

Allegato all'istanza di adesione *all'Autorizzazione generale alle emissioni in atmosfera*, ai sensi dell'art. 272, comma 3, del D.- Lgs. 3 aprile 2006, 152 e s.m. ed ii., e dell'art. 10 del D.A. n. 175 GAB del 09 agosto 2008, relativa all'attività di *“Lavorazioni manifatturiere alimentari con utilizzo di materie prime non superiori a 1000 kg/giorno.”*

RELAZIONE TECNICA SEMPLIFICATA

1. MATERIE PRIME

Materie prime: barrare le materie prime utilizzate.

Già utilizzata: barrare se le materie prime erano già in utilizzo sì/no (attività esistente già autorizzata).

Quantità in kg/anno: indicare la quantità annua attuale e prevista di materie prime utilizzate; se non già utilizzate indicare la quantità annua prevista.

N.B. Nella penultima riga indicare la quantità annua totale prevista sommando le quantità delle materie prime.

Materie prime	Già utilizzata	Quantità in kg/anno	
		Attuale	Prevista
<input type="checkbox"/> 1. Pesce	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
<input type="checkbox"/> 2. Farina, pane grattato, sale	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
<input type="checkbox"/> 3. Additivi, conservanti e spezie	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
<input type="checkbox"/> 4. Olio e altri condimenti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Quantità totale annua kg _____			

2. PRODUZIONE

Quantità in kg/anno: nel caso di comunicazione di modifica indicare la produzione annua attuale e prevista altrimenti indicare solo la produzione annua prevista.

Produzione	Quantità in kg/anno*	
	Attuale	Prevista

[*] Concorre al limite dei 1000 Kg/g.

3. FASI LAVORATIVE, EMISSIONI, IMPIANTI DI ABBATTIMENTO

Fasi lavorative: barrare le fasi lavorative effettuate.

Già effettuata: barrare se la fase lavorativa veniva già effettuata sì/no.

E n.: indicare l'emissione connessa alla fase lavorativa ed il numero identificativo della stessa (esempio E1, E2 ecc.).

N.B. dalla stessa fase lavorativa si possono generare più emissioni.

Nuova: barrare se l'emissione è nuova si/no.

Macchinari connessi: indicare i macchinari connessi alle emissioni.

Impianto di abbattimento: barrare si/no se è previsto un impianto di abbattimento ed in caso affermativo indicare la sigla di cui alle allegate schede identificative degli impianti di abbattimento.

Fasi lavorative	Già effettuata	E n.	Nuova	Macchinari connessi	Impianti di abbattimento (*)
<input type="checkbox"/> A. Movimentazione delle materie prime	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
<input type="checkbox"/> B. Desquamatura, eviscerazione, sfilettatura, lavaggio con acqua a freddo e operazioni assimilabili	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
C. Produzione affumicati:					
<input type="checkbox"/> C.1. Salatura a secco e maturazione in cella frigorifera	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
<input type="checkbox"/> C.2. Eventuale risciacquo residui della salatura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
<input type="checkbox"/> C.3.1. Trattamenti termici: asciugatura preliminare	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
<input type="checkbox"/> C.3.2. Trattamenti termici: affumicatura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
<input type="checkbox"/> C.3.3. Trattamenti termici: asciugatura finale	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
<input type="checkbox"/> C.4. Taglio, affettatura ed operazioni assimilabili	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
<input type="checkbox"/> C.5. Confezionamento sottovuoto ed imballaggio	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
<input type="checkbox"/> C.6. Trasferimento in cella frigorifera (eventuale congelamento)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
D. Produzione di pesce e prodotti ittici con operazioni di cottura:					
<input type="checkbox"/> D.1. Scongelo in acqua salata	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla

<input type="checkbox"/> D.2.1. Operazioni di cottura: bollitura (cottura a lessso, a vapore)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
<input type="checkbox"/> D.2.2. Operazioni di cottura: al forno	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
<input type="checkbox"/> D.2.3. Operazioni di cottura: arrosto	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
<input type="checkbox"/> D.2.4. Operazioni di cottura: friggitura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
<input type="checkbox"/> D.3. Confezionamento e stoccaggio	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
E. Produzione di prodotti finiti da pesce congelato:					
<input type="checkbox"/> E.1. Decongelazione in vasche di lavaggio in acqua salata ed eventuale arricciatura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla
<input type="checkbox"/> E.2. Confezionamento con ghiaccio secco e stoccaggio	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E ...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla

Data _____

Il Consulente Tecnico

(Timbro e firma del consulente)

Il Rappresentante Legale

(Timbro e firma del rappresentante legale)