

Dott. MARCO MASONI

STUDIO CONSULENZE SICUREZZA & AMBIENTE



COMMITTENTE

NEWLAT FOOD S.P.A.



DESCRIZIONE

SINTESI NON TECNICA
RIESAME AIA

SEDE

Stabilimento di Eboli

TECNICO INCARICATO

Dott. Marco Masoni



TIPOLOGIA DOCUMENTO

RELAZIONE TECNICA

DATA

15/03/2023

REVISIONE

Revisione n. 0

ALLEGATI

Sommario

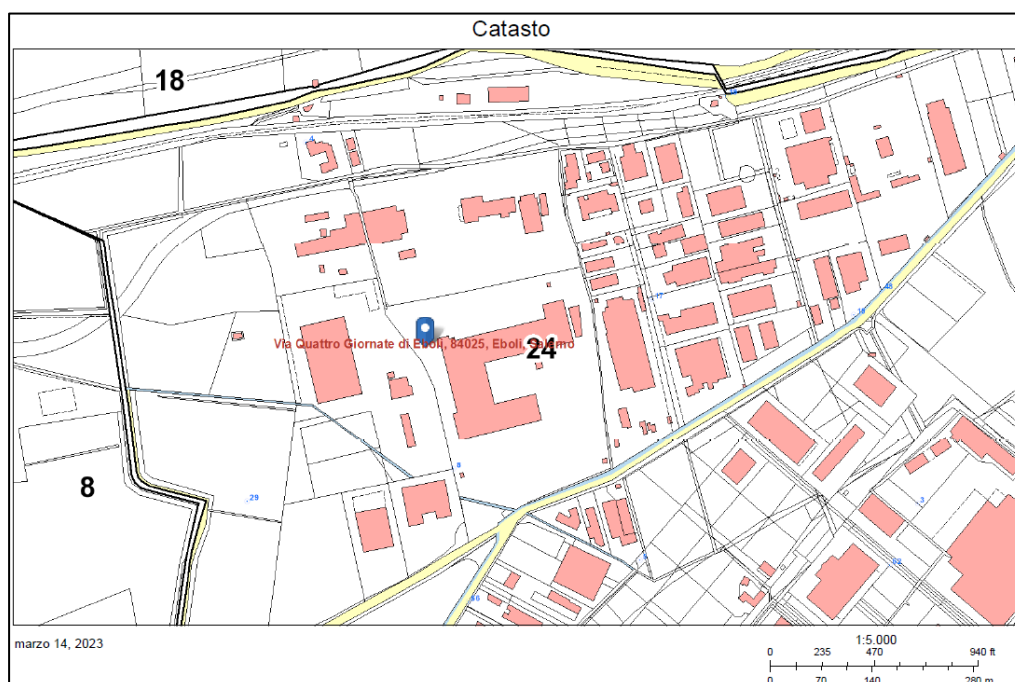
1.	INQUADRAMENTO TERRITORIALE	2
1.1.	INQUADRAMENTO AMMINISTRATIVO- URBANISTICO	2
1.2.	INQUADRAMENTO PAESAGGISTICO/STORICO/CULTURALE	4
1.3.	VINCOLI IDROGEOLOGICI, PAESAGGISTICI, AMBIENTALI	6
1.4.	RISCHIO SISMICO	8
2.	INQUADRAMENTO AMBIENTALE.....	9
2.1.	DESCRIZIONE DELLO STATO DI INQUINAMENTO ATMOSFERICO LOCALE.....	9
2.2.	DESCRIZIONE DELLO STATO DELLE ACQUE SUPERFICIALI E SOTTERRANEE	9
2.3.	DESCRIZIONE STATI DI SOFFERENZA DELLA VEGETAZIONE	10
2.4.	DESCRIZIONE STATI DI SOFFERENZA DELLA FAUNA LOCALE.....	10
2.5.	DESCRIZIONE DELLE ZONE UMIDE PRESENTI.....	10
3.	ANALISI DEL CICLO PRODUTTIVO	11
3.1.	CICLO PRODUTTIVO	11
4.	APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	15
4.1.	PRELIEVO E UTILIZZO	15
5.	ENERGIA	16
5.1.	CONSUMI.....	16
6.	EMISSIONI ATMOSFERA.....	16
6.1.	EMISSIONI CONVOGLIATE	16
7.	SCARICHI IDRICI.....	17
7.1.	CARATTERISTICHE DEGLI SCARICHI	17
8.	RIFIUTI	18
8.1.	DESCRIZIONE.....	18
8.2.	GESTIONE DEPOSITI	18
9.	RUMORE.....	19
9.1.	DESCRIZIONE.....	19
10.	VALUTAZIONE INTEGRATA DELL'INQUINAMENTO	19
10.1.	SINTESI INQUADRAMENTO TERRITORIALE E AMBIENTALE.....	19
10.2.	SINTESI IMPATTI AMBIENTALI.....	19

1. INQUADRAMENTO TERRITORIALE

1.1. Inquadramento amministrativo- urbanistico

Il complesso industriale "Newlat Food S.P.A – stabilimento di Eboli svolge attività produttiva di pastificio per la produzione di paste alimentari di semola, di grano duro ed all'uovo e quella di molino di cereali.

L'area si colloca nel Comune di Eboli (SA) Loc. Pezza Grande con una superficie di circa 139 000 mq di cui circa 18 000 mq coperti.



L'estratto della mappa "Mosaico della strumentazione urbanistica generale vigente di Eboli e dei comuni limitrofi" del Piano Urbanistico Comunale di Eboli, mostra che l'area in cui sorge il sito (indicatore ●) si colloca in una zona classificata Zto D territorio destinato per impianti industriali

Zonizzazione della strumentazione urbanistica generale

- Zto A - parti del territorio interessate da agglomerati urbani che rivestono carattere storico, artistico o di particolare pregio ambientale
- Zto B - parti del territorio totalmente o parzialmente edificate, diverse dalle zone A
- Zto C - parti del territorio destinate a nuovi complessi insediativi
- Zto D - parti del territorio destinate a nuovi insediamenti per impianti industriali o ad essi assimilati
- Zto E1 - parti del territorio destinate ad usi agricoli
- Zto E2 - boschi costieri
- Zto F - parti del territorio destinate ad attrezzature ed impianti di interesse generale
- Zto G - infrastrutture generali

