

**Gemeinde Bozen
Comune di Bolzano**

**PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
AUTONOME PROVINZ BOZEN – SÜDTIROL**

**VALUTAZIONE IMPATTO AMBIENTALE
PER AUMENTO DELLA CAPACITA'
PRODUTTIVA DEL CENTRO CARNI
ASPIAG**

**STUDIO DI IMPATTO AMBIENTALE
ZONA COMMERCIALE BZ SUD
P.ed. 3328 CC Dodiciville**

**UMWELTVERTRÄGLICHKEITSPRÜFUNG:
ERHÖHTE PRODUKTIONSFÄHIGKEIT IM
ASPIAG-FLEISCHWERK**

**UMWELTVERTRÄGLICHKEITUNTERSUCHUNG
GEWERBEGBIET BOZEN SÜD
BP 3328 KG Zwölfmalgreien**

**CENTRO LAVORAZIONE CARNI
FLEISCHWERK**

RIASSUNTO NON TECNICO

NICHT – TECHNISCHE ZUSAMMENFASSUNG

Bauherr/ Committente

SUPERDISTRIBUZIONE SRL
Via Buozzi n° 30
39100 Bolzano

Progettista /Planer

AIG Service srl
Via Volta n° 3
39100 Bolzano

Dr. Ing. Stefano Mattei

Juli/Luglio 2013

Dr. Ing. Stefano Mattei
Dr. Arch. Isabella Zamignan
Dr. Ing. Marco Lazzari

Dr. Arch. Barbara Bruccoleri
Dr. Ing. Mauro Previdi
Dr. Ing. Massimo Perli



A.I.G. Associati
Italy - 39100 Bolzano | Via A. Volta-Str. 3
Tel. +39 0471 066 969 | Fax +39 0471 501 209
E-mail: info@aigservice.it

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

Il Centro Distribuzione Alimentari "DESPAR" sito in zona Commerciale Bolzano Sud in via Buozzi n° 30 a Bolzano fa parte del gruppo ASPIAG, ed all'interno è inserito un **Centro Lavorazione Carni**.

L'attività del Centro lavorazione Carni fa riferimento alla società **Superdistribuzione S.r.l.** che ha sede sempre in via Buozzi, 30 a Bolzano.

Tale centro ha iniziato l'attività nel 1997 e negli anni successivi vi sono state modifiche con ampliamento degli spazi e adeguamento degli impianti ai fini dell'ottimizzazione del ciclo produttivo in funzione dell'aumento progressivo della carne lavorata.

Il Centro Lavorazione Carni ha utilizzato le più moderne ed avanzate tecniche costruttive al fine di trarre la massima funzionalità dei processi di lavorazione ed un'ottimale igienicità dei locali dove esse si svolgono, osservando le direttive provinciali nazionali e comunitarie riguardanti le leggi igienico sanitarie, antinquinamento e di prevenzione infortuni.

Superdistribuzione S.r.l. per il proprio Centro lavorazione Carni è in possesso di: certificato di Quality Austria – Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare - **ISO 22000:2005** e certificazione DNV Business Assurance per la conformità alla normativa **OHSAS 18001:2007**.

All'inizio dell'attività le quantità di carne lavorata erano inferiori a 3.000 t/anno e quindi non era necessaria la **procedura VIA**.

Attualmente siamo in presenza di un quantitativo di carne totale lavorata che supera la soglia di 5.000 t/anno e la struttura è in grado di raggiungere a breve i seguenti valori di carne lavorata:

Bovino kg 5.400

Suino kg 1.000

Vitello kg 1.700

A seguito di ogni modifica ed ampliamento si è provveduto ad ottenere la certificazione all'idoneità dal servizio Veterinario Provinciale ed ai sensi dei nuovi regolamenti CE è stato assegnato il marchio di identificazione dello stabilimento di lavorazione di prodotti di origine animale **IT 2041 S CE**.

BESCHREIBUNG

Der Lebensmittelgroßhandel DESPAR im Gewerbegebiet Bozen Süd, Buozzistraße Nr. 30, gehört zur ASPIAG-Gruppe und ist in ein **Fleischwerk** eingebunden.

Die Tätigkeit im Fleischwerk erfolgt über die Gesellschaft **Superdistribuzione** Ges. m. b. H., deren Geschäftssitz sich ebenfalls in Bozen, Buozzistraße 30 befindet.

Das Fleischwerk nahm seine Tätigkeit im Jahr 1997 auf. In den Jahren darauf wurde die Anlage erweitert und dem auf die zunehmende Nachfrage nach verarbeiteten Fleischwaren gegründeten Bedarf angepasst.

