



SCHEDA «E»: SINTESI NON TECNICA¹

Il “Pastificio Di Martino Gaetano & F.lli Spa”, con sede legale sita in Gragnano (NA) alla Via Castellammare, 82 chiede il riesame dell’Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA) per l’impianto di Via Tiberio Claudio Felice, 22-24 84131 Salerno (SA), riferita ad attività IPPC che rientra nell’Allegato VIII alla parte Seconda del D. Lgs. 152/06 al punto 6.4.b).2.

L’azienda è autorizzata con il Decreto Dirigenziale AIA n. 171 del 30/07/2018 e successivo D.D. n. 52 del 16/02/2021 di variazione gestore AIA in favore del sig. Giuseppe Di Martino.

L’installazione IPPC di Salerno, comprende l’attività di Pastificio.

L’attuale proprietà della Di Martino Spa, ha inteso affittare la struttura relativa al molino, di fatto affidandone la gestione, alla Società Molino Casillo Spa, con regolare contratto registrato al numero 14540/1T del 29/07/2015 presso l’Agenzia delle Entrate di Napoli 1, il quale è stato poi subaffittato a Sinergie Molitorie Scarl con contratto di comodato stipulato in data 11/06/2016.

Pur non essendo trascorsi 10 anni dal rilascio dell’autorizzazione integrata ambientale, ma essendo passati Quattro anni dalla data di pubblicazione in Gazzetta ufficiale dell’Unione Europea delle decisioni relative alle conclusioni sulle BAT riferite all’attività principale di un’installazione (4 dicembre 2019 pubblicate le BAT conclusioni di cui alla Decisione di Esecuzione (ue) 2019/2031 della commissione Europea del 12 novembre 2019), l’azienda deve avviare iter di riesame con valenza di rinnovo.

L’azienda non ha apportato nessun tipo di modifica rispetto a quanto autorizzato dal D.D. 171 del 30/07/2018

1) INFORMAZIONI GENERALI

Lo stabilimento con attività di Pastificio ubicato nel Comune di Salerno (SA) di proprietà della società Di Martino Gaetano & F.lli Spa insiste su una superficie di 26.123 mq. di cui:

- 12.912 mq coperti
- 11.071 mq scoperti

Il pastificio Di Martino Gaetano & F.lli S.p.a è composto da uno stabilimento che si sviluppa su una superficie di 26.123 mq di cui 12.912 mq coperti e 13.211 mq scoperti (pavimentati ed adibiti al verde), dove si produce pasta alimentare secca. Si ribadisce che nulla è variato rispetto allo stato autorizzativo acquisito con il Decreto Dirigenziale AIA n. 171 del 30/07/2018 e successivo D.D. n. 52 del 16/02/2021 di variazione gestore AIA in favore del sig. Giuseppe Di Martino.

2) DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Il pastificio Di Martino Gaetano & F.lli S.p.a. è una azienda che produce pasta alimentare secca confezionata in confezioni di vario formato, in ragione delle richieste commerciali provenienti dalle varie parti del mondo. Attualmente le linee installate nello stabilimento sono le seguenti:

1. Linea produttiva “pasta corta” da 3000 Kg/h (linea PC3000)
2. Linea produttiva “pasta corta” da 4000 Kg/h (linea PC4000)
3. Linea produttiva “pasta lunga” da 2500 Kg/h (linea PL2500)
4. Linea produttiva “pasta lunga” da 3700 Kg/h (linea PL3700)

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. 29ter - comma 2 - del D.Lgs. 152/06 e s.m.i.. 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.

Ditta richiedente <i>Pastificio Di Martino Gaetano & F.lli Spa</i>	Sito di <i>Via Tiberio Claudio Felice, 24 – 84131 Salerno</i>
---	--

I prodotti sopra elencati si ottengono dalla semplice miscelazione di due ingredienti: acqua purissima e semola di grano duro, attraverso una serie di fasi di seguito descritte:

- Scarico e deposito della semola
- Impasto, gramolatura e trafilatura
- Essiccazione
- Confezionamento

Si precisa, in base alle valutazioni tecniche ed ai sopralluoghi presso l'azienda committente, che:

1. nel ciclo produttivo descritto non sono trasformate sostanze classificabili come tossico-nocive;
2. il processo produttivo, praticato nello stabilimento sito in Salerno (SA) alla via Tiberio Claudio Felice, 24, non rientra fra quelli elencati nella Tabella 3/A contenuta nell'allegato 5 alla Parte Terza del D.lgs. n°152/06.