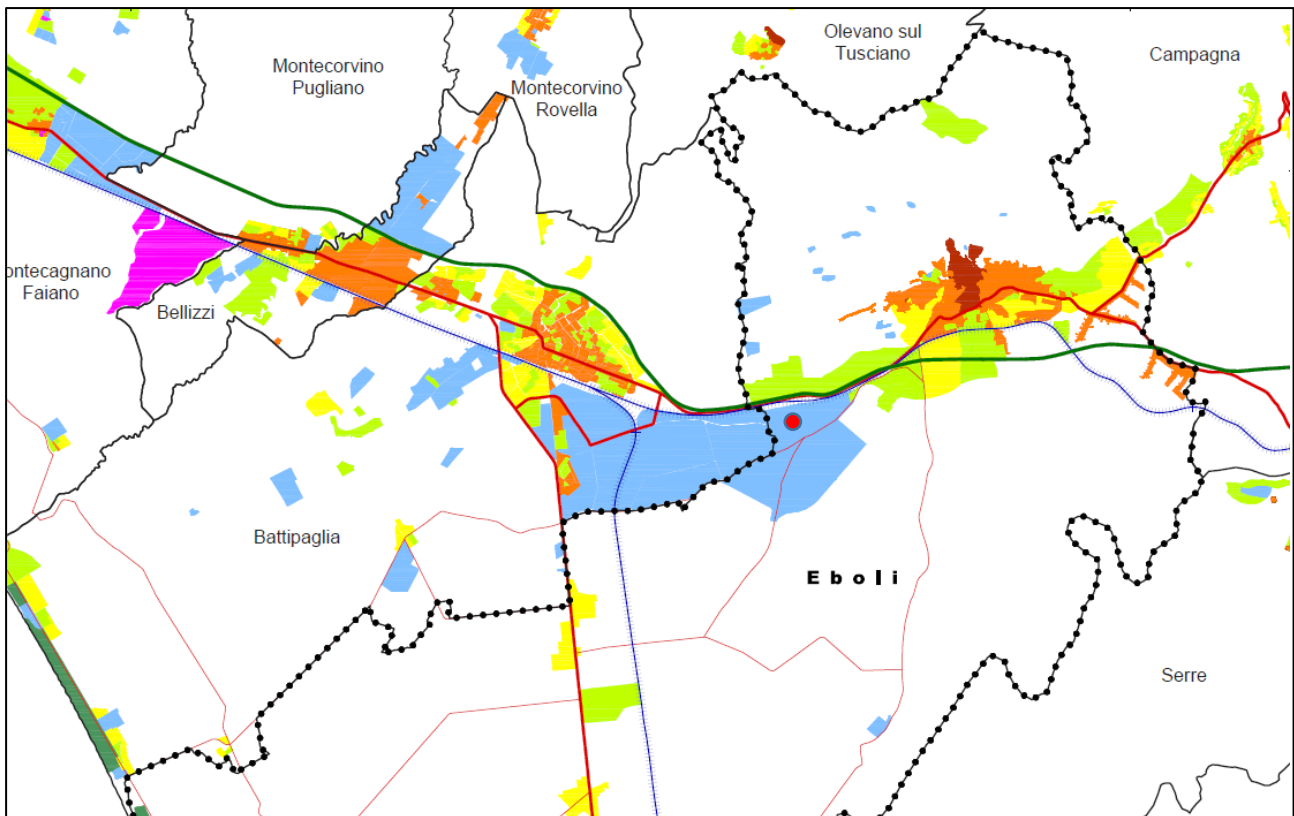
COMUNE DI EBOLI
Provincia di Salerno



PRELIMINARE DI PIANO
(Delibera Cr del 1.8.2011, art. 2, comma 4)

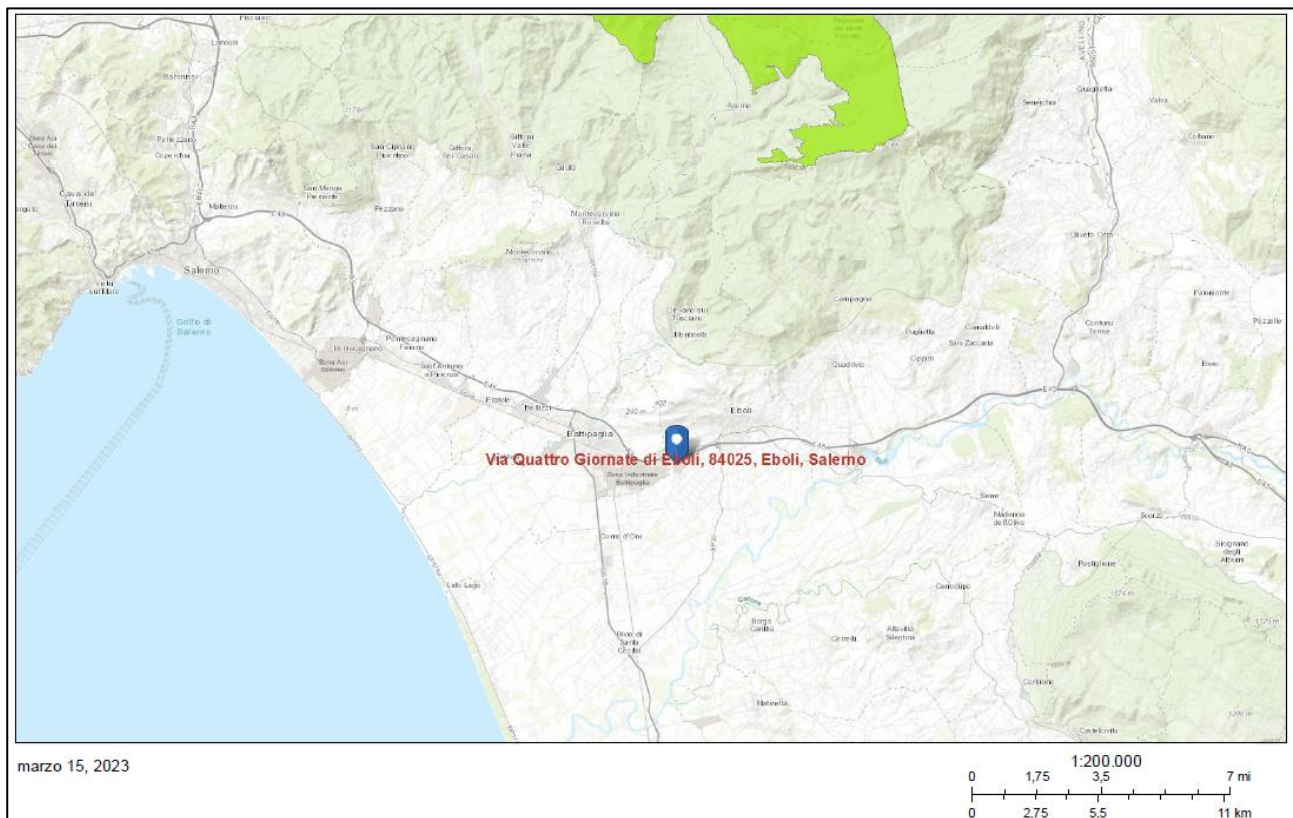
Mosaico della strumentazione urbanistica generale vigente di Eboli e dei comuni limitrofi

Elaborato 4 scala: 1:25.000	Comune di Eboli - Dipartimento di Ingegneria Civile dell'Università di Salerno	Responsabile Area P.U.
	Consorzio del S.81000	Coordinatore Area P.U.
	Progettazione Urbanistica: prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj)	Coordinatore Area P.U. (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj)
	Studio di settore: Maurizio A. Basso (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj)	Studio agronomico: prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj) prof. Ing. Antonio Carone (proj)
Agosto 2017	Cartografia: Aggr. Cartografia, Impaginazione: Aggr. Impaginazione	Stampa: Aggr. Stampa

