



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

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: 106						
Mod.: RS003-0	Data Rev.	Redazione	Verifica	Approvazione	N° Rev.	
Nome file:	Studio Preliminare Ambientale				Commessa:	0810726

SOMMARIO

PREMESSA	4
1 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO	6
1.1 NORMATIVA IN MATERIA DI IMPATTO AMBIENTALE	6
2 QUADRO DI RIFERIMENTO PROGETTUALE	8
2.1 DATI GENERALI E INQUADRAMENTO AZIENDALE	8
2.2 STATO AUTORIZZATIVO ATTUALE E CERTIFICAZIONI	11
2.3 SISTEMI DI GESTIONE AMBIENTALE	14
2.4 DESCRIZIONE ATTIVITA' – CICLO PRODUTTIVO	15
2.5 DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO – STATO DI PROGETTO	27
2.6 PROGRAMMA ATTUATIVO DELL'INTERVENTO IN PROGETTO	32
2.7 MATERIE PRIME LAVORATE	33
2.8 PRODOTTI FINITI	34
2.9 MATERIE AUSILIARIE – PRODOTTI DETERGENZA - CHEMICALS	34
3 QUADRO DI RIFERIMENTO PROGRAMMATICO	36
3.1 PIANIFICAZIONE REGIONALE	36
3.2 PIANIFICAZIONE PROVINCIALE	36
3.3 PIANIFICAZIONE COMUNALE	38
3.4 PIANIFICAZIONE DI SETTORE	39
4 QUADRO DI RIFERIMENTO AMBIENTALE	45
4.1 ACQUA	47
4.2 ARIA – EMISSIONI IN ATMOSFERA	56
4.3 RUMORE	70
4.4 ODORI – EMISSIONI ODORIGENE	72
4.5 SUOLO	75
4.6 TRAFFICO VEICOLARE	78
4.7 INQUINAMENTO LUMINOSO	82
4.8 PAESAGGIO	83
4.9 CONSUMI ENERGETICI – FONTI RINNOVABILI	84
4.10 FLORA – FAUNA - ECOSISTEMI	85
4.11 SALUTE UMANA	87

4.12 MISURE DI MITIGAZIONE PER EVITARE O PREVENIRE IMPATTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI SU DETERMINATE COMPONENTI	90
4.13 SINTESI DEGLI IMPATTI GENERATI DALL'INTERVENTO IN PROGETTO SULLE COMPONENTI AMBIENTALI	94
4.14 VERIFICA DEGLI IMPATTI CUMULATIVI CON ALTRI PORGETTI ESISTENTI E/O APPROVATI	98
5 CONCLUSIONI	103
6 ALLEGATI	105

PREMESSA

L'attività della Latteria del Montello è iniziata nel febbraio 1947 a Giavera del Montello. Inizialmente si occupava prevalentemente di formaggi stagionati. Nel corso degli anni ha avuto un notevole ampliamento raggiungendo una scala nazionale.

Nel 2020 “Latteria del Montello” ha deciso di integrare ulteriormente la propria filiera inserendo le linee di produzione per mozzarelle e ricotta e altri prodotti freschi.

Questa modifica di produzione non ha comportato un incremento di utilizzo di latte, il cui consumo si è mantenuto all'interno delle stesse quantità utilizzate negli anni precedenti, ma ha introdotto l'utilizzo del siero derivato dalle produzioni di formaggi freschi a pasta molle.

Ad oggi Latteria Montello S.p.A., in funzione della richiesta di mercato, tratta circa 60.000 t/a di latte, e produce circa 38.000 t/a di siero, che la Direzione aziendale ha deciso di utilizzare come materia prima per la produzione di ricotta, senza per questo modificare la quantità di materia prima (latte, panna, caglio, etc.....) impiegata per le altre produzioni.

La modifica della produzione ha determinato alcune variazioni negli scarichi delle acque, nelle emissioni in atmosfera e nella quantità di fanghi prodotti dal depuratore delle acque aziendali.

Tali circostanze hanno determinato la necessità di attivare una procedura di aggiornamento dell'AUA in essere.

In data 29-04-2021 è stata presentata, da parte della Latteria Montello, una richiesta di modifica dell'AUA conclusasi con l'emissione di una nuova Autorizzazione Unica Ambientale: la N. Reg. 15 del 18/01/2024.

Tale nuova AUA è stata preceduta da uno studio di assoggettabilità a VIA attinente alla richiesta di modifica del ciclo produttivo con particolare focus sull'impianto di depurazione in quanto ricadente nella tipologia prevista nell'allegato IV, lettera v) della parte Seconda del D.lgs. 152/2006, ovvero: *“Impianto di depurazione acque con potenzialità superiore a 10.000 A.E.”*

La procedura si concluse con emissione di documento finale da parte della Provincia di Treviso dove si decretava la non assoggettabilità a VIA (Decreto n. 74/2022, Prot. N° 73796/2022 del 22/12/2022).

Successivamente, vi è stata un ulteriore aggiornamento dell'AUA N. Reg. 15 del 18/01/2024 con istanza presentata in data 27/12/2024 per il tramite del SUAP del Comune di Giavera del Montello, con cui Latteria Montello S.p.A. chiedeva:

- La modifica dell'Autorizzazione Unica Ambientale ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. n. 59/2013 per sostituzione di un medio impianto di combustione esistente ai fini dell'adeguamento previsto dall'art. 273-bis comma 5 del D.Lgs N. 152/2006;
- L'inserimento di nuovi appezzamenti sui quali effettuare l'utilizzo dei fanghi derivanti dal processo di depurazione in agricoltura di cui all'art. 9 del D.Lgs. 27 gennaio 1992, N. 99 e alla D.G.R.V. N. 2241/05.

In esito a ciò la Provincia di Treviso ha emesso il nuovo provvedimento di Autorizzazione Unica Ambientale (AUA) N. Reg. 141 del 21/05/2025.

Oggi, Latteria Montello S.p.A., ha la necessità di ampliare la superficie dello stabilimento atta ed idonea alla produzione dei formaggi a pasta filata (mozzarella, stracciatella, burrata) e ricotta per potenziare la capacità produttiva e far fronte alle crescenti richieste del mercato.

L'ampliamento si sostanzia nella realizzazione di un nuovo corpo (definito Corpo "C") che sviluppa una superficie coperta di circa 2.800 m².

Per tale ampliamento, Latteria Montello S.p.A., ha già ottenuto:

- il Permesso di Costruire n° 8 del 21.08.2024 da parte del Comune di Giavera del Montello;
- il parere di valutazione del progetto prot. 8037 del 03.04.2024 emesso dal Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Treviso.

Oltre all'ampliamento edilizio descritto, l'intervento interesserà anche alcune linee produttive le quali saranno implementate e potenziate, anche con inserimento di nuovi macchinari; in particolare quelle per la produzione di mozzarella, burrata e stracciatella.

Una volta ultimato l'intervento di ampliamento, la capacità produttiva dell'impianto subirà un significativo incremento.

Conseguentemente aumenterà il quantitativo di materie prime lavorate, in particolare il latte.

Si passerà infatti dalle attuali 183 ton/giorno di latte lavorato alle circa 233 ton/giorno¹ di latte lavorato con produzione a regime post ampliamento.

Gli impatti valutati ed analizzati nel successivo "Quadro di Riferimento Ambientale" si intendono alla massima potenzialità produttiva ovvero con riferimento alle 233 ton/giorno di latte lavorato, anche se tale valore di lavorazione sarà raggiunto per step successivi secondo il programma attuativo indicato nel capitolo descrittivo dell'intervento in progetto.

¹ su base annua

1 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

1.1 NORMATIVA IN MATERIA DI IMPATTO AMBIENTALE

Il Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152 alla Parte Seconda, nel Titolo I, prevede i principi generali per le procedure di VIA, VAS e per la Valutazione di Incidenza e l'Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA).

1.1.1 D. LGS. 3 APRILE 2006 N. 152 E SS.MM.II.

All'art. 6, comma 6, del Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152 viene disposto che la Verifica di Assoggettabilità a VIA è effettuata, ai sensi della lettera d) per *“i progetti elencati nell'Allegato IV alla Parte Seconda del D.Lgs. 152/2006 ...”*.

Nell'Allegato IV alla Parte Seconda del D.Lgs. 152/2006:

- al punto 4 sono elencate le *“Industrie dei Prodotti Alimentari” e in particolare alla lett. c) gli “impianti per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari con capacità di lavorazione superiore a 200 tonnellate al giorno su base annua”*;
- al punto 7 sono elencati i progetti di infrastrutture con specificazione alla lettera v) gli *“impianti di depurazione delle acque con potenzialità superiore a 10.000 abitanti equivalenti”*.

Entrambi le fattispecie sono presenti nel contesto delle attività della Latteria Montello s.p.a.; in particolare:

- la prima per effetto dell'incremento produttivo che si raggiungerà conseguentemente alla realizzazione dell'ampliamento oggetto della presente procedura;
- la seconda già presente ed operativa e sottoposta nel 2022 a Verifica di Assoggettabilità a VIA conclusasi con emissione, da parte della Provincia di Treviso, di Decreto n. 74/2022, Prot. N° 73796/2022 del 22.12.2022 di non assoggettabilità a VIA.

La procedura e le modalità di svolgimento del procedimento di verifica di assoggettabilità a VIA sono specificate all'interno del Titolo III alla Parte Seconda del D.Lgs. 152/2006.

L'articolo 19, al comma 1, stabilisce che lo studio preliminare ambientale deve essere redatto in conformità a quanto contenuto nell'allegato IV-bis alla parte seconda del D.Lgs. 152/2006 e trasmesso in modalità elettronica all'autorità competente.

1.1.2 LEGGE REGIONE VENETO 27.05.2024 N. 12

La recente Legge Regionale 27 maggio 2024, n. 12 *“Disciplina regionale in materia di valutazione ambientale strategica (VAS), valutazione di impatto ambientale (VIA), valutazione d'incidenza ambientale (VINCA) e autorizzazione integrata ambientale (AIA)”* e il successivo Regolamento Regionale del 09.01.2025 n° 2, disciplina le procedure di Valutazione di Impatto Ambientale (VIA) di cui al Titolo III della Parte Seconda del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 relative a progetti di interventi e opere la cui competenza è attribuita alla Regione, alle Province e alla Città metropolitana di Venezia, nella ripartizione di cui all'Allegato A della medesima legge regionale.

Entrambi le fattispecie di progetti di interesse e oggetto del presente Studio Preliminare Ambientale, ovvero

- punto 4, lett. c) *“impianti per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari con capacità di lavorazione superiore a 200 tonnellate al giorno su base annua”*;
- punto 7, lett. v) *“impianti di depurazione delle acque con potenzialità superiore a 10.000 abitanti equivalenti”*.

sono elencati nell’Allegato A2 (Progetti sottoposti a verifica di assoggettabilità) al citato Regolamento Regionale del 09.01.2025 n° 2 e l’Ente a cui è attribuita la competenza è la Provincia.

2 QUADRO DI RIFERIMENTO PROGETTUALE

2.1 DATI GENERALI E INQUADRAMENTO AZIENDALE

2.1.1 LOCALIZZAZIONE E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Lo stabilimento è localizzato in comune di Giavera del Montello (TV) in area idonea così classificata:

secondo il PRG 2021:

- D2C Zone industriali a artigianali confermate (area di pertinenza dello stabilimento);
- Fb Attrezzature di interesse comune (area di pertinenza del depuratore);

secondo il PAT 2025:

- Area di urbanizzazione consolidata;
- Ambito di attività produttiva Latteria Montello interessato da Accordo pubblico-privato (vedasi All. "A2").

Catastralmente l'area (vedasi All. "A1"), di proprietà di Quercia s.r.l. con sede in Giavera del Montello (TV), Via Fante D'Italia 26, c.f. 04477890265 e utilizzata da Latteria Montello s.p.a con sede in Giavera del Montello (TV), Via Fante D'Italia 26, c.f. 0028397026, è così individuata:

- Foglio 10;
- particelle n°: 139, 211, 212, 216, 217, 298, 326, 421, 787, 789, 809, 812, 817, 864, 876.

2.1.2 ESTENSIONE AZIENDALE

Attualmente l'azienda occupa una superficie complessiva di 82.029 m², di questa 22.588 m² sono coperti e i restanti 59.441 m² sono scoperti.

Nella sottostante tabella si evidenziano le superfici in funzione della loro destinazione e si espongono le variazioni a seguito dell'intervento di ampliamento.

	Stato Attuale ANTE Ampliamento m ²	Ampliamento Corpo C m ²	Eliminati m ²	Totale POST Ampliamento m ²
Area Complessiva Totale	82.029			82.029
di cui coperta	22.588	2.857		25.445
di cui scoperta	59.441			56.584
Suddivisione aree coperte				
– Produzione	12.486	1.880		14.366
– Uffici / aree direzionali	1.590	36		1.626
– Servizi / spogliatoi	1.116	127		1.243
– Magazzini / celle frigo	2.997	130		3.127
– Locali tecnici (C.T., vani macchine, officine, ecc..)	4.399	335		4.734
– Scale e corridoi		350		350

	Stato Attuale <i>ANTE Ampliamento</i> m ²	Ampliamento Corpo C m ²	Eliminati m ²	Totale <i>POST Ampliamento</i> m ²
Suddivisione aree scoperte				
– Piazzali viabilità / manovra e parcheggi	39.683	1.285 (1)	2.830 (2)	38.138
– Aree verdi	15.501		1.285 (3)	14.216
– Basamenti, piazzole, vasche, ecc	4.257	765 (4)	792 (5)	4.230

Note:

(1) da parcheggio lato pesa + direzione

(2) da parcheggio lato ciclabile "tradotta" + parcheggio direzione accanto laboratorio

(3) Considerato i parcheggi lato pesa, direzione

(4) da Platea serbatoi nuovi

(5) da platea serbatoi esistente

Nell'area definita "scoperta" sono presenti e trovano collocazione:

- un parco serbatoi per stoccaggio materie prime (latte, panna, scotta, ecc.);
- un impianto di depurazione acque con annessi;
- un biodigestore anaerobico;
- un deposito coperto per lo stoccaggio provvisorio dei fanghi da depurazione (platee fanghi);
- un impianto per lavaggio mezzi;
- parcheggi per mezzi aziendali e per auto dei dipendenti;
- aree per viabilità interna;
- aree a verde.

L'impianto di depurazione copre un'area di circa 3.000 m² ed è costituito da:

Linea acqua:

- Condotta di arrivo della fognatura;
- Grigliatura fine automatica;
- Grigliatura grossolana su canale di by-pass;
- Pozzetto di sollevamento;
- Torre (scrubber) abbattimento odori per stazione di sollevamento;
- Comparto di Accumulo-equalizzazione su 2 vasche in c.a.
- Risollevamento al biologico;
- Correzione pH con gruppo di stoccaggio e dosaggio
- Comparti di Denitrificazione in serie di complessivi 3 bacini;
- Comparto di Ossidazione biologica a fanghi attivi
- Gruppo di stoccaggio e dosaggio defosfatante
- Sedimentatore secondario in c.a. a pianta circolare, diametro 13 m,
- Vasca di raccolta e rilancio schiume
- Vasca di accumulo e alimentazione filtrazione a sabbia

- Filtrazione finale a quarzite con n° 2 filtri rapidi
- Vasca di accumulo finale;
- Misuratore di portata e pozzetto di controllo e scarico finale al ricettore Cal Minor;

Linea trattamento fango aerobico Depuratore:

- Serbatoio intermedio di alimentazione della disidratazione con nastropressa o con pressa a dischi;
- Stazione di preparazione emulsione diluita polielettrolita cationico;
- N° 1 Pressa a dischi per disidratazione fanghi aerobici di supero da depuratore;
- Sistema di trasporto fanghi dallo scarico della pressa a dischi al bacino di stoccaggio, platea “Est”;
- Disidratazione fanghi con Nastropressa con pre-ispessitore a tamburo;
- Sistema di trasporto fanghi dallo scarico della nastropressa al bacino di stoccaggio, platea “Est”;
- N° 1 bacino coperto di stoccaggio fango aerobico disidratato (Platea “Est”).

Linea trattamento fango anaerobico Digestato:

- Serbatoio di preparazione sospensione bentonite per condizionamento digestato alla disidratazione;
- Serbatoio intermedio di condizionamento e alimentazione della disidratazione con pressa a dischi;
- N° 1 Pressa a dischi per disidratazione digestato;
- Scarico diretto del digestato disidratato dalla macchina nella platea “Ovest”;
- N° 1 bacino coperto di stoccaggio digestato disidratato (Platea Ovest) della superficie.

Il Biodigestore è una struttura impiantistica autorizzata con Procedura Abilitativa Semplificata (PAS) dal Comune di Gaivera del Montello in data 22-10-2020 (vedasi All. “C2”).

Tale impianto è stato realizzato al fine di utilizzare i sottoprodotti (scotta) derivanti dalle produzioni (in particolare della ricotta), realizzando, nel contempo, recuperi energetici tramite produzione di biogas, valorizzando quindi questo sottoprodotto.

La scotta, una volta sottoposta a tale trattamento, produce biogas mentre il residuale “digestato” liquido viene inviato all’impianto di depurazione.

Il deposito per lo stoccaggio provvisorio dei fanghi disidratati prodotti dal depuratore è costituito da due platee (Est e Ovest), con copertura continua e pareti laterali di contenimento sui due lati longitudinali e sul lato trasversale di fondo opposto alla testata di accesso e dotate di sistema per il controllo degli odori.

Le platee di stoccaggio hanno una superficie utile di circa 620 m² in grado di stoccare circa 1.500 m³ di fango.

L’impianto per lavaggio mezzi è una stazione composta da una struttura mobile adatta all'altezza e alla larghezza dei veicoli su cui sono montate spazzole rotanti a rullo costituite da particolari setole. È inoltre presente una batteria di spruzzatori a getto d'acqua per il lavaggio e il risciacquo e due ventilatori per l'asciugatura del mezzo una volta lavato. Le operazioni di lavaggio e di asciugatura sono automatiche.

L'applicazione del detergente avviene attraverso un'idropulitrice che aspira il detersivo, solubilizzato in acqua, da un serbatoio.

Le acque, prodotte dalle operazioni di lavaggio e risciacquo, vengono raccolte nella piazzola di lavaggio e convogliate al depuratore biologico previo trattamento su impianto di dissabbiatura e disoleatura per la separazione della fanghiglia (solidi in genere) e delle parti oleose (residui di grassi, olii, idrocarburi, ecc.).

L'impianto di lavaggio automezzi è affiancato un sistema di lavaggio CIP (cleaning in place) per le autocisterne che giornalmente ritirano il latte.

Parcheggi

Sono presenti 39.683 m² di parcheggi destinati al parcheggio dei mezzi di trasporto merci e delle auto di dipendenti e visitatori.

Tutte le aree a parcheggio sono pavimentate e munite di impianti "settoriali" di raccolta delle acque di prima pioggia.

2.1.3 CONSISTENZA OCCUPAZIONALE

Di seguito vengono riportati i dati relativi agli aspetti occupazionali:

		ANTE Ampliamento	POST Ampliamento
ADDETTI TOTALI	n°	392	435
ADDETTI FISSI	n°	350	390
ADDETTI STAGIONALI	n°	42	45
Attività giornaliera	ore/giorno	8	8
Attività settimanale	giorni/settimana	5	5
Attività annua (produttiva)	giorni/anno	260	260
Ricevimento latte	giorni/anno	365	365

2.2 STATO AUTORIZZATIVO ATTUALE E CERTIFICAZIONI

A seguire si espone l'attuale status autorizzativo dell'azienda elencando i vari titoli di cui dispone.

2.2.1 AUTORIZZAZIONI AMBIENTALI

La latteria Montello S.p.A. è attualmente in possesso:

- di Decreto N. 74/2022 del 22.12.2022, rilasciato dalla Provincia di Treviso, con il quale si decreta di escludere dalla procedura di VIA il progetto di "Modifica del ciclo produttivo" ed esprime il parere ambientale favorevole ai fini del rinnovo dell'autorizzazione con le proposte di mitigazione riportate nella "conclusioni" (vedasi All. "B1");

b) dell'Autorizzazione Unica Ambientale N. 141 del 21/05/2025, valevole fino al 26/01/2031, rilasciato dalla Provincia di Treviso, (vedasi All. "B2") relativamente a:

- emissioni in atmosfera, ai sensi del D.Lgs. 152/2006, parte quinta;
- scarico nello scolo Cal Minor, ai sensi del D.Lgs. 152/2006, parte terza, sezione II, titolo IV, capo II, di:
 - acque reflue industriali e assimilabili alle domestiche provenienti dall'impianto di depurazione biologico (punto di scarico S1);
 - acque reflue industriali provenienti dalla rete di raccolta delle acque di raffreddamento (punto di scarico S2);
 - acque meteoriche di prima pioggia provenienti dagli impianti di disoleazione IPP1 e IPP2 a servizio delle aree a parcheggio (punti di scarico S3, S4);
- scarico sul suolo mediante bacino di laminazione non impermeabilizzato con sfioro nello scolo Cal Minor, ai sensi del D.Lgs. 152/2006, parte terza, sezione II, titolo IV, capo II, di acque meteoriche di prima pioggia provenienti dall'impianto di disoleazione IPP4 a servizio dell'area a parcheggio (*);
- utilizzo agronomico dei fanghi di depurazione stabilizzati provenienti dalla linea di trattamento dell'impianto di depurazione, ai sensi del D.Lgs. n. 99/1992 e della D.G.R.V n.2241/2005.

(*) è stato omissso il riferimento alle acque di prima pioggia provenienti dall'impianto di disoleazione IPP3, a servizio dell'area a parcheggio, verosimilmente per un refuso nella stesura del Decreto accertato che ciò è comunque richiamato nel Decreto n° 72/2022 del 22.12.2022 e in ogni caso citato e descritto nella documentazione tecnica presentata in sede di istanza per il rilascio dell'AUA.

2.2.2 AUTORIZZAZIONI URBANISTICO-EDILIZIE-ABILITATIVE

Permesso di Costruire n° 8 del 21.08.2024 (Pratica Edilizia n. 2023/200 – N. Prot. 9192) rilasciato dal Responsabile del settore Tecnico del Comune di Giavera del Montello per i lavori di Ampliamento di fabbricato a uso produttivo ai sensi dell'art. 3 della L.R. 55/2012 (ID: 04477890265-20122023-0959) – Corpo "C" (vedasi All. "C1").

Procedura Abilitativa Semplificata (PAS) del 22.10.2020 - Pratica Edilizia 2020/061 - rilasciata dal Comune di Giavera del Montello per la costruzione e l'esercizio di un nuovo impianto per la produzione di biometano da "biogas" alimentato da scotta ossia un sottoprodotto derivante dalla lavorazione casearia (vedasi All. "C2").

Istanza per rilascio di Permesso di Costruire per ampliamento fabbricato ad uso produttivo presentata allo sportello Unico per le Attività Produttive in data 20.07.2026 Cod. Pratica 04477890265-17072026-1216 (vedasi All. "C3").

Per una migliore visione della successione degli interventi edificatori e dei rispettivi permessi si rimanda all'All. "C4".

2.2.3 ATTESTAZIONE CERTIFICATO PREVENZIONE INCENDI

Certificato di Conformità Antincendio (CPI) tramite Attestazione di Rinnovo Periodico di Conformità Antincendio presentato al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Treviso il 13.10.2021 (pratica VV.F. n. 559) con validità fino al 12.10.2026 (vedasi All. “D1”) per le seguenti attività di cui all’All. I del DPR 151/2011:

att. n. 70.2.C - att. n. 34.2.C - att. n. 44.3.C - att. n. 74.3.C - att. n. 35.1.B - att. n. 12.2.B - att. n. 49.3.C
att. n. 13.2.B - att. n. 1.1.C - att. n. 4.4.B - att. n. 2.1.B - att. n. 6.1A

Valutazione del progetto con comunicazione che le misure antincendio proposte risultano coerenti alla regola tecnica, emessa con nota del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Treviso del 03.04.2024, Prot. 8037 (Pratica VV.F. n. 559) con riferimento all’Attività n. 44.3.C “Impianti di produzione di materie plastiche (quantità > 5.000 kg) – presenza di imballaggi in plastica nella produzione e stampi caseari” riguardante:

- ampliamento del caseificio latteria “Nonno Nanni” con nuovo corpo di fabbrica a n. 2 piani fuori terra, con adiacente corpo uffici a n. 4 piani fuori terra, avente una superficie coperta di 2750 mq, con impianto fotovoltaico in copertura da kwp. 130 (vedasi All. “D2”)

2.2.4 CONCESSIONE DI DERIVAZIONE IDRAULICA

Decreto della Regione del Veneto, rilasciato dalla Unità Organizzativa Genio Civile di Treviso, n° 214 del 03.05.2023 di modifica della Concessione n° 67 del 14.02.2017 di derivazione acqua di falda sotterranea tramite pozzi 2, 3, 4 e 5 per complessivi 390.000 m³/anno; termine concessione: 30.12.2035 (vedasi All. “E1”)

Decreto della Regione del Veneto, rilasciato dalla Unità Organizzativa Genio Civile di Treviso, prot. n° 491759 del 21.10.2022 di Concessione per derivazione acqua di falda sotterranea tramite pozzo 6 per 100.000 m³/anno; termine concessione: 30.12.2035 (vedasi All. “E2”)

2.2.5 AUTORIZZAZIONE IDRAULICA ALLO SCARICO

Rettifica dell’autorizzazione idraulica allo scarico prot. n. 10.305 del 16/05/2020 (pratica n. 81.560), rilasciata dal Consorzio di Bonifica Piave con prot. 5393 del 22.02.2022 per aumentata produzione dell’attività casearia e conseguente incremento della portata di scarico nel canale demaniale Scarico Cal Minor al valore di 15,85 l/s pari a 1.370 m³/giorno (vedasi All. “F1”).

Richiesta di adeguamento dell’autorizzazione idraulica allo scarico al Consorzio di Bonifica Piave per incremento della portata di scarico nel canale demaniale Scarico Cal Minor dal valore di 15,85 l/s al valore di circa 20,0 l/s (vedasi All. “F2”).

2.3 SISTEMI DI GESTIONE AMBIENTALE

La latteria Montello S.p.A. ha ottenuto le seguenti certificazioni ambientali volontarie:

- Certificato sistema di gestione ambientale n° SGA 0446 di conformità alla Norma ISO 14001:2015 per l'attività di Produzione (mediante processi di caseificazione, salatura e confezionamento), commercializzazione e distribuzione di prodotti caseari freschi a pasta molle e filata, rilasciato da IMQ in data 04.11.2025 scadente il 05.12.2028 (vedasi All. "G1").
- Certificato sistema di gestione dell'energia n° 1307.2025 di conformità alla Norma ISO 50001:2018 per l'attività di Progettazione e produzione (mediante processi di caseificazione, salatura, confezionamento e raffreddamento) di prodotti caseari freschi a pasta molle e pasta filata. Gestione della distribuzione e commercializzazione di altri formaggi. Produzione di energia da fonti rinnovabili (fotovoltaico) e cogenerazione, rilasciato da IMQ in data 17.11.2025 scadente il 16.11.2028 (vedasi All. "G2").

2.4 DESCRIZIONE ATTIVITA' – CICLO PRODUTTIVO

La ditta Latteria Montello S.p.A. effettua la lavorazione di latte fresco pastorizzato allo scopo di ricavarne i seguenti principali prodotti finiti: formaggi freschi e formaggi freschi a pasta molle.

Il ciclo produttivo per tali produzioni comprende le seguenti lavorazioni:

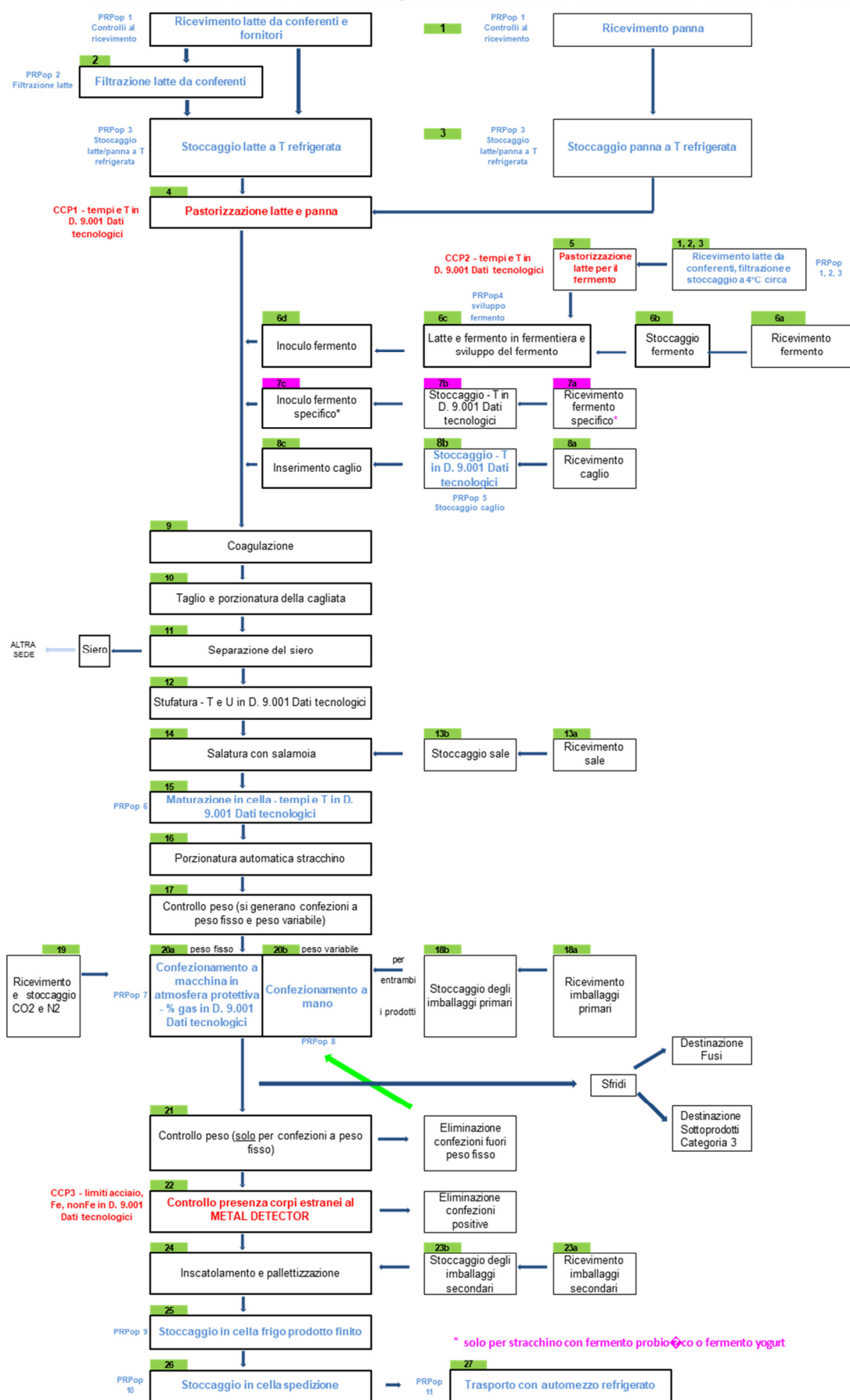
- Conferimento del latte crudo allo stabilimento e pastorizzazione;
- Miscelazione delle materie prime con ausiliari di fabbricazione per ottenere la coagulazione del latte e la formazione della cagliata (fermenti lattici e caglio);
- Inserimento della cagliata negli stampi;
- Salatura per mezzo di immersione degli stampi in salamoia;
- Maturazione in cella del semilavorato;
- Confezionamento e stoccaggio prodotto finito in cella;
- Spedizione.