Das Fleischwerk arbeitete mit modernster und fortschrittlichster Bautechnik, um die Verarbeitung so zweckmäßig wie möglich zu gestalten und beste hygienische Verhältnisse zu gewährleisten. Grundlagen waren die EU-, die staatlichen und Landesbestimmungen sowie die Gesetze in den Bereichen Gesundheit, Umweltschutz und Unfallverhütung.

Superdistribuzione Ges. m. b. H. ist im Besitz folgender Nachweise für sein Fleischwerk:

Quality Austria Zertifikat –
Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit – ISO 22000/2005 und Entsprechungsnachweis DNV Business Assurance gemäß OHSAS 18001/2007.

Am Anfang wurden weniger als 3.000 Tonnen Fleisch jährlich verarbeitet, weshalb keine **Umweltverträglichkeitsprüfung** erforderlich war.

Gegenwärtig werden mehr als 5.000 Tonnen Fleisch jährlich verarbeitet und die Anlage ist darauf eingerichtet, die nachstehend angeführten Fleischmengen kurzfristig bewältigen zu können:

Rind: 5.400 kg

Schwein: 1.000 kg

Kalb: 1.700 kg.

Nach jedem Umbau und jeder Erweiterung wurden die vom tierärztlichen Dienst und den neuen EU-Verordnungen geforderten Befähigungsnachweise erworben und die Identitätskennzeichnung für Erzeugnisse tierischen Ursprungs **IT 2041 S CE** zugeteilt.

Dr. Ing. Stefano Mattei
Dr. Arch. Isabella Zamignan
Dr. Ing. Marco Lazzari

Dr. Arch. Barbara Bruccoleri
Dr. Ing. Mauro Previdi
Dr. Ing. Massimo Perli



A.I.G. Associati
Italy - 39100 Bolzano | Via A. Volta-Str. 3
Tel. +39 0471 066 969 | Fax +39 0471 501 209
E-mail: info@aigservice.it

1. INQUADRAMENTO DELL'OPERA

Il Centro distribuzione alimentari "DESPAR" è localizzato in zona Commerciale Bolzano Sud in via Buozzi, 30 a Bolzano.

L'intero complesso viene identificato dalla P.ed. 3328 in Comune Catastale di Dodiciville ed è costituito da un piano interrato adibito a garage e depositi, un piano terra adibito in parte a lavorazione carni, depositi e magazzini sviluppati su doppio volume, un piano primo adibito in parte a lavorazione carni, in parte ad uffici, un piano secondo che coincide con il piano copertura ove sono installate le centrali tecnologiche del centro.

Il centro lavorazione carni attualmente occupa il lato ovest del complesso immobiliare per circa mq. 4.000 al piano terra e mq. 3.500 al piano primo oltre agli impianti tecnologici in copertura. L'accesso veicolare e dei mezzi pesanti avviene dalla via Copernico.

1. Bauwerk / Einstufung

Der Lebensmittelgroßhandel DESPAR befindet sich im Gewerbegebiet Bozen Süd in der Buozzistraße 30.

Die gesamte Anlage steht auf der BP 3328 in der Katastergemeinde Zwölfmalgreien und besteht aus einem zu Tiefgarage und Lagerräumen ausgebautem Kellergeschoss, einem teilweise für die Fleischverarbeitung sowie auf zwei Ebenen als Lager genutztem Erdgeschoss, einem für die Fleischverarbeitung und Büros ausgebauten Ober- und einem Dachgeschoss, auf dem die technischen Anlagen angebracht sind.

Das Fleischwerk nimmt derzeit auf der Westseite etwa 4.000 m² im Erdgeschoss sowie 3.500 m² im ersten und die technischen Anlagen auf dem Dach ein.

Die Zufahrt für PKW und Schwerverkehr liegt in der Kopernikusstraße.



Ortofotocarta con individuazione del lotto oggetto della relazione
Maßstabgetreue (photogrammetrische) Luftaufnahme

Dr. Ing. Stefano Mattei
Dr. Arch. Isabella Zamignan
Dr. Ing. Marco Lazzari

Dr. Arch. Barbara Bruccoleri
Dr. Ing. Mauro Previdi
Dr. Ing. Massimo Perli



A.I.G. Associati
Italy - 39100 Bolzano | Via A. Volta-Str. 3
Tel. +39 0471 066 969 | Fax +39 0471 501 209
E-mail: info@aigservice.it



Estratto PUC della Zona Produttiva di interesse Provinciale D3
Auszug aus dem Raumordnungsplan für das Gewerbegebiet D2 (von Landesinteresse)

Dr. Ing. Stefano Mattei
Dr. Arch. Isabella Zamignan
Dr. Ing. Marco Lazzari

Dr. Arch. Barbara Bruccoleri
Dr. Ing. Mauro Previdi
Dr. Ing. Massimo Perli



A.I.G. Associati
Italy - 39100 Bolzano | Via A. Volta-Str. 3
Tel. +39 0471 066 969 | Fax +39 0471 501 209
E-mail: info@aigservice.it

2. DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

2. ABBILDUNGEN



Foto 1: Ingresso
Bild 1: Einfahrt

Dr. Ing. Stefano Mattei
Dr. Arch. Isabella Zamignan
Dr. Ing. Marco Lazzari

Dr. Arch. Barbara Bruccoleri
Dr. Ing. Mauro Previdi
Dr. Ing. Massimo Perli



A.I.G. Associati
Italy - 39100 Bolzano | Via A. Volta-Str. 3
Tel. +39 0471 066 969 | Fax +39 0471 501 209
E-mail: info@aigservice.it



Foto 2: Prospetto ovest
Bild 2: Westansicht

3. PERSONALE E SERVIZI

L'attività in oggetto occupa circa 90 dipendenti così suddivisi:

- 70 persone adibite alla produzione;
- 20 persone adibite ad attività commerciale e di ufficio;

Sono previsti al piano primo i servizi sociali costituiti dalla mensa e dagli spogliatoi e docce suddivisi per uomini e donne.

Tutti i servizi sono dotati di antibagno, i lavabi sono dotati d'acqua calda e fredda, nonché di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mani e di dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani, i rubinetti sono azionati da fotocellule.

Per il personale degli uffici sono previsti due blocchi servizi divisi per uomo e donna dotati di antibagno ed inoltre vi è la disponibilità di un servizio per disabili dotato di antibagno.

3. BELEGSCHAFT UND TOILETTEN

Der gegenständliche Betrieb beschäftigt etwa 90 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

- 70 Leute in der Produktion
- 20 Leute im Handel und in der Verwaltung.

Im ersten Obergeschoss sind die Kantine sowie getrennte Umkleiden und Duschen für Männer und Frauen vorgesehen.

Alle Toiletten sind mit Vorraum versehen, die Waschbecken mit Kalt- und Warmwasser. Weiters stehen Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Hände und Handtrockner zur Verfügung. Die Hähne werden durch Lichtzellen eingeschaltet.

Dem Verwaltungspersonal stehen zwei nach Männern und Frauen getrennte Toiletten jeweils mit Vorraum zur Verfügung. Weiters gibt es eine Behindertentoilette, ebenfalls mit Vorraum.

4. LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

Il laboratorio di sezionamento è realizzato al piano terra e le carni in entrata, divise tra suine e bovine con percorsi diversi prima di accedere all'impianto transitano per l'accettazione ove vengono eseguiti i seguenti controlli:

- esame visivo;
- rilievo temperatura e Ph;
- pesatura;

dopo l'accettazione le carni vengono stoccate in apposite celle per poi accedere alla zona di lavorazione ove si esegue il sezionamento, disossamento ed il confezionamento.

Dalla zona di sezionamento la carne passa a mezzo impianto automatico di trasporto alla zona di confezionamento sotto vuoto o alle celle di frollatura.

Dalle celle di deposito la carne viene portata alle celle di commissionamento ove vengono prelevate per la successiva spedizione ai punti vendita.

La distribuzione ed il trasporto avviene con veicoli normali, le carni sono poste in contenitori isotermitici refrigeranti conformi alle norme vigenti.

5. LABORATORIO DI PRODUZIONE

Lo stabilimento per la produzione di prodotti tipici è ricavato al piano primo.

Nello stabilimento sono previsti specifici reparti di lavorazione e deposito, quali:

- locale per la preparazione delle carni;
- locale impastatrici;
- celle di conservazione;
- deposito ingredienti ed additivi alimentari;
- locale per il confezionamento dei prodotti;
- locale per la pulizia dell'attrezzatura e dei materiali;
- locale per la marinatura, il bagno ed altri trattamenti naturali;
- locali ed impianti adeguati per l'essiccazione, la stagionatura e l'affumicatura;
- deposito per i materiali di confezionamento e gli imballi.

4. ZERSTÜCKELUNG

Rind- und Schweinefleisch werden getrennt angeliefert, erst folgenden Kontrollen unterzogen und dann zur Verarbeitung weitergeleitet:

- Sichtkontrolle
- Temperatur- und pH-Messung
- Gewicht.

Nach der Annahme wird das Fleisch in dazu bestimmten Zellen gelagert und dann zur Verarbeitung weitergeleitet, in der es zerstückelt, entbeint und verpackt wird.

Nach dem Zerstückeln wird das Fleisch auf einer automatischen Förderanlage zur Vakuumverpackung oder den Ablagerungszellen gebracht.

Von den Lagerzellen aus gelangt das Fleisch in den Vertrieb, wird dort abgeholt und zu den verschiedenen Geschäften befördert.

