



Nonno Nanni
Il nonno più buono che c'è

Latteria Montello S.p.A.

Via Fante d'Italia, 26 – 31040 GIAVERA del MONTELLO (TV)

Tel. +39 0422 8833 – Fax +39 0422 775090 – info@latteriamontello.com Reg. Imprese
(TV), Cod. Fisc., P.IVA (IT) 00283970267 – R.E.A. (TV) n. 97464

AMPLIAMENTO STABILIMENTO PER INCREMENTO PRODUZIONE FORMAGGI A PASTA FILATA E RICOTTA

STUDIO PRELIMINARE AMBIENTALE All. “I” Piano riduzione consumo di acque sotterranee di falda del 03.05.2023

Tecnici consulenti

arch. Giovanni Mangione
ing. Andrea Brisolin
per. ind. Lionello Colusso

LATTERIA MONTELLO S.p.A.

data: Ottobre 2026

Rev.: 00						Copia controllata
Data: 01.10.2026						
Pagine: ----						
Mod.: RS003-0	Data Rev.	Redazione	Verifica	Approvazione	N° Rev.	
Nome file:	All. I-Piano riduzione consumo acque sotterranee				Commessa:	0810726



Studio associato

arch. Giovanni Mangione
per. ind. Lionello Colusso

Centro Torri

Viale della Repubblica, 193/B
31100 Treviso - tel 0422-306099
e-mail: tese@teseoringegneria.it
p.iva 02382060263



Nonno Nanni
Il nonno più buono che c'è

LATTERIA MONTELLO S.p.A.

Modifica del ciclo produttivo

Comune di localizzazione: Giavera del Montello

**VERIFICA DI ASSOGGETTABILITA' ALLA VALUTAZIONE DI IMPATTO AMBIENTALE
ai sensi dell'art. 19 del D.Lgs. 152/2006**

Rif: decreto del 22/12/2022 relativo all'istanza con prot. Prov. n.ri 38963, 39977 e 38978 del 6/07/2022.

Piano riduzione consumo di acque sotterranee di falda

Latteria Montello S.p.A.

Via Fante d'Italia, 26 – 31040 Giavera del Montello (TV) ITALY Tel. +39 0422 8833 – Fax +39 0422 775090 – info@latteriamontello.com
Cap.Soc. € 1.549.380,00 i.v. – Reg. Imprese (TV), Cod. Fisc., P.IVA (IT) 00283970267 – R.E.A. (TV) n. 97464

www.nonnonanni.it

SOMMARIO

1.	STATO DI FATTO.....	3
2.	STATO DI PROGETTO.....	5
2.1.	INTERVENTO N°0 – MONITORAGGIO DEI CONSUMI IDRICI.....	5
2.2.	INTERVENTO N°1 – NUOVO IMPIANTO OSMOSI INVERSA	6
2.3.	INTERVENTO N°2 – OTTIMIZZAZIONE ACCUMULO ACQUA RAFFREDDAMENTI.....	8
2.4.	INTERVENTO N°3 – NUOVA SEZIONE DI RECUPERO ACQUA LAVAGGIO STAMPI.....	10
2.5.	INTERVENTO N°4 – MISURE COMPORTAMENTALI	12
3.	RIEPILOGO INTERVENTI.....	13
4.	CRONOPROGRAMMA	1

PREMESSA

Il presente elaborato viene redatto sulla base dell'indicazione mitigativa contenuta nel Decreto emesso dalla Provincia di Treviso di cui al Prot. N°2022/0073805 del 22/12/2022 (rif. Pratica N° 2022/1201) relativo al procedimento di “Verifica della assoggettabilità a VIA ai sensi dell’art. 19 del D.Lgs 152/2006” per la modifica del ciclo produttivo di stabilimento di Giavera del Montello.

L'esito di tale procedimento, conclusosi il 22 dicembre 2022, è stato favorevole all'esclusione dalla procedura di impatto ambientale di cui al D.Lgs. 152/2006 dell'intervento, ed ha previsto la seguente **indicazione mitigativa**:

“Al fine di mitigare l'impatto derivante dal notevole consumo di acque sotterranee di falda si chiede alla ditta di presentare entro il termine di sei mesi, un progetto, completo di cronoprogramma, che consenta una significativa riduzione dei volumi attinti.”