2.4.1 CICLO PRODUTTIVO DELLO STRACCHINO

La produzione di stracchino rappresenta la maggior parte di formaggio prodotto. A questo si affiancano produzioni minori ma simili nel processo produttivo.

Con riferimento alla produzione dello stracchino con fermento probiotico e yogurt si allega il diagramma di flusso “DF – 01 Diagramma di flusso stracchino”. I numeri riportati sulla descrizione seguente fanno riferimento alle fasi indicate nel diagramma di flusso.

DIAGRAMMA DI FLUSSO STRACCHINO, STRACCHINO CON FERMENTO PROBIOTICO E YOGURT



1_ Ricevimento latte e panna da conferenti e fornitori

Il latte e la panna arrivano presso lo stabilimento di Latteria Montello e vengono stoccati a temperatura di refrigerazione in serbatoi dedicati. Queste materie prime sono tutte di origine italiana e possono arrivare da Regioni del nord Italia (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna e FVG) per mezzo di fornitori rappresentati da centri di raccolta latte, oppure dalla zona Montelliana, da allevatori fidelizzati a Latteria Montello identificati come conferenti. Il latte da fornitori e conferenti viene scaricato per mezzo di pompa dedicata così come la panna.

2_ Filtrazione del latte

La pompa usata per lo scarico del latte proveniente dalla zona Montelliana è provvista di un filtro in acciaio per permettere di trattenere le possibili impurità contenute nel latte che sfuggono alla filtrazione che avviene presso l'azienda agricola.

Il latte e la panna da fornitori arrivano presso Latteria Montello già filtrati dal centro di raccolta latte.

3_Stoccaggio latte e panna a temperatura di refrigerazione

Latte e panna vengono scaricati dai bilici in serbatoi dedicati in condizioni di refrigerazione in attesa di essere pastorizzati. Il latte necessario per l'attività produttiva viene raccolto nell'arco di una giornata lavorativa, verrà poi utilizzato il giorno successivo rispetto alla raccolta.

4_Pastorizzazione di latte e panna

Latte e panna prima di essere trasformati in formaggio subiscono il processo di pastorizzazione. Il processo di "pastorizzazione flash" consiste nel riscaldare istantaneamente un sottile strato di latte a 72°C per 15 secondi per poi essere raffreddato e mandato in lavorazione. Questo trattamento termico permette di sanificare il latte abbattendo la flora microbica presente nel latte crudo che potrebbe causare danni ai consumatori. I batteri target di abbattimento sono E.coli e Listeria monocytogenes.

5_Pastorizzazione latte per il fermento

Gli starter utilizzati per la produzione dei formaggi vengono inoculati nella massa di latte in trasformazione per mezzo di latte pastorizzato.

6 a-b-c-d_Ricevimento, stoccaggio, sviluppo e inoculo del fermento

Il fermento viene acquistato presso un fornitore qualificato e stoccato secondo quanto indicato dal produttore. Durante il processo produttivo viene inoculato nella massa di latte in trasformazione. La sua funzione è quella di trasformare il lattosio in acido lattico e abbassare il pH del latte prima dell'azione del caglio. Per questo motivo la coagulazione del latte per la produzione dei formaggi freschi si chiama "acido-presamica".

7 a-b-c_Ricevimento, stoccaggio e inoculo del fermento specifico

Per la produzione dello stracchino con indicazione sull'imballaggio di vendita "con fermento allo yogurt" oppure "con fermento probiotico", oltre all'utilizzo dell'usuale ceppo di fermento per ottenere la coagulazione acido-presamica, si inseriscono ceppi di fermenti specifici probiotici o dello yogurt.

8 a-b-c_Ricevimento, stoccaggio e inserimento caglio

Il caglio viene acquistato presso un fornitore qualificato e stoccato secondo quanto indicato dal produttore. Durante il processo produttivo viene inoculato nella massa di latte in trasformazione successivamente all'aggiunta dei fermenti.

9_Coagulazione

Il caglio, per mezzo di due enzimi denominati pepsina e chimosina permette la trasformazione del latte da sol a gel con la formazione della cagliata. Questo processo consiste appunto nella coagulazione.

10_Taglio e porzionatura della cagliata

La cagliata è un formaggio giovanissimo che contiene ancora tutta la parte acquosa del latte. Per separare la parte solida da quella liquida (siero), la cagliata viene tagliata in pezzi riconducibili alla dimensione di una noce.

11_Separazione del siero

La cagliata viene inserita all'interno degli stampi e contestualmente il siero viene separato e stoccato in serbatoi dedicati.

12_Stufatura

Gli stampi di formaggio rimangono in ambiente a umidità e temperatura controllata per permettere l'asciugatura e il compattamento della pasta.

13 a-b_Ricevimento e stoccaggio sale

Il sale viene acquistato presso un fornitore qualificato e stoccato secondo quanto indicato dal produttore.

14_Salatura con salamoia

La salamoia è una soluzione di acqua e sale mantenuta a +4°C che svolge una doppia funzione. Permette di salare il formaggio conferendogli sapidità e lo raffredda in modo tale da preservarne le caratteristiche microbiologiche ed organolettiche. L'espletamento delle sopraelencate attività della salamoia si ottengono immergendo gli stampi di formaggi per un tempo determinato dall'operatore (casaro).

15_Maturazione in cella

Trascorso il tempo di immersione in salamoia, gli stampi contenenti il formaggio vengono trasportati in cella dove permangono per circa 4 giorni.

16-17_Porzionatura automatica dello stracchino e controllo del peso

Trascorsi i giorni di maturazione in cella lo stracchino viene trasportato nel reparto dedicato alle attività di porzionatura e confezionamento. La porzionatura avviene in linee dedicate in base alla pezzatura desiderata. La bilancia è fornita di una bilancia ponderale che in automatico controlla il peso di ogni porzione e scarta il prodotto che risulta avere un peso non conforme.

18 a-b/19_Ricevimento e stoccaggio imballaggi primari / Ricevimento e stoccaggio Anidride carbonica e azoto

Gli imballaggi primari vengono acquistati presso un fornitore qualificato e stoccati secondo quanto indicato dal produttore.

20 a/21_Confezionamento a macchina in atmosfera protettiva e controllo peso

Le porzioni di formaggio che riportano sull'imballaggio la quantità nominale vengono confezionate in linee dedicate provviste di bilancia ponderale che selezionano solo i pezzi di prodotto con peso idoneo a quello dichiarato, mentre ciò che non è conforme viene automaticamente scartato per mezzo di palette o soffi di aria compressa. Il confezionamento avviene in automatico, in atmosfera protettiva e sull'imballaggio esterno vengono stampati lotto e data di scadenza per mezzo di getti d'inchiostro idonei all'uso alimentare.

20 b_Confezionamento a mano

Le porzioni di formaggio che sono destinate ad essere vendute a peso al banco gastronomia, vengono confezionate a mano dove lotto e data di scadenza vengono impressi sull'imballaggio praticando dei piccoli fori con una macchina provvista di punzoni.

22_Controllo presenza corpi estranei al Metal Detector

Tutto il formaggio che viene confezionato (peso fisso e peso variabile) passa attraverso un dispositivo che rileva la presenza di corpi estranei, nello specifico un metal detector.

23 a-b_Ricevimento e stoccaggio imballaggi secondari

Gli imballaggi secondari vengono acquistati presso un fornitore qualificato e stoccati secondo quanto indicato dal produttore.

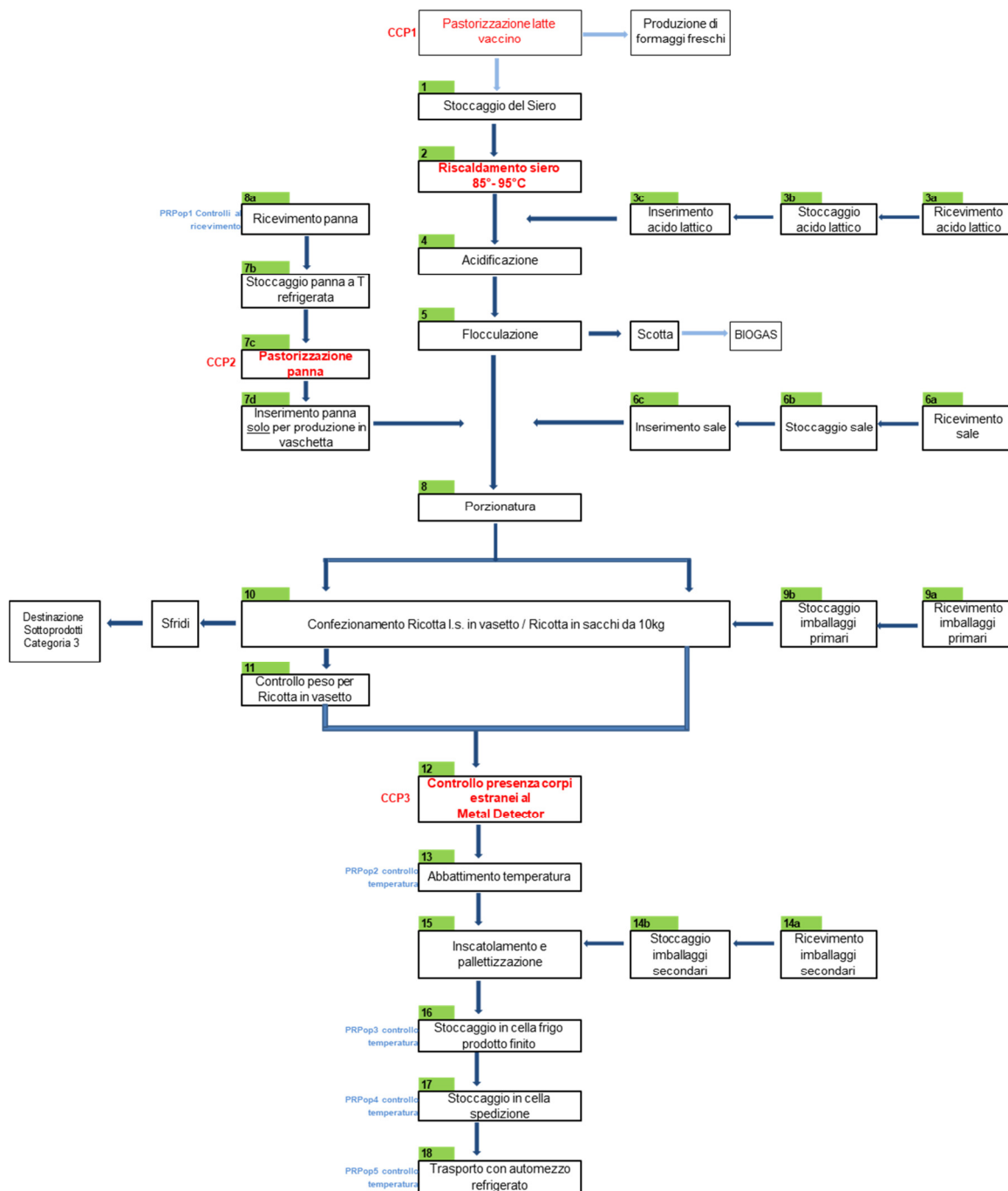
24-25-26-27_pallettizzazione, stoccaggio e trasporto

I singoli pezzi di formaggio vengono posti all'interno di scatole di cartone (peso fisso) o di polistirolo (peso variabile) che verranno sistemate su pallet secondo quanto previsto dalla logistica. A fine composizione i pallet vengono posti in cella in attesa di essere utilizzati per l'evasione degli ordini e caricati per la spedizione in mezzo idoneo refrigerato.

2.4.2 CICLO PRODUTTIVO RICOTTA

Si allega il diagramma di flusso "DF – 09 Diagramma di flusso ricotta" indicante la produzione della ricotta. I numeri riportati sulla descrizione seguente fanno riferimento alle fasi indicate nel diagramma di flusso.

DIAGRAMMA DI FLUSSO RICOTTA



1_stoccaggio del siero

Il siero, derivante dalla lavorazione dei formaggi freschi, viene accumulato in un serbatoio polmone e subito utilizzato per la produzione della ricotta.

2_Riscaldamento del siero

Il siero, prima della lavorazione, viene riscaldato fino a raggiungere una temperatura compresa tra gli 85 e i 95°C.

3 a-b-c_Ricevimento, stoccaggio e inserimento acido lattico

L'acido lattico viene acquistato presso un fornitore qualificato e stoccato secondo quanto indicato dal produttore.

4-5_Acidificazione e flocculazione

Questo ingrediente viene aggiunto per acidificare il siero caldo e permettere la flocculazione delle sieroproteine per ottenere la ricotta. Dopo la fase di flocculazione la ricotta viene inviata verso gli impianti di confezionamento, mentre il siero residuo denominato "scotta", viene inviato all'impianto di digestione anaerobico per il suo sfruttamento energetico consistente nella produzione di biogas (biometano).

6 a-b-c_Ricevimento, stoccaggio e inserimento del sale

Il sale viene acquistato presso un fornitore qualificato e stoccato secondo quanto indicato dal produttore. La ricotta viene salata prima di essere inviata alla porzionatrice per il confezionamento.

7 a-b-c-d_Ricevimento, stoccaggio pastorizzazione e utilizzo della panna

La panna arriva presso lo stabilimento di Latteria Montello con automezzi autorizzati e viene stoccata a temperatura di refrigerazione in serbatoi dedicati. La panna è di origine italiana. Prima dell'utilizzo viene pastorizzata per poi essere mescolata con la ricotta. Questo tipo di processo riguarda soltanto i formati piccoli di ricotta confezionati in vaschetta, mentre non viene applicato alla ricotta destinata ad uso industriale, confezionata in sacchi da 10 kg.

8_Porzionatura

La ricotta, dopo essere stata salata, viene mandata al riempimento di sacchi da 10 kg identificati con la denominazione "ricotta ad uso industriale". La ricotta, salata e addizionata di panna, viene invece confezionata in vasetti di varie pezzature destinati alla vendita al dettaglio nei supermercati.

9 a-b_Ricevimento e stoccaggio imballaggi primari

Gli imballaggi primari vengono acquistati presso un fornitore qualificato e stoccati secondo quanto indicato dal produttore. In base ai percorsi stabiliti, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie interne, vengono portati presso la macchina riempitrice.

10-11-12_Confezionamento, controllo peso e controllo corpi estranei

In base ai percorsi stabiliti, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie interne, i vasetti vengono portati presso la macchina riempitrice.

Per la ricotta in vaschetta il riempimento avviene per mezzo di ugelli che immettono nella vaschetta un quantitativo idoneo di ricotta rispetto al peso che si andrà a dichiarare.

Per la ricotta in sacco la macchina riempitrice preforma un sacco con dimensioni idonee a contenere 10 kg di ricotta. Il sacco viene sigillato per mezzo di piastre termosaldatrici e sulla superficie esterna vengono stampate tutte le informazioni previste per la vendita in base al Regolamento (UE) 1169/2011.

La ricotta così confezionata nei vari formati passa attraverso bilance che ne controllano il peso, attraverso metal detector che verificano l'assenza di corpi estranei quindi introdotta in un abbattitore di temperatura.

13_Abbattimento temperatura

La ricotta, nei vari formati viene confezionata a caldo (circa 70 °C). Per mantenere un profilo microbiologico idoneo, la temperatura deve essere abbattuta velocemente e questo avviene per mezzo di appropriati abbattitori di temperatura. Questi sono impianti al cui interno la temperatura è mantenuta di qualche grado sotto lo zero per permettere l'abbattimento della temperatura delle confezioni di ricotta a 4°C nel minor tempo possibile (i cicli durano dai 90 ai 240 minuti in base al formato).

14 a-b_Ricevimento e stoccaggio degli imballaggi secondari

Gli imballaggi secondari vengono acquistati presso un fornitore qualificato e stoccati secondo quanto indicato dal produttore.

15-16-17-18_Pallettizzazione, stoccaggio e trasporto

Le singole confezioni di ricotta vengono poste all'interno di scatole di cartone che verranno sistemate su pallet secondo quanto previsto dalla logistica. I sacchi di ricotta invece verranno posti all'interno di un cassone pallettizzabile. I pallet e i cassoni vengono posti in cella in attesa della spedizione tramite idoneo mezzo refrigerato.

2.4.3 CICLO PRODUTTIVO MOZZARELLA-BURRATA

La produzione della mozzarella avviene secondo quanto rappresentato nell'allegato diagramma di flusso "DF – 10 Diagramma di flusso mozzarella". I numeri riportati sulla descrizione seguente fanno riferimento alle fasi indicate nel diagramma di flusso. Si allega pure il diagramma di flusso per la produzione della burrata rientrante comunque nella linea produttiva della mozzarella.

DIAGRAMMA DI FLUSSO MOZZARELLA

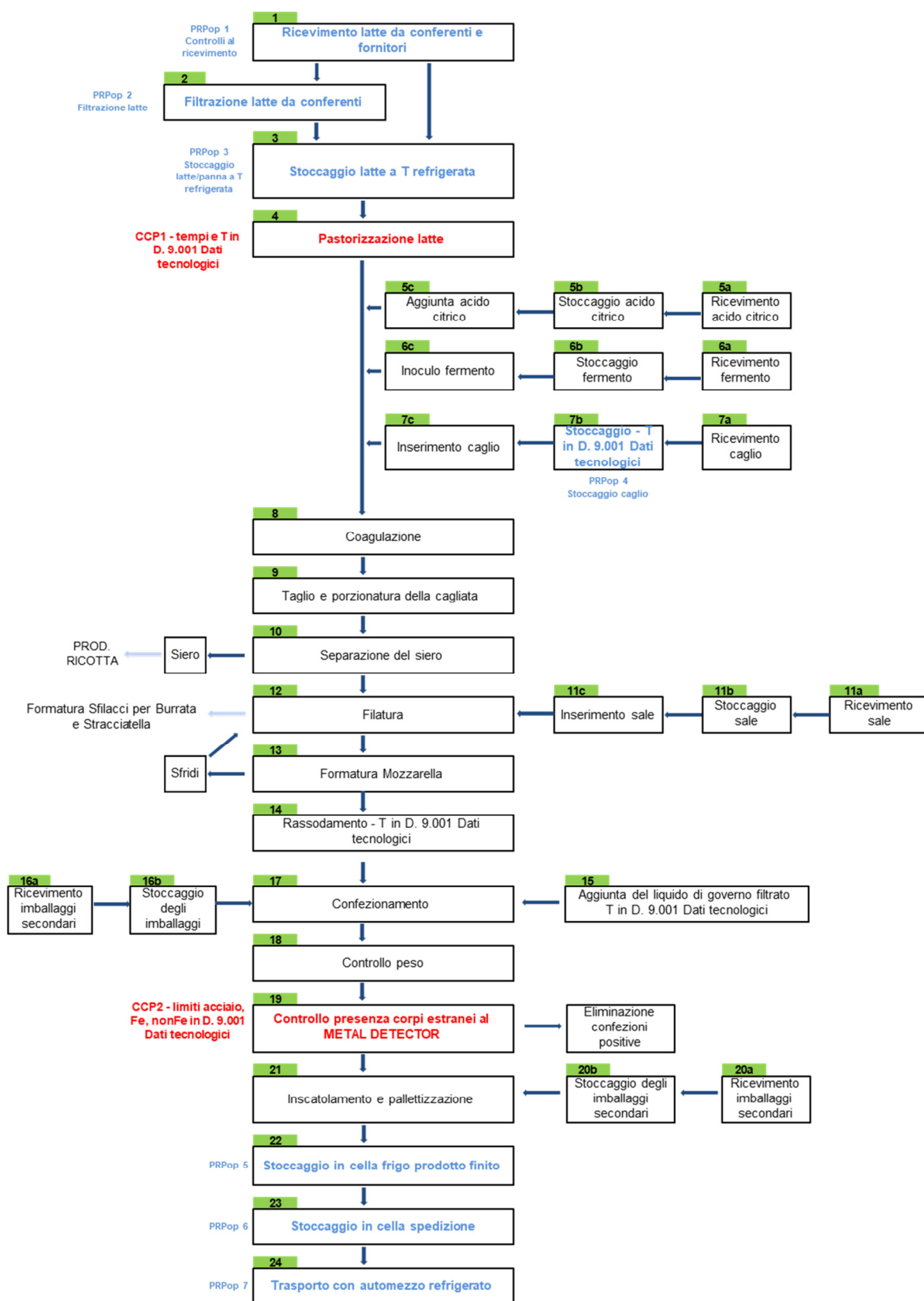
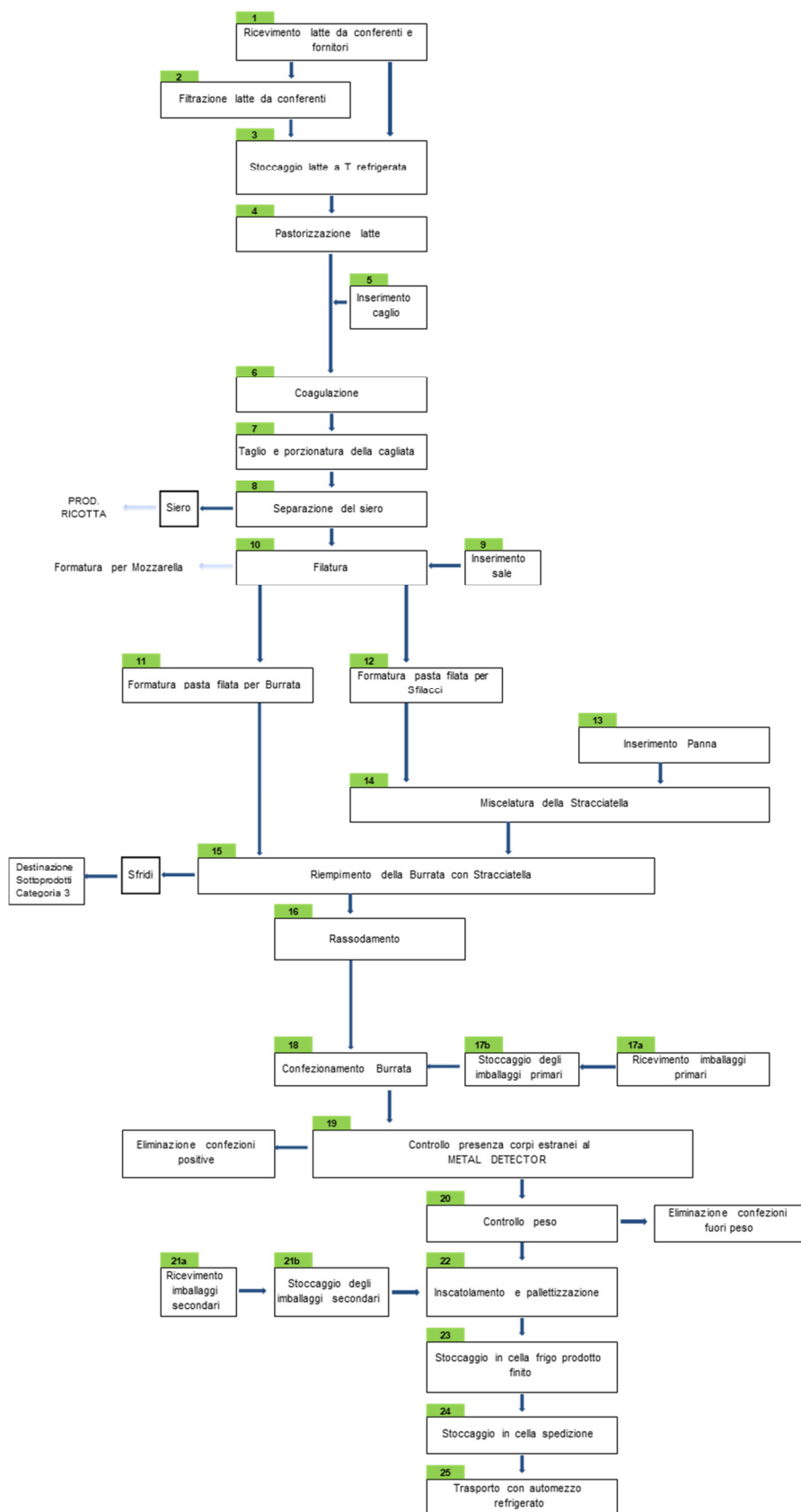


DIAGRAMMA DI FLUSSO BURRATA



1_ Ricevimento latte da conferenti e fornitori

Il latte arriva presso lo stabilimento di Latteria Montello e viene stoccato a temperatura di refrigerazione in serbatoi dedicati. Il latte è di origine italiana e può arrivare da Regioni del nord Italia (Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia-Romagna) per mezzo di fornitori rappresentati da centri di raccolta latte, oppure dalla zona Montelliana, da allevatori fidelizzati a Latteria Montello identificati come conferenti. Il latte da fornitori e conferenti viene scaricato per mezzo di pompa dedicata.

2_ Filtrazione del latte

La pompa usata per lo scarico del latte proveniente dalla zona Montelliana è provvista di un filtro in acciaio per permettere di trattenere le possibili impurità contenute nel latte che sfuggono alla filtrazione che avviene presso l'azienda agricola.

Il latte da fornitori arriva presso Latteria Montello già filtrata dal centro di raccolta latte.

3_Stoccaggio latte a temperatura refrigerata

Il latte viene scaricato dai bilici in serbatoi dedicati in condizioni di refrigerazione in attesa di essere pastorizzati. Il latte necessario per l'attività produttiva viene raccolto nell'arco di una giornata lavorativa, verrà poi utilizzato il giorno successivo rispetto alla raccolta.

4_Pastorizzazione di latte

Il latte prima di essere trasformato in formaggio subisce il processo di pastorizzazione. Il processo di "pastorizzazione flash" consiste nel riscaldare istantaneamente un sottile strato di latte a 72°C per 15 secondi per poi essere raffreddato e mandato in lavorazione. Questo trattamento termico permette di sanificare il latte abbattendo la flora microbica presente nel latte crudo che potrebbe causare danni ai consumatori. I batteri target di abbattimento sono E.coli e Listeria Monocytogenes.

5 a-b-c_Ricevimento, stoccaggio e aggiunta di acido citrico

L'acido citrico in soluzione viene aggiunto al latte prima dell'inserimento in polivalente per la lavorazione.

6 a-b-c_Ricevimento, stoccaggio e aggiunta del fermento

I fermenti lattici vengono inoculati nel latte presente nella polivalente per la lavorazione.

7 a-b-c_Ricevimento, stoccaggio e inserimento caglio

Il caglio viene acquistato presso un fornitore qualificato e stoccato secondo quanto indicato dal produttore. Durante il processo produttivo viene inoculato nella massa di latte in trasformazione successivamente all'aggiunta dei fermenti.

8_Coagulazione

Il processo di coagulazione avviene tramite il caglio che, per mezzo di due enzimi denominati pepsina e chimosina, permette la trasformazione del latte da sol a gel con la formazione della cagliata.

9_taglio e porzionatura della cagliata

La cagliata è un formaggio giovanissimo che contiene ancora tutta la parte acquosa del latte. Per separare la parte solida da quella liquida (siero), la cagliata viene tagliata in pezzi riconducibili alla dimensione di una noce.

10_separazione del siero

La cagliata viene inserita all'interno degli stampi e contestualmente il siero viene separato e stoccato in serbatoi dedicati.

11 a-b-c_Ricevimento, stoccaggio e inserimento del sale

Il sale viene acquistato presso un fornitore qualificato e stoccato secondo quanto indicato dal produttore. Successivamente, in base ai percorsi interni individuati nel massimo rispetto delle condizioni igienico-sanitarie, il sale viene portato in area produzione e sciolto in un serbatoio adiacente alla macchina filatrice per permettere di salare la pasta.