Der Transport erfolgt mit handelsüblichen Fahrzeugen. Das Fleisch wird den geltenden Bestimmungen gemäß in isothermischen Kühlbehältern aufbewahrt.

5. VERARBEITUNG

Das Fleisch wird im ersten Obergeschoss zu typischen Produkten verarbeitet.

Die Einrichtung ist in folgende Verarbeitungs- und Lagerabteilungen unterteilt:

- Fleischvorbereitung
- Knetanlage
- Lagerzellen
- Lager für Zutaten und Zusatzstoffe
- Verpackung
- Geräte- und Materialreinigung
- Marinier-, Einweich- und Anlage für andere natürliche Verfahren
- Trocken-, Abhänge- und Räucheranlage
- Lager für Verpackungsmaterial.

6. IMPIANTI TECNOLOGICI

Nelle celle di raffreddamento e di conservazione della carne, dei semilavorati della linea di sezionamento, di raffreddamento e di conservazione della carne, dei salumi in lavorazione e del prodotto finito dello stabilimento, sono installati impianti frigoriferi costituiti da frigidodiffusori ventilati alimentati dalla centrale frigorifera e completi di impianto sbrinante automatico, e di programmazione della temperatura ambiente.

Gli impianti di condizionamento per il mantenimento della temperatura ambiente alle temperature previste dei locali di lavorazione sono costituiti da unità di trattamento dell'aria posizionate a soffitto del locale, complete di batterie di raffreddamento, batterie di riscaldamento e ventilatore di ricircolo.

Nei locali di lavorazione è installato un impianto per il ricambio dell'aria ambiente con immissione di aria esterna.

La temperatura ambiente, come richiesto espressamente dalle direttive CEE, viene garantita con impianto di condizionamento nei vari locali.

7. IMPIANTO PRODUZIONE VAPORE

La produzione del vapore a servizio del centro lavorazione carni avviene nel locale Centrale Termica posto in copertura.

L'impianto di produzione del vapore dispone di tre bruciatori funzionanti a gas metano ed aria soffiata, due da 558 kW e uno da 1395 kW, con una potenzialità massima totale di 3.600 kg/h.

8. AFFUMICATURA

Una parte della carne lavorata viene affumicata. I forni di affumicazione in numero di tre sono posizionati al piano Primo e sono dotati di catalizzatore e generatore di fumo funzionante con segatura certificata tale da garantire la completa assenza di collanti, additivi, vernici, ecc. L'impianto è dotato di depuratore di fumi.

I prodotti sono *prosciutti e salami cotti*.

Dr. Ing. Stefano Mattei
Dr. Arch. Isabella Zamignan
Dr. Ing. Marco Lazzari

Dr. Arch. Barbara Bruccoleri
Dr. Ing. Mauro Previdi
Dr. Ing. Massimo Perli



6. TECHNISCHE ANLAGEN

In den Kühl- und Lagerzellen für das Fleisch, die Halbfertigwaren aus der Zerstückelung, die Wurst- und Fertigwaren sind Kühlanlagen eingebaut. Die belüfteten Verdampfungskühler werden von der Kühlzentrale aus gespeist und sind mit Abtauautomatik sowie Temperaturregelung ausgestattet.

Die Klimaanlage besteht aus einer an der Decke angebrachten Luftaufbereitungseinheit mit Kühl- und Heizanlage sowie Umluftgebläse.

In den Räumen, in denen die Verarbeitung erfolgt, wurde eine Umluftanlage mit Frischluftzufuhr eingebaut.

Die gewünschte Raumtemperatur wird in den verschiedenen Räumen gemäß EU-Richtlinien durch die Klimaanlage gewährleistet.

7. DAMPFERZEUGUNGSANLAGE

Der Dampf für das Fleischwerk wird im Heizraum auf dem Dach erzeugt.

Die Dampferzeugungsanlage verfügt über drei mit Erdgas und Blasluft gespeiste Heizkessel, zwei zu je 558 kW, einer zu 1395 kW, Höchstleistung insgesamt 3.600 kg/h.

8. RÄUCHERANLAGE

Das verarbeitete Fleisch wird zum Teil geräuchert. Die drei Räucheröfen im ersten Obergeschoss sind mit Katalysator sowie mit nachgewiesenen Sägespänen beheizter Rauchmaschine ausgestattet. Sie gewährleisten vollständig klebstoff-, zusatzstoff- und lackfreien Betrieb.

Hergestellt werden *Schinken und Kochwürste*.

A.I.G. Associati

Italy - 39100 Bolzano | Via A. Volta-Str. 3
Tel. +39 0471 066 969 | Fax +39 0471 501 209
E-mail: info@aigservice.it

9. COTTURA

Una parte della carne lavorata viene cotta. I forni di cottura sono tre posizionati al piano Primo ed effettuano processi di essiccazione e cottura.