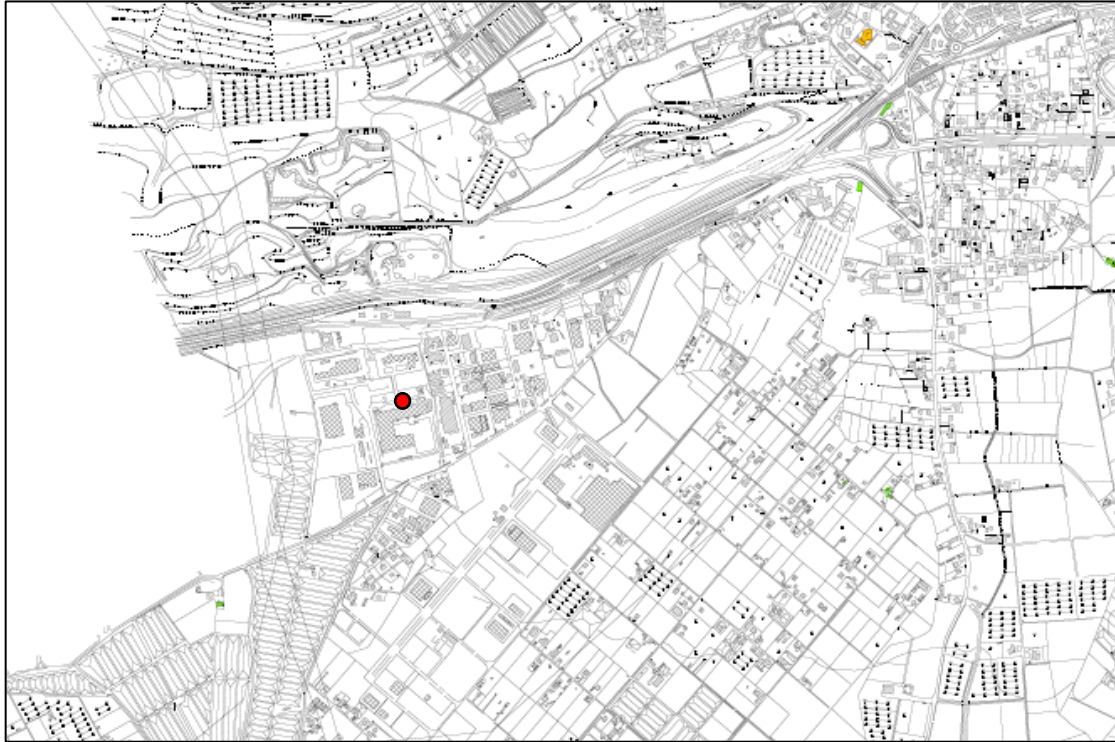


1.2. Inquadramento paesaggistico/storico/culturale










Dalla carta del PTCP relativa ai Piani Paesaggistici si evince che l'area dove insiste lo stabilimento non rientra tra quelli classificati



Dall'esame della carta del Piano Territoriale Regionale relativa alle Emergenze Ambientali, Architettoniche e Urbanistiche si denota che evince che l'area in cui sorge il sito (indicatore ●) non è interessata nell'area in cui sorge il sito non sono presenti zone ZSC e ZSP, non sono presenti vincoli paesistici, né sono presenti insediamenti di importanza storico - culturale



Legenda

-  Ambito di dettaglio (rif.: elaborato 33, 1 : 2.000)
-  Parco regionale dei Monti Picentini
-  Riserva naturale foce Sele e Tanagro
-  Rete Natura 2000 - Siti di interesse comunitario (Sic):
Sic IT 8050010 - Fasce Iltoranee a destra e a sinistra del fiume Sele
Sic IT 8050049 - Fiumi Tanagro e Sele
Sic IT 8050052 - Monti di Eboli, Monte Polveraccio, Monte Boschetiello e Vallone della Caccia di Senerchia
-  Rete Natura 2000 - Zone di protezione speciale (Zps):
Zps IT 8040021 - Picentini
Zps IT 8050021 - Medio corso del fiume Sele - Persano
-  vincolo paesistico (legge 1497/1939)
-  inviluppo del perimetro del centro storico definito da: Piano di recupero del 1988, Piano regolatore generale del 1972, Piano regolatore generale del 2003, Programma di valorizzazione del 2003
-  vincolo archeologico (legge 1089/1939)
-  vincolo monumentale (legge 1089/1939)

COMUNE DI EBOLI
Provincia di Salerno

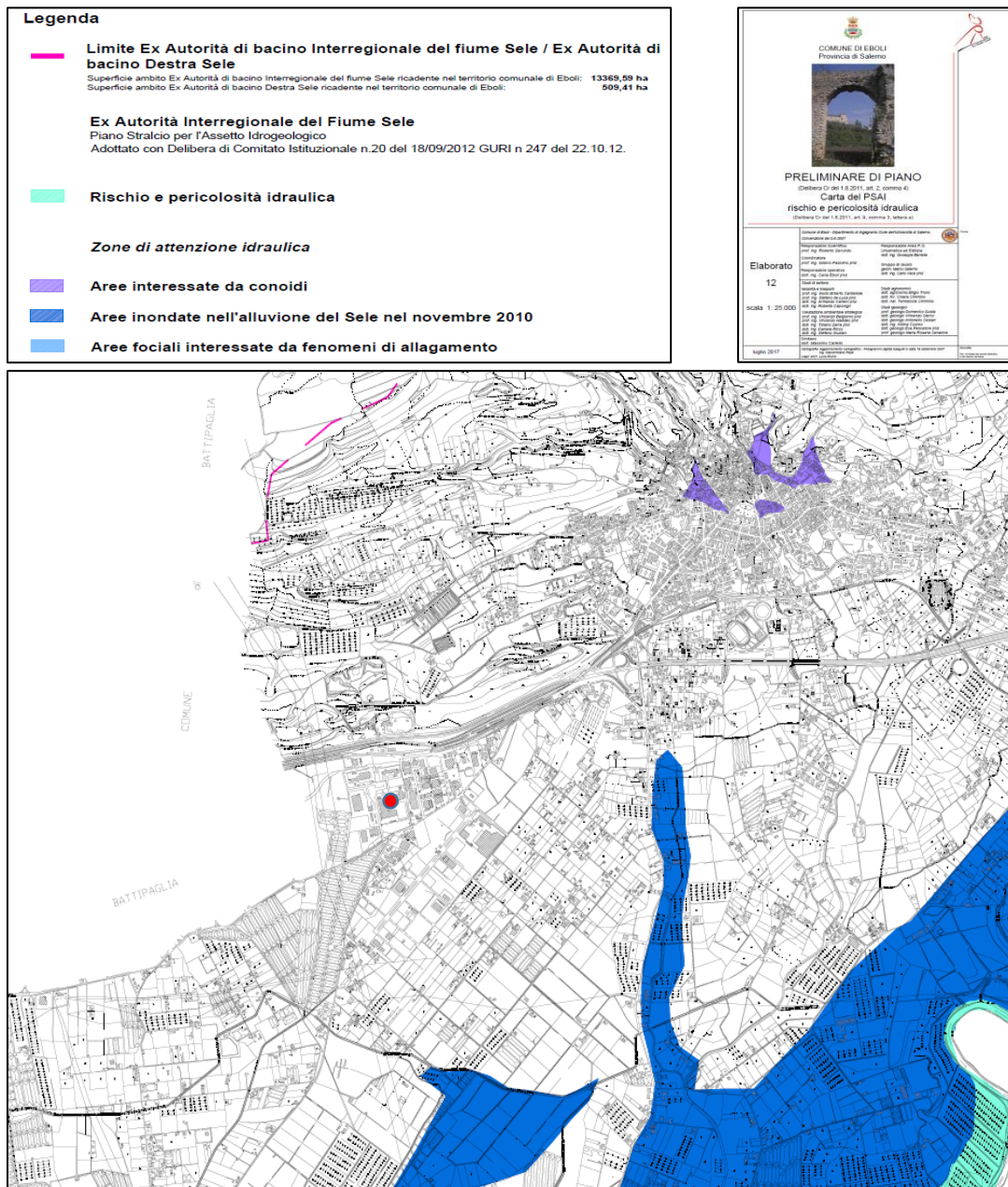


PRELIMINARE DI PIANO
(Delibera Cr del 18.2.2011 art. 2, comma 4)
Emergenze ambientali, architettoniche e urbanistiche
intero territorio
(Delibera Cr del 18.2.2011, art. 9, comma 3, lettera b)

