



COMUNE DI ASCEA
(PROVINCIA DI SALERNO)

**REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO PER ALLEVAMENTO ITTICO
OFF-SHORE IN GABBIE GALLEGGIANTI**



**SINTESI INTEGRAZIONI VOLONTARIE FORNITE DAL
PROPONENTE**

COMMITTENTE:



- **Sig.ra La Porta Antonietta**

nata ad Ariano Irpino (AV) il 27/07/1968, avente C.F.: LPR NNT 68L67 A399K;

In qualità di amministratore unico di: **L.P.A. Group S.p.A.**

Contrada Torre degli amanti – SP 236 - 83031 Ariano Irpino (AV)

Integrazioni volontarie:

Con le integrazioni proposte e riportate in allegato a completamento delle relazioni illustrativa, tecnica, e di prefattibilità ambientale oltre che dello Studio Preliminare Ambientale, si intende estendere in maniera più che esaustiva il *modus operandi* della L.P.A. Group che negli anni della sua attività ha ottenuto ottimi risultati soprattutto in merito alla qualità dei prodotti ittici messi in commercio.

Tale documento risulta di supporto agli allegati che rientrano nella cartella ASS_VIA_6 inerenti le integrazioni volontarie fornite dal proponente.

In particolar modo le integrazioni di cui sopra risultano parte integrante del progetto presentato, in quanto strettamente connesse con lo studio preliminare ambientale proposto.

Di seguito si specificano i documenti trasmessi.

- **INTEGRAZIONE VOLONTARIA n.1:**

La prima integrazione volontaria è il parere tecnico richiesto dalla L.P.A. Group all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. La risposta ottenuta nasce da un'attenta analisi da parte dello stesso Istituto di cui sopra dello studio di impatto ambientale effettuato nel 2015 da parte di AMRA s.c.a.r.l. (riportato in allegato) su richiesta di L.P.A. Group, per la realizzazione dell'impianto ittico nell'area marina di competenza del Comune di Ascea.

L'istituto ha valutato tutti i punti trattati nello studio d'impatto ambientale, ossia:

- Il contesto problematico;
- Il contesto ambientale e socio-economico;
- I dati relativi all'impianto esistente;
- I dati relativi alle caratteristiche tecniche, al ciclo di produzione e alle attività di gestione del nuovo impianto;
- La valutazione degli impatti possibili.

L'istituto che ha sottoscritto il parere, dopo aver visionato la relazione tecnica e lo Studio d'impatto ambientale, ha confermato di non aver rilevato elementi ostativi rispetto alla realizzazione del nuovo impianto. Al contrario è stata accertata dall'ente l'intenzione di realizzare l'impianto in conformità alla normativa vigente in materia di impatto ambientale e al codice di condotta per l'acquacoltura europea. Un ulteriore punto di forza messo in

evidenza è stata sicuramente l'esperienza già realizzata dalla L.P.A. Group S.p.A. nell'impianto di Casal Velino.

- **INTEGRAZIONI VOLONTARIE n.2-3-4-5a-5b-6: Certificati di qualità**

Nel settore dei prodotti ittici, provenienti da allevamenti si assiste sempre più ad un contesto concorrenziale tra i prodotti nazionali e quelli provenienti da mercati dell'U.E. o extra U.E., soprattutto da Paesi del bacino del Mediterraneo. Le aumentate esigenze in termini di sicurezza alimentare, caratteristiche nutrizionali e merceologiche, associate alla qualità del prodotto (acquistato o somministrato), hanno indotto il settore dei controlli ufficiali degli alimenti a adeguamenti e cambiamenti nella conduzione delle verifiche, con conseguente aggiornamento delle attrezzature e tecnologie impiegate, in relazione alle esigenze di mercato e agli standard qualitativi che si vogliono raggiungere.

La sicurezza degli alimenti dipende da diversi fattori tra loro correlati e i controlli sanitari sono effettuati in tutte le fasi della produzione.

Ne consegue che una politica tesa a tutelare la salute del consumatore, deve necessariamente prendere in considerazione l'intera filiera, mediante l'attuazione e la pianificazione di controlli mirati.