I prodotti sono *prosciutti, manzo arrosto, salami cotti, arista, porchetta*.

10. ENERGIA ELETTRICA E SUSSIDIARIA

In prossimità dell'ingresso da via Copernico ai margini della proprietà, posta esternamente al complesso immobiliare è localizzata una cabina elettrica di trasformazione della media tensione. A fianco della cabina di trasformazione si trova il locale contenente il gruppo elettrogeno d'emergenza a servizio del centro lavorazione carni avente una potenza di 400 kW.

11. IMPIANTI DI FORZA MOTRICE

All'interno dell'edificio, e per ogni singolo reparto, è realizzata una distribuzione di energia mediante prese di tipo CEE interbloccate e protette per l'allacciamento di utilizzatori non fissi.

Sono allacciati direttamente tutti i macchinari per la lavorazione delle carni di utilizzo fisso nonché le celle di conservazione e stagionatura del prodotto.

Il complesso immobiliare è dotato di rete di terra e contro le scariche atmosferiche

12. ILLUMINAZIONE

Per l'illuminazione dei vari reparti sono installati opportuni corpi illuminanti di tipo antinfortunistico, adeguati ad ogni singolo ambiente e tipologia di lavoro in esso eseguito, in quantità tali da ottenere livelli di illuminamento adatto alle singole esigenze specifiche di ogni settore secondo le norme vigenti.

L'impianto di illuminazione d'emergenza è affidato a lampade fluorescenti con accumulatori incorporati tali da garantire un

9. KOCHEN

Das verarbeitete Fleisch wird zum Teil gekocht. Die drei Kochöfen befinden sich im ersten Obergeschoss, das Fleisch wird darin getrocknet und gekocht.

Hergestellt werden *Schinken, Rindsbraten, Kochwürste, Schweinerücken und Spanferkel*.

10. ELEKTRISCHE UND HILFSENERGIE

Neben der Einfahrt in der Kopernikusstraße steht außerhalb des Gebäudes eine Mittelspannungs-Umspannerkabine am Grundstückrand.

Neben der Kabine liegt der Raum mit dem Notstromaggregat für das Fleischwerk, Leistung 400 kW.

11. STARKSTROMANLAGE

Im Gebäude ist der elektrische Strom in jeder Abteilung über Eurostecker (CEE) mit Blocksperrung und Schutzvorrichtung für Anschlüsse mit nicht fest eingebauten Geräten nutzbar.

Alle für die Fleischverarbeitung genutzten Maschinen sowie die Lager- und Ablagerungszellen sind direkt angeschlossen.

Die Liegenschaft ist mit Erdungs- und Blitzschutzanlage ausgestattet.

12. BELEUCHTUNG

Die Beleuchtung erfolgt in den verschiedenen Abteilungen mit Sicherheitslampen. Die Typen sind auf das jeweilige Umfeld abgestimmt, die Lichtstärke ist den geltenden Bestimmungen gemäß den Anforderungen in jedem Bereich angepasst.

Die Notbeleuchtung arbeitet mit Leuchtstofflampen mit eingebauten Akkumulatoren, die bei Stromausfall mindestens 5 Lux bei Streubeleuchtung, an den Notausgängen mindestens 10 Lux Lichtstärke

A.I.G. Associati

Dr. Ing. Stefano Mattei
Dr. Arch. Isabella Zamignan
Dr. Ing. Marco Lazzari

Dr. Arch. Barbara Bruccoleri
Dr. Ing. Mauro Previdi
Dr. Ing. Massimo Perli



Italy - 39100 Bolzano | Via A. Volta-Str. 3
Tel. +39 0471 066 969 | Fax +39 0471 501 209
E-mail: info@aigservice.it

livello di illuminamenti diffuso di 5 lux, in caso di mancanza dell'energia elettrica. Lungo le uscite di sicurezza sono garantiti i 10 lux. gewährleisten.

13. IMPIANTO TERMICO

La produzione di acqua calda è garantita da impianto di teleriscaldamento a cui è collegata la zona Commerciale Bolzano Sud. Il riscaldamento degli ambienti viene garantito da mobiletti ventilconvettori, radiatori in acciaio lamellare e/o mediante centrali di trattamento dell'aria (condizionamento).

14. IMPIANTO IDRICO SANITARIO

L'impianto idrico viene alimentato dall'acquedotto cittadino. Nei reparti di lavoro e servizi i rubinetti sono azionati a fotocellula.

