



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

19-Allegato "U"

ATTIVITÀ IN DEROGA

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

Trasformazione e conservazione, esclusa la surgelazione, di carne con produzione non superiore a 1.000 kg/g.

AMBITO D'APPLICAZIONE

Trasformazione e conservazione, esclusa la surgelazione, di carne con produzione non inferiore a 350 kg/g e non superiore a 1.000 kg/g.

A. FASI PRODUTTIVE

A.1 Ciclo lavorazione carni per insaccati.

- A.1.1 Ricevimento delle materie prime.
- A.1.2 Stoccaggio.
- A.1.3 Scongellamento eventuale delle materie prime.
- A.1.4 Lavorazioni varie (mondatura, sezionamento, disosso, cernita, macinatura, rifilatura, eventuale aggiunta di additivi e spezie).
- A.1.5 Insaccamento.
- A.1.6 Asciugatura.
- A.1.7 Affumicatura.
- A.1.8 Stagionatura.
- A.1.9 Eventuale lavaggio muffe dagli insaccati con utilizzo di vapore acqueo.
- A.1.10 Eventuale soffiatura insaccati.
- A.1.11 Produzione imballaggio per confezionamento.
- A.1.12 Stoccaggio prodotto finito e confezionamento.

A.2 Ciclo lavorazione carni per wurstel.

- A.2.1 Ricevimento delle materie prime.
- A.2.2 Stoccaggio ed eventuale scongelamento.
- A.2.3 Triturazione.
- A.2.4 Impasto.
- A.2.5 Omogeneizzazione dell'impasto.
- A.2.6 Stoccaggio intermedio.
- A.2.7 Trattamento in salamoia e collagene.
- A.2.8 Estrusione della farcia.
- A.2.9 Insacco.
- A.2.10 Essiccazione a 80 °C ca.
- A.2.11 Affumicatura.
- A.2.12 Raffreddamento.
- A.2.13 Produzione imballaggi per confezionamento.
- A.2.14 Confezionamento.
- A.2.15 Pastorizzazione del confezionato con acqua ad una temperatura di 80 °C.
- A.2.16 Raffreddamento ulteriore.

A.3 Ciclo lavorazione carni con operazioni di cottura.

- A.3.1 Ricevimento materie prime.
- A.3.2 Eventuale stoccaggio.
- A.3.3 Eventuale scongelamento.
- A.3.4 Lavorazioni varie (mondatura, sezionamento, disosso, cernita, macinatura, zangolatura, rifilatura).
- A.3.5 Operazioni di cottura:
 - A.3.5.1 bollitura (cottura a lessso, a vapore);
 - A.3.5.2 al forno;
 - A.3.5.3 arrosto;
 - A.3.5.4 frittura.
- A.3.6 Affumicatura.



- A.3.7 Eventuale stagionatura.
- A.3.8 Produzione imballaggi per confezionamento.
- A.3.9 Confezionamento e stoccaggio.

B. MATERIE PRIME.

- B.1 Carne, grasso, cotenne.
- B.2 Sale.
- B.3 Additivi, conservanti, coloranti (nitriti, nitrati, polifosfati, collagene).
- B.4 Spezie.
- B.5 Aglio, peperoncino, verdure, ecc. .
- B.6 Farine, pane grattugiato, uova.
- B.7 Detergenti per lavaggio e manutenzione impianto.

C. SOSTANZE INQUINANTI.

Fase/i di provenienza	Tipologia dell'inquinante
A.3.5.4	Acroleina, nebbie oleose
A.3.5.1, A.3.5.2, A.3.5.3, A.3.5.4	COV (Composti Organici Volatili)
A.1.II, A.2.I3, A.3.8	COV (da operazioni di autoproduzione di imballaggi per confezionamento)
A.1.7, A.2.II, A.3.6	Prodotti di combustione
A.1.10	Polveri

Sono da considerarsi trascurabili e non soggette ad autorizzazione le emissioni provenienti dalle fasi di asciugatura, essiccazione e cottura e dal confezionamento ed imballaggio, dal lavaggio degli attrezzi, dal trattamento delle acque reflue e dal ciclo del freddo.

D. PRESCRIZIONI GENERALI

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

E. PRESCRIZIONI SPECIFICHE

- E.1 Sono consentite la trasformazione e la conservazione di carne, con produzione complessiva non superiore a 1.000 kg/g per l'intera attività.
- E.2 Possono essere affumicati al massimo 1.000 kg al giorno di prodotto fresco per una produzione settimanale massima di 5.000 kg.
- E.3 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.4 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.5 È ammesso l'utilizzo massimo settimanale di 50 kg di segatura o truciolo.

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 (I) Abbattitore a carboni attivi – rigenerazione esterna (I) o altra tecnologia equivalente

Tipologia dell'inquinante	Tipologia impianto di abbattimento
Acroleina	Postcombustione termica-recuperativa Abbattitore a carboni attivi con rigenerazione esterna (1) Abbattitore a carboni attivi con rigenerazione interna (1) o altra tecnologia equivalente
<i>(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.</i>	

F.2 Ogni carica di carbone attivo deve essere sostituita con idonea frequenza in funzione del tipo di carbone e del tipo di COV presenti nei prodotti utilizzati e tenendo conto della capacità di adsorbimento del carbone attivo impiegato.