La valutazione epidemiologica del rischio, infatti, richiede necessariamente la collaborazione e la supervisione tecnica scientifica dei laboratori pubblici ufficiali accreditati. Ciò consente di operare nel senso della prevenzione e dell'educazione igienico-sanitaria per garantire la sicurezza del consumatore, collaborando con i produttori per migliorare la qualità e la salubrità delle produzioni alimentari ed intervenendo in forma repressiva solamente laddove esistano effettivamente comportamenti a rischio per la salute pubblica.

A tal proposito di seguito si riporta l'elenco dei certificati che la L.P.A. Group S.p.A. ha ottenuto negli anni grazie all'attività che da anni svolge con grande professionalità grazie anche al team di esperti che collabora con la stessa azienda.

- ***BRC Food Certificate*** rilasciato da DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

E' una certificazione volontaria di un prodotto d'acquacoltura, che riguarda la parte della filiera che opera prima e seconda trasformazione. È uno schema di certificazione elaborato dal "British Retailer Consortium", consorzio al quale sono associati i grandi operatori della distribuzione britannica. Il BRC ha lo

scopo di garantire, con la certificazione, che i prodotti d'acquacoltura forniti alla distribuzione e contrassegnati dal marchio commerciale del dettagliante, rispondano ai requisiti di sicurezza alimentare. Sono oggetto della certificazione i processi di lavorazione e di trasformazione di prodotti d'acquacoltura che danno origine a qualsiasi prodotto alimentare posto sul mercato. I requisiti di conformità sono definiti dal documento di riferimento per la certificazione BRC Global Standard Food che, in sintesi, prescrive gli standard da rispettare: l'attuazione di un sistema HACCP (Hazard analysis and critical control points) e di un sistema di gestione della qualità per queste trasformazioni di prodotti d'acquacoltura, l'adeguatezza dei parametri strutturali e igienici dei locali adibiti a trasformazione, il controllo dei processi, il controllo dell'igiene del personale e della sicurezza alimentare dei prodotti trasformati di acquacoltura, la documentazione della rintracciabilità di tutte le materie utilizzate nella trasformazione di prodotti d'acquacoltura.

La certificazione in questione è richiesta dalle imprese di trasformazione dei prodotti d'acquacoltura che intendono fornire trasformazioni ad aziende della distribuzione organizzata che esigono la conformità allo standard BRC.

- **IFS Food Certificate** rilasciato da DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

L'IFS è una certificazione volontaria di prodotto che (analogamente alla certificazione BRC) riguarda la parte della filiera alimentare e quindi anche dell'acquacoltura che realizza i processi di prima e seconda trasformazione. L'IFS è uno schema di certificazione che risponde ai principi definiti dalla Global Food Safety Initiative (GSFI). Similmente allo schema inglese BRC, anche lo schema IFS ha lo scopo di garantire - mediante la certificazione - che i prodotti d'acquacoltura, forniti al distributore con il marchio commerciale dello stesso, rispondano ai requisiti di sicurezza alimentare.

Sono oggetto di certificazione i processi di lavorazione e di trasformazione che danno origine a qualsiasi prodotto dell'acquacoltura trasformato, che viene posto sul mercato fresco, refrigerato o congelato, cotto. I requisiti ai quali i processi a cui tali prodotti dell'acquacoltura devono essere conformi sono esposti nel documento tecnico di riferimento, il quale prescrive, in sintesi: l'attuazione di un sistema di gestione della qualità di un'azienda che opera trasformazione di tali prodotti d'acquacoltura e di un sistema HACCP (Hazard

analysis and critical control points), l'adeguatezza dei parametri strutturali e igienici dei locali dove avvengono tali trasformazioni, la validazione delle apparecchiature utilizzate per la trasformazione di prodotti d'acquacoltura, il controllo dei processi utilizzati per tali trasformazioni, dell'igiene del personale e della sicurezza alimentare dei prodotti, la documentazione della rintracciabilità. La richiedono le imprese di trasformazione d'acquacoltura che intendono fornire prodotti a marchio commerciale a quelle aziende della distribuzione organizzata che attualmente esigono, come condizione per accettare tali forniture, la conformità ai requisiti.

- **Global G.A.P. Certificate** (anno 2014 e 2015) rilasciato da DNV GL Business Assurance Italia S.r.l..

Si sottolinea che la L.P.A. Group S.p.A. è l'unica azienda nel settore in Italia ad aver ottenuto tale certificato.