Latteria Montello, al fine di rispondere all'indicazione della Provincia di Treviso, ha costituito internamente un gruppo di lavoro tecnico dedicato ad approfondire la conoscenza dell'uso della risorsa idrica nel proprio processo produttivo e conseguentemente avviare un'attività di diagnosi che potesse:

- Individuare eventuali sprechi di acqua;
- Avviare un'attività di scouting tecnologico per individuare le migliori tecnologie disponibili finalizzate alla riduzione dei consumi idrici nel settore lattiero caseario;
- Pianificare eventuali interventi di efficientamento idrico;
- Definire l'architettura di monitoraggio adeguata a misurare l'andamento dei consumi idrici nel tempo.

Si ritiene opportuno sottolineare che le attività svolte riguardano ambiti produttivi sottoposti a segreto industriale. Le descrizioni sono state rese, quindi, con lo scopo di illustrare in maniera chiara gli interventi, ma sono stati volutamente omessi particolari tecnici che fanno parte del know how aziendale sottoposto a vincolo di riservatezza.

1. STATO DI FATTO

Sulla base dell'esperienza diretta nel settore, ma anche consultando documenti bibliografici specifici come le BAT (Best Available Techniques) – reference document for the food, drink and milk industries- si evince che il consumo idrico negli stabilimenti del settore lattiero caseario è estremamente variabile a seconda della dimensione dell'impianto di produzione, del tipo e della qualità di formaggio prodotto e delle procedure applicate per la gestione della risorsa idrica.

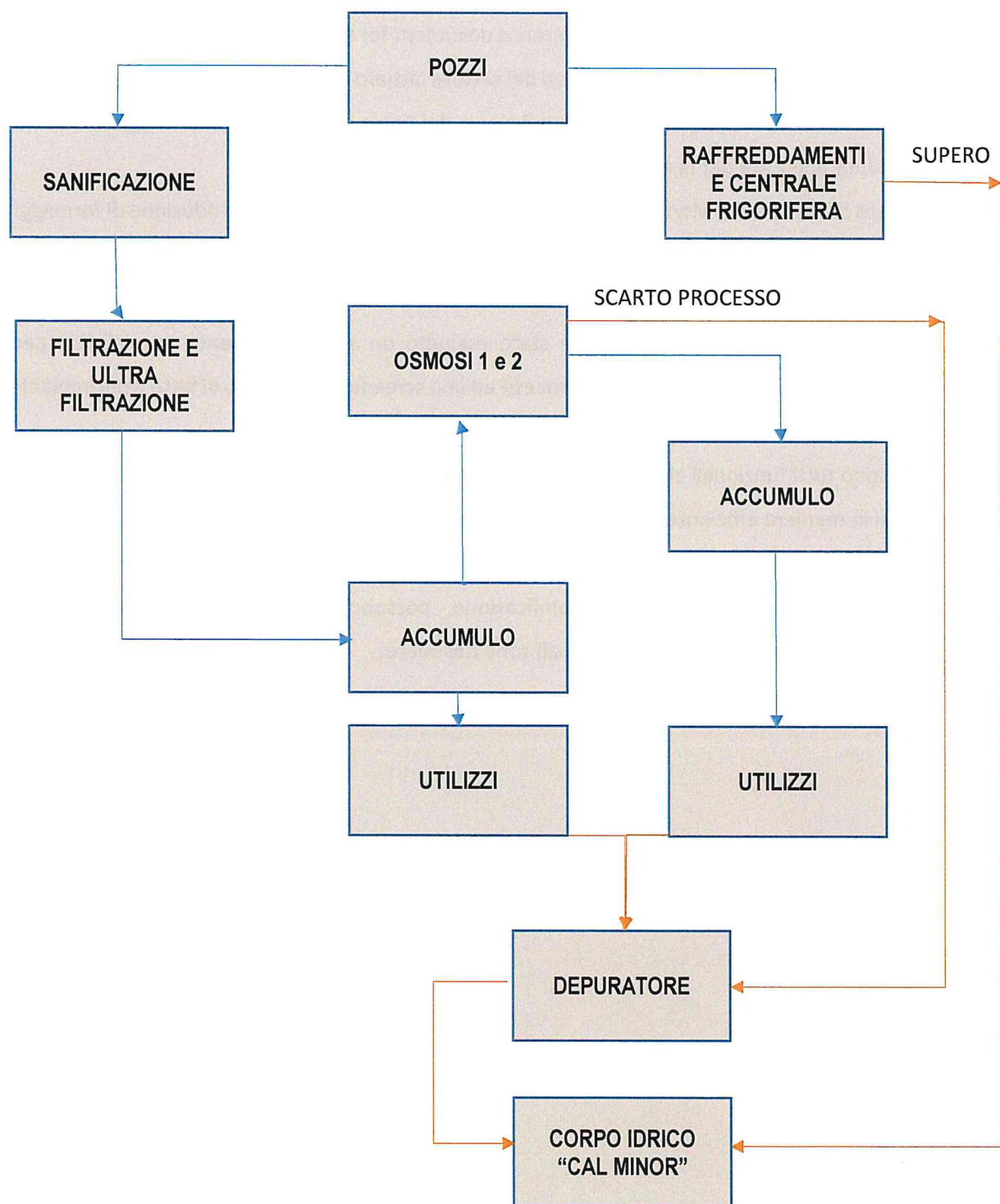
Lo stabilimento di Giavera del Montello, in Via Fante d'Italia 26, è dedicato alla produzione di formaggi freschi e l'azienda risulta tutt'ora tra i principali leader di mercato nella produzione di prodotti caseari a pasta molle.

