

**AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE  
DI VICENZA  
SETTORE AMBIENTE  
SERVIZIO VIA  
C.trà Gazzolle, 1  
Vicenza**

**CONCERIA ITALIA S.P.A.**

**Via Europa, 2  
Chiampo, Vicenza  
36072 Italia**

**Integrazione**

**Rif. punto 2 richiesta integrazioni prot.n.18626 del 14.03.2017**

**Misure gestionali ed impiantistiche attuate al fine di evitare il contatto di soluzioni alcaline contenenti solfuri e le soluzioni acide delle fasi di concia.**

**Valutazioni in merito al tempo consentito di permanenza dei sottoprodotti di origine animale al fine di ridurre l'impatto odorigeno**

Data 20/04/2017

 **CONCERIA ITALIA S.p.A.**  
Via Europa, 2/A  
36072 CHIAMPO (Vicenza)  
Tel. 0444 888099 Fax 0444 888329  
C.F. e P.IVA 045679430245

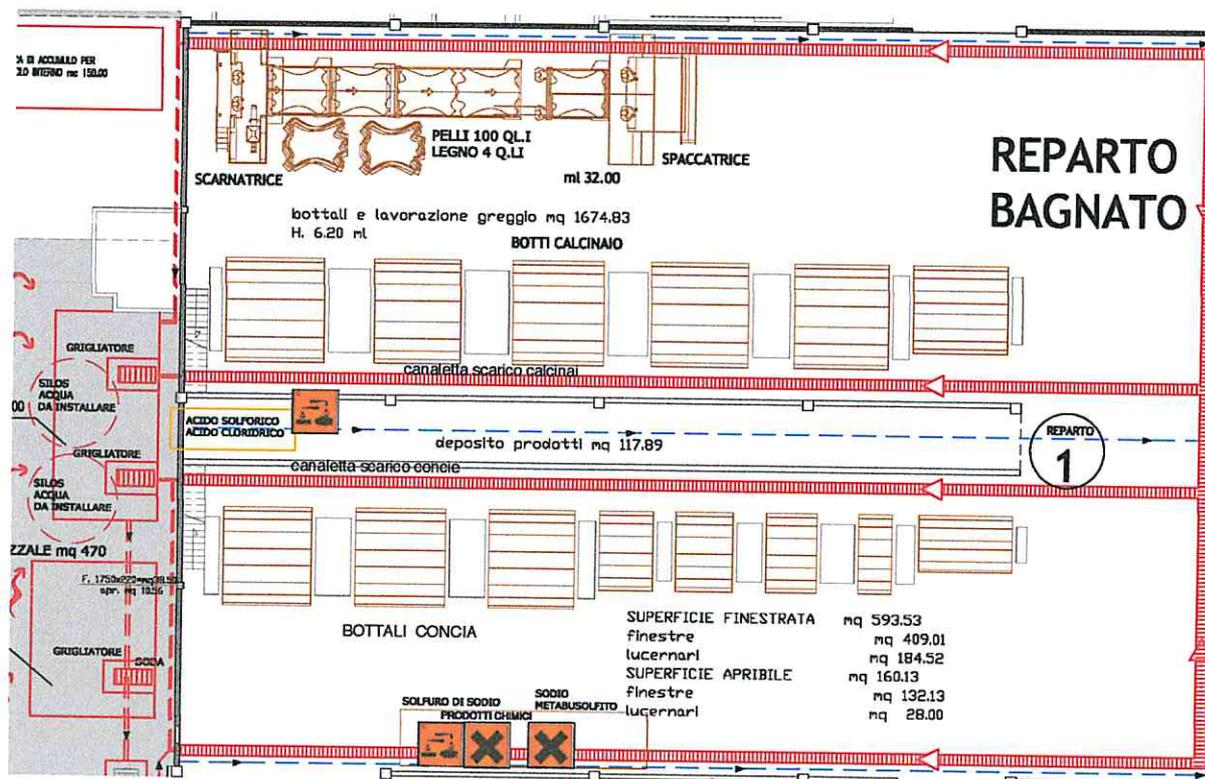
# CONCERIA ITALIA S.P.A.

