



GIUNTA REGIONALE DELLA CAMPANIA  
Dipartimento della Salute e delle Risorse naturali  
Direzione generale per l'Ambiente e l'Ecosistema

22-Allegato "Z"

**ATTIVITÀ IN DEROGA**

(D. Lgs. 3 aprile 2006, n. 152, ss. mm. ii., p. II, lett. "z)", dell'all. IV alla parte quinta)

Lavorazione e conservazione, esclusa la surgelazione, di pesce ed altri prodotti alimentari marini con produzione non superiore a 1.000 kg/g.

**AMBITO D'APPLICAZIONE**

Lavorazione e conservazione di pesce ed altri prodotti alimentari marini con produzione non superiore a 1.000 Kg/g.

**A. FASI PRODUTTIVE.**

- A.1 Stoccaggio e movimentazione delle materie prime e/o dei prodotti finiti.
- A.2 Trattamenti termici (quali ad es., concentrazione, cottura, essiccazione ecc.):
  - A.2.A. a temperature  $\leq 100$  °C;
  - A.2.B. a temperature  $> 100$  °C.
- A.3 Lavaggio, eviscerazione filettatura.
- A.4 Salatura, asciugatura.
- A.5 Cottura, frittura.
- A.6 Affumicagione.
- A.7 Produzione di imballaggi per confezionamento.
- A.8 Confezionamento.

**B. MATERIE PRIME.**

- B.1 Pesce.
- B.2 Farina.
- B.3 Pane grattato.
- B.4 Uova.
- B.5 Sale.
- B.6 Additivi.
- B.7 Conservanti.
- B.8 Olio.
- B.9 Condimenti.
- B.10 Spezie.

**C. SOSTANZE INQUINANTI.**

Fase/i di provenienza	Tipologia dell'inquinante
A.2.B, A.5	COV/ Acroleina
A.3	Nebbie oleose
A.1	Materiale particellare (polveri)

**D. PRESCRIZIONI GENERALI**

Si vedano le "prescrizioni e considerazioni di carattere generale", che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente allegato.

**E. PRESCRIZIONI E CONSIDERAZIONI SPECIFICHE**

- E.1 È consentita la lavorazione e conservazione del pesce e di altri prodotti alimentari marini con produzione complessiva non superiore a 1.000 kg/g per l'intera attività.



- E.2 L'affumicatura deve essere effettuata in forni costruiti con materiale idoneo ad ospitare prodotti alimentari, dotati di generatore di fumo separato e sistemato, possibilmente, in locale apposito ed equipaggiati di sistemi per il contenimento delle emissioni.
- E.3 Per la produzione di fumo possono essere usati esclusivamente segature o trucioli (privi di essenze resinose ed esenti da pesticidi ed acaricidi) utilizzabili per prodotti alimentari.
- E.4 È ammesso l'utilizzo massimo settimanale di 50 kg di segatura o truciolo.
- E.5 Sono da considerarsi trascurabili e non soggette ad autorizzazione le emissioni provenienti dalle fasi di asciugatura, essiccazione e cottura, dal confezionamento ed imballaggio, dal lavaggio degli attrezzi, dal trattamento delle acque reflue e dal ciclo del freddo.
- E.6 Non è fissato alcun limite di emissione per operazioni eseguite a temperatura  $\leq 100$  °C. Parimenti, nessun limite è fissato per lo stoccaggio in sacchi. Nel caso di stoccaggio in sili, il limite di emissione si considera rispettato; in tale ipotesi, il gestore è esente dall'obbligo di controllo analitico periodico, alle condizioni poste nelle "prescrizioni e considerazioni di carattere generale".

#### F. IMPIANTI DI ABBATTIMENTO

- F.1 Gli effluenti derivanti dalle fasi lavorative che danno luogo ad emissioni in atmosfera (vedi lettera C), devono essere avviati a sistemi di abbattimento corrispondenti alle migliori tecniche disponibili e/o tra quelli indicati nella D.G.R.C. n. 4102/92. A titolo esemplificativo di seguito si elencano possibili sistemi di abbattimento:

Tipologia dell'inquinante	Tipologia impianto di abbattimento
Polveri Nebbie oleose	Depolveratore a secco a mezzo filtrante o altra tecnologia equivalente
COV (Composti Organici Volatili)	Abbattitore a carboni attivi – rigenerazione interna (1) Abbattitore a carboni attivi – rigenerazione esterna (1) o altra tecnologia equivalente
Acroleina	Postcombustione termica-recuperativa Abbattitore a carboni attivi con rigenerazione esterna (1) Abbattitore a carboni attivi con rigenerazione interna (1) o altra tecnologia equivalente

(1) Questa tipologia può essere utilizzata qualora il flusso gassoso da trattare non contenga MEK o monomeri che possano causare la sinterizzazione del carbone attivo con ostruzione dei pori. Al fine di evitare il desorbimento dei COV dai carboni attivi, la temperatura dei fumi al momento del contatto con i carboni attivi non deve superare i 45°C.

- F.2 Qualora si adotti la tecnologia a carboni attivi per l'abbattimento dei COV, al fine di evitare il loro desorbimento, durante la fase di essiccazione la temperatura di esercizio del forno non deve superare i 45°C.