<small>Comune di Eboli - Dipartimento di Ingegneria Civile dell'Università di Salerno</small>			
<p>Elaborato</p> <p>31</p> <p>scala 1:25.000</p> <p>luglio 2017</p>	<p><small>Consiglieri del Comune</small></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><small>Responsabile dell'elaborazione:</small> prof. ing. Roberto DeLuca</p> <p><small>Coordinatore:</small> prof. ing. Stefano Passalunghi</p> <p><small>Responsabile cartografia:</small> prof. ing. Carlo Di Stefano</p> <p><small>Gruppo di lavoro:</small> ing. arch. Marco Salerno ing. arch. Carlo Viora</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><small>Responsabile della P.O. Urbanistica ed Edilizia:</small> prof. ing. Giuseppe DeLuca</p> <p><small>Gruppo di lavoro:</small> prof. arch. Giuseppe DeLuca prof. arch. Maria Rosaria DeLuca prof. arch. Chiara Clemente prof. arch. Rosanna Clemente prof. arch. Giuseppe DeLuca prof. arch. Maria Rosaria DeLuca prof. arch. Chiara Clemente prof. arch. Rosanna Clemente prof. arch. Giuseppe DeLuca prof. arch. Maria Rosaria DeLuca prof. arch. Chiara Clemente prof. arch. Rosanna Clemente</p> </td> </tr> </table> <p><small>Elaborato da:</small> ing. arch. Carlo Viora</p> <p><small>Elaborato da:</small> ing. arch. Carlo Viora</p>	<p><small>Responsabile dell'elaborazione:</small> prof. ing. Roberto DeLuca</p> <p><small>Coordinatore:</small> prof. ing. Stefano Passalunghi</p> <p><small>Responsabile cartografia:</small> prof. ing. Carlo Di Stefano</p> <p><small>Gruppo di lavoro:</small> ing. arch. Marco Salerno ing. arch. Carlo Viora</p>	<p><small>Responsabile della P.O. Urbanistica ed Edilizia:</small> prof. ing. Giuseppe DeLuca</p> <p><small>Gruppo di lavoro:</small> prof. arch. Giuseppe DeLuca prof. arch. Maria Rosaria DeLuca prof. arch. Chiara Clemente prof. arch. Rosanna Clemente prof. arch. Giuseppe DeLuca prof. arch. Maria Rosaria DeLuca prof. arch. Chiara Clemente prof. arch. Rosanna Clemente prof. arch. Giuseppe DeLuca prof. arch. Maria Rosaria DeLuca prof. arch. Chiara Clemente prof. arch. Rosanna Clemente</p>
<p><small>Responsabile dell'elaborazione:</small> prof. ing. Roberto DeLuca</p> <p><small>Coordinatore:</small> prof. ing. Stefano Passalunghi</p> <p><small>Responsabile cartografia:</small> prof. ing. Carlo Di Stefano</p> <p><small>Gruppo di lavoro:</small> ing. arch. Marco Salerno ing. arch. Carlo Viora</p>	<p><small>Responsabile della P.O. Urbanistica ed Edilizia:</small> prof. ing. Giuseppe DeLuca</p> <p><small>Gruppo di lavoro:</small> prof. arch. Giuseppe DeLuca prof. arch. Maria Rosaria DeLuca prof. arch. Chiara Clemente prof. arch. Rosanna Clemente prof. arch. Giuseppe DeLuca prof. arch. Maria Rosaria DeLuca prof. arch. Chiara Clemente prof. arch. Rosanna Clemente prof. arch. Giuseppe DeLuca prof. arch. Maria Rosaria DeLuca prof. arch. Chiara Clemente prof. arch. Rosanna Clemente</p>		

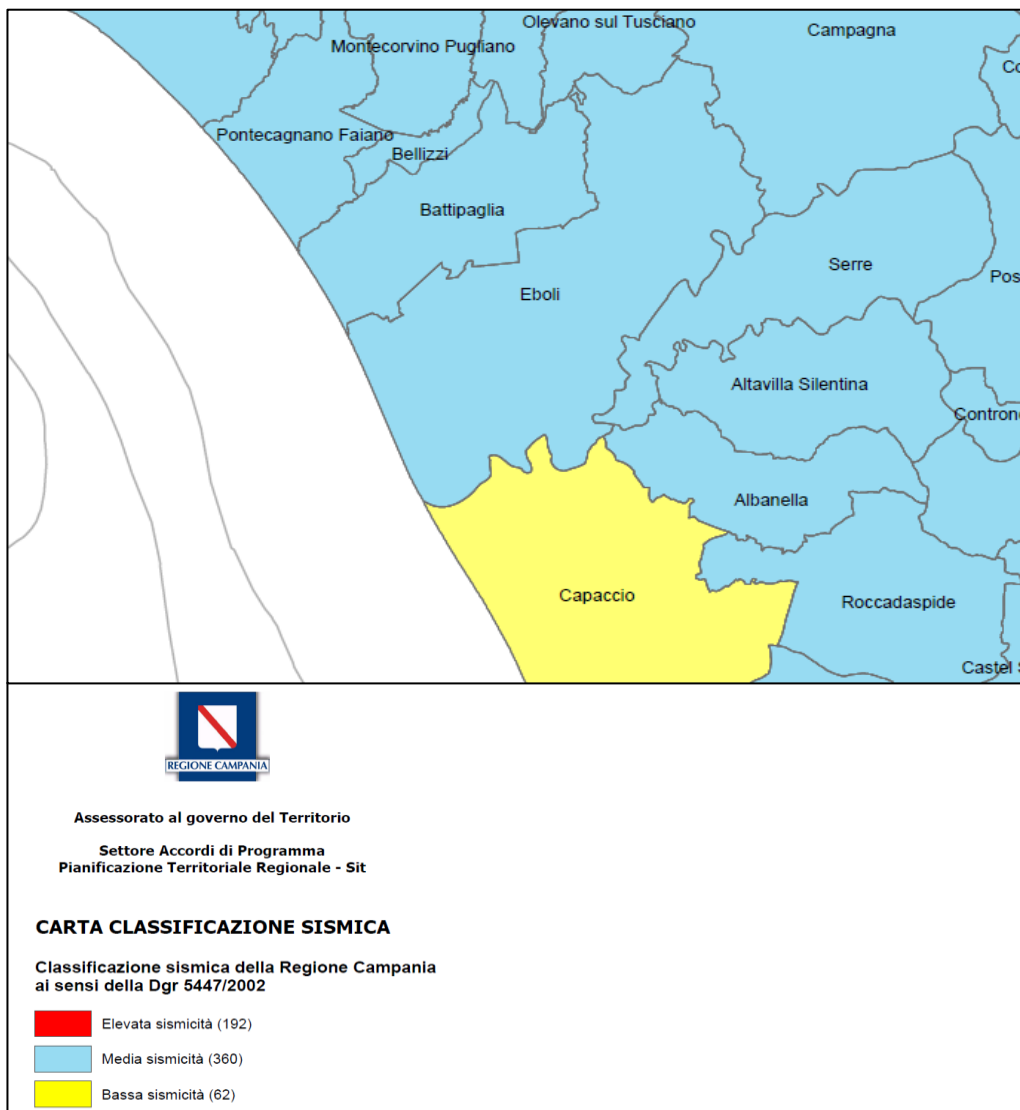
1.3. Vincoli idrogeologici, paesaggistici, ambientali

Dall'esame della carta del Piano Territoriale Regionale relativa al Rischio di Pericolosità Idraulica si evince che l'area in cui sorge il sito (indicatore ●) non è classificata a particolare rischio.



1.4. Rischio sismico

Dall'esame della carta di Classificazione sismica del territorio si denota che il comune di Eboli è classificato a Media Sismicità.



