto di depurazione

Fonti energetiche utilizzate

- *Energia elettrica*: viene acquisita da fornitore esterno
- *Energia termica*: viene prodotta all'interno dell'azienda mediante la centrale termica, il combustibile utilizzato per la produzione viene acquisito da fornitore esterno.

Principali emissioni nell'ambiente

- *Emissioni gassose in atmosfera*: sono i fumi che provengono dalla centrale termica, deputata alla produzione di energia termica, dove sono situati i generatori di vapore.
- *Emissioni idriche*: sono le acque reflue depurate provenienti dal ciclo produttivo.
- *Le emissioni sonore*: sono i rumori generati durante l'attività produttiva.

Misure di prevenzione dell'inquinamento previste

- *Emissioni gassose in atmosfera*: le sostanze inquinanti, presenti nei fumi provenienti dalla centrale termica, di cui la vigente normativa richiede il controllo ed il rispetto di valori limite di emissione (ossidi di azoto), sono monitorate mediante "*controlli diretti*" contenuti nel Piano di Monitoraggio e Controllo che la società Feger di Gerardo Ferraioli SpA ha proposto all'Autorità Competente preposta al rilascio dell'Autorizzazione Integrata Ambientale. Al fine di prevenire il superamento dei valori limite l'azienda, oltre ai controlli diretti sulle emissioni gassose, si ripropone di effettuare anche "*controlli indiretti*" sul rendimento della combustione (ossido di carbonio) della centrale termica.
- *Emissioni idriche*: le sostanze inquinanti, presenti nei reflui depurati provenienti dall'attività produttiva, di cui la vigente normativa richiede il controllo ed il rispetto di valori limite di emissione (carbonio organico, azoto, fosforo ecc.), sono monitorate mediante "*controlli diretti*" sullo scarico finale; essi sono contenuti nel Piano di monitoraggio e controllo che la società Feger di Gerardo Ferraioli SpA ha proposto

all'Autorità Competente preposta al rilascio dell'Autorizzazione Integrata Ambientale. Al fine di prevenire il superamento dei valori limite di scarico l'azienda, oltre ai controlli diretti sulle emissioni idriche, si ripropone di effettuare anche "controlli indiretti" sul rendimento dell'impianto di depurazione.

- *Emissioni sonore*: le emissioni sonore, generate durante il ciclo produttivo, sono periodicamente monitorate dall'azienda. Sono stati individuati dei punti di controllo lungo il perimetro aziendale, la frequenza e la tipologia di controlli effettuati sono contenuti nel Piano di Monitoraggio e controllo e nella Relazione fonometrica allegata al progetto.

Interventi migliorativi

Le tecnologie impiantistiche e gestionali adottate dall'azienda sono quanto di meglio (tenuto conto del rapporto costi/benefici scaturenti) presente sul mercato per le aziende agroindustriali; nell'immediato, pertanto, non si prevedono interventi impiantistici e gestionali migliorativi. L'azienda si ripropone, comunque, per il futuro di valutare e di adottare le migliori tecniche impiantistiche e gestionali che si renderanno disponibili e che apportino significativi miglioramenti al processo produttivo aziendale e al contenimento dell'inquinamento generato.

Allegati alla presente scheda²

...	Y...
-----	------

Eventuali commenti

La presente sintesi non tecnica è stata elaborata tenuto conto delle informazioni richieste al punto 1 della scheda.



Felice Iasevoli

² - Allegare eventuali documenti ritenuti rilevanti dal proponente.