Via Europa, 2  
Chiampo, Vicenza  
36072 Italia

## Misure gestionali ed impiantistiche attuate al fine di evitare il contatto di soluzioni alcaline contenenti solfuri e le soluzioni acide delle fasi di concia.

Vista la richiesta di descrivere le misure gestionali attuate al fine di evitare il contatto delle soluzioni alcaline contenenti solfuri delle acque di calcinazione con le soluzioni acide delle fasi di concia nelle condotti la richiesta di adduzione alle vasche di accumulo prima dell'immissione in rete fognaria, l'azienda precisa che il sistema fognario del reparto "bagnato" presente in azienda prevede che le acque di scarico provenienti dai bottali di concia e quelle scaricate dai bottali di calcinaio confluiscono, prima della loro immissione nella vasca di accumulo, in distinte e separate canalette di scarico non connesse tra loro, evitando quindi la possibilità di contatto delle due differenti acque di lavorazione che potrebbe provocare lo sviluppo nell'ambiente di lavoro di idrogeno solforato.

### Particolare rete scarichi reparto bagnato



N.b. L'attuale rete fognaria industriale, permette la grigliatura e filtrazione distinta dei reflui provenienti dalla canalette dedicata alla fase concia da quelli provenienti dalla canaletta dedicata alla fase di calcinazione; questo consente, qualora l'articolistica da produrre lo permetta, il recupero del pelo dai reflui provenienti dalla fase di calcinazione.

## **Valutazioni in merito al tempo consentito di permanenza dei sottoprodotti di origine animale al fine di ridurre l'impatto odorigeno**

I sottoprodotti di origine animale prodotti durante le prime fasi di lavorazione delle pelli (operazioni di riviera) sono costituiti da carniccio, croste in trippa e pezzamino, e sono stoccati in apposite vasche e/o silos.

Il carniccio viene prodotto giornalmente dal lunedì al venerdì mattina durante l'operazione meccanica di scarnatura delle pelli in trippa. Lo stesso ha la caratteristica fisica di un solido "palabile" ed è caratterizzato da un pH basico fortemente basico.

Il carniccio man mano che viene prodotto viene subito inviato ad una vasca di stoccaggio fuoriterra munita di copertura .

**Foto vasca stoccaggio carniccio**



Il carniccio viene conferito con frequenza di un paio di volte a settimana all'impianto di trattamento di destinazione; generalmente la permanenza del carniccio si attesta sulle dalle 48 ore nel periodo estivo e al massimo sulle 72 ore nel periodo invernale, tempistica che impedisce, considerato il forte carattere basico del sottoprodotto il verificarsi di processi putrefattivi che possano comportare un impatto odorigeno significativo.

Considerando quindi la natura basica del carniccio, che garantisce una temporanea inibizione dei processi di degradazione associata ai tempi di stoccaggio massimi in azienda ed alla modalità di

stoccaggio, all'interno di una vasca coperta, si può considerare trascurabile l'impatto olfattivo derivante dallo stoccaggio del sottoprodotto caniccio all'interno dell'azienda.

A seguito dell'operazione di spaccatura e rifilatura delle pelli in trippa (quando eseguita), vengono prodotti croste in trippa e pezzamino entrambi caratterizzati da pH basici che ne garantisce la stabilizzazione del prodotto (come richiesto per tra l'altro per trasporto dei sottoprodotti derivanti dalle pelli destinati al consumo umano) che vengono stoccati in un apposita vasca coperta.

Le croste in trippa ed il pezzamino vengono generalmente conferite all'impianto di destinazione nella stessa giornata in cui vengono prodotte o la massimo entro il giorno successivo.

Considerando i ridotti tempi di stoccaggio associato alla natura basica del sottoprodotto che garantisce la temporanea inibizione dei processi putrefattivi si può considerare trascurabile l'impatto olfattivo.