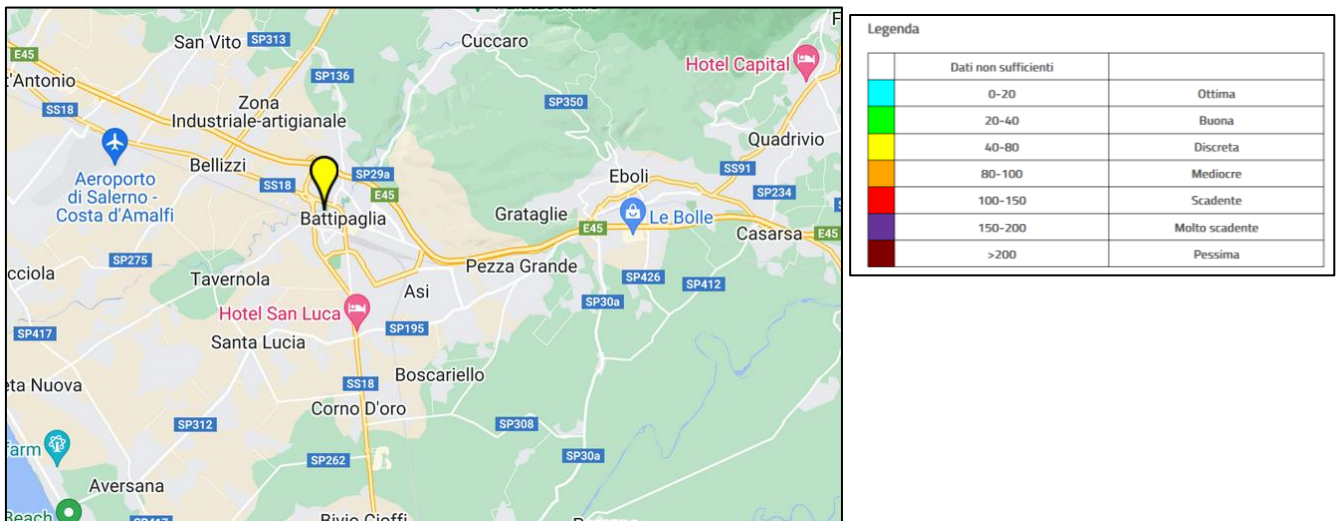
2. INQUADRAMENTO AMBIENTALE

2.1. Descrizione dello stato di inquinamento atmosferico locale

Dall'analisi di quanto riportato nel Piano Tutela Qualità dell'Aria – Rapporto Ambientale anno 2021 della regione Campania, il comune di Eboli rientra nella Zona Collinare Montana.

La Rete di monitoraggio della qualità dell'aria della Regione Campania fornisce il seguente Indice di Qualità dell'Aria IQA (parametro adimensionale che consente la comunicazione sintetica del livello qualitativo di inquinamento atmosferico rilevato) che classifica la zona in cui è presente la centralina di rilevazione di Battipaglia Parco Fiume come “discreta”; tale centralina è la più prossima alla zona di insediamento dell'azienda (Pezza Grande) e il risultato può essere considerato il medesimo.

Elaborazione dati del giorno: 15.03.2023



2.2. Descrizione dello stato delle acque superficiali e sotterranee

Dall'analisi di quanto riportato nel Piano Tutela Acque della regione Campania (anno 2019) risulta che il fiume Sele, prossimo al comune di Eboli, ha la seguente classificazione:

CODICE CORPO IDRICO	STATO ECOLOGICO	STATO CHIMICO
ITF015RWI025000189SELE18SR6SL1BIS	Buono	Buono
ITF015RWI02500093SELE18SS4SL6	Buono	Buono
ITF015RWI02500095SELE18SS3SL1SL3	Buono	Buono

Per quanto riguarda le acque sotterranee dall'analisi nel Piano Tutela Acque della regione Campania (anno 2019) risulta che il corpo idrico sotterraneo denominato Piana Sele che interessa l'area di Eboli ha la seguente classificazione:

NEWLAT FOOD S.p.A.	AUTORIZZAZIONE INTEGRATA AMBIENTALE ALLEGATO N° 1 - RELAZIONE TECNICA	Anno 2023
-------------------------------	--	-----------

CORPO IDRICI SOTTERRANEI - Denominazione ABD	CODICE	SCAS 2018
Sele Plain	IT15DSEL39	SCARSO

2.3. Descrizione stati di sofferenza della vegetazione

Non si è a conoscenza di patologie e/o stati di sofferenza della vegetazione indotti dall'azienda

2.4. Descrizione stati di sofferenza della fauna locale

Non si è a conoscenza di patologie e/o stati di sofferenza della fauna indotti dall'azienda

2.5. Descrizione delle zone umide presenti

Dall'analisi del Inventario delle zone umide del territorio italiano predisposto da ISPRA - Dipartimento Difesa della Natura Servizio Aree Protette e Pianificazione Territoriale e dalla mappa SITA – Aree Protette e Siti Natura 2000, nell'area in cui sorge il sito non sono presenti zone umide classificate secondo la Convenzione di Ramsar, nè sono presenti altre zone ZSC e ZSP

3. ANALISI DEL CICLO PRODUTTIVO

3.1. Ciclo produttivo

CICLO DI LAVORAZIONE DEL MULINO

1) Ricevimento

Il molino riceve un'unica materia prima: il grano, che viene scaricato in una fossa di ricezione.

L'automezzo in arrivo si posiziona a fianco della tramoggia di scarico e, mediante un ribaltatore, il grano è rovesciato nella tramoggia. Da qui attraverso un trasportatore a catena ed un elevatore a tazze, va alla torre di prepulitura prima di essere insilato nelle celle di stoccaggio. Nella fase di scarico del cereale, nella tramoggia di ricevimento la polvere che si forma nell'operazione è aspirata e filtrata con una speciale cappa di aspirazione delle polveri, con manichette antistatiche onde evitare l'inquinamento delle polveri nella zona considerata.

La durata della fase è di circa 20 minuti; il tempo di raggiungimento del regime di funzionamento è di circa 7-8 minuti dall'inizio della fase.

La capacità oraria dell'impianto è di 120 tonnellate/ora. I sistemi di regolazione e controllo consistono in videocontrollo dello svolgimento della fase, che afferisce alla sala di monitoraggio e controllo, da cui si può intervenire in caso di malfunzionamento o anomalie.

2) Prepulitura del cereale prima dell'insilaggio

La linea di prepulitura è composta da:

- bilancia automatica per pesare le quantità di grano scaricato;
- apparecchio magnetico per togliere le eventuali parti ferrose presenti nel cereale;
- separatori vibranti completi di tarare d'aspirazione a riciclo d'aria per eliminare le impurità più grandi dei chicchi, quelle più fini e le parti volatili. Dopo tali operazioni, il grano è insilato.

La durata della fase è di circa 20 minuti; il tempo di raggiungimento del regime di funzionamento è di circa 7-8 minuti dall'inizio della fase. L'interruzione di esercizio dell'impianto è automatico.

La capacità oraria dell'impianto è di 120 tonnellate/ora.

I sistemi di regolazione e controllo consistono in videocontrollo dello svolgimento della fase, che afferisce alla sala di monitoraggio e controllo, da cui si può intervenire in caso di malfunzionamento o anomalie.

