

**MODULO DI IDENTIFICAZIONE DEL P/P/P/I/A RISPETTO AL CAMPO DI APPLICAZIONE DELLA DISCIPLINA IN MATERIA DI VINCA<sup>1</sup>**

**DENOMINAZIONE DEL P/P/P/I/A**

Utilizzare la denominazione del P/P/P/I/A riportata nella domanda del procedimento di autorizzazione o approvazione.

Coelsanus Industria Conserve S.p.A. – Impianto di depurazione reflui produttivi  
Verifica di Assoggettabilità alla V.I.A.

**REQUISITI**

- Il P/P/P/I/A non è in contrasto con i divieti e gli obblighi fissati con la disciplina statale e regionale in materia di misure di conservazione ovvero con gli eventuali Piani di Gestione di cui agli articoli 4 e 6 del D.P.R. n. 357/1997 e ss.mm.ii. per le Zone Speciali di Conservazione (ZSC) e le Zone di Protezione Speciale (ZPS).
- Il P/P/P/I/A non è in contrasto con i regimi di tutela delle specie animali e vegetali, di cui agli articoli 12 e 13 della Direttiva 92/43/CEE “Habitat” e all’articolo 4 della Direttiva 2009/147/CE “Uccelli”, nelle loro aree di ripartizione naturale.

**CONDIZIONI RICONOSCIUTE**

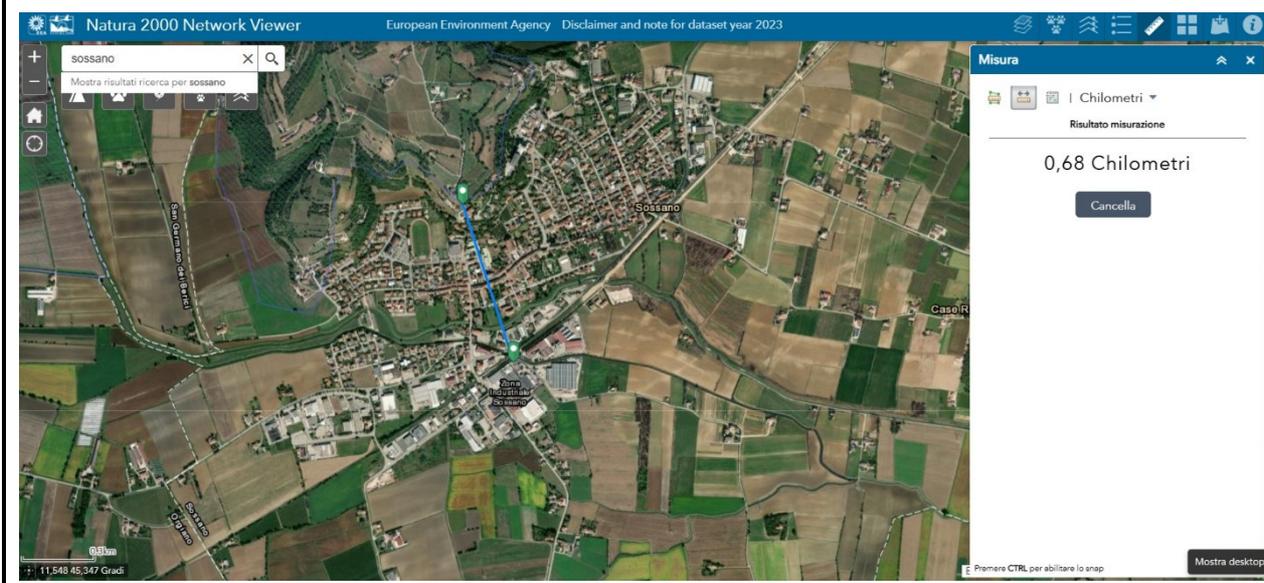
*[Selezionare la/e casella/e pertinente/i]*

Il P/P/P/I/A è localizzato all’esterno dei siti della rete Natura 2000 e gli effetti che ne derivano, singolarmente o congiuntamente, non coinvolgono tali siti direttamente o indirettamente.

Il P/P/P/I/A ricade all’interno di superfici impermeabilizzate degli ambiti di urbanizzazione consolidata di cui all’art. 2 della legge regionale 06 giugno 2017, n. 14, individuati nei PAT/PI già oggetto di Valutazione Ambientale Strategica.