12-13-14_Filatura, formatura e rassodamento

Questa fase produttiva si svolge all'interno di una filatrice a braccia tuffanti. I pezzi di cagliata provenienti dall'impianto delle polivalenti, vengono inserite all'interno dell'impianto per la filatura dove a idonea temperatura filano e per mezzo di braccia meccaniche, le fibre di formaggio vengono tirate e lavorate per ottenere la tipica pasta di mozzarella. Dopo tale trattamento, la pasta ottenuta viene formata a "pallina" per mezzo di tamburi rotanti e indirizzata verso le vasche di rassodamento.

15-16-17_Aggiunta liquido di governo, ricevimento e stoccaggio imballaggi e confezionamento

Le mozzarelle effettuano un percorso attraverso due vasche di rassodamento, alla fine delle quali giungono all'impianto di confezionamento. L'imballaggio primario sottoforma di bobina viene modellato a forma di sacchetto che sarà atto a contenere mozzarella e liquido di governo. Alla fine del riempimento, il sacchetto viene chiuso per mezzo di una termosaldatrice e stampate, per mezzo di getto d'inchiostro, lotto e data di scadenza.

18-19_controllo del peso e controllo presenza di corpi estranei al Metal Detector

Dopo la sigillatura i sacchetti cadono sopra un nastro trasportatore che li porta all'interno del metal detector per il controllo dei corpi estranei. Durante questo percorso vengono prelevati dei campioni per fare il controllo del peso e validare la quantità nominale dichiarata sull'imballaggio.

20 a-b_Ricevimento e stoccaggio imballaggi secondari

Gli imballaggi secondari vengono acquistati presso un fornitore qualificato e stoccati secondo quanto indicato dal produttore.

21-22-23-24_pallettizzazione, stoccaggio e trasporto

Le singole confezioni di mozzarella vengono poste all'interno di scatole di cartone che verranno sistemate su pallet secondo quanto previsto dalla logistica. A fine composizione i pallet vengono posti in cella in attesa della spedizione in idoneo mezzo refrigerato.

La produzione di burrata e stracciatella è derivante dalla produzione di mozzarella e similari.

2.5 DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO – STATO DI PROGETTO

La previsione di progetto che qui si rappresenta e che si sostanzia nella realizzazione di un nuovo corpo (definito Corpo “C”) sviluppante una superficie coperta di circa 2.800 m² è riconducibile alla necessità di potenziare la capacità produttiva delle paste filate (mozzarella, stracciatella, burrata) e ricotta così da fare fronte alle crescenti richieste del mercato.

Saranno inoltre implementate e potenziate, anche con inserimento di nuovi macchinari in aree già esistenti dello stabilimento, le esistenti linee produttive in particolare di mozzarella, burrata e stracciatella.

Le modifiche di ampliamento si articoleranno in:

- una prima fase;
- una seconda fase,

Prima Fase

Interessano la parte denominata Nonno Nanni 2 (Corpo C + esistente Corpo angolo Sud-Est) dove vengono prodotti ricotta e paste filate costituite da burrata e mozzarella.

Saranno interessati gli impianti di produzione e confezionamento di burrata e mozzarella.

E' prevista inoltre l'implementazione di un nuovo impianto di ricevimento e trattamento latte e panna, nonché la collocazione dei lavaggi CIP in una posizione diversa da quella attuale.

Seconda Fase

In seconda fase è previsto lo smontaggio dell'attuale impianto di stoccaggio latte e panna e un'ulteriore implementazione degli impianti di produzione e confezionamento burrata.

Quanto sopra è visibile nelle allegate tavole grafiche, a cui si rimanda, in cui si rappresenta:

- in Tav. - SDF Planimetria stabilimento Stato Attuale
- in Tav. – Fase 1 Planimetria stabilimento Ampliamento – Fase 1
- in Tav. – Fase 2 Planimetria stabilimento Ampliamento – Fase 2 - Finale

Ad ampliamento ultimato (Fase 2) la capacità produttiva dell'impianto subirà un incremento e conseguentemente aumenterà il quantitativo di materie prime lavorate, in particolare il latte.

Si passerà infatti dalle attuali 183 ton/giorno di latte+panna lavorato alle circa 233 ton/giorno di latte+panna lavorato con produzione a regime post ampliamento.

A seguire con riferimento alla:

- linea di ricevimento latte;
- alla linea di produzione mozzarella;
- linea di produzione burrata;

si descrive la consistenza delle stesse nella configurazione attuale e nella configurazione di ampliamento alla fase 1 e alla fase 2 di sviluppo.

2.5.1 RICEVIMENTO LATTE E PANNA

2.5.1.1 Stato Attuale Impianto

Il ricevimento del latte avviene in due postazioni:

- 1 da 30.000 l/h
- 1 da 60.000 l/h.

Dalla postazione di ricevimento 1 il latte passa per il circuito refrigerante mentre dalla postazione di ricevimento 2 va diretto allo stoccaggio.

La postazione di ricevimento della panna ha una potenzialità di 30.000 l/h e prevede l'invio diretto allo stoccaggio.

Gli stoccaggi sono così strutturati:

- Stoccaggio latte:
n° 9 serbatoi per una capacità totale di 680.000 litri per la gestione degli arrivi, dei lavaggi e per fronteggiare la capacità produttiva attuale;
- Stoccaggio siero:
n° 4 serbatoi per una capacità totale di 320.000 litri per stoccaggio da lavorazioni interne o con possibilità di ricezione dall'esterno;
- Stoccaggio panna:
n° 1 serbatoio da 30.000 litri;
- Stoccaggio prodotti CIP:
n° 6 serbatoi da 15.000 litri per soluzioni di lavaggio e recuperi;
- Stoccaggio concentrati:
n° 1 serbatoio da 12.000 litri;
n° 2 serbatoi da 8.000 litri;
- Stoccaggio acqua:
n° 1 serbatoio da 30.000 litri.

2.5.1.2 Amplamento Fase 1

Il ricevimento latte avverrà in 2 postazioni, ciascuna da 60.000 l/h.

In entrambi i casi il latte passa per il circuito refrigerante quindi va allo stoccaggio.

La postazione di ricevimento della panna avrà una potenzialità di 30.000 l/h ed è previsto l'invio diretto allo stoccaggio.

Gli stoccaggi sono così organizzati:

- Stoccaggio latte:
n° 9 serbatoi per una capacità totale di 1.015.000 litri per la gestione degli arrivi, dei lavaggi e per fronteggiare la capacità produttiva futura richiesta;
- Stoccaggio siero:
n° 4 serbatoi per una capacità totale di 600.000 litri per stoccaggio da lavorazioni interne o con possibilità di ricezione dall'esterno;
- Stoccaggio panna:
n° 3 serbatoi per una capacità totale di 90.000 litri;

- Stoccaggio prodotti CIP:
n° 6 serbatoi da 30.000 litri per soluzioni di lavaggio e recuperi;
- Stoccaggio concentrati:
n° 4 serbatoi da 12.000 litri;
n° 1 serbatoi da 3.000 litri;
- Stoccaggio acqua:
n° 1 serbatoio da 100.000 litri.

2.5.2 LINEA PRODUZIONE MOZZARELLA

2.5.2.1 Stato Attuale

A valle degli impianti di ricevimento e trattamento latte, l'impianto di produzione e confezionamento mozzarelle è attualmente composto da:

- n° 4 polivalenti da 3.000 litri (dalle quali si ottiene la cagliata);
- n° 1 filatrice e formatrice da 1.000 kg/h (dalla quale si ottiene la mozzarella formata);
- n° 1 sistema di pre-rassodamento e rassodamento in acqua opportunamente dimensionato per abbattere la temperatura delle mozzarelle in relazione alla portata oraria della formatrice;
- n° 6 confezionatrici per imbustamento mozzarelle in pezzo singolo;
- n° 1 confezionatrice per il confezionamento multipezzo della mozzarella.

La linea è corredata da apparati per il controllo peso (balance) e presenza corpi estranei (metal detector) e a valle di questi avviene l'inscatolamento.

2.5.2.2 Ampliamento Fase 1

In sostituzione dell'attuale linea dotata di una singola filatrice è prevista l'installazione di 2 filatrici e formatrici.

Le nuove filatrici saranno complete delle relative vasche di pre-rassodamento e di rassodamento e a valle della filatura, il prodotto sarà indirizzato verso un sistema di confezionamento dotato di sistemi di carico e imbustamento automatico.

L'impianto in ampliamento per la produzione e confezionamento mozzarelle sarà così composto:

- n° 4 polivalenti da 6.000 l (dalla quale si ottiene la cagliata);
- n° 4 maturatori cagliata;
- n° 2 filatrici e formatrici da 1.000 kg/h (dalle quali si ottiene la mozzarella formata);
- n° 2 sistemi di pre-rassodamento e rassodamento in acqua opportunamente dimensionati per abbattere la temperatura delle mozzarelle in relazione alla portata oraria della formatrice;
- n° 11 confezionatrici in busta singola dove le mozzarelle vengono imbustate singolarmente;
- n° 2 confezionatrice multipezzo per il confezionamento della mozzarella nei format multipezzo.

La linea è corredata da apparati per il controllo peso (balance) e presenza corpi estranei (metal detector) e a valle di questi avviene l'inscatolamento.

Tale intervento di ampliamento raddoppia sostanzialmente la capacità produttiva della linea attuale.

2.5.3 LINEA PRODUZIONE BURRATA

2.5.3.1 Stato Attuale

L'impianto di produzione burrata parte dalle stesse polivalenti usate per la produzione di mozzarella sia per la preparazione della cagliata, sia per la buccia che per gli straccetti interni.

L'impianto comprende:

- n° 1 linea di preparazione straccetti costituita da:
 - filatrice da 200 kg/h seguita da vasche di raffreddamento per la preparazione della sfoglia;
 - una macchina da taglio che consente di ridurre la sfoglia di mozzarella in straccetti;
 - mixer per la miscelazione degli straccetti con panna;
- n° 1 linea di formatura burrata costituita da:
 - filatrice e formatrice per mozzarella da riempire con straccetti e panna;
 - sistema di formatura burrata tramite iniezione di mix di panna e straccetti nella mozzarella;
 - sistema di trasporto e raffreddamento.
- n° 2 linee di confezionamento burrate in vasetto singolo.

La linea è corredata da apparati per il controllo peso (balance) e presenza corpi estranei (metal detector) e a valle di questi avviene l'inscatolamento.

2.5.3.2 Ampliamento Fase 1

L'impianto di produzione burrata avverrà tramite le 4 polivalenti² dedicate da 3000 l impiegate per la produzione della mozzarella sia per la preparazione della cagliata, sia per la buccia e per gli straccetti interni e anche per la linea stracciatella.

L'impianto sarà composto da:

- n° 1 linea di preparazione straccetti costituita da:
 - filatrice da 200 kg/h seguita da vasche di raffreddamento per la preparazione della sfoglia;
 - una macchina da taglio che consente di ridurre la sfoglia di mozzarella in straccetti;
 - mixer per la miscelazione degli straccetti con panna;
- n° 3 linee di formatura burrata costituita da:
 - filatrice e formatrice per mozzarella da riempire con straccetti e panna;
 - sistema di formatura burrata tramite iniezione di mix di panna e straccetti nella mozzarella;
 - sistema di trasporto e raffreddamento.
- n° 4 linee di confezionamento burrate in vasetto singolo.

La linea è corredata da apparati per il controllo peso (balance) e presenza corpi estranei (metal detector) e a valle di questi avviene l'inscatolamento.

Inoltre in questa fase è prevista anche l'installazione di una nuova linea stracciatella per la gestione di formati ad oggi non disponibili.

² Polivalente (o caldaia polivalente): è una macchina in acciaio inox dove si effettuano in un unico ciclo automatizzato e chiuso le principali fasi di trasformazione del latte, ovvero: coagulazione; taglio della cagliata; agitazione e cottura; maturazione e spurgo.

2.5.3.3 Ampliamento Fase 2

Nell'ampliamento di fase due, a seguito dello smantellamento dell'attuale stoccaggio e ricevimento latte e panna, è previsto l'ampliamento (edilizio) del nuovo Corpo C e l'installazione di una ulteriore linea di produzione straccetti comprendente:

- n° 1 filatrice e formatrice burrata;
- n° 2 linee di confezionamento burrate.

A completamento è inoltre prevista la sostituzione delle polivalenti nell'area produzione primo sale per aumentare la capacità di produzione della stracciatella.

2.6 PROGRAMMA ATTUATIVO DELL'INTERVENTO IN PROGETTO

L'intervento in progetto che prevede oltre all'ampliamento dello stabilimento (Corpo C) anche le descritte modifiche alle linee di produzione (macchine e impianti) si svilupperà secondo le fasi di seguito indicate, fino al raggiungimento della massima potenzialità operativa di produzione ovvero fino alla lavorazione di circa 233 ton/giorno di latte.

	2026				2027												2028											
	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
Completam. edilizio edificio FASE 1																												
Completamento Impianti FASE 1																												
Completam. edilizio edificio FASE 2																												
Completamento Impianti FASE 2																												

A seguire si riporta l'andamento cronologico dei volumi produttivi previsti in relazione alle fasi di sviluppo (ampliamento) dell'impianto oltre alla rispettiva quantità di materia prima lavorata (latte+panna).

Prodotti finiti	Salita dei Volumi Produttivi negli Anni (PREVISIONE)			
	2027	2028	2029	2030
	<i>Quantità t/anno</i>	<i>Quantità t/anno</i>	<i>Quantità t/anno</i>	<i>Quantità t/anno</i>
Mozzarella	1.700	2.100	2.315	2.315
Burrata	450	650	800	1.000
Stracciatella	500	600	700	800
Ricotta	3.400	3.400	3.600	3.800
Materia Prima lavorata	2027	2028	2029	2030
	<i>t/giorno</i>	<i>t/giorno</i>	<i>t/giorno</i>	<i>t/giorno</i>
Latte + Panna	198	209	215	219

2.7 MATERIE PRIME LAVORATE

A seguire si elencano e quantificano le materie prime lavorate raffrontate nella configurazione Ante ampliamento (campo verde) e Post ampliamento (campo giallo)

<i>Produzione</i>	<i>Materie Prime lavorate</i>	<i>Quantità t/anno</i>	<i>Quantità t/anno</i>	<i>Quantità t/anno</i>	<i>Latte + Panna t/giorno</i>	<i>Latte +Panna t/giorno</i>
		<i>ANTE</i>	<i>prevista Corpo C (Ampliamento)</i>	<i>POST</i>	<i>ANTE</i>	<i>POST</i>
formaggi freschi, a pasta molle, a pasta filata e latticini	Latte	62.200	16.765	78.965	183 (*)	233 (*)
	Panna	4.764	1.331	6.095		
	Sale	560	113	673	(*) Valore medio su base annua	
	Caglio	30	5	35		
	Fermenti lattici	0,49	0,05	0,54		
	Alginato di sodio	0	-	-		
	Farina di semi di carrube	1,1	-	1,1		
	Alginato di sodio+Carragenina	2,1	-	2,1		
	Sorbato di potassio	2,5	-	2,5		
	Lactase (enzima lattasi)	0,2	-	0,2		
	Azoto	112,2	7,0	119,2		
	Anidride carbonica	28,5	3,6	32,1		

Le principali materie prime lavorate (latte e panna) passano dalle attuali 183 t/giorno, alla massima potenzialità futura, di 233 t/giorno con un incremento del 27 % circa.

2.8 PRODOTTI FINITI

In analogia al punto precedente si espongono i valori dei prodotti finiti nelle due configurazioni (Ante e Post ampliamento).

I quantitativi rappresentano la massima potenzialità produttiva dell'impianto.

Prodotti finiti	Quantità t/anno ANTE	Quantità t/anno prevista Corpo C (Ampliamento)	Quantità t/anno POST
Formaggi freschi	17.300	---	17.300
Mozzarella	1.100	1.200	2.300
Burrata	316	1.484	1.800
Stracciatella	294	706	1.000
Ricotta	4.475	950	5.425
Sottoprodotti di risulta			
Siero grasso	42.000	14.000	56.000
Scotta	49.000	13.000	62.000

I prodotti finiti, nelle varie configurazioni su elencate, passano dalle attuali 23.485 t/anno alle future previste 27.825 t/anno con un incremento del 18% circa

2.9 MATERIE AUSILIARIE – PRODOTTI DETERGENZA - CHEMICALS

MATERIE AUSILIARIE						
Fase di Utilizzo	Descrizione	Stato fisico	Indicazioni di Pericolo	Composizione	Quantità Annua	
					ANTE	POST
Produzione	Topgran-Bento Zero	solido	Non pericoloso	Bentonite 100%	9 ton	10,5 ton

PRODOTTI DETERGENZA						
Fase di Utilizzo	Descrizione	Stato fisico	Indicazioni di Pericolo	Composizione	Quantità Annua	
					ANTE	POST
Lavaggi Igienizzazione Schiumatura	P3 Topactive 200	liquido	H290-H314 H318-H225	Etanolo >=10-<20% Idrossido di sodio >=5-<10% Potassio idrossido >=5-<10%	14 ton	16 ton
	P3 Horolith MSW	liquido	H314-H315-H318	Acido fosforico >=30-<50%	70 ton	80 ton
	P3 Topax 66	liquido	H314-H318-H400 H411-H290	Etanolo >=10-<20% Idrossido di sodio >=5-<10% Potassio idrossido >=5-<10%	10 ton	12 ton
	P3 Oxonia Active	liquido	H226-H242-H271 H302-H312-H314 H318-H332-H325 H400-H410	Perossido di idrogeno >=25-<30% Acido acetico >=5-<10% Acido peracetico >=5-<10%	2,9 ton	3,3 ton
	Topaz AC3	liquido	H290-H302-H314 H315-H318-H319 H400-H411-H412	Acido fosforico >30-<50% Alcoli >=5-<10% Ossidi Alchilammina >=1-<2.5% Esteri fosfati >=1-<2.5%	0,5 ton	0,6 ton
	Unicom Spezial Plus	liquido	H290-H302-H332 H314-H318-H319	Idrossido di sodio >=10-<13% etilenAmminoTetraAcetato >=7-<10%	0,85 ton	1 ton
	P3 Ansep ALU	liquido	H290-H314-H318 H335-H400-H410	Metasilicato di sodio >=10-<20% Ipoclorito di sodio >=3-<5%	1,2 ton	1,2 ton

	Asepto FL-D	liquido	H290-H314-H318 H400-H410	Idrossido di sodio ≥ 5 - $<10\%$ Ipoclorito di sodio ≥ 5 - $<10\%$	2,4 ton	2,4 ton
	P3 Mip SP 180	liquido	H302-H314-H315 H318-H400-H411	Sodio Idrossido ≥ 10 - $<20\%$ Sodio Ipoclorito ≥ 5 - $<10\%$	44 ton	50 ton
	P3 Manodes	liquido	H225	Igienizzante mani	1,2 ton	1,3 ton
	Sodio Ipoclorito	liquido	H290-H314-H318 H400-H410-H411 EUH031	Ipoclorito di sodio ≥ 5 - $<19,5\%$	0,6 ton	0,7 ton
	P3 Prevafoam HDN	liquido	H226-H314-H315 H318-H400-H412	Alchiletossi Propossilati >20 - $<25\%$ Alcol Etossilato ≥ 10 - $<10\%$ Acido Acetico ≥ 5 - $<10\%$	1,5 ton	1,7 ton
	Det C5	liquido	H226-H302-H312 H314-H318-H319 H315-H335-H317 H336-H400-H410 H411-H412	Metossi Propanolo >10 - $<20\%$ ButossiEtossi Etanolo ≥ 10 - $<30\%$ Butossi Propanolo ≥ 10 - $<30\%$	11 litri	11 litri
	MIP SCA	liquido	H290-H314-315 H318-H400-H412	Idrossido di sodio ≥ 30 - $<50\%$	48 ton	55 ton
	Ultrasil 75	liquido	H272-H290-H314 H318-H331	Acido Nitrico ≥ 25 - $<30\%$ Acido Fosforico ≥ 20 - $<25\%$	3 ton	3,3 ton
	P3-Ultrasil 67	liquido	H302-H3014-H315 H318-H334-H335 H400-H411	Ossidi di Alchilammina ≥ 10 - $<10\%$ Enzimi ≥ 1 - $<2,5\%$ Alchilammina $\geq 0,25$ - $<0,5\%$ Glicerina ≥ 5 - $<10\%$	0,6 ton	0,7 ton
	P3-Ultrasil 69 New	liquido	H290-H302-H314 H315-H319-H335	Carbonato di Potassio ≥ 10 - $<20\%$ Idrossido di potassio $\geq 0,25$ - $<0,5\%$	1 ton	1 ton
	P3-Ansep Alu	liquido	H290-H314-H318 H335-H-400-H410	Sodio Metasilicato ≥ 10 - $<20\%$ Sodio Ipoclorito ≥ 3 - $<5\%$	0,6 ton	0,6 ton
	Topaz CL3	liquido	H290-H302-H314 H315-H318-H319 H400-H410-H411	Ipoclorito di Sodio ≥ 3 - $<5\%$ Sodio Cumensolfonato ≥ 3 - $<5\%$ Eidrossido di Potassio ≥ 3 - $<2\%$ Ossidi di Alchilammina $\geq / <1$ Ammine, C12-C14 Alchildimetil N-Ossidi $\geq 0,25$ - $<0,5\%$	0,2 ton	0,2 ton
	DP 100 H	solido		Carbonato di Sodio ≥ 10 - $<25\%$ Alcol C13 1-5% Alcol C12-C18 2,5-10%	25 kg	25kg

CHEMICALS						
Fase di Utilizzo	Descrizione	Stato fisico	Indicazioni di Pericolo	Composizione	Quantità Annua	
					ANTE	POST
Osmosi	Nalco 7408	liquido	H290-H302	Sodio Bisolfito ≥ 30 - $<50\%$	4,7 ton	5,4 ton
	Permatreat PC 191T	liquido	Nessun ingrediente pericoloso	Antincrostante	1,6 ton	1,8 ton
	Oxonet	liquido	H270-H290-H309 H310-H314-H318 H331-H400	Clorito di sodio ≥ 5 - $<10\%$ Idrossido di Sodio $\geq 0,1$ - $<0,25\%$	4,4 ton	5,3 ton
	Oxodes	liquido	H290-H314-H336	Acido Cloridrico ≥ 5 - $<10\%$	4,2 ton	4,9 ton
Caldaie	Nexguard 22325	liquido	H290-H314-H318	Idrossido di sodio $\geq 2,5$ - $<5\%$	2,1 ton	2,2 ton
	Nalco 2584	liquido	H290-H314-H318 H302	Sodio Idrossido ≥ 30 - $<50\%$ Potassio Idrossido ≥ 10 - $<20\%$	0,6 ton	0,7 ton
	Nalco 77213	liquido	Nessun ingrediente pericoloso	Deossigenante	2,4 ton	2,5 ton
Torri evaporative	Nalco 3DT 118 Trasar	liquido	H302	HEDP Na2 $\geq 2,5$ - $<5\%$	2,0 ton	2,2 ton
	Stabrex ST 40	liquido	H290-H314-H318	Idrossido di sodio ≥ 5 - $<10\%$	3,5 ton	3,8 tom

3 QUADRO DI RIFERIMENTO PROGRAMMATICO

A seguire, per ciascun strumento di pianificazione, si espongono le valutazioni di rispettiva coerenza rinviando all'Allegato H per la visione degli estratti cartografici e della relativa analisi puntuale.

3.1 PIANIFICAZIONE REGIONALE

3.1.1 PIANO TERRITORIALE REGIONALE DI COORDINAMENTO (PTRC)

Il P.T.R.C. vigente è stato approvato con Delibera del Consiglio Regionale n. 62 del 30 giugno 2020, con lo scopo di individuare una serie di categorie di particolare interesse tra cui beni culturali, storici e ambientali da salvaguardare, oltre che a individuare le aree interessate dallo sviluppo economico.

Il P.T.R.C. è un quadro di riferimento per la pianificazione locale attraverso specifici elaborati che trattano e affrontano specifiche tematiche tra le quali:

- Uso del Suolo;
- Biodiversità;
- dell'Energia e Ambiente;
- Mobilità;
- Sviluppo Economico Produttivo e turistico;
- Crescita Sociale e Culturale;
- Montagna;
- Città Motore del Futuro;
- Sistema del territorio Rurale e della rete ecologica;
- Ambiti di tutela.

Lo stabilimento della Latteria Montello, con la sua collocazione, risulta coerente con quanto previsto nel PTRC.

Non vi sono vincoli particolari interferenti o elementi in contrasto.

Lo stabilimento ricade nel Piano d'Area del Montello (trattato al successivo punto 3.2.2 a cui si rinvia).

Per l'analisi puntuale degli elaborati del piano, ivi compresa la visione dei relativi estratti cartografici, si rimanda al punto H.1.1 dell'Allegato "H".

3.2 PIANIFICAZIONE PROVINCIALE

3.2.1 PIANO TERRITORIALE DI COORDINAMENTO PROVINCIALE (PTCP)

Il Piano Territoriale di Coordinamento Provinciale, approvato con DGR 1137/2010, è lo strumento di pianificazione urbanistica che delinea l'assetto del territorio provinciale.

Il suo scopo fondamentale è armonizzare lo sviluppo socio-economico con la tutela dell'ambiente, facendo da raccordo tra le direttive regionali e i piani urbanistici dei singoli Comuni.

Il PTCP indica il complesso delle direttive e delle prescrizioni i cui tematismi sono rappresentati con tavole le cui principali sono:

- Carta dei Vincoli (rif. PTCP-1.1);

- Carta della Pianificazione di livello superiore (rif. PTCP-1.2);
- Carta delle Aree naturalistiche protette (rif. PTCP-1.3);
- Carta dei vincoli militari e infrastrutture (rif. PTCP-1.4);
- Carta delle aree di dissesto idrogeologico e delle fragilità ambientali (rif. PTCP-2.1);
- Carta delle aree soggette ad attività antropica (rif. PTCP-2.2);
- Carta del rischio di incidente industriale rilevante (rif. PTCP-2.3);
- Carta rischio Archeologico (rif. PTCP-2.4);
- Carta delle Fasce Filtro (rif. PTCP-2.5);
- Carta delle reti ecologiche (rif. PTCP-3.1);
- Carta dei Livelli di idoneità faunistica (rif. PTCP-3.2);
- Carta del Sistema Insediativo infrastrutturale (rif. PTCP-4.1);
- Carta dei centri storici (rif. PTCP-4.2);
- Carta delle Ville Venete, Complessi ed Edifici di pregio architettonico (rif. PTCP-4.3);
- Carta della Mobilità sostenibile (rif. PTCP-4.5);
- Percorsi Turistici individuati dal Piano Territoriale Turistico (P.T.T.) (rif. PTCP-4.6);
- Carta Geomorfologica (rif. PTCP-5.1).

Il sito produttivo della Latteria Montello:

- non ricade in aree soggette a particolari vincoli;
- non ricade in aree tutelate dal sistema Rete Natura 2000;
- non ha interferenze con infrastrutture esistenti o future.

Non vi sono beni archeologici, storici, culturali o paesaggistici nelle vicinanze ad esclusione di una piccola area dello stabilimento che risulta a meno di 150 m dal torrente Giavera (vincolo paesaggistico): tale zona comunque non ha edifici o manufatti (terreno uso agricolo e piazzale).

In alcune zone all'esterno dell'area di stabilimento, è presente il corridoio ecologico con delle aree buffer.

Lo stabilimento non ricade in aree a pericolosità idraulica, idrogeologica o franosa.

Il PTCP inserisce lo stabilimento in un' "area produttiva non ampliabile >50'000 mq" lasciando nelle Norme Tecniche (art. 12) la facoltà ai singoli Comuni, nei propri PAT, di commutare lo status di "ampliabilità" in funzione delle proprie valutazioni.

Ciò è stato valutato dal Comune di Giavera del Montello attraverso il PAT (a cui si rimanda) e l'Accordo Pubblico-Privato specifico per l'area.

Lo stabilimento pertanto, nel complesso, risulta coerente con quanto previsto dal PTCP.

Per l'analisi puntuale degli elaborati del piano, ivi compresa la visione dei relativi estratti cartografici, si rimanda al punto H.2.1 dell'Allegato "H".

3.2.2 PIANO D'AREA DEL MONTELLO

Lo stabilimento ricade all'interno del Piano d'Area del Montello, adottato con DGRV 36/2003, che comprende:

- Tavola 1 Carta delle Fragilità (riferimento PdA-1);
- Tavola 2 Sistema insediativo – schema di sviluppo sostenibile e durevole (riferimento PdA-2);
- Tavola 3 "Carta delle Valenze storico ambientali" (PdA -3);
- Tavola 4 "Carta del sistema insediativo Collinare e del turismo del Montello" (PdA -4);

Lo stabilimento non è in contrasto con le previsioni del Piano d'Area.

Non è all'interno di aree soggette a vincoli e non interferisce con altre infrastrutture.

La posizione è favorevole all'accesso alla rete autostradale (Strada Pedemontana Veneta, casello di Povegliano) senza il passaggio in centri abitati di rilievo.

Per l'analisi puntuale degli elaborati del piano, ivi compresa la visione dei relativi estratti cartografici, si rimanda al punto H.2.2 dell'Allegato "H".

3.2.3 PIANO DI ASSETTO DEL TERRITORIO INTERCOMUNALE DEL MONTELLO E DEL MONTELLETTO

Il Piano di Assetto del Territorio Intercomunale del Montello e Montellette è uno strumento urbanistico sovracomunale adottato da sei comuni dell'area trevigiana: Crocetta del Montello, Montebelluna, Giavera del Montello, Volpago del Montello, Nervesa della Battaglia e Caerano San Marco.