15. IMPIANTO ANTINCENDIO

I locali interessanti il Centro lavorazione carni sono dotati di mezzi ed impianti antincendio quali:

- *Impianto rilevazione incendi*
- *Impianto idranti*
- *Estintori portatili*

16. SMALTIMENTO DELLE ACQUE

La rete degli scarichi è suddivisa per:

- *Acque grasse*

Le acque grasse provenienti dai reparti di lavorazione attraverso una rete di scarico, arrivano alla vasca di sedimentazione fanghi, da qui transitano nel separatore di grassi per arrivare alla stazione di neutralizzazione interrata, ove verranno aggiunti all'acqua dell'acido o alcali per correggere il valore del pH affinché rientri nella tabella specifica della legge provinciale. A valle dell'impianto di neutralizzazione vi è un misuratore di portata ed un campionatore.

L'impianto per il trattamento delle acque grasse

13. HEIZUNG

Die Fernheizung, an die das Gewerbegebiet Bozen Süd angeschlossen ist, gewährleistet auch die Warmwasserversorgung. Die Raumheizung erfolgt mit Heizlüftern (fan coil), Heizkörpern aus Stahllamellen und/oder Luftaufbereitungsanlagen (Klimaanlagen).

14. WASSERVERSORGUNG

Die Wasserversorgung wird durch das städtische Versorgungsnetz gespeist. Die Hähne werden in den Abteilungen und Toiletten durch Lichtzellen gesteuert.

15. BRANDSCHUTZ

Die Räume im Fleischwerk sind mit den nachstehend angeführten Brandschutzmitteln ausgestattet:

- *Brandmeldeanlage*
- *Hydranten*
- *Feuerlöscher.*

16. WASSERENTSORGUNG

Das Abflussnetz ist wie folgt unterteilt:

- *Fetthaltiges Abwasser*

Das fetthaltige Abwasser wird durch ein Ablaufnetz in das Schlammabsetzbecken, dann in den Fettabscheider und zur unterirdischen Neutralisierungsanlage geleitet. Dort werden dem Wasser Säuren oder Alkalien beigesetzt, um den pH-Wert zu berichtigen, damit er den Vorgaben gemäß Landesgesetz entspricht. Unterhalb der Neutralisierungsanlage sind ein Durchflussmesser und ein Probeentnahmergerät eingebaut.

Die Aufbereitungsanlage für das fetthaltige Abwasser wurde vom Amt für Gewässerschutz

A.I.G. Associati

Dr. Ing. Stefano Mattei
Dr. Arch. Isabella Zamignan
Dr. Ing. Marco Lazzari

Dr. Arch. Barbara Bruccoleri
Dr. Ing. Mauro Previdi
Dr. Ing. Massimo Perli



Italy - 39100 Bolzano | Via A. Volta-Str. 3
Tel. +39 0471 066 969 | Fax +39 0471 501 209
E-mail: info@aigservice.it

reflue è dotato di specifica autorizzazione da parte dell'Ufficio tutela Acque della Provincia di Bolzano

➤ *Acque nere*

Il complesso immobiliare è dotato di rete per le acque nere a cui sono collegati i vari servizi WC, orinatoi, vuotatoi, lavabi e docce oltre agli scarichi relativi agli evaporatori, condensatori etc, dell'impianto di produzione del freddo.

Tale rete poi è dotata di idoneo Sifone Firenze posizionato prima dell'ingresso al pozzetto di collegamento con la rete pubblica Comunale delle acque nere.

➤ *Acque meteoriche provenienti dalla copertura*

Tutte le acque meteoriche provenienti dalle coperture del complesso immobiliare e convogliate lungo i tubi pluviali, vengono intercettate nei pozzetti alla base dei pilastri e convogliate verso l'esterno dell'edificio ove è presente una rete dedicata dotata di una serie di pozzi perdenti di capacità disperdente adeguata.

➤ *Acque dei piazzali*

Nei piazzali del complesso immobiliare realizzati in asfalto, ove transitano in particolare automezzi di tipo pesante, è presente una rete di raccolta per le acque dei piazzali dotata di pozzetti collegata alla rete delle acque bianche Comunali.

17. RIFIUTI

Gli scarti di lavorazione con destinazione diversa dal consumo umano identificati come sottoprodotti di origine animale aventi categoria 3, vengono riposti in appositi contenitori di "deposito temporaneo" e ritirati giornalmente da ditta specializzata e inviati a discariche autorizzate.

Per le altre tipologie di rifiuti, la struttura produce esclusivamente rifiuti non pericolosi. I rifiuti prodotti, differenziati per tipologia, sono ritirati dalla società SEAB secondo la programmazione concordata.

Al fine di ridurre la produzione di rifiuti solidi

ausplicitamente genehmigt.

➤ *Schmutzwasser*

Die Liegenschaft ist mit einem Schmutzwasser-Ablaufnetz ausgestattet, an das die verschiedenen Toiletten, Pisssoirs, Waschbecken und Duschen sowie die Abflüsse der Kältemaschine mit Verdampfern, Kondensatoren usw. angeschlossen sind.

