

INTERPELLANZA SULLO STATO DI ATTUAZIONE DEL PROTOCOLLO D'INTESA PER IL TRASFERIMENTO DELLO STABILIMENTO ITALIAN FOOD

Premesso

Che con atto della Giunta Comunale n. 138 del 16/12/2011 fu approvato un Protocollo d'intesa tra Regione Toscana, Provincia di Livorno, Comune di Campiglia M.ma, ATO 5 Toscana Costa, ASA spa e Italian Food spa per la trasformazione del pomodoro da Industria;

Che il suddetto protocollo ha ottenuto il sostegno dell'associazione dei produttori di pomodoro ASPORT e delle organizzazioni dei produttori agricoli Coldiretti e Confagricoltura;

Che nel protocollo venivano assunti precisi impegni per il trasferimento dell'attuale stabilimento di Via Cerrini alle aree dell'insediamento produttivo (PIP) di Campo alla Croce e precisamente:

la Regione Toscana si è impegnata a:

- verificare e promuovere le possibilità di finanziamento pubblico per il rinnovamento tecnologico e per il miglioramento del ciclo delle acque e dei rifiuti a fronte di un progetto industriale connesso alla realizzazione del nuovo stabilimento Italian Food;

-a fornire gli strumenti a disposizione per agevolare il ricorso al credito con particolare riferimento a quelli gestiti da Fidi Toscana;

la Provincia di Livorno si è impegnata a:

- coordinare e promuovere le azioni legate alle procedure amministrative tra i vari organismi preposti per la disponibilità di acqua al nuovo stabilimento in relazione anche alle necessarie modifiche ed integrazioni dell'attuale concessione all'emungimento di cui Italian Food è titolare;

- promuovere e facilitare tra i vari soggetti istituzionali tutte le procedure burocratiche e autorizzative necessarie per il raggiungimento dell'obiettivo del Protocollo, anche attivando specifiche Conferenze di Servizio

il Comune di Campiglia Marittima si è impegnato a :

- riservare l'area produttiva già individuata dal regolamento Urbanistico in località Campo alla Croce per la localizzazione del nuovo impianto Italian Food;

- concedere le aree a destinazione produttiva del P.I.P. in diritto di superficie per un periodo di novantanove anni rinnovabile per uguale periodo;

- prevedere in favore della società Italian Food un piano pluriennale di pagamento degli oneri di Concessione del diritto di superficie;

- verificare la possibilità di affidare, in tutto o in parte, nel rispetto dei dispositivi di cui al D.Lvo n°163/06 e s.m.i. alla società Italian Food, nell'ambito del diritto di Concessione, la realizzazione a scomputo delle opere di urbanizzazione primaria da regolarsi attraverso apposito atto convenzionale;

I' A.T.O. 5 Toscana Costa si è impegnata a :

- verificare che la pianificazione dei futuri interventi di investimento previsti per il depuratore di Venturina rispetti i corretti presupposti tecnici di gestione efficiente anche dello scarico industriale, nel rispetto dei successivi utilizzi delle acque reflue depurate;
- valutare l'inserimento nella pianificazione d'Ambito degli interventi che si ritiene possano consentire possibili sinergie per il trattamento dei fanghi di depurazione delle acque reflue e degli scarti di lavorazione delle industrie agro alimentari con essi compatibili, secondo progetti che massimizzino il recupero di energia e materia con impianti ubicati in prossimità dello stabilimento e del depuratore di Venturina, anche al fine di minimizzare i trasporti su gomma dei rifiuti interessati. Tali interventi dovranno trovare copertura finanziaria diversa dalla tariffa del servizio idrico integrato;
- valutare ed attuare soluzioni tariffarie che consentano il recupero dei costi effettivamente sostenuti per la depurazione dei reflui industriali, garantendo costi specifici di trattamento stabili per definiti periodi temporali;
- agevolare la disponibilità di risorsa idrica di idonea qualità allo stabilimento di trasformazione del pomodoro, ricorrendo anche a proficue integrazioni delle risorse idriche vettorate tramite il pubblico acquedotto con i pozzi attualmente destinati all'esclusivo uso industriale;
- ricercare ed attuare politiche tariffarie congrue con la specificità del nuovo stabilimento di Campo alla Croce in relazione al beneficio di vettare all'interno dell'acquedotto pubblico le acque provenienti dai pozzi esistenti di via Cerrini;
- incentivare l'utilizzo di acque reflue recuperate per usi non alimentari, e comunque compatibili con la tutela della salute pubblica, favorendo le possibili sinergie nella realizzazione delle nuove opere a rete, in particolare nei nuovi comparti produttivi, cedendo le acque di scarico trattate dall'impianto di depurazione acque reflue urbane di Venturina ai successivi utilizzatori;

la società ASA S.p.A. si è impegnata a:

- individuare, nel quadro delle opzioni valutate dai soggetti competenti in materia di concessione e regolazione delle risorse idriche, le modalità tecniche per garantire il fabbisogno idrico del nuovo stabilimento;
- proporre soluzioni tecniche per l'eventuale trattamento combinato dei fanghi di depurazione e degli scarti di lavorazione del pomodorificio e di altre eventuali industrie agroalimentari o materie organiche compatibili;

la società Italian Food S.p.A. si è impegnata a:

- mantenere lo stabilimento nel territorio del Comune di Campiglia Marittima;
- mettere in campo tutte le azioni, le strategie aziendali, la ricerca di misure finanziarie per la localizzazione a Campo alla Croce e sottoscrivere con il Comune di Campiglia Marittima l'apposita convenzione per la concessione del diritto di superficie delle aree PIP;
- realizzare un intervento che preveda consistenti incrementi della produzione e dell'occupazione qualora risulti assegnataria di finanziamento nell'ambito del Contratto di Sviluppo di cui al D.M.S.E. del 24/09/2010;
- atteso che nel corso dell'anno 2012 saranno resi noti gli assegnatari del finanziamento di cui sopra, **presentare al Comune di Campiglia Marittima il progetto del nuovo**

impianto di Campo alla Croce entro i termini eventualmente previsti dal Contratto di Sviluppo e, in qualunque ipotesi entro il 31 dicembre 2014;

- valutare e favorire nella localizzazione di Campo alla Croce possibili soluzioni per il trattamento di acque reflue e scarti delle lavorazioni anche in sinergia con i servizi pubblici locali interessati, con l'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali complessivi e favorire la valorizzazione dei recuperi di energia e materia;
- preservare la disponibilità dei pozzi esistenti di via Cerrini a beneficio dell'approvvigionamento idrico sia dei propri fabbisogni che dell'uso potabile.

Tutto ciò premesso

S'interroga il Sindaco per conoscere

Lo stato d'attuazione degli impegni assunti dai sottoscrittori dell'accordo, compreso l'impegno dell'Italian Food a presentare il progetto di trasferimento entro il 31.12, 2014.

Si richiede risposta scritta.

6 luglio 2015

COMUNE DEI CITTADINI

Il consigliere
Pini Niccolò