Ai fini della redazione del piano richiesto è stato eseguito un approfondimento specialistico per analizzare come viene impiegata l'acqua nei processi ed uno screening dello stato di fatto degli impianti presenti in stabilimento che sono coinvolti nella gestione dei flussi idrici.

Gli impianti sono tutti funzionali alla realizzazione delle produzioni lattiero-casearie e risultano gestiti e mantenuti in maniera efficiente per rispondere alle esigenze produttive in essere.

Le acque utilizzate nelle varie fasi produttive sono tutte emunte dai pozzi esistenti e, dopo opportuno trattamento chimico-fisico di filtrazione/sanificazione, possono subire ulteriori trattamenti di filtrazione in relazione agli utilizzi finali alle quali sono destinate.

Lo schema di flusso **generale** delle acque di stabilimento è il seguente:



I principali trattamenti, ai quali è sottoposta l'acqua, necessari a renderla idonea all'impiego nelle varie fasi produttive, sono i seguenti:

- 1) Sanificazione
- 2) Filtrazione e Ultrafiltrazione
- 3) Osmosi

Le acque così ottenute sono inviate agli impianti produttivi.

Per quanto attiene ai raffreddamenti il ciclo è composto da due fasi:

- A) Raffreddamento diretto del prodotto con acqua di fonte
- B) Raffreddamento del prodotto mediante centrale frigorifera

L'acqua destinata alla fase A, una volta completato il ciclo, viene stoccata in apposite vasche aventi la funzione di accumulo – da tale accumulo l'acqua viene prelevata per gli utilizzi della centrale frigorifera (torri evaporative).

Gli ulteriori utilizzi sono destinati ai processi produttivi e sono attualmente oggetto di indagine e monitoraggio con lo scopo di individuare eventuali miglioramenti che possano portare a una riduzione dei consumi idrici. Si sottolinea che questi sono utilizzi strategici per l'azienda e una loro modifica va attentamente ponderata in quanto critica nei riguardi della qualità del prodotto finito.

2. STATO DI PROGETTO

Dall'analisi dei processi e dei flussi idrici di stabilimento sono state valutate alcune opportunità di riduzione dei consumi che hanno impatto diretto sull'emungimento dai pozzi.

Le azioni che Latteria Montello Spa intende intraprendere per ridurre il prelievo di acqua dal sottosuolo sono dettagliate nelle schede riepilogative a seguire.