Das Netz ist außerdem vor dem Anschlussschacht an das öffentliche Abwassernetz mit einem Geruchsverschluss versehen.

➤ *Regenwasser vom Dach*

Alles in Regenrinnen vom Dach abgeleitete Regenwasser wird in Schächten an den Pfeilerfüßen aufgefangen und nach außen in ein Abwassernetz mit ausreichend groß bemessenen Sickerschächten geleitet.

➤ *Oberflächenwasser*

Das Wasser von den geteerten Flächen auf der Liegenschaft, auf denen insbesondere Schwerfahrzeuge verkehren, wird in ein Sammelsystem eingeleitet, das an das öffentliche Regenwasser-Entsorgungsnetz angeschlossen ist.

17. ABFÄLLE

Die als nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte Klasse 3 eingestuftten Verarbeitungsabfälle werden in eigenen Behältern zwischengelagert, von spezialisierten Unternehmen täglich abgeholt und zu zugelassenen Deponien befördert.

Die Anlage erzeugt ausschließlich nicht gefährliche Abfälle, weshalb aller Restmüll nach Abfalltypen getrennt und von der Gesellschaft SEAB nach vereinbartem Zeitplan abgeholt wird.

Um weniger Restmüll zu erzeugen, hat *Superdistribuzione* in den letzten Jahren

Superdistribuzione negli ultimi anni ha promosso degli studi relativi all'utilizzo di imballaggi pensati fin dall'inizio al riciclo e curando vari aspetti particolari quali:

- imballaggi riutilizzabili
- prodotti con imballaggi ridotti e confezionati in imballaggi riciclabili

quindi considerando in modo adeguato l'aspetto ambientale e la minimizzazione dei rifiuti. Utilizzo di imballaggi non solo più leggeri e meno impattanti, ma anche compatibili con i processi industriali di raccolta differenziata, selezione e riciclo.

Ora è in fase di attuazione una nuova procedura di gestione dei rifiuti solidi assimilabili agli urbani.

Questa procedura prevede la separazione tra le tipologie dei rifiuti già all'interno dello stabilimento. Il materiale plastico viene raccolto in sacchi di colore verde, mentre l'indifferenziato in sacchi di colore blu. I cartoni vengono raccolti ed accatastati già piegati in roll. Successivamente detti rifiuti vengono giornalmente depositati in cassonetti differenziati e prelevati da SEAB secondo programma concordato.

Progetto riduzione imballaggi in polistirolo: il progetto prevedeva la partnership con azienda leader a livello mondiale per la produzione di imballaggi. L'obiettivo è stato raggiunto grazie all'utilizzo di un film di confezionamento "intelligente" che ha consentito la riduzione di circa un 28 – 30% delle dimensioni delle vaschette in polistirolo utilizzate per il confezionamento della carne fresca porzionata in atmosfera controllata.

Tale soluzione, con confezioni di ingombro ridotto hanno portato una ottimizzazione nei trasporti e ad un utilizzo più efficiente dei banchi frigo di vendita.

Particolare riguardo si è rivolto alle plastiche utilizzate in modo da evitare le matrici polimeriche meno omogenee che rendono il riciclo problematico.

Utilizzo di imballi alleggeriti e modifica conseguente delle confezioni (vaschette in polistirolo con spessori ridotti) hanno fatto in modo che anche l'utente finale - consumatore produca minori rifiuti.

Ulteriori ricerche su imballaggi biodegradabili e ricerche su imballaggi riutilizzabili sono state promosse e sono state finanziate. Le ricerche sono state promosse e sono state finanziate. Le ricerche sono state promosse e sono state finanziate.

Ulteriori ricerche su imballaggi biodegradabili e ricerche su imballaggi riutilizzabili sono state promosse e sono state finanziate. Le ricerche sono state promosse e sono state finanziate. Le ricerche sono state promosse e sono state finanziate.

Ulteriori ricerche su imballaggi biodegradabili e ricerche su imballaggi riutilizzabili sono state promosse e sono state finanziate. Le ricerche sono state promosse e sono state finanziate. Le ricerche sono state promosse e sono state finanziate.

Progetto per meno imballaggi di polistirolo: il progetto prevede la collaborazione con il principale produttore di imballaggi. L'obiettivo è stato raggiunto grazie all'utilizzo di un film di confezionamento "intelligente" che ha consentito la riduzione di circa un 28 – 30% delle dimensioni delle vaschette in polistirolo utilizzate per il confezionamento della carne fresca porzionata in atmosfera controllata.

Tale soluzione, con confezioni di ingombro ridotto hanno portato una ottimizzazione nei trasporti e ad un utilizzo più efficiente dei banchi frigo di vendita.