3) MATERIE PRIME ED AUSILIARE UTILIZZATE

I dati relativi a questa sezione si riferiscono all'anno solare 2022.

DESCRIZIONE	ANNO	VALORE	UNITÀ
Giorni lavorati anno	2022	320	-
Turni lavorativi giorno	2022	3	N
Durata turno lavorativo	2022	8	Ore
Semola di grano duro	2022	20.173,598	Tons/anno
Semolato di grano duro	2022	7.197,25	Tons/anno
Semola di grano duro speciale	2022	11.734,687	Tons/anno
Cartoni	2022	4.559.296	N
Multistrato plastico accoppiato	2022	4,20	Tons/die
Film estensibile	2022	110	Tons/anno
Sanificante battericida	2022	550	l/anno
Oli lubrificanti	2022	1225	l/anno
Sanificante allo iodio	2022	550	l/anno
Detergente disincrostante schiumogeno acido	2022	550	l/anno
Lubrificante refrigerante	2022	11	l/anno
Soda Custica al 30%	2022	5420	l/anno
Ipoclorito di sodio Brenntag	2022	1300	l/anno
Grassi lubrificanti	2022	108	Kg/anno
Detergente	2022	97	l/anno
Assorbente neutralizzante certificato per acido solforico	2022	11	Kg/anno

Ditta richiedente <i>Pastificio Di Martino Gaetano & F.lli Spa</i>	Sito di <i>Via Tiberio Claudio Felice, 24 – 84131 Salerno</i>
---	--

Sgrassante igienizzante	2022	76	l/anno
Antincrostante disperdente	2022	435	l/anno
Detergente, disincrostante, sanificante acido	2022	220	l/anno
Detergenti alcalini	2022	435	l/anno
Declorante	2022	220	l/anno
Sanificante mani	2022	11	l/anno
Oli per impianti idraulici	2022	97	Kg/anno

Sottoprodotti di origine vegetale

- L'11.11.2014 la società Molino e Pastificio Antonio Amato Srl ha ottenuto la registrazione ai sensi del Regolamento 183/2005 per la produzione di sottoprodotti ad uso mangimistico. La registrazione è stata effettuata dall'ASL CE, con numero IT065116009.
- Il 31/10/2016 la società Pastificio Di Martino Gaetano & F.lli Spa ha inoltrato al SUAP del Comune di Salerno richiesta per Voltura registrazione ai sensi dell'art. 9 reg CE 183/2005, in seguito ad atto di fusione tra la società "Di Martino Gaetano & F.lli Spa" e la società "Molino e Pastificio Antonio Amato Srl. La suddetta richiesta è stata protocollata con n.175674 del 02.11.2016 dal SUAP del Comune di Salerno.

4) FONTI ENERGETICHE UTILIZZATE

- *Energia elettrica*: viene acquisita da un gestore esterno (Meta Energia Spa), per un totale di 8.138.661 KWh/anno.
- *Energia termica*: prodotta all'interno dell'azienda, il Gas metano utilizzato per la produzione viene acquisito da terzi, per un totale di circa 1.492.928 m³/anno.

5) PRINCIPALI EMISSIONI NELL'AMBIENTE

- *Emissioni in atmosfera*: provengono:
 - N°01 camini provenienti dal sistema di abbattimento (filtro a maniche) indicato con la sigla E1
 - N°02 camini della centrale termica alimentati a metano i cui camini di emissione sono indicati con le sigle E25 e E26.
 - N°05 camini derivanti dalle fasi di estrusione ed essiccazione associati alla linea di produzione PL3200 indicati con le sigle da E2 a E6.
 - N°07 camini derivanti dalle fasi di estrusione ed essiccazione associati alla linea di produzione PC4000 indicati con le sigle da E7 a E12 e E24.
 - N°06 camini derivanti dalle fasi di estrusione e essiccazione associati alla linea di produzione PL3700 indicati con le sigle da E13 a E18
 - N°05 camini di derivanti dalle fasi di estrusione ed essiccazione associati alla linea di produzione PC3000 indicati con le sigle da E19 a E23
 - N°02 camini associati a N°02 gruppi elettrogeni indicati con le sigle da E27 e E28; tali camini risultano inattivi per non funzionamento dei suddetti gruppi elettrogeni.