2.1. INTERVENTO N°0 – MONITORAGGIO DEI CONSUMI IDRICI

L'intervento consiste nell'installazione di un sistema di monitoraggio dei consumi idrici di stabilimento che consentirà di registrare nel tempo i consumi delle utenze monitorate.

Attualmente sono presenti alcuni misuratori di portata, oltre a quelli preposti alla misura della quantità di acqua emunta dai pozzi.

Ai fini della corretta gestione dell'utilizzo idrico è necessario misurare e registrare il consumo di acqua transitata nei vari punti dell'impianto idrico in modo da individuare eventuali sprechi e attuare le azioni necessarie alla riduzione dei consumi, anche semplicemente modificando le abitudini comportamentali in essere.

Dalla misurazione dei profili di consumo ex ante ed ex post sarà possibile quantificare i risultati derivanti dalle azioni di efficientamento adottate, anche e soprattutto in relazione ai volumi produttivi realizzati.

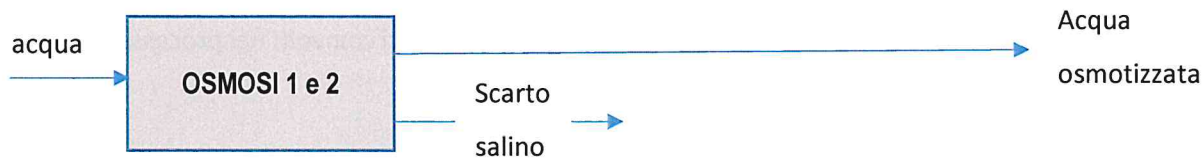
2.2. INTERVENTO N°1 – NUOVO IMPIANTO OSMOSI INVERSA

L'intervento consiste nell'installazione di un nuovo impianto di osmotizzazione dell'acqua industriale in grado di processare lo scarto degli impianti esistenti e aumentare l'efficienza complessiva del processo.

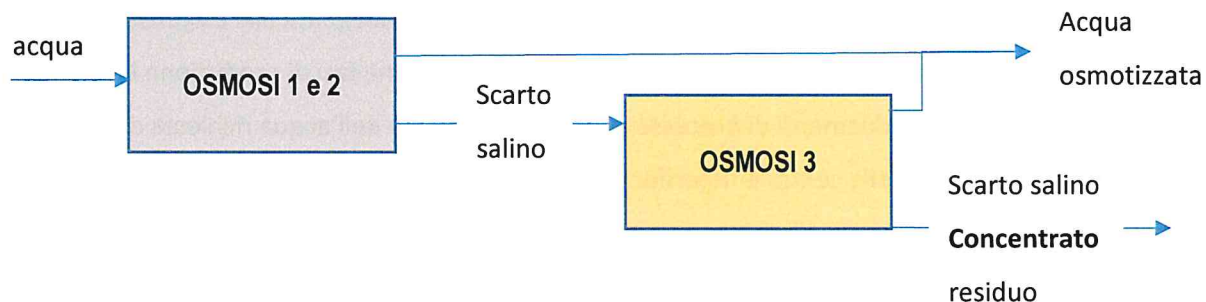
Attualmente sono presenti due impianti basati sulla tecnologia a osmosi inversa (c.d. “osmosi 1 e 2”) che hanno lo scopo di trattare l'acqua derivante dai processi preliminari di filtrazione e renderla compatibile con l'utilizzo sugli impianti esistenti.

Il processo di osmotizzazione prevede che l'acqua da trattare sia pompata attraverso un sistema di membrane che separano l'acqua pura dalla frazione salina, naturalmente presente nell'acqua emunta dai pozzi. Il processo di trattamento implica che la frazione salina di scarto contenga una certa concentrazione di acqua residua – tale scarto viene attualmente inviato all'impianto di depurazione e trattato attraverso il ciclo biologico esistente. Lo scopo del progetto è quello di inviare l'acqua di scarto dei due impianti osmosi presenti ad un nuovo impianto che concentrerà ulteriormente la frazione salina estraendo acqua osmotizzata.