Particolare riguardo si è rivolto alle plastiche utilizzate in modo da evitare le matrici polimeriche meno omogenee che rendono il riciclo problematico.

Utilizzo di imballi alleggeriti e modifica conseguente delle confezioni (vaschette in polistirolo con spessori ridotti) hanno fatto in modo che anche l'utente finale - consumatore produca minori rifiuti.

Analisi per meno imballaggi di vendita: per ridurre i costi di imballaggio e migliorare l'efficienza, è stato deciso di passare da imballaggi di vendita a imballaggi di trasporto. L'obiettivo è stato raggiunto grazie all'utilizzo di un film di confezionamento "intelligente" che ha consentito la riduzione di circa un 28 – 30% delle dimensioni delle vaschette in polistirolo utilizzate per il confezionamento della carne fresca porzionata in atmosfera controllata.

Analisi per la riduzione degli imballaggi secondari: al fine di limitare i rifiuti secondari dovuti agli imballaggi, si è optato per l'utilizzo nella maggior parte dei prodotti confezionati, dallo stoccaggio in magazzino alla spedizione e consegna ai vari punti vendita non più contenitori monouso in cartoni o plastica ma casse in plastica di tipo E1 o E2 poi restituire che previo lavaggio e sterilizzazione vengono poi riutilizzate.

Ulteriore aspetto è stata la riduzione dei rifiuti nel settore amministrativo ed uffici con l'obiettivo della riduzione della carta e l'utilizzo in modo massiccio della posta elettronica. La gestione delle cartucce del toner delle stampanti ed etichettature prevede un ritiro della cartucce vuote per essere destinate al loro riutilizzo.

18. EMISSIONI IN ATMOSFERA

Lo stabilimento è munito di macchine per la cottura e l'affumicatura dei prodotti. Il processo di affumicazione consiste nel sottoporre il prodotto da trattare in una camera saturata di fumo proveniente da un generatore di fumo di segatura. La segatura utilizzata proviene solo da fornitore certificato.

L'impianto è dotato di depuratore di fumi, che permette un notevole abbattimento del particolato e delle sostanze volatili consentendo il rispetto delle normative vigenti.

In data 24/01/2013 prot. 45316 è stata rinnovata da parte dell'Agenzia provinciale per l'ambiente – Ufficio Aria e Rumore l'autorizzazione alle emissioni n. 4122.

19. IMPATTO ACUSTICO

Si è proceduto alla valutazione dell'impatto acustico secondo le direttive dell'Ufficio Aria e Rumore in base alla Legge provinciale 5 dicembre 2012, n. 20, ed i risultati ottenuti rientrando nei livelli previsti per tale zona.

Bolzano - Bozen, 25.07.2013

Dr. Ing. Stefano Mattei

Dr. Ing. Stefano Mattei
Dr. Arch. Isabella Zamignan
Dr. Ing. Marco Lazzari

Dr. Arch. Barbara Bruccoleri
Dr. Ing. Mauro Previdi
Dr. Ing. Massimo Perli



Kunststoff, sondern Kunststoffkisten (Typ E1 oder E2) zu verwenden, die gereinigt, sterilisiert und zurückgegeben werden.

Ein weiterer Aspekt betrifft die Abfallvermeidung in der Verwaltung und ihren Büros. Hier wird versucht, weniger Papier als bisher zu benutzen und vorwiegend auf telematische Post zu setzen. Die leeren Druckerpatronen werden abgeholt und sind zur Wiederverwertung bestimmt.

18. EMISSIONEN IN DIE ATMOSPHERE

Das Werk verfügt über die erforderlichen Geräte, um das Fleisch kochen und räuchern zu können. Beim Räuchern erfolgt in einem mit Rauch gesättigten Raum. Der Rauch stammt aus einem ausschließlich mit vom Lieferunternehmen nachgewiesenen Sägespänen nachgewiesenen Raucherzeuger. Weiters ist das Werk mit einer Rauchreinigungsanlage ausgestattet, die gestattet, den Partikelanteil den geltenden Bestimmungen gemäß abzubauen.

Die Landesagentur für Umwelt – Amt für Luft und Lärm – erneuerte die Genehmigung Nr. 4122, Prot. 45316 am 24.1.2013.

19. LÄRMBELASTUNG

Die Lärmbelastung wurde den vom Amt für Luft und Lärm laut Landesgesetz Nr. 20 vom 5. Dezember 2012 vorgegebenen Richtlinien gemäß überprüft. Das Ergebnis entspricht dem für das Gebiet erwarteten Niveau.

A.I.G. Associati

Italy - 39100 Bolzano | Via A. Volta-Str. 3
Tel. +39 0471 066 969 | Fax +39 0471 501 209
E-mail: info@aigservice.it