

**SCHEDA «E»: SINTESI NON TECNICA¹****1) INFORMAZIONI GENERALI**

Lo stabilimento ubicato nell'area P.I.P., località Cubante, del comune di Calvi (BN) di proprietà della società **FRATELLI LONGOBARDI SRL** insiste su una superficie di circa 18.000 mq. di cui

- 5.500 mq. coperti
- 12.500 mq. scoperti

E' stato fondato dai fratelli Fabio e Fabrizio Longobardi nel 1998 ; 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 e/o trasformazione di una ampia gamma di prodotti, tutti derivanti dal pomodoro:

- pomodoro pelato in barattolo (formati da gr. 500, 3000)
- polpa di pomodoro in barattolo (formati da gr. 500, 3000)
- pomodorini di collina in barattolo (formato da gr. 500)

Grazie ad un'attenta politica aziendale ed unitamente ad una strategia basata:

- sul miglioramento continuo della gamma produttiva,
- sulla continua sperimentazione di nuove tecnologie e nuovi prodotti,
- sull'ottimizzazione dei diversi cicli produttivi,
- sulla continua attenzione al consolidamento della fidelizzazione dei clienti,

la **FRATELLI LONGOBARDI SRL** ha consolidato nel corso degli anni , una posizione di primo piano sia sul mercato nazionale che su quello estero , posizionandosi al vertice del Comparto Agro-Alimentare nazionale .

2) DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

I suddetti prodotti sono ottenuti attraverso diversi cicli di produzione quali quello del pomodoro pelato intero, del pomodoro pelato non intero e del succo di pomodoro, le cui fasi sono di seguito descritte.

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.

Produzione di pomodoro pelato intero

Scarico e deposito: I pomodori arrivano in contenitori in plastica, vengono scaricati e riposti in una parte del piazzale aziendale appositamente adibito allo scarico ed alla movimentazione della materia prima.

Lavaggio e cernita: il lavaggio viene effettuato in due fasi successive di cui la prima, prelavaggio, avviene in una vasca munita di agitatore sul fondo in modo da mantenere un'azione di movimento che facilita la pulizia del prodotto e la separazione del materiale estraneo, si passa poi al lavaggio finale o secondo lavaggio. Successivamente il prodotto è sottoposto ad una prima cernita mediante macchinari denominati "selezionatrici ottiche", che analizzando la gradazione di colore dei singoli pomodori, scartano le bacche poco mature.

Scottatura/pelatura: la scottatura/pelatura avviene mediante pelatrice termofisica che con l'ausilio dell'alta temperatura e del vuoto elimina la buccia dai frutti.

Cernita finale: questa operazione viene effettuata manualmente su piani mobili di acciaio inox da un numero elevato di addetti.

Riempimento ed aggraffatura: le scatole vuote, tramite un percorso aereo che ne obbliga il capovolgimento in modo da facilitare la caduta di materiale estraneo eventualmente presente in esse, vengono riempite con una quantità prestabilita di bacche. Ai barattoli con i pomodori si dosa una quantità prestabilita di succo di pomodoro precedentemente preparato. Dopo la colmatura si effettua la chiusura delle scatole con macchine aggraffatrici.

Pastorizzazione: questo processo avviene in un impianto definito pastorizzatore - raffreddatore continuo alla rinfusa, per il formato da gr. 500, o rotativo per il formato da gr. 3.000.

Pallettizzazione e/o incassamento ed etichettaggio: il prodotto dopo essere stato raffreddato viene pallettizzato, ossia le scatole sono sovrapposte le une alle altre su basamenti in legno (pallets) con l'ausilio di interfalde in cartone o plastica. La pallettizzazione può essere eseguita prima e/o dopo l'etichettaggio dei barattoli. L'incassamento in scatole di cartone o plastica di formato diverso avviene, di norma, prima della vendita.

Produzione pomodoro pelato non intero (cubettato o polpa)

La produzione di pomodoro pelato non intero presenta le stesse fasi descritte per il pomodoro pelato, con l'aggiunta, dopo la "cernita finale" e prima del "riempimento", di una fase definita di "cubettatura" in cui un apposito macchinario munito di lame affilate taglia il pomodoro in pezzi (cubetti) pressoché uguali.

Produzione di pomodoro non pelato intero (pomodorini di collina)

La produzione di pomodoro intero non pelato (pomodorini di collina) presenta le stesse fasi descritte per il pomodoro intero pelato, tranne lo stadio di scottatura/pelatura.

Si precisa che nei cicli produttivi descritti non sono utilizzate, né trasformate sostanze classificabili come tossico - nocive, per cui le acque di lavorazione, depurate ed avviate in fogna comunale, non contengono sostanze pericolose e/o tossico-nocive.

3) MATERIE PRIME ED AUSILIARIE UTILIZZATE

- Pomodoro
- Sale marino alimentare
- Acido citrico
- Barattoli, coperchi e buste in plastica
- Etichette
- Cartoni da imballo, plastica (film) estensibile e colla
- Prodotti per il condizionamento delle acque di raffreddamento (anti incrostanti)
- Prodotti per il trattamento delle acque reflue
- Detergenti e/o sanificanti
- Energia Elettrica
- Combustibile liquido denso (BTZ)

4) FONTI ENERGETICHE UTILIZZATE

- *Energia elettrica*: viene acquisita da un gestore esterno
- *Energia termica*: prodotta all'interno dell'azienda, il combustibile liquido (olio combustibile denso) utilizzato per la produzione viene acquisito da ditte esterne.

5) PRINCIPALI EMISSIONI NELL'AMBIENTE

- *Emissioni in atmosfera*: provengono dal reparto Centrale Termica dove è situato il generatore di vapore. Il camino della caldaia è munito di analizzatore automatico in continuo dei seguenti parametri: ossigeno e temperatura.
- *Emissioni idriche*: provengono dall'impianto di depurazione che raccoglie tutte le acque reflue prodotte durante il ciclo produttivo. Esse sono convogliate, una volta depurate, in un pozzetto (pozzetto fiscale) situato prima dello scarico nella fogna comunale del comune di Calvi. L'azienda è provvista di altri scarichi in fogna che raccolgono le acque pluviali e quelle provenienti dai servizi igienici.
- *Le emissioni sonore*: sono generate durante il ciclo produttivo, rispettano l'attuale normativa vigente

6) MISURE DI PREVENZIONE DELL'INQUINAMENTO PREVISTE

- *Emissioni in atmosfera*: alcuni parametri delle emissioni in atmosfera (temperatura ed ossigeno) sono monitorati in continuo, registrati ed archiviati. Periodicamente vengono effettuate misurazioni analitiche, sui parametri richiesti dalla vigente normativa, da laboratorio esterno accreditato.
- *Emissioni idriche*: le caratteristiche chimiche e batteriologiche delle acque reflue scaricate sono regolarmente monitorate secondo un programma di monitoraggio interno in collaborazione con un laboratorio esterno accreditato, in aggiunta viene costantemente controllato il corretto funzionamento del depuratore.

- *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 momenti 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.

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

Eventuali commenti

² - Allegare eventuali documenti ritenuti rilevanti dal proponente.