È stato concepito per aggiornare le normative, le tutele paesaggistiche (inclusa la Rete Natura 2000) e uniformare la pianificazione dell'intera area collinare.

Nelle Tavole del PATI dei Comuni del Montello e del Montellette (rif. PATI-1 e PATI-2) l'area dello stabilimento è esterna ai Vincoli individuati dal PATI stesso e lontana più di 1 km dagli habitat del Montello (cfr. anche rif. RN-Habitat).

Lo stabilimento è confermato in posizione coerente con quanto previsto dagli altri strumenti urbanistici (PAT, PTCP).

Per l'analisi puntuale degli elaborati del piano, ivi compresa la visione dei relativi estratti cartografici, si rimanda al punto H.2.3 dell'Allegato "H".

3.3 PIANIFICAZIONE COMUNALE

3.3.1 PIANO REGOLATORE GENERALE COMUNALE

Il Piano Regolatore Generale (P.R.G.) del Comune di Giavera del Montello è lo strumento che disciplina l'uso del territorio comunale. L'ultimo aggiornamento disponibile è datato Novembre 2021.

Lo stabilimento ricade principalmente in area classificata come D2c/4 (zona industriale e artigianale confermata), Fb/2 (attrezzature di interesse comune) nella zona del depuratore e E2/33 la zona agricola nella punta est e in alcune aree di confine.

Con l'accordo Pubblico Privato tutto il perimetro interno allo stabilimento è stato convertito in area Produttiva.

L'area dello stabilimento risulta coerente con gli strumenti urbanistici nella parte esistente, mentre l'ampliamento ricade in parte in aree riportate come agricole, a tal proposito è stato stipulato un Accordo Pubblico –Privato per la conversione dell'area dello stabilimento in zona industriale (vedasi capitolo H.3.2 dell'All. "H").

Per l'analisi puntuale degli elaborati del piano, ivi compresa la visione dei relativi estratti cartografici, si rimanda al punto H.3.1 dell'Allegato "H".

3.3.2 PIANO DI ASSETTO DEL TERRITORIO E ACCORDO PUBBLICO-PRIVATO

L'ultima versione del PAT del Comune di Giavera del Montello risulta essere quella definita come "Adeguata ad Approvazione del Pres. Prov. n°9 del 17.01.2024" del Gennaio 2025.

Non risulta disponibile il Piano degli Interventi in quanto in fase di elaborazione.

I vincoli e i tematismi di interesse sono rappresentati nella seguente cartografia:

- Carta dei Vincoli (rif. PAT-P.1);
- Carta delle invarianti (rif. PAT-P.2);
- Carta delle Fragilità (rif. PAT-P.3);
- Carta delle trasformabilità (rif. PAT-P.4).

Con l'Accordo Pubblico-Privato (elaborato 42 del PAT) tra il Comune di Giavera, Latteria Montello e Quercia srl (proprietaria dei terreni) divenuto esecutivo il 04 giugno 2017, i mappali identificati all'interno del perimetro definito dell'impianto vengono classificati come area produttiva, compreso l'area occupata dal depuratore, oltre i mappali prossimi al nuovo perimetro precedentemente classificati come agricoli o residenziali (sedime abitazioni demolite fronte via Fante d'Italia).

Ciò ha allineato coerentemente lo sviluppo dello stabilimento alla classificazione dell'area e al rispetto dei vincoli.

Lo stabilimento è coerente con lo strumento urbanistico.

Per l'analisi puntuale degli elaborati del piano, ivi compresa la visione dei relativi estratti cartografici, si rimanda al punto H.3.2 dell'Allegato "H".

3.3.3 PIANO ZONIZZAZIONE ACUSTICA COMUNALE

Dall'analisi della Variante al Piano di Classificazione Acustica Comunale del 2016 si evince che la parte esistente all'epoca dello stabilimento è coerentemente classificato a livello acustico come CLASSE V "area prevalentemente industriale", vi è poi una fascia ulteriore in CLASSE IV "area di intensa attività umana" tutto attorno al perimetro dello stabilimento del tempo.

Per l'analisi puntuale degli elaborati del piano, ivi compresa la visione dei relativi estratti cartografici, si rimanda al punto H.3.3 dell'Allegato "H".

3.4 PIANIFICAZIONE DI SETTORE

3.4.1 PIANO DI TUTELA DELLE ACQUE (P.T.A.)

Il Piano di tutela delle Acque è lo strumento di pianificazione attuato dalla Regione Veneto è stato approvato dal Consiglio Regionale Veneto con Deliberazione n. 107 del 5 novembre 2009 e successivamente modificato con DGRV n. 842/2012 del 15 maggio 2012 e con DGRV n. 110 del 20 novembre 2015 e costituisce specifico piano di settore ai sensi dell'art. 121 del D.Lgs 152/2006. Definisce gli strumenti da utilizzare per la protezione e la conservazione della risorsa idrica.

In esso sono indicati specifici tematismi nella seguente cartografia:

- *Carta delle Aree Sensibili* (rif. PTA-Aree Sensibili);
- *Carta della Vulnerabilità intrinseca della falda freatica della Pianura Veneta* (Rif. PTA-Vulnerabilità);
- *Carta Zone Omogenee di protezione dall’Inquinamento* (rif. PTA-ZoneO);
- *Carta Zone Vulnerabili Nitrati* (rif. PTA-ZoneV).

Gli scarichi dello stabilimento hanno come recettore il canale di scolo Cal Minor, che a sua volta confluisce nel torrente Giavera dopo circa 250 m dall’uscita dall’area dell’impianto.

Gli scarichi produttivi e assimilabili dello stabilimento sono soggetti a depurazione secondo quanto previsto dall’attuale autorizzazione (AUA n. 141/2025), in termini di quantità e limiti qualitativi.

Gli scarichi meteorici, dopo un trattamento delle acque di prima pioggia per i piazzali, confluiscono nello scolo Cal Minor.

Gli scarichi meteorici, dopo un trattamento delle acque di prima pioggia per i piazzali, confluiscono nello scolo Cal Minor. Le acque provenienti dall’area dell’ampliamento sono oggetto di laminazione prima di essere immesse nel recettore, coerentemente con quanto previsto nel PTA. Si rimanda all’elaborato di riferimento per maggiori dettagli (All. “O”).

Lo stabilimento ha adottato le misure previste dal PTA per la corretta gestione delle acque meteoriche e degli scarichi industriali.

Per l’analisi puntuale degli elaborati del piano, ivi compresa la visione dei relativi estratti cartografici, si rimanda al punto H.4.1 dell’Allegato “H”.

3.4.2 PIANO DI TUTELA E DI RISANAMENTO DELL’ATMOSFERA (P.R.T.R.A.)

Il Piano Regionale di Tutela ed il Risanamento dell’Atmosfera è stato aggiornato con la Delibera della Giunta Regionale del Veneto n. 377 del 15 aprile 2025, pubblicata nel B.U.R. n. 56 del 29 aprile 2025.

L’obiettivo generale del Piano è il miglioramento della qualità dell’aria e persegue i seguenti obiettivi strategici:

- 1- Raggiungimento del valore limite annuale e giornaliero per il PM10;
- 2- Raggiungimento del valore limite annuale per il PM2.5;
- 3- Raggiungimento del valore limite annuale per il Biossido di Azoto NO₂;
- 4- Consequimento del valore obiettivo e dell’obiettivo a lungo termine per l’Ozono O₃;
- 5- Consequimento del valore obiettivo per il benzo(a)pirene;
- 6- Contributo al conseguimento dell’obiettivo nazionale di riduzione delle emissioni di gas a effetto serra.

Individua e fissa 4 ambiti di intervento nei quali, attraverso Azioni Operative, perseguire gli obiettivi specifici:

- 1- Ambito Energetico (“E”)
- 2- Ambito Trasporti (“T”)
- 3- Ambito della Agrozootecnica (“AG”)
- 4- Ambito Produttivo (“I”)

Nello stabilimento sono presenti attività e lavorazioni che danno origine a emissioni in atmosfera.

Queste sono riconducibili a:

- -Trasporti per approvvigionamento materie prime e consegna prodotto finito (emissioni gas di scarico da mezzi con motori a combustione interna)

- Emissioni convogliate tramite camini (vapore acqueo; fumi di combustione da impianti termici alimentati a metano e/o biogas: generatori di vapore, caldaie);
- Emissioni derivanti dal trattamento dei reflui da lavorazione e dei sottoprodotti (cogenerazione da biogas prodotto dal trattamento anaerobico della scotta; odori dal depuratore; attività di spargimento fanghi derivanti dal processo di depurazione in agricoltura).

Di seguito con riferimento agli ambiti di intervento si evidenziano, in base alle azioni operative finalizzate al rispettivo obiettivo, le iniziative attuate dalla Latteria Montello.

Codice	Azione Operativa	Iniziativa intrapresa dall'azienda
E3.a	Limiti di esercizio degli impianti termici e delle temperature in ambiente interno	Mantenimento delle temperature massime invernali nei locali individuate dalla normativa
T.4a	Incentivi per la rottamazione dei veicoli aziendali altoemissivi e contestuale acquisto di veicoli a bassa emissione	L'azienda è attenta alla mobilità sostenibile e prevede di aumentare l'utilizzo in futuro di mezzi a basse emissioni (elettrici) alcuni dei quali già presenti nella flotta aziendale
T.4b	Incentivi in favore dei veicoli aziendali per l'installazione di impianti a metano e gpl nei veicoli diesel e benzina euro 4 o superiori	
T.4.g	Implementazione dell'infrastruttura di ricarica per veicoli elettrici	L'azienda dispone di colonnine per la ricarica di mezzi elettrici
T.5.e	Incremento della percentuale di lavoratori in modalità lavoro agile (smart working) in caso di allerta arancione o rossa, secondo quanto definito nel Bollettino PM10.	L'azienda ha preso in esame la possibilità dell'utilizzo dello smart-working per quelle mansioni in cui la presenza non è essenziale
I.1	Riduzione delle emissioni in atmosfera di installazioni assoggettate ad AIA. I.1.a - Applicazione VLE più basso previsto dalle BAT Conclusions per i processi produttivi; I.1.b - Applicazione delle migliori tecniche per installazioni AIA per cui non sono disponibili né le BAT Conclusions né i Bref di riferimento	Con l'assoggettabilità all'AIA a seguito dell'ampliamento, saranno adottate le migliori tecniche disponibili previste dalle BAT di riferimento di settore (UE 2019/2031 del 12.11.2019)
I.3.b	Riduzione delle emissioni di polveri diffuse (nei cantieri)	Durante i cantieri si attuano tutte le misure previste finalizzate a contenere le emissioni delle polveri.
I.3.c	Limitazioni e divieti di utilizzo su alcune tipologie di combustibili. — limitazioni e/o divieti relativamente all'utilizzo di alcune tipologie di combustibili o materie prime e allo svolgimento di determinati processi produttivi; — promozione dell'utilizzo di metano/GPL od altri combustibili a minore impatto sulla qualità dell'aria, rispetto all'olio combustibile e ai CSS (combustibili solidi secondari, definiti ai sensi dell'art. 184 ter del D.Lgs. n. 152/2006 e del DM 14/02/2013 n. 22); — obbligo di utilizzo di bruciatori Low NOx; — eventuale installazione di sistemi di controllo dei parametri di funzionamento degli impianti e di sistemi di monitoraggio delle emissioni (SME), con particolare riferimento ad ossidi di azoto e al materiale particolato, sui principali punti di emissione; — effettuazione di diagnosi energetiche, con l'obiettivo di ridurre i consumi di combustibili fossili a livello azienda e, ai sensi del D.Lgs. n.102/2014	L'azienda già utilizza fonti rinnovabili come il fotovoltaico, la cogenerazione e la produzione di biogas in parziale sostituzione delle fonti fossili. Per le esigenze oltre quanto coperto dalla capacità di produzione di energia rinnovabile interna, l'azienda utilizza energia elettrica dalla rete e combustibili "puliti" come il metano. I medi impianti di combustione presenti in azienda sono rispondenti a quanto disposto dall'art. 273bis del D.Lgs. 152/2006 e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 294 del medesimo D.Lgs. con l'obiettivo di ridurre le emissioni di Polveri, NOx e SOx nel rispetto dei limiti fissati dall'Allegati I, parte III, alla Parte V del D.Lgs. 152/2006. L'azienda dispone di campi fotovoltaici per una potenza complessiva di 810 kWp Con l'adozione delle migliori tecniche disponibili di cui alle BAT di riferimento (UE 2019/2031 del 12.11.2019) si adotterà un sistema di monitoraggio delle emissioni convogliate in atmosfera in linea con BAT 5 e BAT 23
I.3.d	Obbligo della copertura delle vasche di stoccaggio degli impianti di digestione Anaerobica e produzione di biogas e gas metano privi dei requisiti di cui all'art. 44 della L.R. 11/2004	L'azienda anche se non rientra nell'ambito della agrozootecnia ha attuato misure di mitigazione alla diffusione degli odori provvedendo alla copertura delle sezioni di digestione, trattamento e stoccaggio fanghi provenienti dall'impianto di depurazione.

Infine per quanto riguarda le iniziative riguardo alla limitazione delle emissioni in atmosfera dell'ammonica in ambito agricolo (voci ambito "AG.2" descritte in particolare per gli allevamenti), la ditta, attua tutte le azioni per il corretto spargimento dei fanghi in agricoltura: dosaggio, tempistica e interrimento come da normativa di settore (vedasi All. "R" - Utilizzo fanghi derivanti dal processo di depurazione in agricoltura).

Per l'analisi puntuale degli elaborati del piano, ivi compresa la visione dei relativi estratti cartografici, si rimanda al punto H.4.2 dell'Allegato "H".

3.4.3 RETE NATURA 2000

Come rilevabile dall'estratto cartografico RN-2000 lo stabilimento si trova all'esterno di siti Rete Natura 2000; In particolare:

- a circa 1 km a SUD dell'area SIC IT3240004 "Montello" (nonché a valle secondo l'andamento del terreno).
- ad almeno 4 km a OVEST del sito ZPS IT3240023 "Grave del Piave", quest'ultimo situato all'interno dell'alveo del fiume Piave facente parte, questo, di un altro bacino idrico.

Il sito ZPS IT3240023 è parzialmente sovrapposto all'area definita come Important Birds Area (IBA) e, secondo l'estratto cartografico RN-IBA, è ad una distanza maggiore di 4 km.

Nell'estratto RN-Habitat le zone Habitat più prossime individuate all'interno del SIC "Montello" sono ad una distanza maggiore di 1 km; inoltre tra queste e lo stabilimento vi sono presenti degli elementi di discontinuità come ad esempio i centri abitati di Giavera del Montello (a OVEST) e di Bavaria (a NORD –EST), oltre che infrastrutture come la strada provinciale "via Schiavonesca" e il canale di ponente ai piedi del Montello che rappresentano di fatto delle barriere fisiche per la maggior parte della flora e dalla fauna.

Lo stabilimento è situato quindi all'esterno dei siti tutelati come la rete natura 2000.

Tra questi e l'impianto si frappongono delle barriere fisiche (centri abitati, strada provinciale e canali).

L'andamento della pendenza dei suoli circostanti limita ulteriormente le possibilità di influenze (esempio scarichi idrici).

Per l'analisi puntuale, ivi compresa la visione dei relativi estratti cartografici, si rimanda al punto H.4.3 dell'Allegato "H".

3.4.4 VINCOLI BENI AMBIENTALI, PAESAGGISTICI E ARCHEOLOGICI

L'area non è soggetta a vincoli di tipo culturale o siti Unesco.

Inoltre l'area dello stabilimento è esterna all'area vincolata paesaggisticamente del Montello che dista circa 100 m (linea di demarcazione la strada "Via Schiavonesca").

L'area di proprietà ricade parzialmente nel vincolo dato dalla fascia di tutela dei corpi idrici individuati dalla Regione Veneto. Nell'area di stabilimento ricadente nel vincolo non sono presenti edifici o altri elementi dello stabilimento, in quanto l'area (all'interno della recinzione) è destinata a piazzale e ad area verde/agricola (fuori della recinzione).

Riguardo ai vincoli di tipo archeologico l'area dello stabilimento non ha al suo interno o nelle sue immediate vicinanze siti o altre aree di interesse.

Lo stabilimento è lontano da siti archeologici, beni culturali o di rilevanza paesaggistica.

Il Torrente Giavera, tutelato ai fini paesaggistici, ha una fascia di rispetto di 150 m che ricade marginalmente e per una minuscola superficie all'interno dell'area aziendale priva però di costruzioni, strutture o impianti (solo piazzali).

Per l'analisi puntuale, ivi compresa la visione dei relativi estratti cartografici, si rimanda al punto H.4.4 dell'Allegato "H".

3.4.5 PIANO DI GESTIONE DEL RISCHIO ALLUVIONI

L'area in esame ricade nel territorio dell'*Autorità di bacino Distrettuale delle Alpi Orientali*.

Dalle tavole di rischio e pericolosità idraulica del Piano di Gestione del Rischio di Alluvioni 2021-2027 (PRGA) lo stabilimento non ricade in area a rischio o a pericolosità.

Il corso d'acqua più vicino (Giavera) dista circa 105 m nel punto più prossimo all'area aziendale.

Un canale (Cal Minor) attraversa l'area dello stabilimento; dopo circa 260 m. da questo confluisce nel Torrente Giavera che, secondo le indicazioni di piano, non genera esondazione nei terreni circostanti la zona dello stabilimento.

Lo stabilimento è esterno ad aree a rischio inondazione.

Per l'analisi puntuale si rimanda al punto H.4.5 dell'Allegato "H".

3.4.6 PIANO REGIONALE DI GESTIONE DEI RIFIUTI URBANI E SPECIALI

Il Piano Regionale di Gestione dei Rifiuti Urbani e Speciali è stato adottato con la DGR n. 988 del 09 agosto 2022.

Il principale rifiuto generato dallo stabilimento è rappresentato dai fanghi derivanti dal trattamento dei reflui liquidi (tramite depuratore) delle lavorazioni per la realizzazione dei prodotti caseari.

Trattamento dei sottoprodotti

La gestione dei sottoprodotti della lavorazione prevedono un trattamento di digestione anaerobica (della scotta in particolare) finalizzato alla produzione di Biogas per il recupero dell'energia.

Riutilizzo dei fanghi in agricoltura.

Il Comune di Giavera non ricade tra quelli ricadenti nelle "zone vulnerabili dai nitrati" (cfr. PTRC-01b PTA-ZoneV), a differenza di quelli vicini come i Comuni di Volpago, Nervesa, Arcade e Povegliano.

I terreni utilizzati per lo spargimento dei fanghi da depurazione sono attualmente ubicati in tutti i Comuni precedentemente citati.

Il Piano determina le condizioni di utilizzo dei fanghi in agricoltura nell'Allegato 12 – “Adeguamento e specifiche in merito allo spandimento fanghi di depurazione e altri rifiuti non pericolosi di cui DGR 2241/2005 e s.m.i.”.

La Latteria Montello è autorizzata con AUA 141/2025 allo spargimento dei fanghi da depurazione digeriti e stabilizzati e ottempera alle condizioni di cui all'Allegato 12 su esposto.

Altre tipologie di rifiuto

Il processo produttivo aziendale genera ulteriori rifiuti come: prodotti da imballaggi, scarti nella filiera del confezionamento, residui dalle attività di manutenzione che vengono differenziati e stoccati per poi, attraverso aziende autorizzate “specializzate” periodicamente inviati al recupero.

L'azienda ha un suo piano per la gestione interna dei rifiuti in attuazione di quanto sopra.

Per l'analisi puntuale si rimanda al punto H.4.6 dell'Allegato “H”.

4 QUADRO DI RIFERIMENTO AMBIENTALE

Le finalità del Quadro di riferimento ambientale, come indicato nell'Allegato IV-bis alla Parte Seconda, nell'Allegato V alla parte Seconda e all'art. 5, comma 1, lettera c) del D.Lgs. 152/2006 sono in sintesi quelle di:

- descrivere e caratterizzare le componenti ambientali interessate dal progetto;
- descrivere e stimare, sulla base di tali caratteristiche, gli impatti indotti dall'opera sul sistema ambientale.

Le componenti ambientali di riferimento sono:

- Acqua (ambiente idrico);
- Aria (emissioni in atmosfera);
- Odori;
- Suolo;
- Inquinamento luminoso;
- Paesaggio;
- Flora, fauna, ecosistemi;
- Salute umana.

Oltre a queste si andranno a considerare anche gli ulteriori seguenti aspetti:

- Rumore;
- Traffico veicolare;
- Consumi energetici.

I potenziali impatti su ciascuna delle citate componenti ambientali vengono di seguito valutati considerando in particolare i criteri elencati al punto 3 dell'Allegato V alla Parte Seconda del D.Lgs. 152/2006 in relazione al contesto aziendale, oggetto del presente studio, con particolare riferimento alla configurazione post ampliamento, quindi alla condizione di massima potenzialità, ovvero alla conclusione dei tutti gli interventi secondo gli step previsti e programmati.

Tipologia e caratteristica degli impatti

- a) Entità ed estensione dell'impatto (area geografica; densità della popolazione);
- b) Natura dell'impatto;
- c) Natura transfrontaliera dell'impatto;
- d) Intensità e complessità dell'impatto;
- e) Probabilità dell'impatto;
- f) Prevista insorgenza, durata, frequenza e reversibilità dell'impatto;
- g) Cumulo tra impatto del progetto ed altri progetti esistenti e/o approvati;
- h) Possibilità di ridurre l'impatto in modo efficace.

La valutazione degli impatti, in termini di effetti sulle rispettive matrici ambientali, viene condotta applicando la seguente matrice .

<i>Valore</i>		<i>Descrizione Valutazione Effetti</i>
+ 3		Effetti molto positivi
+ 2		Effetti positivi
+ 1		Effetti appena positivi
0		Nessun effetto
- 1		Effetti appena negativi
- 2		Effetti negativi
- 3		Effetti molto negativi

4.1 ACQUA

4.1.1 CONSUMO DELLA RISORSA

L’approvvigionamento idrico per le necessità aziendali (produttive, igieniche e per servizi) avviene da pozzi ubicati nell’area aziendale nelle quantità indicate nella sottostante tabella, ripartite in funzione dell’utilizzo e suddivise tra situazione attuale (ante) e situazione prevista post ampliamento.

Con riferimento alla situazione attuale si rappresenta che, in attuazione della prescrizione mitigativa impartita con Decreto della Provincia di Treviso n. 74/2022 del 22.12.2022 (pronuncia di non assoggettabilità a VIA) è stato approntato e trasmesso alla stessa il Piano di Riduzione del 03.05.2023 (vedasi All. “T”) i cui interventi individuati, e già attuati, hanno determinato una riduzione dell’acqua emunta da falda di 57.000 m³ su base annua.

A ulteriore integrazione la ditta prevede di attuare altre misure di mitigazione descritte al paragrafo 4.12.1 “Mitigazioni per ridurre l’emungimento da falda” a cui si rimanda, che eleveranno il risparmio di acqua emunta fino a circa 72.000 m³ su base annua (incrementando quindi il risparmio dai 57.000 m³ ai 72.000 m³ annui).

Tale risparmio consentirà di fronteggiare le maggiori necessità derivanti dall’incremento produttivo restando nei limiti del prelievo già autorizzato.

FONTE DI PRELIEVO	RIF. AUTORIZZAZIONI	PRELIEVO MASSIMO AUTORIZZATO	PRELIEVO ANNUO EFFETTIVO	Lavorazione Produzione		Prelievo per Raffreddamento		Prelievo per torre evaporativa centrale frigo		Irrigazione		Prelievo per impianto lavaggio		Prelievo per Domestiche e Assimilate		TOTALE CONSUMI	
		m3/anno	m3/anno	m3/anno	%	m3/anno	%	m3/anno	%	m3/anno	%	m3/anno	%	m3/anno	%	m3/anno	%
POZZO Ante	Vedi Nota	490.000	411.967	328.846	80	70.121	17	0	---	5.000	1	4.000	1	4.000	1	411.967	100
POZZO Post		490.000	489.900	382.000	78	89.600	18	5.000	1	5.000	1	4.000	1	4.300	1	489.900	100

Nota:

- Decreto Genio Civile di Treviso n. 214 del 03/05/2023 che modifica la concessione n.67 del 14.02.2017 (390.000 m3/anno)
- Decreto di concessione Genio Civile di Treviso prot. 491759 del 21/10/2022 (100.000 m3/anno)

4.1.2 ACQUE SCARICATE

Nella seguente tabella si elencano gli scarichi presenti con i rispettivi flussi di provenienza con indicazione delle portate riferite ai vari flussi nella situazione attuale (Ante) e in quella futura (Post) conseguente all’ampliamento.

La consistenza ed estensione delle varie reti di scarico e la localizzazione dei punti di scarico sono rappresentati e visibili nelle allegate Tav. 01 e Tav. 02 alle quali si rimanda.

Tipologia delle acque convogliate a scarico	ANTE			POST			
	Codifica Scarico	Recapito Scarico (*)	Portata Scarico (m ³ /g)	Codifica Scarico	Recapito Scarico	Portata Scarico (m ³ /g)	Note
Industriali	S1 (1)	Canale "Cal Minor"	1.300	S1 (1)	Canale "Cal Minor"	1.380	Effluente scaricato dal depuratore
Industriali assimilate alle domestiche							
Raffreddamento Scambio Termico	S2	Canale "Cal Minor"	207	S2	Canale "Cal Minor"	261	
Meteoriche	S3-S4-S9 (2)	Canale "Cal Minor"	---	S3-S4-S9 (2)	Canale "Cal Minor"	---	Parcheggi
Meteoriche	S5-S6 S7-S8	Canale "Cal Minor")	---	S5-S6 S7-S8	Canale "Cal Minor")	---	Pluviali Piazzali vie di Transito

(*) Il Cal Minor è un corpo idrico superficiale identificato come canale di scolo terziario che ha origine dal Brentella e riceve l'apporto dal canale irriguo terziario "Croda".

(1): Previo trattamento su impianto di depurazione biologico aziendale

(2): Previo trattamento acque di prima pioggia su impianto sedimentazione-disoleazione.

- Allo scarico S3 recapitano gli impianti di trattamento 1° pioggia IPP1

- Allo scarico S4 recapitano gli impianti di trattamento 1° pioggia IPP2

- Allo scarico S9 recapitano gli impianti di trattamento 1° pioggia IPP3 e IPP4. lo scarico S9 adduce al bacino di laminazione e per tracimazione recapita al "Cal Minor"

4.1.2.1 Scarico Acque Depurate

All'impianto di depurazione vengono fatte confluire le acque provenienti:

- dalle lavorazioni dei reparti di produzione e lavorazione di latte fresco pastorizzato per ricavo formaggi freschi e formaggi freschi a pasta molle, di pasta filata e latticini nelle varianti di mozzarella, burrata e straciatella e produzione di ricotta.);
- dai servizi igienici presenti nello stabilimento, previa sedimentazione su vasche Imhoff periodicamente espurgate a cura di ditta autorizzata;
- dalle operazioni di lavaggio dei mezzi aziendali e delle cisterne impiegate per il ritiro del latte dai produttori (descritte al seguente punto 4.1.2.2);
- il digestato dall'impianto di digestione anaerobica ove viene trattata la scotta (valorizzazione per la produzione di biogas) costituito da flusso liquido che viene avviato al trattamento di depurazione biologica aerobica unitamente alle altre acque reflue e da flusso solido che, dopo separazione liquido-solido, viene fatto confluire nella vasca di stabilizzazione aerobica del fango per poi, unitamente al fango prodotto dal depuratore biologico aerobico, è avviato a disidratazione.

In All. "L" (a cui si rimanda) si acclude la Relazione Tecnico-Descrittiva e di Calcolo di verifica dell'impianto di trattamento delle acque reflue del caseificio e dell'impianto di produzione di biogas con ampliamento dei reparti di produzione con nuovo "Corpo C" da cui si evince che l'impianto risulta in grado di sostenere l'incremento di portata e di carico organico derivante dall'ampliamento. Tale verifica discende dalla necessità di accertare l'adeguatezza del depuratore all'incremento della produzione a seguito delle modifiche previste, ovvero:

- un aumento del latte lavorato di circa **+27%** rispetto alla produzione attuale (vedasi par. 2.7).
- un aumento della portata media dei reflui al depuratore provenienti dallo stabilimento (acqua dalla produzione + acqua impianto di lavaggio) di circa **+20%** (vedasi Tab. 4 dell'All. "L").

Nella tabella che segue si sintetizzano le caratteristiche quanti-qualitative dei reflui in alimentazione all'impianto di trattamento e i dati di potenzialità nominale dell'impianto di depurazione.