EX ANTE



EX POST



SCHEDE DESCRITTIVA INTERVENTO 1			% sul tot
1	Identificazione processo	Osmotizzazione acqua industriale	
2	Destinazione acqua	Processo e servizi	
3	Modalità di funzionamento	Continuo, 7 giorni / settimana	
4	Accumulo	Presente	
5	Quantità acqua grezza ingresso osmosi	160.000 m3	40%
6	Quantità annua prodotta e utilizzata ex ante	120.000 m3	
7	Quantità annua scartata ex ante	40.000 m3	
8	Quantità annua scartata ex post	18.000 m3	
9	Risparmio idrico annuo STIMATO	22.000 m3	5,5%

2.3. INTERVENTO N°2 – OTTIMIZZAZIONE ACCUMULO ACQUA RAFFREDDAMENTI

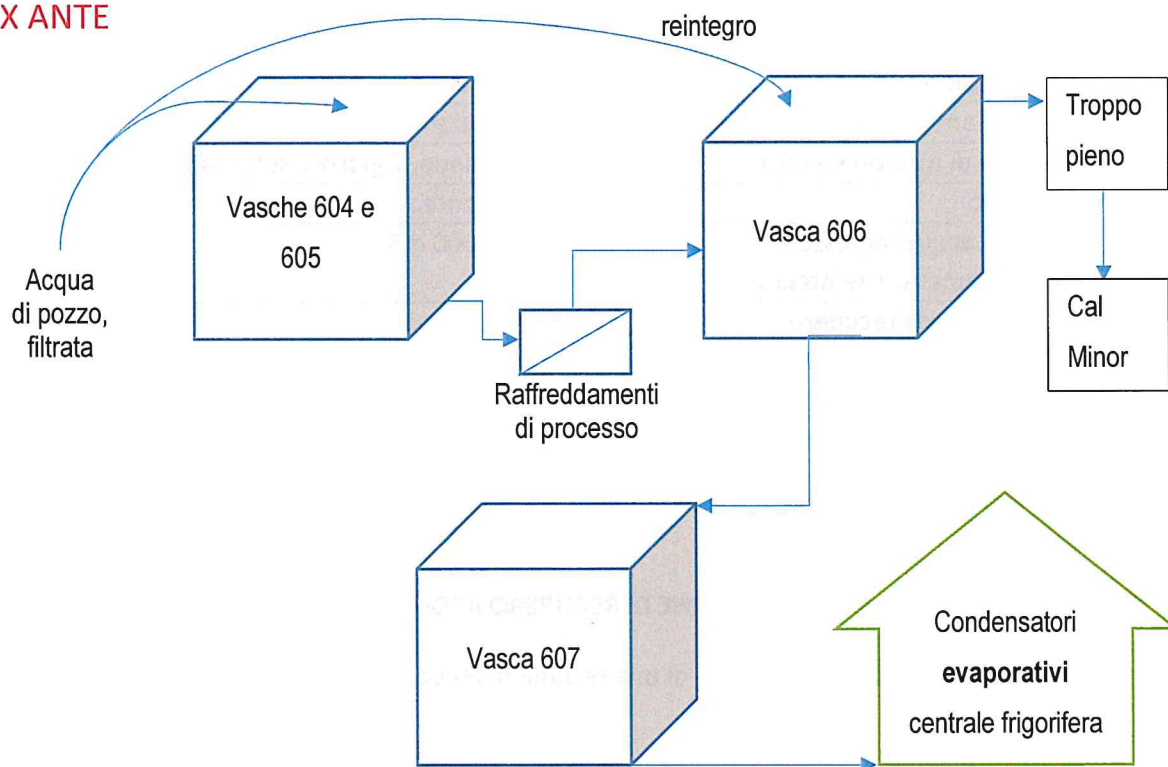
L'intervento consiste nell'ottimizzazione della gestione dei flussi idrici coinvolti nei processi di raffreddamento.

I processi produttivi richiedono utilizzi dell'acqua ai fini del raffreddamento in varie fasi della lavorazione e le contemporaneità di utilizzo hanno un ruolo importante sui consumi idrici in quanto è necessario avere a disposizione quantità di acqua adeguate agli utilizzi senza pregiudicare la qualità del prodotto finito e la capacità produttiva stessa.