Di seguito un breve cenno in merito al certificato di cui sopra.

Lo standard GLOBALG.A.P. (Good Agricultural Practices) si applica agli alimenti di origine animale e una parte di questo standard, il modulo Acquacoltura, è stato sviluppato appositamente per regolamentare il settore dei prodotti ittici destinati al consumo umano.

I consumatori sono sempre più attenti alla qualità e alla sicurezza degli alimenti e all'impatto ambientale e sociale dei processi di produzione agroalimentare. Sostenibilità è oggi la parola d'ordine per il settore primario. Per rispondere alle esigenze dei consumatori, la maggior parte dei retailer europei richiede prodotti "sostenibili" e spesso questo è un requisito obbligatorio per chi vuole entrare nella catena di fornitura.

In origine lo standard GLOBALG.A.P. è stato sviluppato da un gruppo di retailer europei in collaborazione con i produttori agricoli e si è poi esteso anche al settore primario che si occupa dei prodotti animali. Oggi è lo standard globalmente riconosciuto che sancisce la qualità, la sicurezza e la sostenibilità dei prodotti di tutto il settore primario.

Global Gap Acquacoltura si applica esclusivamente agli allevamenti e considera l'intero processo di allevamento del prodotto certificato, dalla fase in

cui il pesce o l'uovo entrano in produzione fino a quella che precede la lavorazione.

Lo standard Global G.A.P. IFA - Acquacoltura promuove dunque:

- la sicurezza e la salute di agricoltori, allevatori e consumatori;
- la tracciabilità dei prodotti lungo tutte le fasi produttive;
- benessere degli animali e riduzione dei trattamenti effettuati;
- l'impegno nei confronti dell'ambiente;
- la conformità alle normative nazionali e internazionali;
- produzioni sicure nel rispetto della salvaguardia delle risorse naturali.

Un aspetto fondamentale dell'acquacoltura è la necessità di produrre a costi competitivi e secondo logiche di sviluppo sostenibile, sempre più richieste dai consumatori.

Un elemento fondamentale a garanzia della chiarezza e trasparenza dei processi è la condivisione da parte di coltivatori, allevatori, produttori e rivenditori delle linee guida comuni per la produzione agroalimentare.

Questo approccio assicura diversi vantaggi ai coltivatori e agli allevatori:

- maggiore facilità di accesso ai mercati;
- accordi chiari con gli operatori della distribuzione;
- maggior vantaggio competitivo;
- incremento e miglioramento della qualità e delle quantità;
- riduzione dei costi di produzione nel lungo periodo;
- gestione più efficiente dei processi produttivi e della conformità agli aspetti normativi.

- **Product Certificate** rilasciato da DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

Il certificato in esame è il processo di certificazione che un determinato prodotto ha superato i test di performance e di garanzia della qualità, e soddisfa criteri di qualificazione previsti in contratti, regolamenti o specifiche (di solito chiamati "schemi di certificazione" nel settore della certificazione dei prodotti).

La maggior parte degli organismi di certificazione del prodotto (o certificatori di prodotto) sono accreditati a norma ISO / IEC Guide 65: 1996, uno standard internazionale per garantire la competenza in quelle organizzazioni che svolgono certificazioni di prodotto.

I certificati rilasciati da rilasciato da DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. e riportati in allegato, testimoniano il modus operandi della L.P.A. Group che è riuscita negli anni a dimostrare una grande attenzione nei confronti non solo della tutela dell'ambiente, ma anche e soprattutto della qualità dei prodotti allevati e proposti al consumatore, ovvero la volontà di garantire ai consumatori massima trasparenza sia in merito ai prodotti che alle modalità con cui la stessa azienda lavora quotidianamente.

I documenti descritti in sintesi sopra sono riportati in allegato nella cartella ASS_VIA_6

Le integrazioni volontarie fornite dalla L.P.A. Group, come si evince dalle sintesi sopra riportate, risultano significative in quanto mettono in evidenza l'attenzione che la stessa azienda pone in merito alla salvaguardia e alla tutela dell'ambiente nella gestione dell'allevamento esistente a Casal Velino, e che quindi intende applicare nella gestione dell'impianto da realizzare nell'area marina di competenza del comune di Ascea.

Ariano Irpino, lì 14/06/2016

Il tecnico progettista

dott. arch. Ciriaco Lo Conte