Parametro	u.m.	Valori Dimensionamento ORIGINARI (1)	Valori ANTE (2)	Valori POST (3)
Portate:				
Portata giornaliera reflui compl. da D.A. (a)	m ³ /d	---	200	200
Portata giornaliera equalizzata reflui da stabilimento EQUALIZZATA (b)	m ³ /d	1.178	1.100	1.180
Portata media giornaliera al trattamento EQUALIZZATA (c)	m ³ /d	1.178	1.300	1.380
Portata media oraria	m ³ /h	49,1	54,2	57,5
Portata di punta oraria	m ³ /h	---	70	80
Concentrazioni:				
pH	---	8,0	7,0 – 8,0	7,0 – 8,0
SST	mg/l	407	419	498
COD	mgO ₂ /l	3.468	2.023	2.398
BOD ₅	mgO ₂ /l	1.734	1.138	1.344
TKN (N)	mgN/l	166	145	151
Ammoniacale (N-NH ₄)	mgN-NH ₄ /l	---	88	102
Fosforo totale	mgP/l	34	75	83
Ortofosfato (P-PO ₄)	mgP/l	---	45	54
Solfati (SO ₄)	mg/l	---	27	31
Cloruri (Cl)	mg/l	607	954	1.073
Carichi:				
SST	kg/d	480	545	687
COD	kg/d	4.086	2.630	3.310
BOD ₅	kg/d	2.043	1.480	1.855
TKN (N)	kg/d	196	189	208
Ammoniacale (N-NH ₄)	kg/d	---	114	141
Fosforo totale	kg/d	40	97	114
Ortofosfato (P-PO ₄)	kg/d	---	59	74
Solfati (SO ₄)	kg/d	---	35	43
Cloruri (Cl)	kg/d	715	1.240	1.481
Potenzialità nominale:				
Potenzialità nominale (1 A.E. = 60 gBOD ₅ /d)	A.E.	34.050	24.667	30.917

Colonna (1): valori a base del dimensionamento originario dell'impianto.

Colonna (2): valori aggiornati alla situazione attuale autorizzata con AUA 2025 Ante intervento di ampliamento.

Colonna (3): valori previsti attesi a Post intervento di ampliamento.

Riga (a) Reflui complessivi da Digestione Anaerobica (frazione liquida + dreni disidratazione meccanica).

Riga (b) Reflui da Stabilimento + Acque "interne" Depuratore (disidratazione fanghi; lavaggio macchine disidratazione fanghi; controlavaggio filtri, ecc.) EQUALIZZATA [&]

Riga (c) Portata media totale dei reflui in entrata all'impianto di depurazione EQUALIZZATA
EQUALIZZATA = portata giornaliera x 5 gg.lavorativi/sett : 7 gg/sett.

Dai valori esposti nella precedente tabella in considerazione dell'intervento di ampliamento in oggetto si rileva che:

- ai valori di progetto riferiti alla configurazione Ante è stato applicato un aumento dei carichi organici provenienti al depuratore dallo stabilimento di **+27%** ed un aumento della portata idraulica media giornaliera del **+20%** sugli scarichi di acqua dalla produzione e su acqua da impianto di lavaggio (configurazione Post);
- La portata di scarico totale dal depuratore ammonterà nel Post intervento a 1.380 m³/giorno, con un incremento di 80 m³/giorno con un incremento di circa il 6,2% rispetto alla situazione attuale autorizzata;
- sono stati mantenuti invariati invece i carichi e le portate dalla Digestione Anaerobica in quanto già precedentemente quantificati (nella configurazione Ante) alla massima potenzialità di progetto, ovvero 70.000 t/anno di scotta;
- la potenzialità nominale dell'impianto di depurazione è adeguata e idonea per poter accogliere l'incremento di portata idraulica e gli aumentati carichi organici-inquinanti derivanti dall'ampliamento (configurazione Post) mantenendo una residuale ulteriore capacità potenziale di circa ulteriori 3.000 A.E.

Il reflujo in uscita dall'impianto di depurazione, nella sua attuale configurazione (Ante), è controllato e sottoposto ad analisi di autocontrollo (come da prescrizione Decreto AUA n° 141 del 21.05.2025) per almeno i seguenti parametri:

- con cadenza semestrale:
pH, solidi sospesi totali, COD, BOD5, ferro, piombo, rame, zinco, cloruri, fosforo totale, azoto ammoniacale, azoto nitrico, azoto nitroso, grassi e oli animali e vegetali, tensioattivi totali ed Escherichia coli.
- con cadenza annuale:
Saggio di tossicità acuta

In All. "M" si riportano le ultime analisi effettuate sull'effluente depurato prima della sua immissione nel ricettore "Cal Minor", nel punto di scarico siglato con S1.

4.1.2.2 Scarico Acque Lavaggio Mezzi

La stazione di lavaggio è composta da una struttura mobile adatta all'altezza e alla larghezza dei veicoli. La base monta tre spazzole rotanti a rullo costituite da particolari setole. È presente una batteria di spruzzatori per il getto d'acqua per il lavaggio e il risciacquo del veicolo e due ventilatori per l'asciugatura del mezzo una volta lavato. Le operazioni di lavaggio e di asciugatura sono automatiche.

L'applicazione del detergente avviene attraverso un'idropulitrice che aspira da un serbatoio il detergente, solubilizzato in acqua a base di tensioattivi non ionici, sali inorganici e fosfati adatto per lavaggio carrozzerie con macchine a getto d'acqua.

Le acque, prodotte dalle operazioni di lavaggio e risciacquo, vengono accolte nella piazzola di lavaggio e convogliate al depuratore biologico previo trattamento su impianto di dissabbiatura e disoleatura per la separazione della fanghiglia (solidi in genere, polvere freni, ecc.) e delle parti oleose (residui di grassi, olii, idrocarburi).

Quanto trattenuto dal dissabbiatore e dal disoleatore viene periodicamente prelevato e smaltito attraverso ditta autorizzata.

All'impianto di lavaggio automezzi è affiancato un sistema di lavaggio per le autocisterne che giornalmente conferiscono il latte costituito da sistema CIP (cleaning in place) ovvero sistema di pulizia dell'interno delle cisterne.

L'impianto è composto da tre serbatoi con le soluzioni di lavaggio (acqua pulita, monoprodotto acido a base di acido fosforico, acqua di recupero del risciacquo finale).

Le soluzioni di lavaggio e risciacquo vengono inviate alla cisterna da lavare per mezzo di un tubo di mandata e un tubo di ritorno. Il ciclo di lavaggio consiste:

- Fase 1 risciacquo iniziale:
pompaggio nella cisterna da lavare di acqua prelevata dal serbatoio di recupero dei risciacqui finali; il liquido di ritorno dalla cisterna viene convogliato al depuratore biologico.
- Fase 2 lavaggio:
la soluzione del monoprodotto acido viene pompato, a ricircolo, nella cisterna e recuperato.
- Fase 3 risciacquo:
la cisterna viene risciacquata con acqua pulita e recuperata per la fase 1 del lavaggio successivo.

Come già specificato le acque prodotte dalle operazioni di lavaggio, sia dei mezzi che delle cisterne, sono convogliate al depuratore biologico.

Conseguentemente la portata e il carico inquinante risultano già consideranti e rientranti tra le caratteristiche quanti-qualitative dei reflui adducanti al depuratore.

L'apporto idrico derivante dalle operazioni di lavaggio, nella configurazione Post intervento, viene stimato in 4.000 m³/anno, equivalenti a circa 10-11 m³/g (su 360 gg/anno) considerato il seguente utilizzo dell'impianto di lavaggio automatico:

- ciclo di lavaggio a rulli: 7-8 automezzi alla settimana con durata del ciclo di lavaggio di circa 10 minuti ciascuno;
- ciclo di lavaggio CIP: 2-4 lavaggi al giorno con durata del ciclo di 20 minuti ciascuno.

4.1.2.3 Scarico Acque Raffreddamento

Le acque di raffreddamento vengono recapitate al ricettore finale (canale Cal Minor) nel punto di scarico S2 come indicato nella tabella al precedente punto 4.1.2.

La quantità attualmente scaricata si attesta a circa 200 m³/giorno che, conseguentemente all'intervento di ampliamento, si stima aumenteranno a circa 260 m³/giorno con un incremento di circa il 30 %, corrispondenti a circa 94.600 m³/anno.

La portata di raffreddamento, attualmente scaricata (200 m³/giorno), risulta già sensibilmente diminuita per effetto degli interventi di ottimizzazione operati sulla base degli interventi individuati nel “Piano di Riduzione dei Consumi di Acque Sotterranee di Falda” del 03.05.2023 (vedasi All. “I” - punto 2.3) elaborato dalla Latteria Montello in attuazione della prescrizione mitigativa impartita con Decreto della Provincia di Treviso n. 74/2022 del 22.12.2022 (pronuncia di non assoggettabilità a VIA).

Le aumentate esigenze di raffreddamento per effetto dell'ampliamento e la conseguente prevista maggiore portata di acqua scaricata nel Post intervento, stimata in circa 260 m³/giorno, viene quindi ammortizzata e compensata dalle misure di mitigazione attuate e sopra richiamate.

Infatti prima dell'attuazione degli interventi di mitigazione la portata scaricata ammontava a circa 260 m³/giorno

Attualmente le acque di raffreddamento, come da prescrizione impartita con Decreto AUA n° 141 del 21.05.2025, sono controllate e sottoposte ad analisi di autocontrollo per almeno i seguenti parametri:

- con cadenza annuale:
pH, solidi sospesi totali, COD e idrocarburi totali.
- in concomitanza del prelevamento annuale:
Temperatura del corso d'acqua ricettore nelle sezioni immediatamente a monte e a valle del punto di scarico.

La temperatura dell'acqua scaricata dalla rete di raccolta delle acque di raffreddamento non causa, nelle sezioni del corso d'acqua ricettore, poste immediatamente a monte e a valle del punto di scarico S2, una variazione superiore a 3 °C.

In All. “N” si riportano le ultime analisi effettuate sul refluo in uscita dalle reti delle acque di raffreddamento prima dello scarico nel ricettore “Cal Minor”.

4.1.2.4 Scarico Acque Meteoriche

Le acque meteoriche vengono scaricate nel canale “Cal Minor” tramite i seguenti punti di scarico:

- S3 – S4 - S9 (meteoriche da parcheggi)
- S5 – S6 – S7 – S8 (meteoriche da pluviali, piazzali vie di transito: aree dove non vi è dilavamento di sostanze pericolose o pregiudizievoli per l'ambiente)

Agli scarichi S3 – S4 - S9 pervengono le reti le acque sottoposte a trattamento di prima pioggia tramite impianto di disoleazione con caratteristiche dimensionate in funzione dell'estensione dell'area servita; in particolare:

- allo scarico S3 adducono le acque in uscita dall'impianto IPP1;
- allo scarico S4 adducono le acque in uscita dall'impianto IPP2;

- allo scarico S9 (bacino di laminazione non impermeabilizzato, che sviluppa un volume di 980 m³, con sfioro nel Cal Minor) adducono le acque in uscita dall'impianto IPP3 e IPP4.

Per i dettagli sulla suddivisione delle aree, l'indicazione dei bacini scolanti afferenti ai rispettivi impianti di trattamento e sulle capacità di trattamento degli stessi si rimanda all'All. "O".

Attualmente le acque in uscita dagli impianti di disoleazione, come da prescrizione impartita con Decreto AUA n° 141 del 21.05.2025, sono controllate e sottoposte ad analisi di autocontrollo per almeno i seguenti parametri:

- con cadenza annuale:
pH, solidi sospesi totali, COD, idrocarburi totali e oli minerali persistenti e idrocarburi di origine petrolifera persistenti.

In All. "P" si riportano le ultime analisi effettuate sui reflui in uscita dagli impianti di disoleazione prima dello scarico nel ricettore.

4.1.3 SINTESI DEGLI IMPATTI E DEGLI EFFETTI SULLA COMPONENTE ACQUA

Attualmente l'attività preleva dalla falda circa 410.000 m³/anno di acqua.

Nel configurazione Post intervento il prelievo aumenterà a circa 490.000 m³/anno, comunque entro i limiti dell'autorizzazione all'emungimento fissati appunto in 490.000 m³/anno.

Come già indicato al paragrafo 4.1.2 gli scarichi idrici vengono convogliati al "Cal Minor" il quale, dopo un breve tratto (circa 250-260 m.), si immette sul torrente Giavera.

L'attuale configurazione degli scarichi, oltre che essere autorizzata dalla vigente AUA n° 141/2025, è stata preventivamente sottoposta a Screening nel 2022.

Lo stabilimento ha adottato le misure previste dal PTA per la corretta gestione delle acque meteoriche e degli scarichi industriali.

Al ricettore "Cal Minor" confluiscono i seguenti flussi:

a) lo scarico dell'impianto di depurazione;

La portata di scarico attuale è di 1.300 m³/giorno; nel post intervento ammonterà a 1.380 m³/giorno, con un incremento di 80 m³/giorno, pari al 6,2 % circa.

Qualitativamente le acque depurate e scaricate rientrano ampiamente nei limiti di legge fissati come rilevabile dalle analisi riportate in All. "M" a cui si rimanda.

Tale standard qualitativo sarà certamente mantenuto anche nel post intervento dato l'esiguo aumento del carico idraulico e il non rilevante aumento dei carichi inquinati che saranno addotti al depuratore rispetto alla potenzialità disponibile offerta dall'esistente impianto (circa 9.300 A.E. a fronte dei 6.250 richiesti per la copertura delle nuove necessità del post intervento).

In All. "L" (a cui si rimanda) si acclude la Relazione Tecnico-Descrittiva e di Calcolo di verifica dell'impianto di trattamento delle acque reflue da cui si evince che l'impianto risulta in grado di sostenere l'incremento di portata e di carico organico derivante dall'ampliamento.

b) lo scarico delle acque di raffreddamento;

La quantità attualmente scaricata si attesta a circa 200 m³/giorno; nel post intervento si stima un incremento di circa il 30 % passando quindi a circa 260 m³/giorno.

L'aumento delle acque di raffreddamento (circa 60 m³/giorno), viene ammortizzato e compensato dalle misure di mitigazione già attuate dalla ditta.

Prima degli interventi di mitigazione la portata scaricata nella configurazione attuate (ante intervento) ammontava infatti a circa 260 m³/giorno.

I parametri qualitativi delle acque di raffreddamento scaricate rientrano ampiamente nei limiti di legge fissati come rilevabile dalle analisi riportate in All. "N" a cui si rimanda.

Anche la temperatura dell'acqua scaricata dalla rete di raccolta delle acque di raffreddamento risulta adeguata; non causa infatti, nelle sezioni del corso d'acqua ricettore, poste immediatamente a monte e a valle del punto di scarico S2, una variazione superiore a 3 °C; tale condizione sarà confermata anche nella situazione "Post ampliamento".

c) lo scarico delle acque meteoriche;

Queste sono costituite dalle acque in uscita dai disoleatori a servizio delle aree a parcheggio e dalla acque raccolte e convogliate con rete a parte provenienti dai tetti e piazzali che si generano durante gli eventi piovosi.

Nella configurazione post intervento non si determineranno significative variazioni rispetto alla situazione attuale (ante).

La qualità delle acque in uscita dagli impianti di disoleazione controllata con analisi periodiche risulta conforme ai limiti fissati (vedasi All. "P").

Con l'intervento in progetto la tipologia dei reflui risulta analoga di quella attuale con un leggero incremento quantitativo dello scarico, in particolare in uscita dall'impianto di depurazione.

Le caratteristiche qualitative delle acque del ricettore (Cal Minor) risultano pressochè inalterate.

Pertanto gli effetti generati dallo stabilimento della Latteria Montello non risultano significativamente impattanti e comunque non determinano effetti peggiorativi sulla qualità delle acque.

Sul ricettore canale Cal Minor è stata condotta una valutazione sulla qualità delle acque tramite Indice Biotico Esteso (IBE) e analisi chimico-fisiche (Temperatura; Ossigeno disciolto; Nitrati; Fosforo totale e Ammonio) con punti di campionamento e misurazione a monte e a valle dello scarico S1.

I risultati delle analisi chimico-fisiche effettuate non mostrano nessun effetto dello scarico sulla temperatura e sull'ossigeno mentre fosforo e nitrati mostrano un aumento dopo lo scarico.

La concentrazione dell'Ammonio mostra un aumento dopo lo scarico che però progressivamente diminuisce. I risultati delle prove rientrano tutti nei limiti di legge stabiliti dalla normativa vigente, ove previsti.

I risultati delle indagini chimico-fisiche e macrobentoniche, per i parametri considerati, non mostrano nessuna alterazione negativa del corso d'acqua tra stazioni a monte ed a valle dello scarico.

Per i dettagli si rimanda all'All. "Q" .

Valutazione sulla tipologia dell'impatto

Tipologia dell'impatto	Valutazione
Entità ed estensione dell'impatto	L'entità dell'impatto risulta bassa e l'estensione limitata
Natura dell'impatto	Ripercussione sul consumo della risorsa idrica e sulla qualità dell'acqua per effetto degli scarichi
Natura transfrontaliera dell'impatto	No
Intensità dell'impatto	Permanente
Complessità dell'impatto	Relativamente Bassa; non coinvolge ecosistemi complessi
Probabilità dell'impatto	Certa. La produzione è attività 260 gg/anno ma certe attività (es. raffreddamento) sono presenti 365 gg/anno.
Prevista insorgenza, durata, frequenza e reversibilità dell'impatto	Insorgenza: immediata Durata: permanente Frequenza: costante nel tempo Reversibile: nel tempo
Cumulo tra impatto del progetto ed altri progetti esistenti e/o approvati	Non si prevedono effetti cumulativi
Possibilità di ridurre l'impatto in modo efficace	Controllo costante e manutenzione periodica degli impianti di trattamento (raffreddamento) e di depurazione.

Valutazione degli effetti sulla componente Acqua

Valore	Descrizione Valutazione Effetti
+ 3 	Effetti molto positivi
+ 2 	Effetti positivi
+ 1 	Effetti appena positivi
0 	Nessun effetto
- 1 	Effetti appena negativi
- 2 	Effetti negativi
- 3 	Effetti molto negativi

4.2 ARIA – EMISSIONI IN ATMOSFERA

L'intervento di ampliamento in oggetto non comporta la necessità di realizzare nuovi punti di emissioni convogliati in atmosfera (camini) e neppure la modifica quali-quantitativa delle emissioni esistenti. Si conferma quindi il quadro emissivo già autorizzato con AUA n° 141 del 21.05.2025.

Le emissioni riconducibili allo stabilimento Latteria Montello S.p.A., come di seguito meglio dettagliato, sono prodotte e derivano:

- da impianti termici costituiti da generatori di vapore e da caldaie per produzione energia termica ad uso civile (riscaldamento ambienti e produzione acqua calda per usi igienico sanitari);
- da cogeneratore
- da flussi aeriformi generati dalle operazioni di lavaggio e disinfezione stampi, contenitori e macchinari produzione;
- da sporadiche saldature manutentive;
- da cappa laboratorio chimico
- da scrubber a servizio dell'aerazione del vano di grigliatura del depuratore acque;
- da sfiati di emergenza e valvole di sicurezza a servizio dell'impianto di digestione anaerobica per il trattamento della scotta e produzione di biogas.

4.2.1 QUADRO EMISSIVO

Si riassume a seguire il quadro emissivo che graficamente è rappresentato con la localizzazione dei punti di emissione nella allegata Tav. "Punti di Emissione" a cui si rimanda.

ANTE			POST
Punto di Emissione	Generazione Emissione	Status Autorizzativo	Variazioni rispetto alla configurazione "Ante"
C1	Prod. energia termica P= 2,094 MW	A.U.A. n° 141 del 21.05.2025	Confermato senza modifiche
C2	Prod. energia termica P= 6.203 MW		Confermato senza modifiche
C3	Prod. energia termica P= 2,3 MW		Confermato senza modifiche
C4	Prod. energia termica P= 4,65 MW		Confermato senza modifiche
C5	Lavaggi con soluz. Basica		Confermato senza modifiche
C6	Accorpato in C18	--	--
C7	Officina – Fumi saldatura	A.U.A. n° 141 del 21.05.2025	Confermato senza modifiche
C8	Accorpato in C18	--	--
C9	Cappa aspirazione laboratorio	Scarsamente rilevante (art.272, comma 1, d.lgs.152/2006)	Confermato senza modifiche
C10	Prod. energia termica uso civile n° 2 unità P= 116 kW/cad.	Non soggetto ad autorizzazione (art.282, comma1, d.lgs. 152/2006)	Confermato senza modifiche
C11	Prod. energia termica uso civile P= 240 kW/cad.		Confermato senza modifiche
C12	Lavaggio casse ricotta	A.U.A. n° 141 del 21.05.2025	Confermato senza modifiche
C13	Scrubber aeraz. vasca grigliatura imp. depurazione		Confermato senza modifiche

ANTE			POST
Punto di Emissione	Generazione Emissione	Status Autorizzativo	Variazioni rispetto alla configurazione "Ante"
C14	Cogeneratore a gas metano P= 2,673 KW	Da autorizzare entro il 01.01.2028 (art.273bis, comma 6, d.lgs.152/2006)	Confermato senza modifiche
C15	Torcia biogas (emergenza)	Non soggetto ad autorizzazione (art.272, comma 5, d.lgs.152/2006)	Confermato senza modifiche
C16	Sfiato sovrappressione biogas cupola (emergenza)	Escluso da applicaz. Titolo I, parte V (art. 272, comma 5 d.lgs.152/2006)	Confermato senza modifiche
C17	Sistema Upgrading biogas	Dismesso Come da comunicazione alla Provincia del 05.02.2024 e del 10.06.2025	--
C18	Lavaggio stampi con soluz. acida + disinfettante (accorpamento C6+C8)	A.U.A. n° 141 del 21.05.2025	Confermato senza modifiche

Le attuali emissioni, come da prescrizione contenuta nel Decreto AUA n° 141 del 21.05.2025, vengono controllate e sottoposte a misure di autocontrollo con periodicità annuale per i seguenti parametri riferiti ai rispettivi punti di emissione come specificato di seguito.

Punto di Emissione	Operazione - Lavorazione	Parametri	Valori limite di Emissione
C5 C12	Lavaggio stampi con soluzione basiche	sostanze di natura basica (esprese come NaOH)	5 mg/m ³ con flusso di massa ≥ 50 g/h
C18	Lavaggio stampi con soluzioni acide ed operazioni di disinfezione stampi	Acido fosforico	5 mg/m ³
		Acido acetico	150 mgC/m ³ con soglia di rilevanza ≥ 200 gC/h
C7 (*)	Saldatura manutentiva	Polveri	10 mg/m ³
		Metalli nelle polveri	quelli stabiliti per singole classi di sostanze definite in Tab. B, All. I, Parte V del D.Lgs. 152/2006
C1	Produzione di calore uso tecnologico nuovo medio Impianto di combustione (111) – Pot. Termica Nominale 2,094 MW alimentato con gas metano	Ossidi di Azoto . NOx Espressi come biossido di azoto – NO ₂	100 mg/m ³ (con tenore di ossigeno di riferimento del 3% v/v)
	Produzione di calore uso tecnologico nuovo medio Impianto di combustione (111) – Pot. Termica Nominale 2,094 MW alimentato con gas metano o biogas	Polveri	10 mg/m ³ (con tenore di ossigeno di riferimento del 3% v/v)
		Ossidi di Azoto . NOx Espressi come biossido di azoto – NO ₂	200 mg/m ³ (con tenore di ossigeno di riferimento del 3% v/v)
		Ossidi di Zolfo . SOx Espressi come biossido di zolfo – SO ₂	100 mg/m ³ (con tenore di ossigeno di riferimento del 3% v/v)
		Monossido di Carbonio CO	150 mg/m ³ (con tenore di ossigeno di riferimento del 3% v/v)
		Carbonio Organico Totale COT (escluso il metano)	20 mg/m ³ (con tenore di ossigeno di riferimento del 3% v/v)

Punto di Emissione	Operazione - Lavorazione	Parametri	Valori limite di Emissione
C2	Produzione di calore uso tecnologico nuovo medio Impianto di combustione (112) – Pot. Termica Nominale 6,203 MW alimentato con gas metano	Ossidi di Azoto . NO _x Espressi come biossido di azoto – NO ₂	100 mg/m ³ (con tenore di ossigeno di riferimento del 3% v/v)
C3	Produzione di calore uso tecnologico medio Impianto di combustione esistente (113) – Pot. Termica Nominale 2,3 MW alimentato con gas metano	Ossidi di Azoto . NO _x Espressi come biossido di azoto – NO ₂	200 mg/m ³ (con tenore di ossigeno di riferimento del 3% v/v)
C4	Produzione di calore uso tecnologico medio Impianto di combustione esistente (114) – Pot. Termica Nominale 4,65 MW alimentato con gas metano	Ossidi di Azoto . NO _x Espressi come biossido di azoto – NO ₂	200 mg/m ³ (con tenore di ossigeno di riferimento del 3% v/v)

(*) escluso dalle analisi di autocontrollo

In All. “S” si riportano le ultime analisi effettuate sui punti di emissione in atmosfera.

4.2.1.1 Impianti di combustione (Medi Impianti di combustione)

In azienda sono presenti i seguenti medi impianti di combustione afferenti ai punti di emissione di seguito indicati.

Sigla impianto	Tipologia	Potenza Termica Nominale (kW)	Combustibile	Punto Emissione
A - Caldaie				
111	Generatore produzione vapore	2 094	Gas metano Biogas	C1
112	Generatore produzione vapore	6 203	Gas metano	C2
113	Generatore produzione vapore	2 300	Gas metano	C3
114	Generatore produzione vapore	4 650	Gas metano	C4
B - Cogeneratore				
coge	Cogeneratore	2 673	Gas metano	C14

Per ciascuno dei punti di emissione si riportano le caratteristiche e le informazioni tecnico-funzionali

EMISSIONE C1	
Provenienza	Produzione calore ad uso tecnologico - produzione vapore <i>Alimentazione con gas metano</i>
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	Autocontrollo del 21.10.2025: 2.216 Nm ³ /h
Durata dell'emissione	In ragione delle esigenze di produzione
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	
Costante/discontinua	Discontinua
Temperatura	Autocontrollo del 21.10.2025: 198 °C
Inquinanti presenti	gas di combustione, Ossidi di Azoto, CO ₂ , vapore acqueo
Concentrazione degli inquinanti in emissione	Autocontrollo del 21.10.2025: Ossidi di Azoto (NO _x) = 91,3 mg/Nm ³
Flusso di massa in emissione (secco)	Autocontrollo del 21.10.2025: 190,9 g/h
Altezza geometrica dell'emissione	8,5 m
Diametro del camino	Φ 50 cm
Tipo impianto di abbattimento	L'impianto è dotato di sistema di controllo della combustione conforme ai requisiti richiesti dall'art. 294, comma 1 e comma 3bis del D. Lgs. 152/2006

EMISSIONE C1	
Provenienza	Produzione calore ad uso tecnologico - produzione vapore <i>Alimentazione con biogas</i>
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	Autocontrollo del 21.10.2025: 2.157 Nm ³ /h
Durata dell'emissione	In ragione delle esigenze di produzione
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	
Costante/discontinua	Discontinua
Temperatura	Autocontrollo del 21.10.2025: 190 °C
Inquinanti presenti	gas di combustione, Ossidi di Azoto, Ossidi di zolfo, Polveri, CO, SOV, CO ₂ , vapore acqueo
Concentrazione degli inquinanti in emissione	Autocontrollo del 21.10.2025: - Monossido di carbonio < 0,1 mg/Nm ³ - Ossidi di Azoto (NO _x) = 28,3 mg/Nm ³ - Ossidi di Zolfo = 39,68 mg/Nm ³ - Polveri totali = 6,03 mg/Nm ³ - SOV (come C organico non metanico) = 0,113 mg/Nm ³
Flusso di massa in emissione (secco)	Autocontrollo del 21.10.2025: - Monossido di carbonio < 0,50 g/h - Ossidi di Azoto (NO _x) = 57,7 g/h - Ossidi di Zolfo = 80,83 g/h - Polveri totali = 12,3 g/h - SOV (come C organico non metanico) = 0,34 g/h
Altezza geometrica dell'emissione	8,5 m
Diametro del camino	Φ 50 cm
Tipo impianto di abbattimento	L'impianto è dotato di sistema di controllo della combustione conforme ai requisiti richiesti dall'art. 294, comma 1 e comma 3bis del D. Lgs. 152/2006

EMISSIONE C2	
Provenienza	Produzione calore ad uso tecnologico - produzione vapore <i>Alimentazione con gas metano</i>
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	Autocontrollo del 21.10.2025: 4.853 Nm ³ /h
Durata dell'emissione	In ragione delle esigenze di produzione
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	
Costante/discontinua	Discontinua
Temperatura	Autocontrollo del 21.10.2025: 88 °C
Inquinanti presenti	gas di combustione, Ossidi di Azoto, CO ₂ , vapore acqueo
Concentrazione degli inquinanti in emissione	Autocontrollo del 21.10.2025: Ossidi di Azoto (NO _x) = 66 mg/Nm ³
Flusso di massa in emissione (secco)	Autocontrollo del 21.10.2025: 300,8 g/h
Altezza geometrica dell'emissione	8,5 m
Diametro del camino	Φ 50 cm
Tipo impianto di abbattimento	L'impianto è dotato di sistema di controllo della combustione conforme ai requisiti richiesti dall'art. 294, comma 1 e comma 3bis del D. Lgs. 152/2006

EMISSIONE C3	
Provenienza	Produzione calore ad uso tecnologico - produzione vapore <i>Alimentazione con gas metano</i>
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	Autocontrollo del 14.02.2025: 3.472 Nm ³ /h
Durata dell'emissione	In ragione delle esigenze di produzione
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	
Costante/discontinua	Discontinua
Temperatura	Autocontrollo del 14.02.2025: 199 °C
Inquinanti presenti	gas di combustione, Ossidi di Azoto, CO ₂ , vapore acqueo
Concentrazione degli inquinanti in emissione	Autocontrollo del 14.02.2025: Ossidi di Azoto (NO _x) = 94 mg/Nm ³
Flusso di massa in emissione (secco)	Autocontrollo del 14.02.2025: 312,7 g/h
Altezza geometrica dell'emissione	8,5 m
Diametro del camino	Φ 50 cm
Tipo impianto di abbattimento	L'impianto è dotato di sistema di controllo della combustione conforme ai requisiti richiesti dall'art. 294, comma 1 e comma 3bis del D. Lgs. 152/2006

EMISSIONE C4	
Provenienza	Produzione calore ad uso tecnologico - produzione vapore <i>Alimentazione con gas metano</i>
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	Autocontrollo del 21.10.2025: 3.949 Nm ³ /h
Durata dell'emissione	In ragione delle esigenze di produzione
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	
Costante/discontinua	Discontinua
Temperatura	Autocontrollo del 21.10.2025: 139 °C
Inquinanti presenti	gas di combustione, Ossidi di Azoto, CO ₂ , vapore acqueo
Concentrazione degli inquinanti in emissione	Autocontrollo del 21.10.2025: Ossidi di Azoto (NO _x) = 181,7 mg/Nm ³
Flusso di massa in emissione (secco)	Autocontrollo del 21.10.2025: 677,2 g/h
Altezza geometrica dell'emissione	11 m
Dimensione del camino	Φ 45 cm
Tipo impianto di abbattimento	L'impianto è dotato di sistema di controllo della combustione conforme ai requisiti richiesti dall'art. 294, comma 1 e comma 3bis del D. Lgs. 152/2006

EMISSIONE C14	
Provenienza	Produzione calore ed energia elettrica ad uso produttivo
Impianti/macchine interessate	Cogeneratore alimentato con gas metano da 2,673 MW
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	Autocontrollo del 20.10.2025: 4.844 Nm ³ /h
Durata dell'emissione	24 ore/g
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	
Costante/discontinua	Continua
Temperatura	Autocontrollo del 20.10.2025: 155 °C
Inquinanti presenti	Gas di combustione (Ossidi di azoto, Polveri, Monossido di carbonio)
Concentrazione degli inquinanti in emissione	Autocontrollo del 20.10.2025: - Monossido di carbonio = 82,3 mg/Nm ³ - Ossidi di Azoto (NO _x) = 93,7 mg/Nm ³ - Polveri totali = 2,96 mg/Nm ³
Flusso di massa in emissione (secco)	Autocontrollo del 20.10.2025: - Monossido di carbonio = 382,5 g/h - Ossidi di Azoto (NO _x) = 435,2 g/h - Polveri totali = 13,7 g/h
Altezza geometrica dell'emissione	10 m
Dimensione del camino	Φ 40 cm
Tipo impianto di abbattimento	Il gruppo di cogenerazione è dotato di sistema di regolazione sulla combustione denominato Leanox e da catalizzatore ossidante per l'abbattimento del monossido di carbonio generato durante la combustione. (*) Vedasi descrizione di dettaglio

(*) Descrizione di dettaglio

Per il contenimento delle emissioni inquinanti il gruppo di cogenerazione JENBACHER mod. J320 GS-C02, con potenza termica di 2,673 MW e potenza elettrica 1,063 MW è dotato di due specifici apprestamenti.