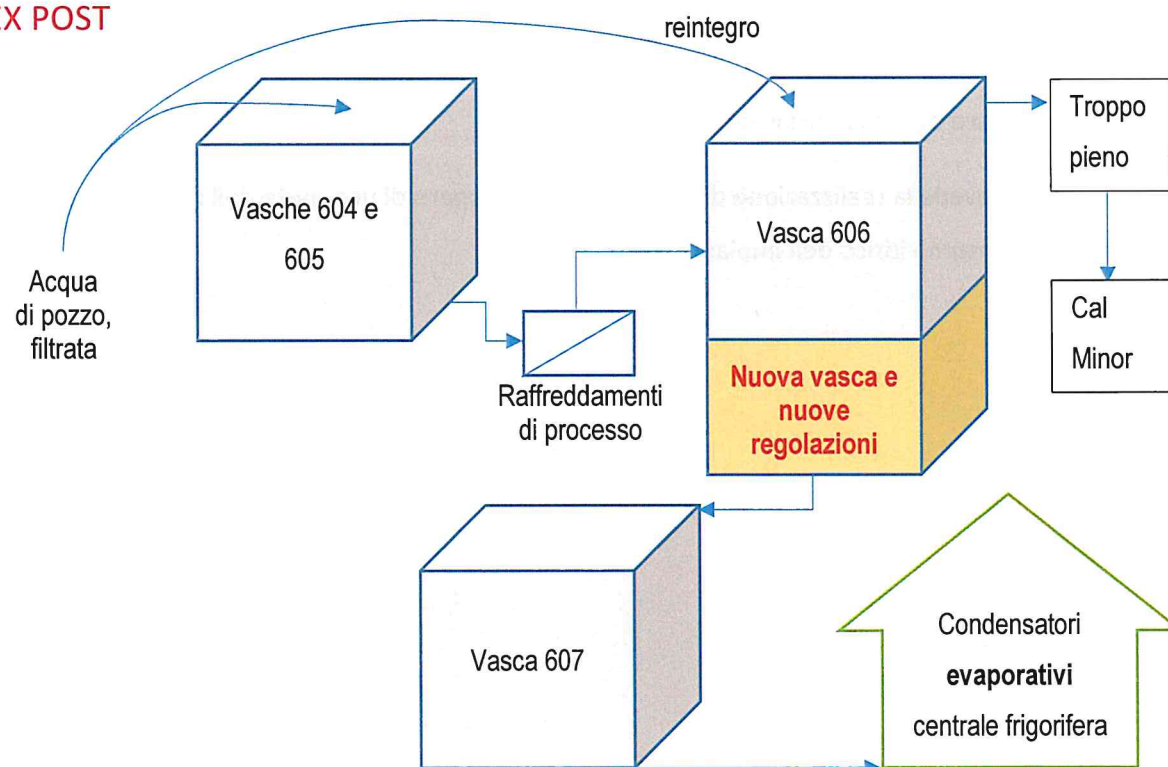
Attualmente sono presenti delle vasche di accumulo aventi capacità adeguata alle esigenze degli impianti di raffreddamento destinati alla produzione, tuttavia in alcune fasi di produzione il volume di acqua destinata ai raffreddamenti di processo supera il fabbisogno dell'acqua richiesta dai condensatori evaporativi della centrale frigorifera e le vasche di accumulo, una volta piene, scaricano l'eccesso di acqua attraverso i livelli di troppo pieno esistenti.

In base alle analisi tecniche eseguite è stata valutata l'opportunità di aumentare la capacità di accumulo esistente in maniera da recuperare parte delle acque di raffreddamento dei processi che, a causa della forte contemporaneità di utilizzo, viene persa attraverso i livelli di troppo pieno presenti nelle vasche di accumulo. Le modifiche coinvolgeranno la gestione dei livelli di reintegro ed eventualmente l'utilizzo di una ulteriore vasca di accumulo, a servizio della centrale frigorifera, aumentando la capacità di accumulo complessiva.

