



Regione Umbria

Giunta Regionale

DIREZIONE REGIONALE GOVERNO DEL TERRITORIO, AMBIENTE, PROTEZIONE CIVILE

Servizio Sostenibilità ambientale, Valutazioni ed Autorizzazioni Ambientali

ALLEGATO EMISSIONI

Repertorio: 48/2024

Autorizzazione, ai sensi dell'Art. 269 del D.Lgs. 03/04/2006 n. 152, per le emissioni in atmosfera derivanti da stabilimento per attività di lavorazione e trasformazione di carni e prodotti a base di carne, della ditta Savelli Salumi e Carni s.n.c. di Petrangeli Silvio & C ubicato in Comune di Norcia (PG), in via della Stazione 29, con sede legale in via della Stazione 29 nel Comune di Norcia (PG).

PREMESSE

Visto

che il SUAPE del Comune di Norcia, con nota prot. 6238 del 26/03/2024, acquisita dalla Regione Umbria con prot. n. 62905 del 26/03/2024, trasmetteva, ai sensi dell'art. 4 del DPR n. 59/2013, l'istanza di Autorizzazione Unica Ambientale della ditta Savelli Salumi e Carni s.n.c. di Petrangeli Silvio & C. con stabilimento e sede legale in via della Stazione 29 nel Comune di Norcia (PG);

Considerato:

il progetto e gli allegati tecnici dai quali risultano ciclo produttivo, tecnologie adottate per prevenire l'inquinamento, quantità e qualità delle emissioni e termine della messa a regime degli impianti;

Considerata

la Conferenza di Servizi, convocata dalla Regione Umbria nell'ambito del coordinamento dei soggetti competenti, al fine dell'adozione dell'Autorizzazione Unica Ambientale;

Considerato il parere favorevole del Comune di Norcia trasmesso con nota prot. 9692 del 13/05/2024, acquisita al prot. reg. n. 95849 del 13/05/2024;

Ritenuto:

di far riferimento per la valutazione dei limiti di emissione alle disposizioni del D.Lgs. 03/04/2006 n. 152, del D.Lgs. 13/08/2010 n. 155, nonché a precedenti autorizzazioni rilasciate in ambito regionale per impianti simili;

DESCRIZIONE ATTIVITA':

- nello stabilimento oggetto del presente atto ha luogo l'attività di lavorazione e trasformazione di carni e prodotti a base di carne e commercializzazione della stessa;
- l'attività nello stabilimento oggetto di autorizzazione viene svolta per 8 ore/giorno, 5 giorni/settimana e 261 giorni/anno
- Il ciclo produttivo attraverso le varie fasi di lavorazione svolge la seguente produzione:
 - prodotti stagionati (salami, salsicce, coppe, pancette e guanciali)
 - prodotti freschi (salsicce fresche, saltimbocca, straccetti con rucola)
 - prodotti freschi sezionati (pancetta, bistecche di lombo, bistecche di collo, filetto, fettine e costolette)
- nel punto di emissione E1 sono convogliate le emissioni atmosferiche, provenienti da n. 2 impianti di combustione (0,142 MW e 0,260 MW), alimentati a GPL con potenza nominale totale pari a 0,402 MW;
- gli impianti di combustione connessi al punto di emissione E1, alimentati da combustibili gassosi e con potenza termica nominale totale dichiarata inferiore ad 1 MW, non sono soggetti ad autorizzazione ai sensi dell'Art. 272, comma 1 del D.Lgs. 03/04/2006 n. 152 (rif. Allegato IV, parte I, lett. bb);

PRESCRIZIONI

- a) **realizzazione, in fase di costruzione, di tutte le misure indicate nel progetto e relativi allegati tecnici presentati nell'istanza di richiesta A.U.A., ed agli atti della Conferenza di Servizi;**
- b) **fino all'adozione da parte dell'autorità competente, di specifico fac-simile per la registrazione dei controlli analitici alle emissioni, nonché dei casi di interruzione del normale funzionamento degli impianti di abbattimento, alla istituzione e/o corretta tenuta di un registro dei controlli, ai sensi dell'art. 271, comma 17 del D. Lgs. 03/04/2006 n. 152, come da fac-simile adottato con D.G.R. n. 204 del 20/01/1993, con pagine numerate, bollate dall'Ente di controllo e firmate dal responsabile dello stabilimento;**
- c) **prescrizioni:**
 - c.1 **la sezione di sbocco del camino dovrà superare di almeno 1 metro la linea di colmo del tetto; per le emissioni che generano comprovati fenomeni di molestia, in particolare, la sezione di sbocco dovrà di norma superare di almeno 3 metri la linea di colmo del tetto e comunque 1 metro la linea di colmo del tetto di ogni edificio nel raggio di 30 metri;**
 - c.2 **ai fini del contenimento delle emissioni odorigene, per le attività di raccolta, stoccaggio ed allontanamento degli scarti della lavorazione delle carni, il Gestore dovrà adottare buone pratiche di gestione quali:**
 - **stoccaggio degli scarti in ambienti a temperatura controllata;**
 - **pulizia frequente delle aree di stoccaggio;**
 - **riduzione dei tempi di stoccaggio.**
 - c.3 **il Gestore dovrà definire procedure ed istruzioni operative documentate rispetto alle attività di gestione degli scarti (sottoprodotti e rifiuti) al fine del contenimento delle emissioni odorigene;**

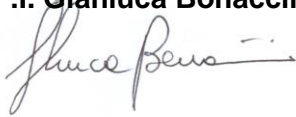
CONDIZIONI

le prescrizioni dell'autorizzazione potranno essere modificate:

- a seguito di emanazione dei decreti previsti all'art. 271 del D.Lgs. 03/04/2006 n. 152, comma 2;
- a seguito di fissazione di valori da parte della Regione dell'Umbria in applicazione dell'art. 271, commi 3, 4 del D.Lgs. 03/04/2006 n. 152;
- a seguito dei risultati delle misure effettuate;
- a seguito di variazioni quali-quantitative delle materie prime utilizzate;
- a seguito del manifestarsi di problemi igienico-ambientali.

L'ISTRUTTORE DIRETTIVO TECNICO

P.I. Gianluca Bonaccini



Allegato 1

QUADRO RIASSUNTIVO DELLE EMISSIONI

Ragione Sociale

Savelli Salumi e Carni s.n.c.
di Petrangeli Silvio & C

Unità Produttiva:

Norcia

(PG)

via della Stazione 29

Punto Emissione	Provenienza	Inquinante	Valore emissione	u.m.	Portata (Nm³/h)	Durata media nelle 24h (h/g)	Frequenza emissione (gg/a)	Temperatura (°C)	Dimensioni camino (m)				Impianto abbattimento
									h	dia	L1	L2	
E1	Impianto di combustione	D.Lgs 152/06, art. 272 c. 1 (rif. Allegato IV, parte I, lett. bb)		-	-								

Legenda:	
Punto Emissione	Note