Il primo ha la finalità di contenere la formazione di sostanze inquinanti mediante un sistema di regolazione sulla combustione denominato Leanox.

L'altro, costituito da un catalizzatore ossidante, consente di ottenere l'abbattimento del monossido di carbonio generato durante la combustione.

Il sistema di regolazione Leanox, sviluppato e brevettato dalla Jenbacher Energiesysteme, si basa sulla combustione "magra" della miscela gas-aria di alimentazione del motore.

Un segnale proveniente dal generatore indica al regolatore la potenza meccanica istantanea, mentre un trasduttore di pressione e di temperatura comunicano al regolatore la quantità di miscela alla combustione.

Il regolatore Leanox è quindi in grado di modulare, tramite una valvola motorizzata, la quantità di aria in ingresso per mantenere una finestra Lambda compresa tra 2 e 1,9.

Tale regolazione viene sempre mantenuta nella fascia di potenza di utilizzo del modulo di cogenerazione (50/100%).

Il catalizzatore ossidante riduce l'ossido di carbonio (CO) e gli idrocarburi incombusti (HC).

La superficie attiva catalitica è composta da γ -Allumina (γ -AL₂O₃) impregnata con platino e palladio.

Le sostanze nocive (CO e HC) contenute nei gas di scarico reagiscono chimicamente all'interno del supporto impregnato, trasformandosi in sostanze innocue (anidride carbonica e vapore acqueo).

La reazione catalitica viene agevolata dalla temperatura. Il funzionamento ottimale si ha con una temperatura dei gas di scarico superiore ai 300 °C (intervallo di esercizio compreso tra 450 °C e 550 °C).

In caso di non abbattimento delle emissioni inquinanti, per avaria del sistema Leanox, il controller segnala l'anomalia sul display e agisce sul quadro di comando del modulo di cogenerazione provvedendo allo spegnimento del motore.

4.2.1.2 Impianti di combustione (Riscaldamento Civile)

Sono presenti i seguenti impianti di combustione afferenti ai punti di emissione di seguito indicati.

Sigla impianto	Tipologia	Potenza Termica Nominale (kW)	Combustibile	Punto emissione
1	Caldaia per riscaldam.to ambienti	116	Gas metano	C10
2	Caldaia per riscaldam.to ambienti	116	Gas metano	
3	Caldaia per riscaldam.to ambienti	240	Gas metano	C11

Per ciascuno dei punti di emissione si riportano le caratteristiche e le informazioni tecnico-funzionali

EMISSIONE C10	
Provenienza	Produzione calore ad uso civile <i>Alimentazione con gas metano</i>
Impianti/macchine interessate	N° 2 Unità di combustione (caldaie) da 116 kW cad.
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	500 Nm ³ /h
Durata dell'emissione	Funzione della T esterna
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	Funzione della T esterna
Costante/discontinua	Discontinua
Temperatura	130 - 150 °C
Inquinanti presenti	Gas di combustione (Biossido di azoto, monossido di carbonio)
Concentrazione degli inquinanti in emissione	Non soggetta ad autorizzazione ai sensi dell'art. 282, comma 1 del D.Lgs. 152/2006
Flusso di massa in emissione (secco)	
Altezza geometrica dell'emissione	9,2 m
Dimensione del camino	Φ 20 cm
Tipo impianto di abbattimento	/

EMISSIONE C11	
Provenienza	Produzione calore ad uso civile <i>Alimentazione con gas metano</i>
Impianti/macchine interessate	Unità di combustione (caldaia) da 240 kW
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	550.Nm ³ /h
Durata dell'emissione	Funzione della T esterna
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	Funzione della T esterna
Costante/discontinua	Discontinua
Temperatura	130 - 150 °C
Inquinanti presenti	Gas di combustione (Biossido di azoto, monossido di carbonio)
Concentrazione degli inquinanti in emissione	Non soggetta ad autorizzazione ai sensi dell'art. 282, comma 1 del D.Lgs. 152/2006
Flusso di massa in emissione (secco)	
Altezza geometrica dell'emissione	9,2 m
Dimensione del camino	Φ 25 cm
Tipo impianto di abbattimento	/

4.2.1.3 Altri Impianti emissivi

A seguire per ciascuno dei punti di emissione indicati si riportano le rispettive caratteristiche e le informazioni tecnico-funzionali

EMISSIONE C5	
Provenienza	Lavaggio stampi con soluzioni alcaline <i>(sodio idrossido)</i>
Impianti/macchine interessate	Lavaggio stampi e recipienti
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	Autocontrollo del 21.10.2025: 4.806 Nm ³ /h max
Durata dell'emissione	In ragione delle esigenze di produzione
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	
Costante/discontinua	discontinua
Temperatura	Autocontrollo del 21.10.2025: 28 °C
Inquinanti presenti	Vapore acqueo + tracce soluzione detergente basica
Concentrazione degli inquinanti in emissione	Autocontrollo del 21.10.2025: sostanze alcaline = < 0,010 mg/Nm ³
Flusso di massa in emissione (secco)	Autocontrollo del 21.10.2025 = < 0,1 g/h
Altezza geometrica dell'emissione	9 m
Dimensione del camino	Φ 35 cm (*)
Tipo impianto di abbattimento	/

EMISSIONE C6

Camino accorpato e riunito con Camino C8 a formare nuovo punto di emissione C18

Si veda emissione C18

EMISSIONE C7	
Provenienza	Saldatura di manutenzione
Impianti/macchine interessate	Officina meccanica
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	Stimata max : 3 300 Nm ³ /h
Durata dell'emissione	In ragione delle esigenze di manutenzione impianti
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	
Costante/discontinua	Discontinua
Temperatura	ambiente
Inquinanti presenti	Polveri, metalli
Concentrazione degli inquinanti in emissione	(Emissione autorizzata ma esonerata dall'autocontrollo) Limite parametro polveri = 10 mg/Nm ³
Flusso di massa in emissione (secco)	Limite metalli nelle polveri: quelli di Tab. B, all.I, parte V del D.Lgs. 152/2006
Altezza geometrica dell'emissione	8,5 m
Dimensione del camino	Φ 45 cm
Tipo impianto di abbattimento	Filtro a cartucce

EMISSIONE C8

Camino accorpato e riunito con Camino C6 a formare nuovo punto di emissione C18

Si veda emissione C18

EMISSIONE C9	
Provenienza	Laboratorio chimico
Impianti/macchine interessate	Cappa aspirazione laboratorio chimico
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	Stimata max: 800 Nm ³ /h max
Durata dell'emissione	0,5 ore/g
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	In relazione alla tipologia di analisi richieste
Costante/discontinua	Discontinua
Temperatura	Ambiente
Inquinanti presenti	(*) Vedi nota
Concentrazione degli inquinanti in emissione	Non soggetta ad autorizzazione ai sensi dell'art. 272, comma 1 del D.Lgs. 152/2006 in quanto attività scarsamente rilevanti rientranti tra quelle elencate al punto JJ) dell'All. IV, parte I. alla parte v del D.Lgs. 152/2006.
Flusso di massa in emissione (secco)	
Altezza geometrica dell'emissione	7,3 m
Dimensione del camino	Φ 23 cm

(*) Nota

- nell'attività di laboratorio non vengono utilizzati prodotti chimici contraddistinti da indicazioni di pericolo H340, H350, H350i, H360D o H360F (sostanze cancerogene e/o mutagene e/o tossiche per la riproduzione) come individuate al paragrafo 1.1 Tabella A1 dell'allegato 1 alla parte quinta del D.Lgs. 152/2006;
- la cappa è utilizzata per salvaguardare l'operatore dalla presenza di eventuali esalazioni derivanti da reagenti chimici;
- sotto cappa viene eseguito infatti il prelievo dell'acido solforico per la misurazione del grasso del latte (prelevato da contenitore dotato di dispenser e messo in appositi strumenti denominati butirometri).

EMISSIONE C12	
Provenienza	Lavaggio casse ricotta (detergente a base alcalina – idrossido di sodio)
Impianti/macchine interessate	Box di lavaggio casse
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	Autocontrollo del 21.10.2025: 1.026 Nm ³ /h max
Durata dell'emissione	In ragione delle esigenze di produzione
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	
Costante/discontinua	Discontinua
Temperatura	Autocontrollo del 21.10.2025: 29 °C
Inquinanti presenti	Vapore acqua + tracce detergente alcalino
Concentrazione degli inquinanti in emissione	Autocontrollo del 21.10.2025: sostanze alcaline = < 0,010 mg/Nm ³
Flusso di massa in emissione (secco)	Autocontrollo del 21.10.2025 = < 0,1 g/h
Altezza geometrica dell'emissione	12,5 m
Dimensione del camino	Φ 20 cm
Tipo impianto di abbattimento	--

EMISSIONE C13	
Provenienza	Impianto depurazione acque scarico
Impianti/macchine interessate	locale sezione grigliatura
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	Stimata: 1 650 Nm ³ /h max
Durata dell'emissione	24 ore/g
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	
Costante/discontinua	Costante
Temperatura	Ambiente
Inquinanti presenti	Mercaptani; Ammoniaca;
Concentrazione degli inquinanti in emissione	Non prescritte misure analitiche di autocontrollo Emissione scarsamente rilevante agli effetti dell'inquinamento atmosferico ai sensi dell'art. 272, comma 1 del d.lgs. 152/2006 in quanto derivanti da impianto ricompreso nell'elenco della parte I dell'Allegato IV alla Parte Quinta del d.lgs. 152/2006, alla lettera p)
Flusso di massa in emissione (secco)	
Altezza geometrica dell'emissione	6 m
Dimensione del camino	Φ 25 cm
Tipo impianto di abbattimento	Scrubber di lavaggio con acqua additivata di soda (*)

(*) In attuazione di quanto prescritto nell'Allegato Tecnico "Emissioni in atmosfera – Valori limite e prescrizioni" accluso al Decreto A.U.A. n° 15 del 18.01.2024

EMISSIONE C15	
Provenienza	Digestore anaerobico
Impianti/macchine interessate	Torcia per combustione biogas in emergenza
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	Stimata max: 300 - 500 Nm ³ /h
Durata dell'emissione	Non definibile in quanto apparato di emergenza
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	
Costante/discontinua	Discontinua
Temperatura	800 – 1 000 °C
Inquinanti presenti	gas di combustione, CO ₂ , vapore acqueo
Concentrazione degli inquinanti in emissione	In quanto dispositivo di emergenza non è soggetto ad autorizzazione ai sensi dell'art. 272, comma 5, D.Lgs. 152/2006
Flusso di massa in emissione (secco)	
Altezza geometrica dell'emissione	7 m
Dimensione del camino	Φ 135 cm
Tipo impianto di abbattimento	/

EMISSIONE C16	
Provenienza	Digestore anaerobico
Impianti/macchine interessate	Guardia idraulica per sfiato biogas in emergenza
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	Stimata (max): 800 Nm ³ /h
Durata dell'emissione	Non definibile in quanto trattasi di dispositivo di emergenza
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	
Costante/discontinua	Discontinua
Temperatura	30 - 50 °C
Inquinanti presenti	Biogas, CO ₂ , vapore acqueo
Concentrazione degli inquinanti in emissione	Come emissione prodotta da valvole di sicurezza è esclusa dal campo di applicazione del Titolo I alla Parte V del D.Lgs. 152/2006 ai sensi dell'art. 272, comma 5
Flusso di massa in emissione (secco)	
Altezza geometrica dell'emissione	2,2 m
Dimensione del camino	Φ 30 cm
Tipo impianto di abbattimento	/

EMISSIONE C17 - Camino Dismesso

EMISSIONE C18	
Camino risultante dalla riunione e dei camini C6 e C8	
Provenienza	Lavaggio stampi e recipienti (ex camino C6) <i>Miscela di acido fosforico, fosfonico e tensioattivi ionici</i> Lavaggio Attrezzature e recipienti (ex camino C8) <i>soluzione di acido peracetico contenente il 5% m/m di acido ed acqua ossigenata</i>
Impianti/macchine interessate	Lavaggio stampi e recipienti - Tunnel lavaggio stampi
Portata dell'aeriforme (flusso umido)	Autocontrollo del 21.10.2025: 4.688 Nm ³ /h max
Durata dell'emissione	In ragione delle esigenze di produzione
Frequenza dell'emissione nelle 24 ore	
Costante/discontinua	Discontinua
Temperatura	Autocontrollo del 21.10.2025: 30 °C
Inquinanti presenti	vapore acqueo + tracce di sostanze di natura acida e disinfettanti
Concentrazione degli inquinanti in emissione	Autocontrollo del 21.10.2025: Acido acetico = < 0,030 mg/Nm ³ Acido fosforico = <0,030 mg/Nm ³
Flusso di massa in emissione (secco)	Autocontrollo del 21.10.2025: Acido acetico = < 0,010 g/h Acido fosforico = <0,010 g/h
Altezza geometrica dell'emissione	9 m
Dimensione del camino	Φ .35 cm
Tipo impianto di abbattimento	/

4.2.2 SINTESI DEGLI IMPATTI E DEGLI EFFETTI SULLA COMPONENTE ARIA

Le emissioni in atmosfera, come esposto, derivano da:

- impianti termici e cogeneratore, qualitativamente caratterizzate da:
Ossidi di Azoto (NO_x)
Ossidi di Zolfo (SO_x)
Monossido di carbonio (CO)
- flussi aeriformi generati dalle produzioni (operazioni di lavaggio, disinfezione attrezzature e macchinari, ecc.), qualitativamente caratterizzate da:
Sostanze di natura Basica (NaOH);
Sostanze di natura Acida (H₃PO₄ e CH₃COOH);
- sporadiche attività manutentive e di laboratorio chimico, qualitativamente caratterizzate da:
polveri e metalli;
- da sfiati di emergenza e/o sicurezza (digestore anaerobico).

La sommatoria quantitativa dei flussi rilasciati, alla massima contemporaneità, si attesta a circa 38.000 Nm³/h.

Le sostanze emesse dagli impianti di combustione, nei vari punti di emissione, presentano concentrazioni consolidate su valori stabilmente inferiori ai limiti di legge.

In particolare per gli ossidi di azoto (NO_x) il flusso di massa emesso dagli impianti di combustione ammonta complessivamente a una media di 1,673 kg/h.

Le sostanze derivanti dalle operazioni di lavaggio attrezzature e macchinari, costituite essenzialmente da sostanze di natura acida (esprese come acido fosforico e acido acetico) e di natura alcalina (esprese come idrossido di sodio) presentano concentrazioni di 1/200 del valore limite di legge, con un flusso di massa complessivo, per idrossido di sodio e acido fosforico, medio pari a qualche decina di mg/h.

Il Piano Regionale di Tutela ed il Risanamento dell'Atmosfera di cui alla Delibera della Giunta Regionale del Veneto n. 377 del 15 aprile 2025, pubblicata nel B.U.R. n. 56 del 29 aprile 2025 ha come obiettivo generale il miglioramento della qualità dell'aria e fissa obiettivi specifici da raggiungere attraverso obiettivi operativi tramite azioni operative (vedasi All. "H" cap. H.4.2.)

Di seguito con riferimento agli ambiti di intervento si evidenziano, in base alle azioni operative finalizzate al rispettivo obiettivo, le iniziative attuate dalla Latteria Montello.

Nello stabilimento si sono attuate/previste misure miranti agli obiettivi strategici contenuti nel Piano di Tutela e Risanamento dell'Atmosfera attraverso azioni finalizzate a tali obiettivi per l'ambito produttivo (I) e per l'ambito trasporti (T); ovvero:

Cod.	Azione Operativa	Iniziativa intrapresa dall'azienda
I.1	Riduzione delle emissioni in atmosfera di installazioni assoggettate ad AIA. I.1.a - Applicazione VLE più basso previsto dalle BAT Conclusions per i processi produttivi; I.1.b - Applicazione delle migliori tecniche per installazioni AIA per cui non sono disponibili né le BAT Conclusions né i Bref di riferimento	Con l'assoggettabilità dell'attività all'AIA a seguito dell'ampliamento, saranno adottate le migliori tecniche disponibili previste dalle BAT di riferimento di settore (UE 2019/2031 del 12.11.2019)
I.3.b	Riduzione delle emissioni di polveri diffuse (nei cantieri)	Durante i cantieri si attuano tutte le misure previste finalizzate a contenere le emissioni delle polveri.
I.3.c	Limitazioni e divieti di utilizzo su alcune tipologie di combustibili. — limitazioni e/o divieti relativamente all'utilizzo di alcune tipologie di combustibili o materie prime e allo svolgimento di determinati processi produttivi; — promozione dell'utilizzo di metano/GPL od altri combustibili a minore impatto sulla qualità dell'aria, rispetto all'olio combustibile e ai CSS (combustibili solidi secondari, definiti ai sensi dell'art. 184 ter del D.Lgs. n. 152/2006 e del DM 14/02/2013 n. 22); — obbligo di utilizzo di bruciatori Low NOx; — eventuale installazione di sistemi di controllo dei parametri di funzionamento degli impianti e di sistemi di monitoraggio delle emissioni (SME), con particolare riferimento ad ossidi di azoto e al materiale particolato, sui principali punti di emissione;	L'azienda già utilizza fonti rinnovabili come il fotovoltaico, la cogenerazione e la produzione di biogas in parziale sostituzione delle fonti fossili. Per le esigenze oltre quanto coperto dalla capacità di produzione di energia rinnovabile interna, l'azienda utilizza energia elettrica dalla rete e combustibili "puliti" come il metano. I medi impianti di combustione presenti in azienda sono rispondenti a quanto disposto dall'art. 273bis del D.Lgs. 152/2006 e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 294 del medesimo D.Lgs. con l'obiettivo di ridurre le emissioni di Polveri, NOx e SOx nel rispetto dei limiti fissati dall'Allegati I, parte III, alla Parte V del D.Lgs. 152/2006. L'azienda dispone di campi fotovoltaici per una potenza complessiva di 814 kWp. Con l'adozione delle migliori tecniche disponibili di cui alle BAT di riferimento (UE 2019/2031 del 12.11.2019) si adotterà un sistema di monitoraggio delle emissioni convogliate in atmosfera in linea con BAT 5 e BAT 23
I.3.d	Obbligo della copertura delle vasche di stoccaggio degli impianti di digestione Anaerobica e produzione di biogas e gas metano privi dei requisiti di cui all'art. 44 della L.R. 11/2004	L'azienda pur non rientrando nell'ambito della agrozootecnia ha attuato misure di mitigazione alla diffusione degli odori provvedendo alla copertura delle sezioni di digestione, trattamento e stoccaggio fanghi provenienti dall'impianto di depurazione acque

T.1.e	Contributo alle aziende pubbliche o private intenzionate a incentivare l'uso del TPL per i propri lavoratori. L'azione intende finanziare aziende pubbliche o private che attuino nei rispettivi Piani Spostamento Casa-Lavoro forme di incentivazione del TPL per i propri dipendenti, quali cofinanziamento dei titoli di viaggio a lunga scadenza, rateizzazione dei pagamenti, tariffe agevolate per parcheggi scambiatori, accesso a servizi aggiuntivi (es bike sharing)	Nel piano di welfare aziendale di Latteria Montello sono previste sovvenzioni a favore dei dipendenti per trasporti pubblici (https://www.nonnonanni.it/nonno-nanni-attiva-un-piano-di-welfare-aziendale-per-i-dipendenti/)
T.4.a T.4.b	Incentivi per la rottamazione dei veicoli aziendali altoemissivi e contestuale acquisto di veicoli a bassa emissione Incentivi in favore dei veicoli aziendali per l'installazione di impianti a metano e gpl nei veicoli diesel e benzina euro 4 o superiori	L'azienda è attenta alla mobilità sostenibile e prevede di aumentare l'utilizzo in futuro di mezzi a basse emissioni (elettrici) alcuni dei quali già presenti nella flotta aziendale
T.4.g	Implementazione dell'infrastruttura di ricarica per veicoli elettrici	L'azienda dispone di colonnine per la ricarica di mezzi elettrici
T.5.e	Incremento della percentuale di lavoratori in modalità lavoro agile (smart working) in caso di allerta arancione o rossa, secondo quanto definito nel Bollettino PM10.	L'azienda ha preso in esame la possibilità dell'utilizzo dello smart-working per quelle mansioni in cui la presenza non è essenziale

L'intervento di ampliamento non comporta la realizzare di nuovi punti di emissioni convogliati in atmosfera (camini) e neppure la modifica quali-quantitativa delle emissioni esistenti.

Tutte le emissioni sono già autorizzate con AUA n° 141 del 21.05.2025 e come rilevabile dalle misure analitiche di autocontrollo le sostanze emesse rientrano nei limiti normativamente fissati.

Pertanto, gli effetti generati dallo stabilimento della Latteria Montello conseguentemente all'ampliamento in oggetto, non vanno a determinare ulteriori apporti a carico degli inquinanti rispetto allo stato attuale.

Non sono quindi significativamente impattanti e non determinano effetti peggiorativi sulla qualità dell'aria e non costituiscono, viste le caratteristiche qualitative, elementi di nocività.

Per meglio circoscrivere la situazione generale sulla qualità dell'aria si prendono a riferimento i dati dell'inventario regionale delle emissioni in atmosfera disponibili su "INEMAR - *nona edizione dell'inventario regionale delle emissioni in atmosfera, relativa all'anno 2023*".

A seguire si riporta l'inventario con i dati quantitativi estratti del database Inemar dei macroinquinanti, dei gas effetto serra e di alcuni microinquinanti relativi al Comune di Gaiavera del Montello e ai comuni limitrofi per comparazione.

INEMAR VENETO 2023

Inventario Regionale delle Emissioni in Atmosfera in Veneto, edizione 2023 (gennaio 2026);

ARPAV – Dipartimento Regionale Qualità dell'Ambiente – UQA; Regione del Veneto – Area Tutela e Sicurezza del Territorio, Direzione Ambiente e Transizione Ecologica – Unità Organizzativa Qualità dell'Aria e Tutela dell'Atmosfera.

	kt/anno	t/anno	t/anno	t/anno	t/anno	t/anno	t/anno	t/anno
COMUNE	CO2	CH4	N2O	CO	NOx	SO2	COVNM	NH3
Arcade	8,92	86,15	2,56	91,34	22,28	0,38	38,36	31,74
Giavera del Montello	17,11	159,48	5,25	146,84	37,27	0,67	56,47	70,26
Montebelluna	96,08	835,43	17,21	570,60	186,98	4,64	256,52	212,42
Nervesa della Battaglia	22,42	151,07	5,84	149,03	65,07	0,76	109,95	64,97
Povegliano	9,48	92,95	3,55	101,13	26,88	0,46	64,49	40,11
Spresiano	111,07	195,92	8,10	272,11	187,16	2,28	143,29	103,21
Trevignano	28,09	317,68	9,77	179,70	67,11	0,78	116,62	144,03
Volpago del Montello	16,84	365,53	11,02	237,48	58,58	1,10	109,79	163,24

Media Comuni Limitrofi	38,75	275,53	7,91	218,53	81,42	1,39	111,94	103,74
Giavera del Montello	-56%	-42%	-34%	-33%	-54%	-52%	-50%	-32%

Media Comuni Provincia	22,34	123,19	5,97	168,11	57,52	0,83	104,04	56,27
Giavera del Montello	-23%	29%	-12%	-13%	-35%	-20%	-46%	25%

	t/anno	t/anno	t/anno	kg/anno	kg/anno	kg/anno	kg/anno	kg/anno
COMUNE	PM10	PM2.5	PTS	As	Cd	Ni	Pb	BaP
Arcade	10,79	9,93	11,99	0,04	0,38	0,25	3,38	1,74
Giavera del Montello	21,42	17,62	26,24	0,07	0,56	0,30	4,14	2,83
Montebelluna	66,74	54,58	81,55	0,44	2,06	4,89	31,40	8,77
Nervesa della Battaglia	40,91	25,81	48,61	0,11	0,58	1,13	7,72	2,73
Povegliano	14,96	12,00	17,88	0,04	0,43	0,26	3,53	1,89
Spresiano	29,26	25,02	35,38	0,56	1,21	2,34	12,69	4,00
Trevignano	22,43	19,65	26,51	0,12	0,64	0,72	10,62	2,95
Volpago del Montello	35,85	27,15	46,51	0,11	0,90	0,61	8,55	4,65

Media Comuni Limitrofi	30,29	23,97	36,84	0,19	0,85	1,31	10,25	3,70
Giavera del Montello	-29%	-26%	-29%	-63%	-34%	-77%	-60%	-23%

Media Comuni Provincia	21,89	19,53	24,94	0,10	0,64	0,55	8,12	3,18
Giavera del Montello	-2%	-10%	5%	-33%	-12%	-46%	-49%	-11%

I microinquinanti come:

As (arsenico); Cd (cadmio); Ni (nicel); Pb (piombo); BaP (benzo(a)pirene)

vista la tipologia di emissioni generate dallo stabilimento non ricevono alcun contributo da questo.

Gli inquinati quali:

Ossidi di azoto (NOx); Particolato (PM10, PM2.5 e Polveri Totali Sospese); Monossido di carbonio (CO); Anidride Carbonica (CO₂);

derivano principalmente dalle emissioni degli impianti di combustione e dai gas di scarico dei motori a combustione interna (mezzi di trasporto principalmente).

Dai dati riportati in tabella le quantità di questi inquinanti attribuiti al comune di Giavera del Montello risultano inferiori o allineati a quelli dei comuni limitrofi e alla media della Provincia di Treviso.

Anche per il metano il quantitativo emesso risulta generalmente inferiore ai comuni circostanti; risulta invece superiore alla media Provinciale.

Ciò è dovuto principalmente alla presenza di allevamenti e della rete di gas metano.

Infatti le emissioni stimate da INEMAR (fonte: INEMARVeneto2023_Emiss_Comunali) sono:

- di 120,7 t/anno dagli allevamenti (principalmente bovini e suini)
- di 25,2 t/anno dalla rete di distribuzione del Metano

pari a 145,9 t/anno su un totale 159,48 t/anno.

Inoltre un quantitativo di 5,4 t/anno è assegnato al trattamento acque reflue nel settore residenziale e commerciale (nel comune è presente anche un depuratore del servizio idrico integrato).

Si segnala che il biogas (metano) ottenuto dalla digestione anaerobica della scotta nell'impianto di trattamento interno allo stabilimento, viene totalmente utilizzato negli impianti di combustione presenti nello stabilimento, escludendo quindi ogni immissione o rilascio in atmosfera di metano incombusto.

Anche il valore dell'ammoniaca (NH_3) risulta più elevato rispetto ai comuni contermini e alla media della provincia. Va segnalato che le principali fonti di emissioni catalogate sono quelle relative:

- alla conduzione degli allevamenti 60t/anno;
- alla fertilizzazione dei terreni arabili 6,4 t/anno;
- allo spargimento dei fanghi 0,02 t/anno (irrisorio questo rispetto alle altre voci precedenti).