3) Pulitura grano duro

Dalle celle di miscela, i grani sono prelevati a portata costante, e mediante dosatori ponderali, sono composte le miscele di grano prestabilite. Il grano raccolto sotto i dosatori dei silos, con dei trasportatori a coclea, è riversato in un elevatore a tazze, dal quale per caduta si alimentano le macchine del ciclo di pulitura, che comprendono:

- Separatore da grano a due piani di stacci, con tarara a riciclo d'aria abbinata. Il primo piano di stacci eliminerà dal grano le impurità più grosse, ed il secondo staccio eliminerà le impurità più piccole dei chicchi. La tarara toglie dal grano le impurità volatili come polvere, ecc.
- Combinatori per eliminare le pietre presenti nel cereale e suddividere il flusso del grano in frazioni (60% grano pesante, 40% grano misto leggero):
- Sortex: selezionatrice monocromatica ad alta risoluzione per la selezione di tutti i tipi di semi estranei al grano duro come pure dei semi imperfetti (semi macchiati, frammentati etc.), presenti solo nella sezione A del molino.
- Strofinatrice con tarara abbinata a riciclo d'aria, per un'energica spazzolatura del grano, al fine di staccarne il terriccio e le parti di cruscame, che vengono via dalla tarara.

La durata della fase è di circa 120 minuti; il tempo di raggiungimento del regime di funzionamento è di circa 15 minuti dall'inizio della fase. L'interruzione di esercizio dell'impianto è automatico.

I sistemi di regolazione e controllo consistono in videocontrollo dello svolgimento della fase, che afferisce alla sala di monitoraggio e controllo, da cui si può intervenire in caso di malfunzionamento o anomalie.

4) Bagnatura

Viene eseguita mediante le seguenti attrezzature:

- Gruppo di bagnatura e regolazione elettronica per aggiungere al grano la necessaria quantità d'acqua e portarlo al grado d'umidità voluto;
- Coclea bagnatrice intensiva per velocizzare l'assorbimento dell'acqua da parte del grano.

Dopo la fase di prima pulitura e bagnatura, il grano pulito ed umidificato, è insilato nelle celle, dove rimane il tempo necessario affinché l'acqua aggiunta penetri a fondo ed in modo uniforme nella cariosside del grano (fase di condizionamento);

Dopo il condizionamento, il grano viene travasato nelle celle di secondo riposo con l'aggiunta di un'altra piccola percentuale di acqua, tramite un secondo gruppo di bagnatura.

La durata della fase è di circa 4-6 ore; il tempo di raggiungimento del regime di funzionamento è di circa 20 minuti dall'inizio della fase. L'interruzione di esercizio dell'impianto è automatico.

Il ciclo di lavoro della fase è discontinuo. I parametri di esercizio non prevedono particolari condizioni di pressione, temperatura, ma solo l'umidità che varia a seconda del tipo di prodotto, e che viene controllata mediante appositi igrometri. I sistemi di regolazione e controllo consistono in videocontrollo dello svolgimento della fase, che afferisce alla sala di monitoraggio e controllo, da cui si può intervenire in caso di malfunzionamento o anomalie. La fase non comporta l'emissione di polveri.

5) Macinazione grano e Plansichter

L'impianto per la macinazione del grano è costituito dai seguenti elementi:

- Laminatoi;
- Plansichter;
- Semolatrici;
- Bilance e sistema controllo rese;

La durata della fase è di circa 120 minuti; il tempo di raggiungimento del regime di funzionamento è di circa 30 minuti dall'inizio della fase. L'interruzione di esercizio dell'impianto è automatico.

La capacità oraria dell'impianto è di 120 tonnellate/ora. Il ciclo di lavoro della fase è discontinuo. I parametri di esercizio non prevedono particolari condizioni di pressione, temperatura, ma solo l'umidità che varia a seconda del tipo di prodotto, e che viene controllata mediante appositi igrometri.

I sistemi di regolazione e controllo consistono in videocontrollo dello svolgimento della fase, che afferisce alla sala di monitoraggio e controllo, da cui si può intervenire in caso di malfunzionamento o anomalie.

6) Insilaggio prodotti finiti e sottoprodotti

I sili di prodotto finito sono composti da diverse celle di stoccaggio destinate a contenere diversi tipi di semola e sfarinati della lavorazione.

Dal reparto macinazione, i prodotti finiti sono inviati nelle celle di stoccaggio con impianti di trasporto pneumatici o meccanici. Tecnicamente vi sono celle per lo stoccaggio del prodotto finito (semola tipo A, semola tipo B) e dei sottoprodotti (cruscami, tritello, farinaccio e farinetta).

Per i prodotti finiti, una volta insilati, sono estratti dalle celle per mezzo di estrattori vibranti, la cui portata è dosata con coclee di dosaggio tubolari comandati con inverter per la variazione dei giri per comporre le miscele di semola.

Le coclee tubolari, caricano un trasportatore di raccolta, il quale è ubicato sotto le celle di stoccaggio, e da questo, con un elevatore di ripresa, i prodotti potranno essere inviati all'imballaggio o al riciclo o alla spedizione alle rinfusa su autocisterne, mediante un altro trasportatore a catena o infine alle celle di semola del pastificio.

La durata della fase è di circa 10 ore; il tempo di raggiungimento del regime di funzionamento è di circa 30 minuti dall'inizio della fase. L'interruzione di esercizio dell'impianto è automatico.

La capacità oraria dell'impianto è di 10 tonnellate/ora. Il ciclo di lavoro della fase è discontinuo. I parametri di esercizio non prevedono particolari condizioni di pressione, temperatura, ma solo l'umidità che varia a seconda del tipo di prodotto, e che viene controllata mediante appositi igrometri.

I sistemi di regolazione e controllo consistono in videocontrollo dello svolgimento della fase, che afferisce alla sala di monitoraggio e controllo, da cui si può intervenire in caso di malfunzionamento o anomalie.

CICLO DI LAVORAZIONE DEL PASTIFICIO

Il Pastificio può produrre annualmente circa 40.000 tonnellate di pasta secca per alimentazione umana, partendo da quasi altrettanta semola di grano duro, esso è costituito da un'area uffici, da un laboratorio di analisi, da un'area dove vengono stoccate le semole, da una sala macchine dove si pastifica ed essicca, da un'area di confezionamento, da un magazzino di stoccaggio automatizzato dei prodotti finiti, da un magazzino imballaggi, e una zona di carico dei prodotti finiti denominata box di carico.

Le semole di grano duro, che sono introdotte nel Pastificio mediante una tubazione di alimentazione aerea, che proviene direttamente dal Molino, sito in prossimità del Pastificio, vengono immagazzinate in 7 silos di ricezione. Ci sono inoltre anche cinque (5) sili di alimentazione della capacità di circa 800 q.li/cad., tutti questi sili sono collocati in un'area di circa 378 metri quadri, denominata silos semole.

Dai sili d'alimentazione, le semole sono trasferite, mediante trasportatori pneumatici in compressione ed aspirazione, prima in appositi miscelatori, poi nei setacci, nelle valvole a stella ed infine nei cicloni separatori che fungono da polmone immediatamente a monte delle presse di estrusione (una per linea di produzione).

Le linee di produzione sono cinque e si trovano nell'area denominata "sala macchine pastificazione ed essiccazione" di metri quadri 2272:

- N° 1 per pasta lunga e bucata,
- N° 1 per spaghetti,
- N° 1 per pasta tagliata,
- N° 1 per pasta tagliata,
- N° 1 per pasta tagliata e sfoglia.

La pasta corta essiccata e stabilizzata, è inviata in n° 130 sili, dai quali viene estratta aria calda mediante ventilatori. Successivamente la pasta è prelevata per il confezionamento attraverso una serie di nastri trasportatori.

La pasta lunga, invece, è stoccata in speciali depositi, appendici delle linee (nei quali si svolge la stabilizzazione sempre mediante raffreddamento), dai quali è prelevata, tagliata nella giusta misura e convogliata alle confezionatrici da appositi trasportatori.

La semola estratta dai cicloni è miscelata con il 15% d'acqua, impastata sottovuoto (al fine di asportare eventuali impurità), pressata e quindi estrusa attraverso apposite trafilatrici che danno alla pasta la forma desiderata.