A questi si aggiungono:

Ditta richiedente Pastificio Di Martino Gaetano & F.lli Spa	Sito di Via Tiberio Claudio Felice, 24 – 84131 Salerno
--	---

- N°12 espulsori di aria indicati con le sigle da E29 a E40; le emissioni generate da tali espulsori risultano essere scarsamente rilevanti.
- *Emissioni idriche:* l'intera installazione è fornita di una doppia rete fognaria interna che riesce a separare le acque meteoriche da quelle derivante dai servizi igienici e dalla produzione del pastificio. La rete fognaria fu concepita a suo tempo quando fu realizzato l'opificio, dunque quando la proprietà era unica e pertanto non si aveva esigenze di separare le varie condutture. Oggi senza aver modificato nulla di tale assetto si propone un modello di controllo al fine dell'individuazione di eventuali responsabilità nel caso di scarichi anomali. Il pastificio convoglia l'acqua derivante dalla produzione e dai servizi igienici nella rete fognaria in comune per essere poi scaricata nella pubblica fognatura gestita dal SIIS, previo trattamento con vasca Imhoff.

Nell'anno 2022 sono state eseguite trimestralmente le analisi delle acque reflue. Di seguito vengono riportati i parametri che vengono analizzati trimestralmente:

PARAMETRI	LIMITI		PARAMETRI	LIMITI
pH	5,5-9,5		Cloruri mg/l	≤1200
Temperatura	(1)		Fosforo totale mg/l	≤10
Colore	n.p dil 1:40		Azoto ammoniacale mg/l	≤30
Odore	Non molesto		Azoto nitroso mg/l	≤0,6
Materiali grossolani	Assenti		Azoto nitrico	≤30
Solidi sospesi totali mg/l	≤200		Grassi e oli animali/vegetali mg/l	≤40
BOD5 mg/l O2	≤250		Tensioattivi totali	≤4
COD mg/l O2	≤500		Escherichia Coli UFC/100 ml	5000

Dalle analisi degli ultimi anni si può affermare, che lo scarico rispetta le prescrizioni stabilite dal D.Lgs N°152/2006 tab.3. La quantità di acqua scaricata risulta

- essere pari a circa 30.000 m³.

Emissioni sonore: sono generate durante il ciclo produttivo, rispettano l'attuale normativa vigente.

È stata effettuata una valutazione acustica ai sensi del D.P.C.M. 01/03/1991 e Legge 447/95 e suoi Decreti applicativi in data 18/12/2017 (allegata alla presente pratica).

6) MISURE DI PREVENZIONE DELL'INQUINAMENTO PREVISTE

- *Emissioni in atmosfera:* alcuni parametri delle emissioni in atmosfera (temperatura, portata, velocità, NOx e ossigeno) vengono periodicamente monitorati. Annualmente vengono effettuate misurazioni analitiche, sui parametri richiesti dalla vigente normativa, da laboratorio esterno accreditato. Al camino E1 è collegata come tecnologia antinquinamento un impianto di abbattimento di cicloni e filtro a tessuto (precisamente, a monte del filtro a maniche, è inserito un ciclone per la separazione preventiva delle particelle grossolane). Come sistema di controllo/manutenzione si utilizza un congegno temporizzato di pulizia del filtro, questo sistema è automatizzato con congegno a tempo, in particolare ogni 30 secondi si aziona un gettito di aria a 6 bar per circa 500 msec.
- *Emissioni idriche:* le caratteristiche chimiche e batteriologiche delle acque reflue scaricate sono regolarmente monitorate secondo un programma di monitoraggio interno in

Ditta richiedente <i>Pastificio Di Martino Gaetano & F.lli Spa</i>	Sito di <i>Via Tiberio Claudio Felice, 24 – 84131 Salerno</i>
---	--

collaborazione con un laboratorio esterno accreditato. Si effettua un autocontrollo sullo scarico effettuando trimestralmente analisi qualitative sulle acque reflue, facendo riferimento ai seguenti parametri: pH, Colore, Odore, Materiali Grossolani, Solidi Sospesi totali, BOD/5, COD, Cloruri, Fosforo totale, Azoto ammoniacale, Azoto nitroso, Azoto nitrico, Grassi e oli animali/vegetali, Tensioattivi totali.

- *Emissioni sonore*: le emissioni sonore, generate durante il ciclo produttivo, sono periodicamente monitorate dall'azienda. Qualora si evidenzino superamenti dei valori limite, in determinate zone dell'opificio o in particolari momento del processo produttivo, l'azienda provvederà ad insonorizzare al meglio i punti critici rilevati (mediante pannelli fonoassorbenti) o in alternativa ad ottimizzare il ciclo produttivo in modo da garantire il rispetto dei valori limite dettati dalla normativa vigente. Inoltre, è attuato un programma di manutenzione periodico e gli impianti sono acquistati da azienda leader nel settore di produzione pasta.