Il modesto incremento di traffico stimato a seguito dell'aumento della produzione della Latteria Montello (vedi seguente punto 4.6), si ripercuoterà in maniera altrettanto modesta sul contributo emissivo delle specifiche sostanze inquinanti tipiche (NO_x ; Particolato: PM_{10} , $\text{PM}_{2.5}$, Polveri Totali Sospese; CO ; ecc.).

In linea generale si può quindi affermare che la situazione degli inquinanti in atmosfera nel comune di Giavera del Montello è buona e quindi l'aumento della produzione aziendale, che di fatto non corrisponde ad un aumento delle emissioni, non comporta un aggravio quali-quantitativo delle emissioni in atmosfera.

Valutazione sulla tipologia dell'impatto

Tipologia dell'impatto	Valutazione
Entità ed estensione dell'impatto	L'entità dell'impatto risulta bassa e l'estensione limitata
Natura dell'impatto	Qualità dell'aria
Natura transfrontaliera dell'impatto	No
Intensità dell'impatto	Bassa
Complessità dell'impatto	Relativamente Bassa
Probabilità dell'impatto	Certa. La produzione è attività 260 gg/anno
Prevista insorgenza, durata, frequenza e	Insorgenza: immediata

reversibilità dell'impatto	Durata: giornaliera (5 gg./settimana x 52 sett/anno) Frequenza: discontinua nella giornata lavorativa Reversibile: nel tempo
Cumulo tra impatto del progetto ed altri progetti esistenti e/o approvati	Non sono evidenziati né si prevedono elementi che possono generare un effetto cumulo e, quindi, conseguenti amplificazioni degli impatti sull'ambiente
Possibilità di ridurre l'impatto in modo efficace	Controllo e manutenzione programmata degli impianti produttivi e analisi di controllo periodico sulle emissioni.

Valutazione degli effetti sulla componente Aria

Valore	Descrizione Valutazione Effetti
+ 3 	Effetti molto positivi
+ 2 	Effetti positivi
+ 1 	Effetti appena positivi
0 	Nessun effetto
- 1 	Effetti appena negativi
- 2 	Effetti negativi
- 3 	Effetti molto negativi

4.3 RUMORE

Lo stabilimento della Latteria Montello, ivi compresa la parte in ampliamento “Corpo C”, in base al Piano di Classificazione Acustica Comunale - Variante del 2016 rientra in Classe V “Aree prevalentemente industriali” per le quali sono fissati i seguenti valori:

limiti assoluti di immissione

diurno 70 dB(A)

notturno 60 dB(A)

limiti assoluti di emissione

diurno 65 dB(A)

notturno 55 dB(A)

Le sorgenti sonore, la loro collocazione con i rispettivi dati di rumorosità, compresa quella riferibile alla movimentazione mezzi nonché i tempi di attivazione sono riportati in Figura 08 e in Tabella 07 dello Studio Previsionale di impatto acustico ambientale (All. T1) a cui si rimanda.

L'intervento di ampliamento in progetto non prevede alcun nuovo impianto tecnologico da posizionare all'esterno né la previsione di nuove sorgenti sonore o la modifica o l'ampliamento delle componenti tecnologiche attualmente presenti.

A riguardo è stata prodotta e presentata al Comune di Giavera del Montello in data 19.08.2024, dichiarazione di rispetto dei limiti di impatto acustico ambientale di cui al D.P.C.M. 14.11.1997 sottoscritta da tecnico competente in acustica ambientale (Cristian Bortot n° 605 Elenco Nazionale dei Tecnici Abilitati in acustica) con la quale viene dichiarato che *“...in virtù della tipologia di attività e delle caratteristiche dell'intervento in progetto, della classificazione acustica del sito di intervento, della distanza dei ricettori residenziali più prossimi ad esso, dell'assenza di nuove sorgenti sonore; degli esiti delle precedenti Previsioni di Impatto Acustico (settembre 2022 – vedasi vedi All. “T1”) lo stabilimento della committenza, nella totalità delle sorgenti sonore ad esso ascrivibili nella configurazione a progetto di ampliamento ultimato, risulterà coerente con la normativa in materia di inquinamento acustico e saranno prevedibilmente rispettati i limiti acustici di immissione assoluta e differenziale ed emissione assoluta di cui al D.P.C.M. 14.11.1997 ed al Regolamento Acustico Comunale vigente..”* (vedi All. “T2”)

Vista l'assenza di nuove sorgenti sonore, o di modifica di quelle esistenti, si confermano le determinazioni riportate e assunte nel citato Studio Previsionale di impatto acustico ambientale e il conseguente rispetto dei limiti di zonizzazione acustica.

Pertanto sulla base della richiamata documentazione prodotta, in relazione alla tipologia di attività ed allo specifico contesto in cui si svolge e tenuto conto della posizione in cui sono collocate le sorgenti sonore in grado di generare impatto e della posizione dei ricettori più prossimi oltre che della classe acustica in cui rientra l'insediamento in oggetto, si ritiene che la componente ambientale “rumore” non determini significativi impatti negativi.

Valutazione sulla tipologia dell'impatto

Tipologia dell'impatto	Valutazione
Entità ed estensione dell'impatto	Diffusione limitata
Natura dell'impatto	Clima acustico
Natura transfrontaliera dell'impatto	No
Intensità dell'impatto	Non intensa
Complessità dell'impatto	Non complesso
Probabilità dell'impatto	L'impatto è presente
Prevista insorgenza, durata, frequenza e reversibilità dell'impatto	Insorgenza: Collegata al funzionamento degli impianti Durata: giornaliera Frequenza: discontinua nella giornata lavorativa Reversibile: SI
Cumulo tra impatto del progetto ed altri progetti esistenti e/o approvati	Non sono evidenziati né si prevedono elementi che possono generare un effetto cumulo e, quindi, conseguenti amplificazioni degli impatti sull'ambiente
Possibilità di ridurre l'impatto in modo efficace	Non necessario visto il rispetto dei limiti di emissione sonora assoluta, a confine di proprietà, per la totalità delle sorgenti sonore in entrambi i periodi riferimento.

Valutazione degli effetti sulla componente Rumore

Valore		Descrizione Valutazione Effetti
+ 3		Effetti molto positivi
+ 2		Effetti positivi
+ 1		Effetti appena positivi
0		Nessun effetto
- 1		Effetti appena negativi
- 2		Effetti negativi
- 3		Effetti molto negativi

4.4 ODORI – EMISSIONI ODORIGENE

L'attività produttiva svolta dalla Latteria Montello, ovvero le lavorazioni della materia prima per l'ottenimento dei prodotti finiti, non determina problematiche di emissione di odori.

Le lavorazioni per l'incremento di produzione di formaggi a pasta filata (mozzarella, stracciatella, burrata ecc.) sono svolte all'interno dell'area produttiva pertanto non si determineranno ulteriori emissioni odorigene verso l'esterno per effetto diretto delle lavorazioni.

Emissioni odorigene possono quindi riguardare invece alcune aree del depuratore aziendale.

Alcune di queste, a seguito degli interventi di mitigazione già eseguiti e più avanti descritti, risultano segregate; in particolare: vasche di denitrificazione e di equalizzazione oltre ai locali di alloggio del macchinario per la disidratazione meccanica del fango e delle aie di stoccaggio del fango disidratato (coperte e perimetrate).

Le vasche di ispessimento fango vengono eliminate in luogo della programmata loro copertura, così come comunicato alla Provincia e sua successiva presa d'atto del 22.07.2026, prot. 2026/43626.

In occasione del precedente Studio Preliminare Ambientale del 2022 è stata svolta un'indagine olfattometrica di valutazione della concentrazione di odore emessa, secondo la norma tecnica UNI EN 13725:2022 (del 31.03.2020), con lo scopo di monitorare l'impatto odorigeno prodotto dallo stabilimento, in particolare dall'impianto di depurazione; a questa ha fatto seguito una ulteriore indagine integrativa (del 15.09.2022).

L'incremento di produzione nel post intervento determinerà un modesto aumento del flusso di acque da inviare all'esistente impianto di depurazione; circa 80 m³/g oltre agli attuali 1.300 m³/g, con un incremento di circa il 6,15% che comunque non determina la necessità di ampliamenti o modifiche sull'impianto di depurazione in generale e nelle sue sezioni di trattamento in particolare.

Ribadito che con il presente ampliamento nessun intervento è previsto a carico dell'impianto aziendale di depurazione delle acque, si ritiene che le indagini a suo tempo effettuate risultino ancora rappresentative della reale situazione e pertanto a queste si rimanda (vedasi All. "U1 e U2").

A seguire, in sintesi, si riportano i valori di tali misurazioni effettuate in specifiche aree e sezioni del depuratore.

Indagine del 31.03.2020	Concentrazione di odore misurata C_{od} (ou _E /m ³)	Portata di odore OER totale (ou _E /s)
Emissione Scrubber locale grigliatura	1.100	1.500
Locale grigliatura	130	230
Vasca Ossidazione	190	---
Vasca Denitrificazione	7.200	3.700
Sedimentazione	770	420
Vasca decantazione fanghi (ispessimento)	3.000	1.300
Vasca equalizzazione	4.800	3.300
Locale nastropressa	1.200	---
Platea stoccaggio fanghi	2.800	2.400

Indagine integrativa del 31.03.2020	Concentrazione di odore misurata C_{od} (ou _E /m ³)	Portata di odore OER totale (ou _E /s)
Monte Scrubber locale grigliatura	710	
Valle Scrubber locale grigliatura	590 (media geometrica)	280
Cogeneratore	830 (media geometrica)	1800
Torcia biogas	38 (media geometrica)	

La Regione Lombardia e le indicazioni tecniche della linea guida dell'ARPAV dell'ottobre 2019 identifica come emissioni odorigene significative, quindi da considerare, quelle la cui portata di odore "OER" sia maggiore di 500 ou_E/s.

La concentrazione di odore nelle varie aree dell'impianto è risultata molto variabile. In particolare i campioni con concentrazioni più importanti, quindi significative, derivano da:

- Denitrificazione 7.200 ou_E/m³; (3.700 ou_E/s)
- Equalizzazione 4.800 ou_E/m³; (3.300 ou_E/s)
- Vasca decantazione 3.000 ou_E/m³; (1.300 ou_E/s)
- Platea stoccaggio fanghi 2.800 ou_E/m³; (2.400 ou_E/s)
- Cogeneratore 830 ou_E/m³; (1800 ou_E/s)

La provincia di Treviso nel Parere Tecnico allegato al Decreto 74/2022 del 22.12.2022 di esclusione dalla procedura di VIA definisce tali impatti ambientali "non rilevanti" proponendo tuttavia "eventuali aggiuntive misure di mitigazione impiantistiche o gestionali".

La latteria Montello ha quindi approntato, e trasmesso alla Provincia di Treviso in data 05.04.2023, uno studio di fattibilità cui è seguito il progetto degli interventi di mitigazione delle emissioni odorigene. Per i dettagli si rinvia al successivo paragrafo 4.12.2.

Con riferimento a quanto sopra la ditta ha già attuato le seguenti misure di mitigazione:

- copertura delle vasche di denitrificazione e di equalizzazione e convogliamento dei flussi aspirati al trattamento con lampade UV e successiva ossidazione con ozono;

- realizzazione di impianto di nebulizzazione del capanno di disidratazione e delle platee di stoccaggio fanghi disidratati.

Al fine di valutare l'efficacia delle misure di mitigazione già attuate dalla ditta ha ripetuto l'indagine olfattometrica i cui risultati confermano una significativa mitigazione odorigena.

Si rimanda quindi all'All. U5 per la visione dei valori misurati in tale ultima campagna di misurazioni di "post mitigazione".

Si ritiene pertanto che la soluzione impiantistica individuata e rappresentata nella Relazione Tecnica del "Progetto impianto trattamento emissioni odorigene", già in parte attuata e con il completamento degli interventi riguardanti il silo fanghi, come meglio indicato al successivo paragrafo 14.12.2 a cui si rimanda, risulti adeguata ed idonea a fronteggiare le eventuali lievi "pressioni" odorigene imputabili all'ampliamento in oggetto.

In definitiva si ritiene che, con riferimento alle emissioni odorigene, la situazione "Post ampliamento" non determinerà ulteriori maggiori pressioni.

Considerate infatti le misure di mitigazione succitate già attuate e quelle che saranno completate, come meglio descritto al successivo paragrafo 4.12.2 e visti gli esiti della recente indagine odorigena "di verifica" (vedi All. U5) non si evidenziano impatti ambientali significativi riconducibili alle emissioni odorigene e quindi gli effetti generati dallo stabilimento della Latteria Montello risultano scarsamente impattanti e comunque tali da non determinare effetti peggiorativi sulla qualità dell'aria e di non arrecare disagio alla popolazione circostante.

Valutazione sulla tipologia dell'impatto

Tipologia dell'impatto	Valutazione
Entità ed estensione dell'impatto	Diffusione limitata
Natura dell'impatto	Atmosfera
Natura transfrontaliera dell'impatto	No
Intensità dell'impatto	Non intensa
Complessità dell'impatto	Non complesso
Probabilità dell'impatto	Poco probabile
Prevista insorgenza, durata, frequenza e reversibilità dell'impatto	Insorgenza: Per disservizio dei sistemi di mitigazione Durata: occasionale Frequenza: occasionale Reversibile: SI
Cumulo tra impatto del progetto ed altri progetti esistenti e/o approvati	Non sono evidenziati né si prevedono elementi che possono generare un effetto cumulo e, quindi, conseguenti amplificazioni degli impatti sull'ambiente
Possibilità di ridurre l'impatto in modo efficace	Mantenimento in efficienza dei sistemi/impianti di mitigazione presenti.

Valutazione degli effetti sulla componente Odori

Valore		Descrizione Valutazione Effetti
+ 3		Effetti molto positivi
+ 2		Effetti positivi
+ 1		Effetti appena positivi
0		Nessun effetto
- 1		Effetti appena negativi
- 2		Effetti negativi
- 3		Effetti molto negativi

4.5 SUOLO

4.5.1 CONSUMO DI SUOLO

La Latteria Montello con il suo stabilimento da molti anni è insediata nell'attuale sito che occupa un'area di 82.029 m².

Lo stabilimento ricade principalmente in area classificata come D2c/4 (zona industriale e artigianale confermata), Fb/2 (attrezzature di interesse comune) nella zona del depuratore, e E2/33 la zona agricola nella punta est e in alcune aree di confine.

Con il vigente accordo Pubblico-Privato tra comune di Giavera del Montello e società proprietaria, tutto il perimetro interno allo stabilimento è stato convertito in area Produttiva (si vedano precedenti paragrafi 3.3.1 e 3.3.2).

Nel PAT, aggiornamento 2025, l'area di pertinenza con le relative adiacenze viene definita "Polo dell'eccellenza agroalimentare".

La parte in ampliamento, peraltro già realizzata con Permesso di Costruire rilasciato dal Comune di Giavera del Montello (vedi all. "C1") è ubicata in aderenza allo stabilimento esistente, all'interno dell'area di pertinenza e già classificata dagli strumenti pianificatori.

Si può pertanto ragionevolmente affermare che non vi è ulteriore consumo di suolo in quanto non è stato e non viene utilizzato suolo non urbanizzato, ma solamente una parte dell'area già a disposizione della latteria e già destinata dallo strumento urbanistico.

4.5.2 FANGHI DISIDRATATI DA DEPURATORE

I fanghi derivanti dal depuratore aziendale delle acque sono costituiti da due flussi separati:

- il fango aerobico stabilizzato disidratato da impianto di depurazione;
- il fango anaerobico disidratato da digestato.

Nella relazione posta in Allegato “L” sono riportate le verifiche dimensionali con le quantificazioni delle due tipologie, mentre in Allegato “R” è riportata la relazione agronomica sull’utilizzo dei fanghi derivanti dal processo di depurazione in agricoltura

Il fango anaerobico disidratato da digestato (codice EER 190606) viene conferito in impianti di trattamento rifiuti speciali c/to terzi autorizzati.

Il fango aerobico stabilizzato disidratato da impianto di depurazione, così come autorizzato con AUA n° 141/2025, viene avviato all’uso agricolo mediante spargimento su terreni la cui localizzazione ed estensione è comunicata all’Ente Provincia e di seguito riassunta.

Nome Azienda Agricola	Comune	SUP Catastale Ha	SAU Ha
Le Castellere s.s.	Arcade	25.67.86	22.81.89
Liberati Mirco	Giavera del Montello	5.51.83	4.84.74
Società Agricola Mille911	Arcade	46.58.64	37.19.67
	Giavera del Montello		
	Nervesa della Battaglia		
	Povegliano		
	Volpago del Montello		
Favaro Antonello	Giavera del Montello	8.46.04	7.51.89
TOTALE		82.24.37	72.37.89

Valutazione sulla tipologia dell’impatto

Tipologia dell’impatto	Valutazione
Entità ed estensione dell’impatto	La modifica proposta non comporta impatti sul suolo
Natura dell’impatto	Non si prevedono impatti
Natura transfrontaliera dell’impatto	No
Intensità dell’impatto	Non si prevedono impatti
Complessità dell’impatto	Non si prevedono impatti
Probabilità dell’impatto	Non si prevedono impatti
Prevista insorgenza, durata, frequenza e reversibilità dell’impatto	Non si prevedono impatti
Cumulo tra impatto del progetto ed altri progetti esistenti e/o approvati	Non si prevedono effetti di cumulo
Possibilità di ridurre l’impatto in modo efficace	-----

Valutazione degli effetti sulla componente Suolo

Valore		Descrizione Valutazione Effetti
+ 3		Effetti molto positivi
+ 2		Effetti positivi
+ 1		Effetti appena positivi
0		Nessun effetto
- 1		Effetti appena negativi
- 2		Effetti negativi
- 3		Effetti molto negativi

4.6 TRAFFICO VEICOLARE

Lo stabilimento è posizionato in zona industriale con viabilità di accesso buona.

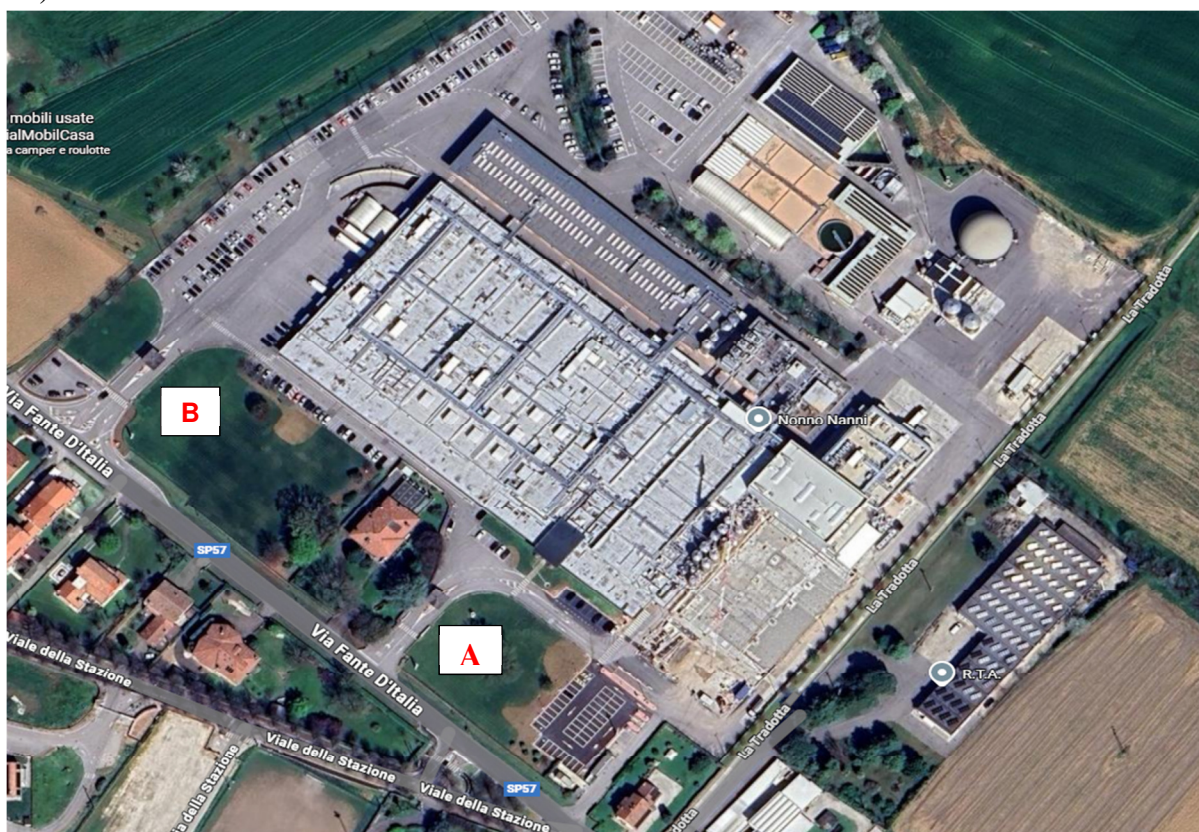
E' raggiungibile dalla strada provinciale SP 248 (Schiavonesca-Marosticana) quindi imboccando la SP 57 (via Fante d'Italia) come visibile nell'estratto cartografico seguente.



Gli accessi allo stabilimento sono situati lungo via Fante d'Italia come visibile nell'immagine sottostante.

L'accesso "A" viene utilizzato dalle autocisterne di trasporto della materia prima (latte e panna in particolare).

L'accesso "B" è utilizzato dai dipendenti e dagli altri mezzi di trasporto (sia in ingresso che in uscita).



Ai fini della valutazione viabilistica, le modifiche rilevanti rispetto allo stato attuale sono riconducibili principalmente all'incremento dell'attività produttiva dello stabilimento, cui risultano associati:

un aumento del personale operante in loco;

una variazione dei quantitativi di materie prime e prodotti movimentati.

Si ribadisce che l'intervento non comporta l'insediamento di una nuova attività produttiva ma l'ampliamento di uno stabilimento esistente e pienamente operativo, i cui flussi veicolari risultano già ricompresi nei rilievi di traffico effettuati sul territorio. Pertanto l'analisi considera esclusivamente il traffico incrementale rispetto alle condizioni attuali.

Con riferimento al personale addetto

Sulla base dei dati aziendali, il numero complessivo di dipendenti passa dagli attuali 392 ai futuri 435 addetti.

Di questi, rispettivamente 350 e 393 risultano operare stabilmente presso lo stabilimento di Giavera del Montello, mentre i restanti 42 addetti sono costituiti da personale commerciale, promoter e altre figure non stabilmente presenti presso il sito.

Ai fini della valutazione della domanda di traffico incrementale assume pertanto rilievo la variazione del personale effettivamente operante presso lo stabilimento, come riportato nella seguente tabella.

		ANTE Ampliamento	POST Ampliamento
ADDETTI TOTALI	n°	392	435
ADDETTI FISSI	n°	350	390
ALTRI ADDETTI - Stagionali - Commerciali - Promoter	n°	42	45

Ne consegue un incremento di 43 addetti stabilmente operanti presso lo stabilimento. Si assume cautelativamente che ciascun nuovo addetto possa determinare uno spostamento veicolare autonomo e che l'intero incremento occupazionale possa concentrarsi nelle fasce orarie di punta della rete.

Si considerano pertanto:

- 43 autovetture in ingresso nell'ora di punta del mattino;
- 43 autovetture in uscita nell'ora di punta della sera.

L'ipotesi adottata risulta cautelativa, in quanto non considera eventuali forme di condivisione del veicolo, utilizzo di modalità alternative all'autovettura privata o distribuzione degli orari di ingresso e uscita dei lavoratori.

Con riferimento alla movimentazione merci

Nella seguente tabella si quantifica il traffico di mezzi dovuto al conferimento di materie prime e affini e al trasporto dei prodotti finiti, riferito alla situazione Ante e Post intervento.

Materiale Oggetto di Trasporto	ANTE Mezzi/Anno	POST Mezzi/Anno
Latte	2.006	2.547
Panna	154	197
Scotta	500	640
Materiale promozionale	50	50
Materiale di consumo	350	350
Prodotti commercializzati	800	800
Altre Materie Prime e imballaggi	400	450
Prodotti finiti	3.800	4.100
TOTALE MEZZI ANNO	8.060	9.134

Il traffico logistico passa pertanto da 8.060 a 9.134 mezzi/anno, con un incremento pari a 1.074 mezzi/anno, corrispondente a circa il 13,3% rispetto allo stato attuale.

Ai fini della seguente valutazione si assume che:

- tale traffico sia caratterizzato da soli mezzi pesanti;
- le giornate di movimentazione siano 250 annue

da cui l'incremento medio risulterebbe pari a:

$1.074 / 250 = 4,3$ mezzi/giorno, arrotondabili cautelativamente a circa 5 mezzi/giorno.

Con riferimento al traffico indotto nell'ora di punta

Considerato i movimenti logistici distribuiti durante l'arco della giornata lavorativa, ai fini della verifica della condizione di punta si assume:

- 1 mezzo pesante in ingresso nell'ora di punta;
- 1 mezzo pesante in uscita nell'ora di punta.

Tale ipotesi determina una concentrazione del traffico logistico nell'ora di maggiore sollecitazione della rete e consente pertanto di valutare una condizione maggiormente gravosa rispetto alla distribuzione media giornaliera.

Ai fini delle successive verifiche trasportistiche, i flussi sono stati trasformati in veicoli equivalenti adottando i coefficienti correttivi utilizzati nello studio.

Ne deriva che il totale dei veicoli nell'ora di punta è:

- 47 veicoli equivalenti/ora nell'ora di punta del mattino (45 IN + 2 OUT);
- 47 veicoli equivalenti/ora nell'ora di punta serale (2 IN + 45 OUT).

Per determinare i flussi di traffico futuri, ai flussi veicolari esistenti, caratterizzanti il sistema viario d'interesse, sono stati sommati i flussi indotti correlati al futuro assetto produttivo. Il flusso indotto viene quindi ripartito secondo le direzioni di provenienza attuali valutate sulla base della vicinanza dei poli attrattori rispetto all'area di analisi e della tipologia di utenza prevista oltre che dall'entità dei flussi attuali.

In considerazione della localizzazione territoriale del sito produttivo e delle caratteristiche della rete viaria esistente, si prevede che i principali itinerari utilizzati dai veicoli indotti interesseranno prevalentemente:

- la SP57 Via Fante D'Italia,
- la SP248 – Via Schiavonesca
- la viabilità provinciale di collegamento con Montebelluna, Nervesa della Battaglia e Conegliano.

In particolare, si stima che:

- il 19% dei veicoli leggeri abbia origine – destinazione SP57
- il 31% dei veicoli leggeri abbia origine – destinazione SP248 direzione nord-est;
- il 36% dei veicoli leggeri abbia origine – destinazione SP248 direzione sud-ovest;
- il restante 14% dei veicoli leggeri abbia origine – destinazione la viabilità locale.

Per quanto riguarda il traffico pesante, si prevede che gli itinerari principali saranno indirizzati verso la rete viaria provinciale principale, limitando l'interferenza con la viabilità locale a carattere residenziale.

Per una più completa ed esaustiva trattazione si rimanda allo Studio di impatto viabilistico, costituito da Relazione e relativi Allegati, posto in All. V.

Alla luce di quanto esposto, e in particolare con riferimento allo Studio di impatto viabilistico allegato, la rete viaria afferente all'area di intervento presenta, già allo stato attuale, condizioni di funzionamento complessivamente soddisfacenti.

Le principali intersezioni garantiscono livelli di servizio adeguati e non manifestano criticità tali da compromettere la fluidità della circolazione nelle ore di punta.

L'incremento di traffico determinato dall'intervento risulta contenuto rispetto ai volumi di traffico già presenti sulla rete.

Tale risultato è riconducibile al fatto che il progetto riguarda l'ampliamento di un'attività produttiva esistente e consolidata, e non l'insediamento di una nuova realtà industriale.

I flussi oggi rilevati comprendono pertanto già la quasi totalità della domanda di mobilità associata allo stabilimento, mentre l'intervento determina un incremento limitato del numero di dipendenti e dei movimenti di mezzi commerciali e pesanti.

Le analisi microsimulative confermano che, anche nello scenario futuro, non si registrano incrementi significativi dei tempi di percorrenza, dei ritardi medi o delle code rispetto allo stato attuale. Analogamente, le verifiche dei livelli di servizio evidenziano il mantenimento di condizioni operative analoghe a quelle esistenti, senza il raggiungimento di situazioni di saturazione o di criticità nelle intersezioni considerate.

Sulla base delle valutazioni svolte si può pertanto concludere che l'ampliamento del complesso produttivo risulta compatibile sotto il profilo viabilistico con il sistema infrastrutturale esistente.

La rete stradale di riferimento dispone infatti di capacità residua sufficiente ad assorbire il traffico aggiuntivo generato dall'intervento senza determinare effetti apprezzabili sulle condizioni di circolazione e sull'accessibilità dell'area produttiva.

L'assetto viario esistente è idoneo a garantire il corretto funzionamento dello stabilimento anche nello scenario futuro, confermando la sostenibilità trasportistica dell'ampliamento previsto e la piena compatibilità dell'intervento con il contesto territoriale e infrastrutturale di riferimento.

4.7 INQUINAMENTO LUMINOSO

L'attuale impianto di illuminazione dell'area esterna è stato realizzato nel rispetto del progetto illuminotecnico presentato in occasione della precedente verifica di assoggettabilità a VIA del 2022 e dichiarato conforme ai requisiti della Legge Regionale n. 17/2009.