**COROGRAFIA**

*Riportare l’estratto cartografico del P/P/P/I/A rispetto ai siti della rete Natura 2000.*



**MODULO DI IDENTIFICAZIONE DEL P/P/P/I/A RISPETTO AL  
CAMPO DI APPLICAZIONE DELLA DISCIPLINA IN MATERIA DI VINCA<sup>1</sup>**

**DESCRIZIONE DEL P/P/P/I/A**

Coelsanus Industria Conserve S.p.A. è un'azienda alimentare fondata nel 1955 a Sossano (Vi), con sede in Via Ca' Berta n. 1; oggetto principale dell'attività è la produzione conserve in agrodolce, salamoia e sottolio di ortaggi e affini, nonché di salse a base vegetale.

L'azienda possiede anche uno stabilimento nell'adiacente via Mottolo, sempre in comune di Sossano, nel quale vengono stoccate le materie prime, mentre il magazzino per i prodotti finiti si trova ad Orgiano.

Il presente studio analizza il depuratore aziendale a servizio dello stabilimento principale.

Nel sito di Via Ca' Berta 1, il ciclo produttivo verte intorno alla lavorazione di ortaggi e verdure, freschi o semilavorati, e si adatta alla stagionalità, all'origine dei prodotti e alla loro tipologia di conservazione.

Il processo produttivo di lavorazione delle verdure fresche prevede il caricamento dei prodotti in vagli rotanti per l'eliminazione della terra, pelatura, lavaggio in ciclo chiuso, taglio, scottatura, raffreddamento, condizionamento in agrodolce, in salamoia o sottolio in vasetti di vetro.

I semilavorati arrivano in bidoni di salamoia, pertanto il ciclo produttivo parte dalla parziale dissalazione del prodotto tramite aggiunta di acqua, per proseguire poi con il condizionamento degli stessi in salamoia in vasetti di vetro, da soli o in miscela con altri ortaggi.

I funghi vengono lavati e, a seconda della grandezza, vengono scottati in acqua calda oppure sterilizzati a vapore in autoclave.

Tutte le acque derivanti dal processo industriale (acque di lavaggio delle verdure e degli impianti, produzione vapore, lavaggio pavimenti, preparazione dei liquidi di governo, acque di cottura), nonché le acque di controlavaggio dei filtri dell'impianto di potabilizzazione della risorsa idrica emunta dai pozzi e le acque di prima pioggia incidenti intorno al depuratore vengono destinate al depuratore aziendale e, a valle del processo depurativo, allo Scolo Frassenella.

L'operatività dell'impianto di depurazione aziendale si inserisce nel provvedimento provinciale n. 44/2020 del 21/02/2020 finalizzato al rilascio dell'Autorizzazione Unica Ambientale, che sostituisce i precedenti atti.

Per motivazioni impellenti legate ad ammodernamenti impiantistici, riorganizzazioni del sedime dell'impianto di depurazione e per l'ammodernamento di alcune strutture di pertinenza, nel corso degli ultimi 10 anni sono state apportate alcune modifiche non sostanziali al depuratore, rendendolo più moderno e performante in relazione alle necessità della produzione e degli spazi a disposizione.

L'impianto di depurazione presenta una potenzialità superiore ai 10000 abitanti equivalenti,

**MODULO DI IDENTIFICAZIONE DEL P/P/P/I/A RISPETTO AL  
CAMPO DI APPLICAZIONE DELLA DISCIPLINA IN MATERIA DI VINCA<sup>1</sup>**

legittimando uno scarico nel corso d'acqua superficiale denominato Scolo Frassenella pari a 800.000 mc/anno.

Nello stato attuale, il sedime di pertinenza interessa una superficie di circa 1200 m2.

Si tratta, nello specifico, di un impianto a fanghi attivi, che si suddivide, in base ai processi espliciti, in due parti, la prima, nella quale avviene uno stadio chimico – fisico, interessata da una serie di modifiche nel tempo, che per le motivazioni indicate in seguito sono da intendersi come non sostanziali, la seconda, con uno stadio biologico.

È necessario sottoporre il progetto ad una verifica di assoggettabilità alla Valutazione di Impatto Ambientale, ai sensi della Legge Regionale n. 4/2016,1 all'art. 13, con riferimento all'allegato IV alla Parte Seconda del D.Lgs. 152/06, punto n. 7), lett. v) sottopone a verifica di VIA (Valutazione di Impatto Ambientale) “impianti di depurazione delle acque con potenzialità superiore a 10.000 abitanti equivalenti”.

**CONTESTO TERRITORIALE**

*Riportare una breve descrizione del contesto territoriale in cui si realizza il P/P/P/I/A.*

L'area oggetto di studio è attualmente occupata dallo stabilimento della committente, circondata da zona industriale, ad una distanza superiore ai 0,6 km dal perimetro del sito Rete Natura 2000 più prossimo.

<sup>1</sup> Il modulo va allegato alla domanda da presentare per il procedimento di autorizzazione o approvazione, di cui costituisce parte integrante.