EX ANTE



EX POST



SCHEDA DESCRITTIVA INTERVENTO 2			% sul tot
1	Identificazione processo	Raffreddamenti di processo	
2	Destinazione acqua	Processo e servizi	
3	Modalità di funzionamento	Continuo, 7 giorni / settimana	
4	Accumulo	Presente	
5	Quantità acqua ingresso (raffreddamenti + reintegro)	100.000 m3	25%
6	Quantità acqua recupero (raffreddamenti + reintegro)	70.000 m3	
7	Quantità annua sfioro ex ante	30.000 m3	
8	Quantità annua sfioro ex post	15.000 m3	
9	Risparmio idrico annuo STIMATO	15.000 m3	3,5 %

2.4. INTERVENTO N°3 – NUOVA SEZIONE DI RECUPERO ACQUA LAVAGGIO STAMPI

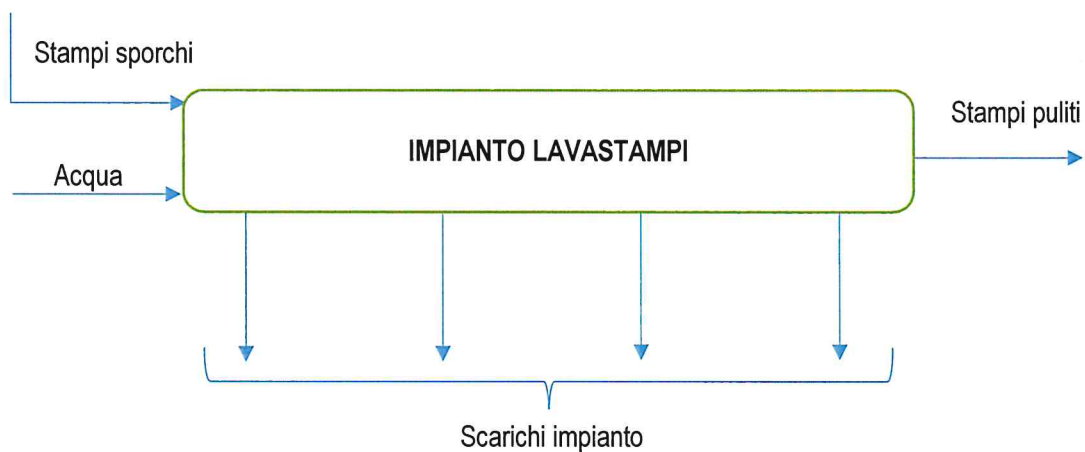
L'intervento consiste nella realizzazione di una sezione di recupero dell'acqua di lavaggio del tunnel di lavaggio stampi.

Attualmente è presente un impianto automatico di lavaggio degli stampi dei prodotti caseari.

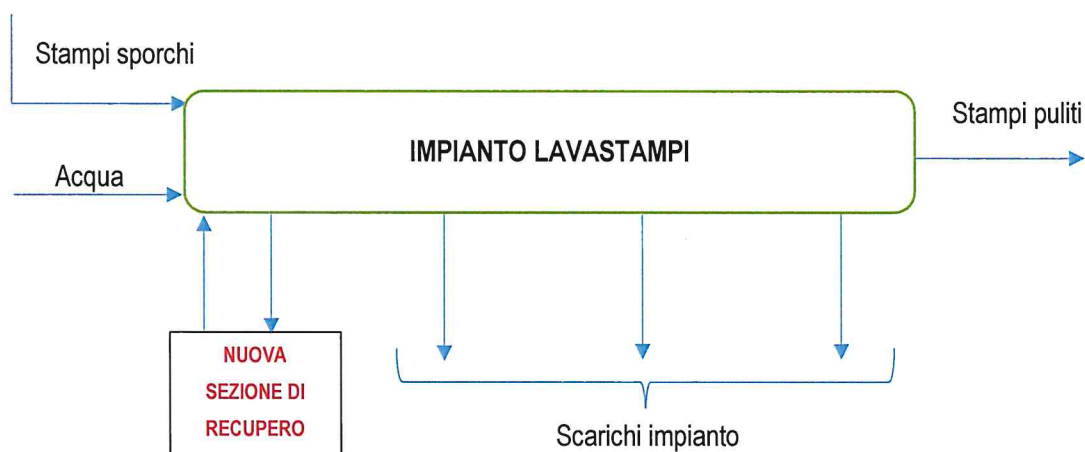
Il processo esistente richiede un'alimentazione continua di acqua pulita per il reintegro di quella sporca, scaricata a ogni ciclo di lavaggio.

