

ALLEGATO 19

IMPIANTI PER LA TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE, ESCLUSA LA SURGELAZIONE, DI CARNE CON PRODUZIONE NON SUPERIORE A 1000 kg/giorno

A) Attività che possono avvalersi dell'autorizzazione di carattere generale

La presente autorizzazione a carattere generale è rivolta alle attività di trasformazione e conservazione, esclusa la surgelazione, di carne, secondo quanto stabilito dalla parte II dell'allegato IV alla parte quinta del D.Lgs. 152/2006, che hanno una produzione superiore a 350 e non superiore a 1000 kg/giorno.

B) Prescrizioni e requisiti impiantistici e gestionali specifici per l'attività

- 1) Nelle fasi di stoccaggio le materie prime i prodotti grezzi e gli intermedi di lavorazione devono essere raccolti e sistemati in contenitori e/o in locali chiusi di norma refrigerati.
- 2) Gli effluenti provenienti dalle operazioni di carico, scarico, triturazione, macinazione , fusione di grassi animali, affumicamento, essiccazione e cottura devono essere captati e convogliati in atmosfera ed eventuali vapori o gas odorosi, se necessario, devono essere convogliati ad un idoneo sistema di abbattimento delle sostanze odorigene.
- 3) Le attività di cui al presente allegato tecnico non devono avere emissioni superiori ai valori limite indicati nell'Allegato H del presente documento.
- 4) I consumi di materie prime utilizzati devono essere annotati, con frequenza annuale, su apposito registro conforme all'ALLEGATO D.