La pasta tagliata è quindi avviata all'essiccazione e successiva stabilizzazione che dura da quattro a dodici ore, riscaldando fino a 90 C° l'aria contenuta nelle linee di essiccazione mediante uno scambiatore di calore, il cui fluido caldo è acqua surriscaldata prodotta dalla centrale termica.

Approvvigionamento Materie prime

La linea di approvvigionamento prevede in primo luogo l'utilizzo della semola, proveniente direttamente dal mulino adiacente, mediante appositi tubi di convogliamento, o anche da fornitori terzi, mediante automezzi idonei che scaricano in n° 5 silos di stoccaggio.

L'acqua è approvvigionata dal pozzo artesiano, regolarmente autorizzato, e per il quale si effettua la denuncia annuale delle acque emunte.

L'approvvigionamento dei restanti prodotti (sale, polvere di pomodoro, polvere di spinaci, olio), avviene con fornitura da parte di fornitori terzi ed immagazzinata.

Su tali materie prime vengono eseguiti i controlli in accettazione previsti dalle procedure in essere.

La durata della fase di approvvigionamento è limitata alle operazioni di carico e scarico delle merci approvvigionate.

Il ciclo di lavoro della fase è discontinuo. I parametri di esercizio non prevedono particolari condizioni di pressione, temperatura o umidità.

Dosaggio

Il dosaggio delle materie prime avviene in maniera automatica, secondo le ricette della qualità di pasta da produrre, attraverso un sistema di pesatura e scarico automatico. Il sistema è a ciclo chiuso e non comporta la produzione di emissioni. A dose preparata, le materie prime vengono avviate automaticamente alla fase successiva, costituita dalla miscelazione ed impasto.

Il ciclo di lavoro della fase è discontinuo. I parametri di esercizio non prevedono particolari condizioni di pressione, temperatura o umidità.

Miscelazione / Impasto

In apposite impastatrici alla semola viene aggiunta, affinché si possa formare l'impasto, l'acqua fino ad ottenere un amalgama omogenea

Estrusione

L'impasto ottenuto viene convogliato in apposite trafilatrici che permettono di ottenere la pasta nella sua conformazione finale

Essiccamento

L'umidità presente nella pasta deve essere estratta per avere un prodotto che si conservi nel tempo e nella forma, questo viene effettuato tramite il passaggio in appositi essiccatori ad aria calda.

Stoccaggio e confezionamento

La pasta essiccata viene trasferita a mezzo nastri trasportatori in sili di deposito o, a seconda del formato confezionata direttamente in linea. Il confezionamento avviene con macchine confezionatrici dove la pasta viene pesata e confezionata in formati di varia pezzatura e successivamente imballata e pallettizzata per essere poi stoccata in magazzino per la spedizione

4. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

4.1. Prelievo e utilizzo

Per le lavorazioni descritte nel ciclo produttivo è necessario l'impiego di acqua; le fonti di approvvigionamento sono rappresentate da:

- Pozzo – per i servizi igienici
- Pozzo – per le attività produttive

L'acqua viene prelevata da pozzi per i quali sono presenti le relative autorizzazioni all'emungimento. L'acqua viene inviata tramite pompe a serbatoi di stoccaggio e successivamente viene trasportata in tubazioni alla centrale idrica Pastificio dove viene impiegata sia per produzione vapore (centrale termica), sia per la produzione nelle fasi di impastamento con le farine/semole, sia per il lavaggio degli impianti di produzione.

Inoltre l'acqua viene utilizzata per i servizi igienici dello stabilimento

In Figura è riportato lo schema del bilancio idrico dell'impianto in esame, con l'indicazione dei flussi e a seguire il bilancio idrico dell'anno 2022.

Schema flusso idrico dell'impianto

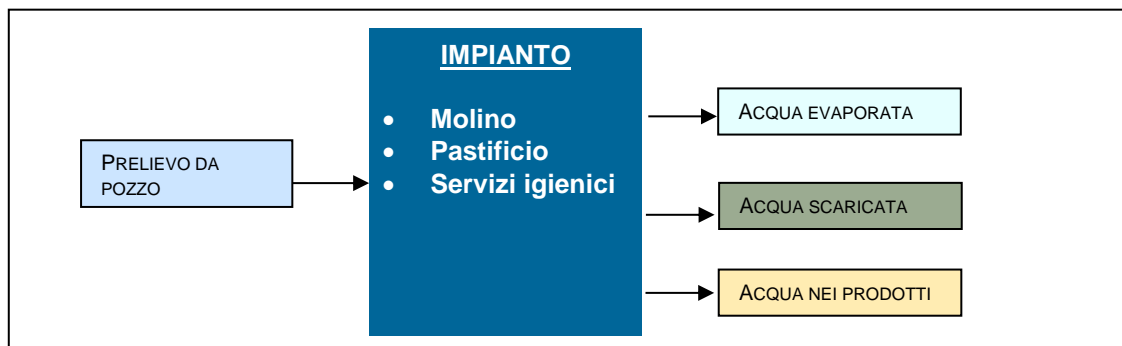


Tabella bilancio idrico

Utilizzo	Acqua in ingresso (mc/anno)	Acqua in uscita (mc/anno)	Note
Molino e Pastificio	62.332	/	/
Evaporazione	/	48.800	Stima
Scarichi industriali	/	11.855	Misura scarico
Scarichi civili	/	1.650	Calcolo abit. Equiv.
Totale	62.332	62.305	

5. ENERGIA

Per le lavorazioni descritte nel ciclo produttivo è necessario l'impiego di energia elettrica ed energia termica da combustione di metano; le fonti di produzione energetica sono rappresentate dalla rete elettrica e dai seguenti impianti.

5.1. Consumi

Le lavorazioni descritte nel ciclo produttivo hanno portato ad un consumo di energia elettrica ed energia termica come di seguito descritto.

Tabella consumo Energia termica anno 2022

Tipologia	Fase	Quantitativo in MWh	Incidenza %
Tutti i reparti	Tutte	16.977,60	100%

Tabella consumo Energia elettrica anno 2022

Tipologia	Fase	Quantitativo in MWh	Incidenza %
Tutti reparti	Tutte	7.168,30	100%

6. EMISSIONI ATMOSFERA

6.1. Emissioni convogliate

Nel dettaglio si possono distinguere le seguenti tipologie di emissioni

- Caldaie per produzione calore – l'utilizzo di metano garantisce emissioni di inquinanti con valori al di sotto dei limiti previsti.
- Impianti produzione – le varie fasi di lavoro producono materiale particolato che è captato e convogliato all'esterno da impianti di aspirazione; nelle emissioni maggiormente critiche, prima dell'emissione il materiale particolato viene abbattuto utilizzando cicloni e filtri a maniche.
- Altri impianti – sono presenti impianti che scaricano in atmosfera aria priva di inquinanti significativi e che pertanto non necessitano di controllo o trattamento.

Le caratteristiche dei sistemi di abbattimento dei punti di emissione contrassegnati da E1 a E23 e del punto di emissione P01 sono tutti conformi alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 243 del 08.05.2015, ed in particolare:

- la temperatura risulta compatibile con le caratteristiche del mezzo filtrante e con il punto di rugiada del flusso gassoso,
- la velocità di attraversamento risulta essere $< 0,04$ m/s per materiale particellare con granulometria ≥ 10 μm e ≤ 0.03 m/s per polveri con granulometria < 10 μm ,
- la grammatura tessuto filtrante ≥ 450 g/m²

7. SCARICHI IDRICI

7.1. Caratteristiche degli scarichi

Scarico S1 industriale

Il punto di scarico, che recapita tramite pubblica fognatura al depuratore consortile, è composto da:

- **Acque di processo** derivanti dai processi produttivi del Pastificio (lavaggio trafile e raffreddamento)

Scarico S2 meteorico

Il punto di scarico, che recapita nel canale superficiale consortile Santa Chiarella, è composto da:

- **Acque meteoriche** Derivanti dai piazzali e dai tetti vengono convogliati dalle apposite caditoie e dai pluviali nelle diverse linee di scarico che affluiscono direttamente nella fognatura.