L'intervento prevede la realizzazione di una sezione di recupero di una parte dell'acqua di lavaggio riducendo il consumo idrico dell'impianto.

EX ANTE



EX POST



SCHEDE DESCRITTIVE INTERVENTO 3			% sul tot
1	Identificazione processo	Lavaggio stampi	
2	Destinazione acqua	Processo	
3	Modalità di funzionamento	Discontinuo, 5 giorni / settimana	
4	Accumulo	Non presente	
5	Quantità acqua ingresso tunnel lavaggio	30.000 m3	7,5%
6	Quantità acqua recupero tunnel lavaggio	0 m3	
7	Quantità annua scarico ex ante	30.000 m3	
8	Quantità annua scarico ex post	15.000 m3	
9	Risparmio idrico annuo STIMATO	15.000 m3	3,50%

2.5. INTERVENTO N°4 – MISURE COMPORTAMENTALI

L'intervento si inserisce nell'ambito della modifica delle azioni eseguite, consolidate nel tempo.

Parte degli utilizzi idrici sono legati a decisioni soggettive che, se gestite più consapevolmente, possono portare a una riduzione dei consumi attraverso la modifica dei comportamenti e una maggiore attenzione agli sprechi.

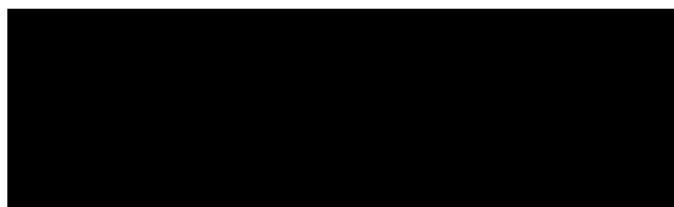
L'intervento prevede l'attuazione di una politica di sensibilizzazione del personale di stabilimento attraverso il coinvolgimento diretto nei risultati di riduzione dei consumi idrici ottenuti.

SCHEDE DESCRITTIVE INTERVENTO 4			% sul tot
1	Identificazione processo	Lavaggi	
2	Destinazione acqua	Servizi, processo	
3	Modalità di funzionamento	Discontinuo, 7 giorni / settimana	
4	Accumulo	Non presente	
5	Quantità acqua utilizzata	Da misurare	
6	Quantità acqua recuperabile	n/a	
7	Quantità annua scarico ex ante	n/a	
8	Quantità annua scarico ex post	n/a	
9	Risparmio idrico annuo OBIETTIVO	5.000 m3	1,5%

3. RIEPILOGO INTERVENTI

	INTERVENTO	SAVING	% SUL TOTALE
1	NUOVO IMPIANTO OSMOSI INVERSA	22.000 m3	5,5 %
2	OTTIMIZZAZIONE ACCUMULO ACQUA RAFFREDDAMENTI	15.000 m3	3,5 %
3	NUOVA SEZIONE DI RECUPERO ACQUA LAVAGGIO STAMPI	15.000 m3	3,5 %
4	MISURE COMPORTAMENTALI	5.000 m3	1,5 %
	TOTALE	57.000 m3	14,0%

L'azienda si riserva a seguito dell'analisi dei dati ricavati dal monitoraggio (attualmente in fase di implementazione) di rivedere il piano di cui sopra con eventuali altre soluzioni.





Eseguito: UT Verificato: PRG Approvato: DT Data: 03/05/2023 Pag: 1 di 14

2023												2024												2025											
Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag										
Intervento 0 monitoraggio																																			
continuativo																																			
Intervento 1 osmosi																																			
ottim. Vassa attuale progetto e specifiche ordine e approvvigionamento esecuzione progetto e specifiche ordine e approvvigionamento esecuzione																																			
Intervento 2 gest. raffreddamenti																																			
Intervento 3 lava stampi																																			
Intervento 4 comportamentali																																			