7) USO DELLE MTD

L'Azienda si è sempre posta come obiettivo quello del rispetto di tutte le norme legislative per la tutela dell'Ambiente, in quanto ritiene che questo elemento sia fondamentale per il rispetto della vita. Per tutto ciò la Direzione si impegna ad assumere un ruolo attivo nella promozione e guida di tutte le attività aventi influenza sull'impatto che l'azienda tutta può generare sull'ambiente che ci circonda, attraverso la diffusione a tutti i livelli dei concetti qui esposti e la verifica dei risultati ottenuti. L'azienda ha individuato gli aspetti critici su cui concentrare le proprie risorse per un miglioramento continuo relativamente a tali aspetti:

- Sistema Gestione ambientale
- Addestramento del personale
- Utilizzo di un programma di manutenzione stabilito
- Riduzione dei consumi di acqua
- Riduzione dei consumi energetici
- Controllo emissioni in atmosfera
- Controllo del rumore
- Trattamento di depurazione delle acque
- Gestione dei rifiuti

8) INDICATORI DI PRESTAZIONE

Con l'obiettivo di esemplificare le modalità di controllo indiretto degli effetti dell'attività economica sull'ambiente, possono essere definiti indicatori delle performance ambientali classificabili come strumento di controllo indiretto tramite indicatori di impatto (es: CO emessa dalla combustione) ed indicatori di consumo di risorse (es: consumo di energia in un anno). Tali indicatori andranno rapportati con l'unità di produzione.

Nel report che l'azienda inoltrerà all'Autorità Competente dovrà essere riportato, per ogni indicatore, il trend di andamento, per l'arco temporale disponibile, con le valutazioni di merito rispetto agli eventuali valori definiti dalle Linee Guida settoriali disponibili sia in ambito nazionale che comunitario.

Ditta richiedente <i>Pastificio Di Martino Gaetano & F.lli Spa</i>	Sito di <i>Via Tiberio Claudio Felice, 24 – 84131 Salerno</i>
---	--

Indicatore e sua descrizione	Unità di misura	Modalità di calcolo	Frequenza di monitoraggio e periodo di riferimento	Bref	Valori ottenuti	Modalità di registrazione e trasmissione
Consumo idrico totale	m ³	Sommatoria consumi idrici di produzione: pozzi = m ³ acquedotto = m ³	Registrazione dei consumi mensile e report annuale	22 - 30 m ³ /t		Cartaceo/informatico e trasmissione annuale
Consumo idrico specifico media di settore per unità di prodotto (industria della pasta)	m ³ /t					
Energia elettrica consumata per unità di prodotto	KWh/t		Registrazione dei consumi mensile e report annuale	140 - 220 KWh/t		Cartaceo/informatico e trasmissione annuale
Energia termica consumata per unità di prodotto	KWh/t		Registrazione dei consumi mensile e report annuale	0,417 - 0,527 KWh/t		Cartaceo/informatico e trasmissione annuale
Emissioni in atmosfera – ciclo completo	g/t	Flussi di massa per operatività su ton	Annuale su report annuale	130 - 160 Kg CO ₂ /t		Cartaceo/informatico e trasmissione annuale
				CO < 100 mg/Nm ³		
				NO _x < 350 mg/Nm ³		
Emissioni in Scarichi idrici – ciclo completo	m ³	Sommatoria degli scarichi idrici	Annuale su report annuale			Cartaceo/informatico e trasmissione annuale
Emissioni sonore – ciclo completo Rispetto dei limiti vigenti per la classe acustica V	dB (A)	Misurazione del rumore mediante fonometria esterna	Biennale			Cartaceo/informatico e trasmissione annuale
Produzione rifiuti	ton	Dalla redazione del MUD annuale	Registrazione giornaliera su report annuale			Cartaceo/informatico e trasmissione annuale
Scarto di produzione	%	Prodotto scartato su produzione confezionata	Registrazione giornaliera su report annuale			Cartaceo/informatico e trasmissione annuale

Allegati alla presente scheda²	
...	Y...
...	Y...
...	Y...
...	Y...
...	Y...

² - Allegare eventuali documenti ritenuti rilevanti dal proponente.

Ditta richiedente
Pastificio Di Martino Gaetano & F.lli Spa

Sito di
Via Tiberio Claudio Felice, 24 – 84131 Salerno

Eventuali commenti