Le acque meteoriche non determinano dilavamento di materiali in quanto tutte le materie prime e i rifiuti suscettibili di rilascio di materiali, a causa dell'effetto dilavamento della pioggia, sono collocati all'interno dello stabilimento o al coperto o in contenitori chiusi. Nei piazzali esterni non vengono svolte attività, nelle aree adibite a parcheggio e a transito dei mezzi non avvengono attività che comportino possibile dilavamento.

Scarico civile

- **Acque da usi domestici** non sono presenti scarichi idrici in quanto i reflui derivanti dai servizi igienici di Molino e Pastificio vengono convogliati in fossa Imhoff di trattamento e periodicamente i fanghi vengono prelevati e smaltiti come rifiuti.

8. RIFIUTI

8.1. Descrizione

Complessivamente le attività produttive generano rifiuti pericolosi e non pericolosi destinati sia al recupero sia allo smaltimento.

A seguire sono riportate tutte le tipologie di rifiuto prodotte dalle lavorazioni nel sito in esame identificate mediante Codice CER con i relativi quantitativi, nonché la ripartizione tra rifiuti pericolosi / non pericolosi e la ripartizione tra rifiuti smaltiti / recuperati

Tabella Identificazione dei rifiuti anno 2022

Classificazione Rifiuti	Quantitativo t /anno	%	Destinazione Rifiuti	Quantitativo t /anno	%
Pericoloso	35,7	11%	Recupero	274,2	87%
Non pericoloso	278,2	89%	Smaltimento	39,7	13%
Totale	313,9	100%	Totale	313,9	100%

8.2. Gestione depositi

I rifiuti vengono generati dalle lavorazioni vengono raccolti e posizionati nelle diverse zone individuate nella planimetria; tali zone presentano le seguenti caratteristiche:

- Le zone di stoccaggio sono realizzate su pavimentazione in asfalto o altro materiale impermeabile senza drenaggio.
- Tutti i rifiuti pericolosi sono conservati al coperto su pavimentazione.
- I rifiuti conservati all'aperto sono posizionati su pavimentazione impermeabile senza drenaggio e per, quelli che presentano il rischio di dilavamento, è presente sistema di chiusura del contenitore.
- Le diverse zone sono identificate con cartellonistica che riporta la tipologia del rifiuto da stoccare.

Sulla base di quanto sopra riportato le modalità di stoccaggio dei rifiuti non comportano il rischio di dilavamento e pertanto non si necessita di sistemi di trattamento dell'acqua di prima pioggia.

NEWLAT FOOD S.p.A.	AUTORIZZAZIONE INTEGRATA AMBIENTALE ALLEGATO N° 1 - RELAZIONE TECNICA	Anno 2023
-----------------------	--	-----------

9. RUMORE

9.1. Descrizione

Le attività produttive svolte presso lo stabilimento comportano emissioni sonore sia durante il periodo diurno che durante il periodo notturno.

La classificazione acustica del territorio colloca lo stabilimento in zona V aree prevalentemente industriali, le zone limitrofe sono classificate anch'esse in classe V

Sulla base delle rilevazioni di impatto acustico effettuate si evince che:

- Lo stabilimento rispetta i valori di emissione acustica per la zona di appartenenza
- Lo stabilimento rispetta i valori assoluti di immissione acustica in prossimità dei ricettori.
- Lo stabilimento rispetta i valori differenziali diurni e notturni di immissione in prossimità dei ricettori.

10. VALUTAZIONE INTEGRATA DELL'INQUINAMENTO

10.1. Sintesi Inquadramento territoriale e ambientale

Sulla base di quanto riportato nell'inquadramento territoriale, dall'analisi dei piani di settore, emerge che il territorio in cui sorge il sito:

- Sorge in zona destinata ad attività produttive
- Non presenta criticità idrogeologiche o idrauliche significative
- Non confina con zone ZSC e ZSP, non sono presenti vincoli paesistici, né sono presenti insediamenti di importanza storico - culturale
- Non è soggetta a vincoli idrogeologici, paesaggistici, ambientali

Sulla base di quanto riportato nell'inquadramento ambientale emerge che il territorio in cui sorge il sito:

- Non presenta particolari criticità per la qualità dell'aria
- Non presenta particolari criticità per la qualità delle acque superficiali
- Presente criticità per la qualità delle acque sotterranee

10.2. Sintesi impatti ambientali

Dall'analisi del ciclo produttivo e dall'esame delle matrici ambientali si evince che l'azienda presenta il seguente quadro di impatto ambientale:

NEWLAT FOOD S.p.A.	AUTORIZZAZIONE INTEGRATA AMBIENTALE ALLEGATO N° 1 - RELAZIONE TECNICA	Anno 2023
-----------------------	--	-----------

1. **Emissioni in atmosfera:** il contributo significativo è rappresentato dall'emissione di polveri e dall'emissione di prodotti di combustione del metano (NOx e CO2); le poveri sono abbattute tramite sistemi di filtraggio, tutti gli inquinanti sono emessi a valori inferiori ai limiti previsti.
2. **Scarichi idrici:** l'azienda presenta scarichi industriali che vengono convogliati in pubblica fognatura afferente al depuratore consortile e meteorici in acque superficiali. Tutti gli inquinanti sono ampiamente a livelli inferiori ai limiti previsti.
3. **Produzione di rifiuti:** provenienti dalle attività produttive, suddivisi in circa il 89% in non pericolosi e circa l'11% in rifiuti pericolosi. Il quantitativo di rifiuti avviati al recupero è pari a circa il 87% dei rifiuti prodotti, mentre quello destinato allo smaltimento è pari a circa il 13%.
4. **Inquinamento acustico:** derivante da rumore generato dall'impianto produttivo e dal traffico veicolare, il livello sonoro rientra nei limiti di zona assoluti e differenziali.
5. **Consumi energetici e di acqua:** l'azienda utilizza energia elettrica e metano per riscaldamento e per la produzione, gli impianti sono realizzati e gestiti secondo criteri di risparmio energetico). Il prelievo dell'acqua avviene da pozzo ed è destinato in larga misura a scopi produttivi (produzione di prodotti, lavaggio impianti); gran parte dell'acqua prelevata viene reimpressa nell'ambiente come evaporato e il restante convogliato in pubblica fognatura.

Sulla base di quanto sopra riportato i fattori di impatto maggiormente rilevanti sono:

- Emissioni di polveri in atmosfera, tale fattore si inserisce in un contesto territoriale non critico, pertanto pur in presenza di quantitativi emessi significativi, le emissioni non rappresentano un fattore di impatto ambientale rilevante.
- Scarichi idrici, tale fattore non incide sulla qualità degli acquiferi essendo convogliato in pubblica fognatura.
- Produzione di rifiuti, tale fattore non indice particolarmente in termini ambientali in quanto la maggior parte dei rifiuti vengono recuperati; inoltre solo una piccola quota di essi risulta essere pericolosa.

Complessivamente si ritiene che l'impatto in termini di prelievi (input) ed emissioni (output) in ambiente sia da considerarsi limitato per l'assenza di criticità del territorio su cui sorge il sito e per la limitata incidenza dell'attività dello stesso sulle matrici ambientali, questo a seguito dell'adozione delle migliori tecnologie disponibili (BAT) per il settore di appartenenza.