Infatti come riportato nel parere allegato al Decreto n. 74/2022 del 22.12.202:

1. gli apparecchi utilizzati, se correttamente installati non hanno emissione verso l'alto. Vista la tipologia degli stessi si raccomanda particolare attenzione a questo aspetto.
2. l'efficienza delle sorgenti a LED risulta superiore a quella minima prevista.
La temperatura di colore utilizzata, pari a 3000 K, viene considerata corretta. Sono presenti apparecchi di recente sostituzione a 4000 K. Non si ritiene opportuno richiedere l'adeguamento di tali sorgenti, tuttavia le future sostituzioni per obsolescenza dovranno essere orientate ad uniformarle a 3000 K, come da linee guida Arpav (<http://www.arpav.veneto.it/temi-ambientali/luminosita-del-ciolo/criteri-e-linee-guida-1>).
3. il rendimento delle sorgenti è superiore al 60%.
4. è stata effettuata la classificazione illuminotecnica delle aree utilizzando la norma 12464-2:2014 e, in particolare, sono state individuate due zone, ovvero, "Trattamento a breve termine di grandi unità e materie prime, carico e scarico di merci solide in grandi quantità", prospetto 5.7.1, che prevede $E_m = 20$ lux e aree destinate a parcheggio "Traffico medio, per es. aree di parcheggio di [...] impianti industriali [...]", prospetto 5.9.2, con $E_m = 10$ lux, considerati accettabili. I calcoli sono stati correttamente effettuati con un fattore di manutenzione pari a 0,80. Dall'analisi degli stessi si i valori previsti risultano rispettati. La presenza di punti luce esistenti con caratteristiche differenti rispetto alle nuove installazioni in progetto, non garantisce un risultato finale ottimale ma, come espresso al punto precedente, non si ritiene opportuno richiederne l'adeguamento vista la recente installazione.
5. è prevista una riduzione del 50% del flusso luminoso a partire dalle ore 22:00 nelle aree di trattamento merci, mentre nelle zone perimetrali e destinate a parcheggio sarà mantenuta un'illuminazione minima di sicurezza.

Con l'intervento in oggetto viene prevista l'installazione di nuovi punti luce sul parcheggio di nuova realizzazione con le seguenti caratteristiche:

- AEC ILLUMINAZIONE NOOS 100-2M (4720 lm; 37.4 W; 3000-100-2M-70-25) e AEC ILLUMINAZIONE NOOS 140-2M (6480 lm; 52.3 W; 3000-140-2M-70-25)
- Testa palo - apparecchio di illuminazione a tecnologia LED ad alta efficienza avente le seguenti caratteristiche:
 - Corpo in alluminio pressofuso verniciato con polvere termoindurente poliestere anticorrosione colore silver, vetro temperato trasparente spessore 4 mm, guarnizione in silicone;
 - Apparecchio adatto per installazione a terra, a soffitto, a parete, su palo 60mm;
 - Protezione contro gli urti IK08;
 - Tensione nominale 220-240Vac 50/60Hz;
 - Marchi e certificazioni CE / UNI EN 60598-1:2015;
 - Indice di decadimento flusso L80-B20 (50.000h)-L80-B50 (70.000h);
 - Cablaggio rimovibile;
 - Classe di isolamento I;
 - Ottica asimmetrica 65 in PMMA ad alto rendimento;
 - Grado di protezione IP66;
 - Moduli LED rimovibili (classe D);
 - Temperatura di colore 3000 K-CRI80
 - Dispositivo integrato atto alla regolazione del flusso luminoso mezzanotte virtuale

Ogni proiettore previsto è conforme alla LR n.17 del 07/08/ 2009.

L'apparecchio nella sua posizione di installazione presenta un'intensità luminosa massima per $\gamma \geq 90^\circ$, compresa tra 0,00 cd e 0,49 cd per 1000 lumen di flusso luminoso totale emesso.

Si rimanda all'All. "Z" per una più completa ed esaustiva descrizione dell'impianto di illuminazione dell'area esterna, comprendente:

- relazione tecnica-descrittiva;
- relazione di calcolo illuminotecnico;
- tavola planimetrica.

Considerata la rispondenza dell'impianto ai criteri fissati dalla vigente normativa regionale in materia, visto il contenuto numero di nuovi punti luce previsti (9) e ricordato che lo stabilimento è insediato da svariati decenni, si ritiene che l'impatto dovuto alla luminosità, in particolare sulla fauna, si possa ritenere non significativo.

4.8 PAESAGGIO

Lo stabilimento è inserito nella pianura trevigiana, ubicato in area classificata "industriale" dal vigente PRG comunale.

Lo stabilimento ricade all'interno del Piano d'Area del Montello, ma non è in contrasto con le previsioni del Piano d'Area e non è all'interno di aree soggette a vincoli e non interferisce con altre infrastrutture.

Nelle Tavole del PATI dei Comuni del Montello e del Montellette (rif. PATI-1 e PATI-2) l'area dello stabilimento è esterna ai Vincoli individuati dal PATI stesso e lontana più di 1 km dagli habitat del Montello (cfr. anche rif. RN-Habitat).

Lo stabilimento è confermato in posizione coerente con quanto previsto dagli altri strumenti urbanistici (PAT, PTCP).

L'area su cui sorge non è soggetta a vincoli di tipo culturale o siti Unesco, inoltre è esterna all'area vincolata paesaggisticamente del Montello che dista circa 100 m, la cui linea di demarcazione è costituita dalla strada SP 248 Schiavonesca Marosticana (Via Schiavonesca).

Una piccola porzione dell'area aziendale ricade parzialmente nel vincolo dato dalla fascia di tutela dei corpi idrici individuati dalla Regione Veneto (torrente Giavera). In questa area però non sono presenti edifici o altre strutture dello stabilimento, in quanto è destinata a piazzale e ad area verde/agricola (fuori della recinzione).

Riguardo ai vincoli di tipo archeologico l'area dello stabilimento non ha al suo interno, o nelle sue immediate vicinanze, siti o altre aree di interesse.

Lo stabilimento è lontano da siti archeologici, beni culturali o di rilevanza paesaggistica.

Pertanto nell'area in cui sorge l'impianto, già indicata dal P.R.G. come "area industriale", non sono presenti particolari aspetti paesaggistici da tutelare.

Valutazione sulla tipologia dell'impatto

Tipologia dell'impatto	Valutazione
Entità ed estensione dell'impatto	La modifica proposta non comporta impatti sul paesaggio
Natura dell'impatto	Non si prevedono impatti
Natura transfrontaliera dell'impatto	No
Intensità dell'impatto	Non si prevedono impatti
Complessità dell'impatto	Non si prevedono impatti
Probabilità dell'impatto	Non si prevedono impatti
Prevista insorgenza, durata, frequenza e reversibilità dell'impatto	Non si prevedono impatti
Cumulo tra impatto del progetto ed altri progetti esistenti e/o approvati	Non si prevedono effetti di cumulo
Possibilità di ridurre l'impatto in modo efficace	-----

Valutazione degli effetti sulla componente Paesaggio

Valore	Descrizione Valutazione Effetti
+ 3 	Effetti molto positivi
+ 2 	Effetti positivi
+ 1 	Effetti appena positivi
0 	Nessun effetto
- 1 	Effetti appena negativi
- 2 	Effetti negativi
- 3 	Effetti molto negativi

4.9 CONSUMI ENERGETICI – FONTI RINNOVABILI

Il 100% di energia elettrica acquistata dalla rete deriva da fonti rinnovabili.

A seguire si descrivono i sistemi interni attuati per la produzione di energia da fonti rinnovabili.

4.9.1 PRODUZIONE DI BIOGAS

La Letteria Montello tramite l'impianto di digestione anaerobica per il trattamento e la valorizzazione "energetica" della scotta è in grado di ottenere una produzione di biogas (riferito alla massima potenzialità di alimentazione alla digestione anaerobica di 190 t/giorno di scotta) di circa 250-260 Nm³/h, con un tenore di metano tra il 52 e il 55%, e un potere calorifico (superiore) di 5,4 kWh/Nm³.

Ciò permette di ottenere circa 1.350-1.400 kWh di energia, equivalente su base annua a circa 11.800-12.200 MWh (42.400-43.900 GJ).

(vedasi anche bilancio aziendale di sostenibilità 2024 (<https://www.nonnonanni.it/sostenibilita/#nn-cards-grid-list-anchor>)).

4.9.2 PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FOTOVOLTAICO

La Latteria Montello ha realizzato 4 campi fotovoltaici le cui principali caratteristiche e localizzazione sono visibili nella tavola posta in All. “J”.

Tre dei quattro campi sono collocati in copertura di edifici e sviluppano complessivamente una potenza di 220 kWp con una capacità produttiva di circa 247 kWh/anno (247.155 kWh nel 2024 come riportato nella Sintesi del Bilancio di Sostenibilità del 2024; vedasi <https://www.nonnonanni.it/sostenibilita/>)

Più recentemente è stato realizzato il quarto campo, costituito da 1008 moduli sviluppante una potenza di 594 kWp.

Con tale incremento la produzione di energia elettrica si eleva a circa 667.000 kWh/anno.

Alla rete del fotovoltaico sono commesse 3 stazioni di ricarica a disposizione dei mezzi aziendali e dei mezzi dei dipendenti.

4.10 FLORA – FAUNA - ECOSISTEMI

L’area dello stabilimento si trova all’esterno di siti Rete Natura 2000.

In particolare:

- a circa 1 km a SUD dell’area SIC IT3240004 “Montello” (nonché a valle secondo l’andamento del terreno).
- ad almeno 4 km a OVEST del sito ZPS IT3240023 “Grave del Piave”, quest’ultimo situato all’interno dell’alveo del fiume Piave facente parte, questo, di un altro bacino idrico.

Le zone Habitat più prossime individuate all’interno del SIC “Montello” sono ad una distanza maggiore di 1 km; inoltre tra queste e lo stabilimento vi sono presenti degli elementi di discontinuità come ad esempio i centri abitati di Giavera del Montello (a OVEST) e di Bavaria (a NORD –EST), oltre che infrastrutture come la strada provinciale SP 248 “via Schiavonesca” e il canale di ponente ai piedi del Montello che rappresentano di fatto delle barriere fisiche per la maggior parte della flora e dalla fauna.

Dallo studio di Valutazione di Incidenza Ambientale del luglio 2019 predisposto quale parte integrante del «Piano di Assetto del Territorio del Comune di Giavera del Montello», emerge che il “Polo dell’eccellenza agroalimentare della Latteria Montello (Cod. F)” non rientra per combinazione tra natura e localizzazione avere una possibilità di generare pressioni, minacce e attività relativamente ai siti della rete Natura 2000.

Lo stesso studio conclude che:

- nessun habitat EUR28 rientrante nell’area di analisi risulta vulnerabile al piano in oggetto (PAT);
- che gli effetti individuati non modificano negativamente lo stato di conservazione di alcuna specie;

e pertanto le incidenze dirette sono valutate come nulle e le incidenze indirette sono valutate al peggio come non significative.

Lo stabilimento, come emerge dai paragrafi precedenti, presenta alcuni impatti potenzialmente incidenti sulla presente componente ambientale:

- scarico acque depurate e di raffreddamento;
- emissioni rumorose;
- illuminamento artificiale notturno.

Con riguardo allo scarico delle acque è stato condotto uno studio sulla qualità del ricettore (Cal Minor) tramite Indice Biotico Esteso (IBE) i cui risultati mostrano nessuna alterazione negativa del corso d'acqua tra stazioni monitorate a monte ed a valle dello scarico.

Gli scarichi pertanto non determinano effetto sui parametri chimico-fisici e sui parametri macrobentonici del ricettore "Cal Minor".

L'intervento di ampliamento in progetto non prevede alcun nuovo impianto tecnologico da posizionare all'esterno né la previsione di nuove sorgenti sonore o la modifica o l'ampliamento delle componenti tecnologiche attualmente presenti.

Per quanto sopra esposto non sono prevedibili maggiori impatti acustici e comunque, come emerge dallo studio previsionale, saranno rispettati i limiti di zonizzazione acustica.

Pertanto si ritiene che la componente ambientale "rumore" non determini significativi impatti negativi o di disturbo.

Ricordato che lo stabilimento è insediato da svariati decenni, considerata la rispondenza dell'impianto di illuminazione dell'area esterna ai criteri fissati dalla vigente normativa regionale in materia (LR n.17 del 07/08/2009), e che anche i nuovi punti luce previsti la rispetteranno, si ritiene che l'impatto, in particolare sulla fauna, dovuto alla luminosità si possa ritenere insignificante.

Valutazione sulla tipologia dell'impatto

Tipologia dell'impatto	Valutazione
Entità ed estensione dell'impatto	La modifica proposta non comporta impatti sugli ecosistemi e sulla flora e fauna
Natura dell'impatto	Non si prevedono impatti
Natura transfrontaliera dell'impatto	No
Intensità dell'impatto	Non si prevedono impatti
Complessità dell'impatto	Non si prevedono impatti
Probabilità dell'impatto	Non si prevedono impatti
Prevista insorgenza, durata, frequenza e reversibilità dell'impatto	Non si prevedono impatti
Cumulo tra impatto del progetto ed altri progetti esistenti e/o approvati	Non si prevedono effetti di cumulo
Possibilità di ridurre l'impatto in modo efficace	-----

Valutazione degli effetti sulla componente Flora-Fauna-Ecosistemi

Valore		Descrizione Valutazione Effetti
+ 3		Effetti molto positivi
+ 2		Effetti positivi
+ 1		Effetti appena positivi
0		Nessun effetto
- 1		Effetti appena negativi
- 2		Effetti negativi
- 3		Effetti molto negativi

4.11 SALUTE UMANA

Tra le componenti ambientali di valore, che devono essere analizzate, risulta particolarmente importante verificare gli effetti di alcuni impatti determinati dalla presenza di un impianto in prossimità di aree abitate.

Preliminarmente va comunque tenuto in considerazione che l'impianto è localizzato in area industriale definita e confermata dai vari strumenti pianificatori, con classificazione in particolare dell'area in oggetto come "Polo dell'eccellenza agroalimentare della Latteria Montello" e quindi determinati effetti dovuti alla produzione industriale sono ritenuti compatibili dagli Enti pubblici redattori di tali documenti e quindi, come tali, considerati accettabili anche dalla comunità.

Si ricorda che la Latteria Montello esiste dal 1947.

Nell'intorno dello stabilimento sono presenti alcune abitazioni localizzate a meno di 100 m; in particolare:

- l'ex casello situato lungo la "tradotta" che dista circa 60 m. dal corpo dello stabilimento la cui parte è destinata ad uffici ed area direzionale;
- le abitazioni situate lungo via Fante d'Italia che distano tra i 90 e 110 m. dal fronte dell'edificio adibito a corpo uffici;
- una abitazione situata su via Cal Minor, con prospiciente magazzino, che dista 100 m. dall'impianto di depurazione.

Si segnala inoltre una abitazione presente all'interno del perimetro aziendale che però risulta di proprietà di un socio dell'attività.

Ad oggi non risultano evidenze di disagi o lamentale da parte del vicinato.

Con riferimento all'intervento in progetto e alle possibili fonti di disturbo e/o disagio che possono interferire con il benessere della popolazione circostante si rappresenta quanto segue.

Emissioni atmosfera

L'ampliamento non prevede nuovi punti di emissione e neppure la modifica quali-quantitativa delle emissioni esistenti.

Le emissioni convogliate sono periodicamente sottoposte a misure analitiche di autocontrollo e rientrano costantemente nei limiti normativamente fissati.

Gli effetti generati dalla Latteria Montello non sono significativamente impattanti e non determinano effetti peggiorativi sulla qualità dell'aria e inoltre, viste le caratteristiche chimico-qualitative, non costituiscono elementi di nocività.

Rumore

L'intervento di ampliamento in progetto non prevede alcun nuovo impianto tecnologico da posizionare all'esterno né la previsione di nuove sorgenti sonore o la modifica o l'ampliamento delle componenti tecnologiche attualmente presenti.

Non sono quindi prevedibili maggiori impatti acustici e comunque saranno rispettati i limiti fissati dalla zonizzazione acustica comunale.

Rispetto al traffico nella situazione Post intervento si stima un incremento, rispetto a quello attuale, di circa 3 mezzi al giorno, passando dagli attuali 30 ai futuri 33, con una frequenza media di un mezzo ogni 12 minuti (circa 4-5 mezzi/ora) rispetto agli attuali 3-4 mezzi/ora (1 ogni 15 minuti).

Si ritiene quindi che l'incidenza del traffico, e il conseguente apporto alla componente "rumore", sia da considerarsi poco significativo.

Odori

Le misure di mitigazione individuate e attuate nello stabilimento, in particolare riguardanti l'impianto di depurazione acque, assicurano un elevato grado di tutela tale da non determinare effetti peggiorativi sulla qualità dell'aria e di non arrecare pertanto disagio alla popolazione circostante.

Scarichi idrici

La qualità degli scarichi idrici non impatta direttamente sulla popolazione ma eventuali effetti derivati possono ripercuotersi indirettamente sul benessere delle persone.

Si pensi agli odori, alle forme di inquinamento diretto o indiretto con peggioramento della qualità dei ricettori in cui gli scarichi recapitano.

Gli scarichi rilasciati dalla Latteria Montello affluiscono al Cal Minor.

Lo scarico dall'impianto di depurazione subirà un incremento di circa 80 m³/giorno, pari al 6,2 % circa. Qualitativamente le acque depurate e scaricate rientrano ampiamente nei limiti di legge fissati e tale standard qualitativo sarà certamente mantenuto anche nel post intervento dato l'esiguo aumento del carico idraulico e l'ampia capacità depurativa "residuale" ancora potenzialmente disponibile dell'impianto di depurazione che, come già esposto, risulta adeguata ed idonea per fronteggiare l'aumento dei carichi inquinati che saranno adottati al depuratore.

Per le acque di raffreddamento si stima un aumento della quantità scaricata di circa 60 m³/giorno (+ 30%). I parametri qualitativi delle acque di raffreddamento scaricate rientrano ampiamente nei limiti di legge fissati.

La temperatura dell'acqua scaricata, come attualmente, non causerà una variazione di temperatura superiore a 3 °C nelle sezioni del corso d'acqua ricettore, poste immediatamente a monte e a valle del punto di scarico.

Le acque meteoriche provenienti dai parcheggi e dalla zona del depuratore, prima di essere scaricate vengono convogliate negli specifici impianti di disoleazioni dove le acque di prima pioggia subiscono la disoleazione e la dissabbiatura, quindi inviate allo scarico con le restanti acque meteoriche provenienti dai tetti e piazzali.

Le acque in uscita dai disoleatori controllate con analisi periodiche risultano qualitativamente conformi ai limiti fissati.

Con riguardo all'impatto determinato dallo scarico delle acque è stato condotto uno studio sulla qualità del ricettore "Cal Minor" tramite Indice Biotico Esteso (IBE) i cui risultati mostrano nessuna alterazione negativa del corso d'acqua tra stazioni monitorate a monte ed a valle dello scarico.

Gli scarichi pertanto non determinano effetti peggiorativi sui parametri chimico-fisici e sui parametri macrobentonici del Cal Minor e conseguentemente non sono apprezzabili effetti che, anche indirettamente, possano ripercuotersi sul benessere delle persone.

Valutazione sulla tipologia dell'impatto

Tipologia dell'impatto	Valutazione
Entità ed estensione dell'impatto	La modifica proposta non comporta impatti sul benessere e la salute umana
Natura dell'impatto	Non si prevedono impatti
Natura transfrontaliera dell'impatto	No
Intensità dell'impatto	Non si prevedono impatti
Complessità dell'impatto	Non si prevedono impatti
Probabilità dell'impatto	Non si prevedono impatti
Prevista insorgenza, durata, frequenza e reversibilità dell'impatto	Non si prevedono impatti
Cumulo tra impatto del progetto ed altri progetti esistenti e/o approvati	Non si prevedono effetti di cumulo
Possibilità di ridurre l'impatto in modo efficace	-----

Valutazione degli effetti sulla componente Salute Umana

Valore	Descrizione Valutazione Effetti
+ 3 	Effetti molto positivi
+ 2 	Effetti positivi
+ 1 	Effetti appena positivi
0 	Nessun effetto
- 1 	Effetti appena negativi
- 2 	Effetti negativi
- 3 	Effetti molto negativi

4.12 MISURE DI MITIGAZIONE PER EVITARE O PREVENIRE IMPATTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI SU DETERMINATE COMPONENTI

4.12.1 ACQUE – MITIGAZIONI PER RIDURRE L'EMUNGIMENTO DA FALDA

Come anticipato al precedente paragrafo 4.1.1 la Latteria Montello ha già attuato interventi e misure che hanno determinato una riduzione dell'acqua emunta da falda di circa 57.000 m³/anno in attuazione del piano di riduzione del 03.05.2023 (vedasi All. "I").

A ulteriore integrazione e in linea con la prescrizione mitigativa impartita con Decreto della Provincia di Treviso n. 74/2022 del 22.12.2022 (pronuncia di non assoggettabilità a VIA) la ditta ha previsto di completare il programma mitigativo, in parte già attuato, così da raggiungere un risparmio totale di acqua emunta di circa 72.000 m³/anno, dei quali 57.000 m³ già ottenuti come specificato al precedente paragrafo 4.1.1.

Prelievi e Consumi																	
FONTE DI PRELIEVO	RIF ANTORIZZAZIONI	PRELIEVO MASSIMO AUTORIZZATO	PRELIEVO ANNUO EFFETTIVO	Lavorazione Produzione		Prelievo per Raffreddamento		Prelievo per torre evaporativa centrale frigo		Irrigazione		Prelievo per impianto lavaggio		Prelievo per Domestiche e Assimilate		TOTALE CONSUMI	
	Vedi Nota	m3/anno	m3/anno	m3/anno	%	m3/anno	%	m3/anno	%	m3/anno	%	m3/anno	%	m3/anno	%	m3/anno	%
		POZZO Ante	490.000	411.967	328.846	80	70.121	17	0	---	5.000	1	4.000	1	4.000	1	411.967
POZZO Post	490.000	489.900	382.000	78	89.600	18	5.000	1	5.000	1	4.000	1	4.300	1	489.900	100	

Nota:

- Decreto Genio Civile di Treviso n. 214 del 03/05/2023 che modifica la concessione n.67 del 14.02.2017 (390.000 m3/anno)
- Decreto di concessione Genio Civile di Treviso prot. 491759 del 21/10/2022 (100.000 m3/anno)

Mitigazione Consumi Attuati e da Attuare								
FONTE DI PRELIEVO	Dettaglio Consumo Totale Torre Evaporativa Centrale Frigo			Mitigazione Osmosi 3	Mitigazione Recupero Acqua Raffreddamento 608	Mitigazione Recupero acqua lavaggio stampi	Parziale Raffreddamento acqua con glicole (*)	Ottimizzazione recupero acqua di raffreddamento
	Da Pozzo	Riciclo	Totale					
	m3/anno	m3/anno	m3/anno					
POZZO Ante	30.000	40.000	70.000		- 15.000			
POZZO Post	39.000	55.000	94.000	- 22.000	- 15.000	- 15.000	- 15.000	- 5.000
Note di Attuazione				Intervento fatto nel 2026	Intervento fatto nel 2025	Da completare nel 2026	Da attuare entro terzo trimestre 2027	Intervento fatto nel 2026

(*) Parziale raffreddamento acqua con glicole: utilizzo dell'impianto di raffreddamento glicole per creare circuiti chiusi di raffreddamento per il siero anziché utilizzo di acque prelevata da pozzo.

4.12.2 EMISSIONI ODORIGENE

La latteria Montello sulla base dello Studio di Fattibilità trasmesso alla Provincia di Treviso in data 05.04.2023 (vedi All. "U3") e del progetto successivamente elaborato in data 05.07.2024 (vedi All. "U4") per il trattamento delle emissioni odorigene, ha già attuato i seguenti interventi di mitigazione sulle sezioni a maggiore criticità dell'impianto di depurazione sotto elencate e ha anche condotto una ulteriore indagine odorigena per verifica dell'efficacia delle mitigazioni eseguite (vedi All. U5).

Gli interventi già attuati hanno riguardato:

- la copertura delle vasche di denitrificazione e di equalizzazione;
- il convogliamento dei flussi aspirati dalla vasche così confinate e il loro trattamento su reattori con lampade UV in grado di abbattere gli odori per fotolisi delle molecole odorigene e loro ossidazione con ozono prodotto dalla reazione elettromagnetica;
- la realizzazione di impianto per il trattamento degli odori derivanti dal capanno di disidratazione e delle platee di stoccaggio fanghi disidratati costituito da sistema di nebulizzazione pneumatica di prodotti naturali (neutralizzanti) in grado di realizzare efficiente e ottimale contatto tra le molecole odorigene e le molecole neutralizzanti con conseguente rimozione degli odori.

A completamento della mitigazione odori rimane da eseguire l'intervento sulla sezione di ispessimento fanghi, consistente nella sua copertura, secondo quanto individuato nel progetto del 05.07.2024.

La ditta allo scopo di ottimizzare il sistema di copertura della sezione di ispessimento ha chiesto proroga per la realizzazione di tale ultimo intervento complementare cui ha fatto seguito, in data 29.06.2026, una nota con la quale si è comunicato di aver sviluppato una ipotesi progettuale alternativa alla copertura delle vasche di ispessimento consistente nella eliminazione delle stesse vasche di ispessimento del fango (loro messa fuori linea e disattivazione funzionale) e prevedendo l'invio del fango di supero, direttamente estratto dalla sedimentazione, alla disidratazione meccanica su presse a dischi "chiuse".

Tale proposta di mitigazione, a seguito di incontro tecnico del 16.07.2026 tenutosi presso i competenti uffici della Provincia, è stata approvata come da comunicazione di presa d'atto prevenuta dalla Provincia di Treviso con pec del 22.07.2026, prot. 2026/43626, Pratica n° 30/2025.

L'attuazione di questo ultimo intervento di mitigazione avverrà entro le tempistiche indicate nel cronoprogramma trasmesso dalla ditta come richiesto dalla Provincia con sua nota del 22.07.2026 prot. 2026/43626, ovvero entro metà novembre 2026.

4.12.3 EMISSIONI IN ATMOSFERA

Con riferimento alle misure di mitigazione riferite all'atmosfera, in particolare alla qualità dell'aria si evidenzia che nello stabilimento Latteria Montello si sono attuate/previste misure miranti agli obiettivi strategici contenuti nel Piano di Tutela e Risanamento dell'Atmosfera attraverso azioni finalizzate a tali obiettivi, in particolare

- per l'ambito produttivo (I): punti: I.1, I.3.b, I.3.c, I.3.d;
- per l'ambito trasporti (T): punti T.1e, T.4a, T.4b, T.4g;

la cui descrizione dettagliata è riportata al precedente paragrafo 4.2.2 a cui si rimanda.

Inoltre i medi impianti di combustione presenti in azienda sono rispondenti a quanto disposto dall'art. 273bis del D.Lgs. 152/2006 e delle prescrizioni di cui all'art. 294 del medesimo D.Lgs. con l'obiettivo di ridurre le emissioni di Polveri, NOx e SOx nel rispetto dei limiti fissati dall'Allegati I, parte III, alla Parte V del D.Lgs. 152/2006.

Tra le altre misure di mitigazione attuate si ricorda l'impianto fotovoltaico e le connesse colonnine per la ricarica dei mezzi aziendali e dei mezzi dei dipendenti.

L'impianto nella sua attuale consistenza potenziale di 814 kWp è in grado di produrre circa 667.000 kWh/anno (2.400 GJ/anno).

La produzione di energia elettrica da fonte solare determina un risparmio in termini di emissione di CO₂, che può essere quantificato assumendo il fattore di emissione della rete elettrica in Italia pari a circa 0,21 kgCO₂/kWh (come indicato da ISPRA).

A questo fattore va sottratta l'impronta di produzione relativa alla fabbricazione dei pannelli fotovoltaici, e quantificata in circa 0,05 kgCO₂/kWh.

Ne consegue che, a fronte di una produzione da fotovoltaico di circa 667.000 kWh/anno il risparmio in termini di emissione di CO₂ si attesta intorno a 106 t/anno.

4.13 SINTESI DEGLI IMPATTI GENERATI DALL'INTERVENTO IN PROGETTO SULLE COMPONENTI AMBIENTALI

A seguire si sintetizza quanto descritto nei precedenti paragrafi, da 4.1 a 4.12, focalizzando i possibili impatti potenziali sulle rispettive componenti ambientali.

4.13.1 ACQUA

Con l'intervento in progetto la tipologia dei reflui risulta analoga di quella attuale con un leggero incremento quantitativo dello scarico, in particolare in uscita dall'impianto di depurazione.

Le caratteristiche qualitative delle acque del ricettore (Cal Minor) conseguentemente a ciò rimangono invariate.

Pertanto gli effetti generati dallo stabilimento della Latteria Montello non risultano significativamente impattanti e comunque non determinano effetti peggiorativi sulla qualità delle acque.

Il consumo della risorsa idrica, anche alla luce delle misure di mitigazione attuate e previste, non subirà incremento a fronte della aumentata produzione provvista in progetto.

4.13.2 ARIA

In linea generale si può affermare che la situazione degli inquinanti in atmosfera nel comune di Giavera del Montello è buona (fonte INEMAR).

L'intervento di ampliamento non prevede nuovi punti di emissione e neppure la modifica qualitativa delle emissioni esistenti.

Tutte le emissioni sono periodicamente sottoposte a misure analitiche di autocontrollo e rientrano costantemente nei limiti normativamente fissati.

L'azienda ha attuato svariati interventi finalizzati alla mitigazione e contenimento delle emissioni in atmosfera le quali sono elencate al precedente paragrafo 4.12.3 a cui si rimanda.

Pertanto, gli effetti generati dallo stabilimento della Latteria Montello non sono significativamente impattanti e comunque non determinano effetti peggiorativi sulla qualità dell'aria e non costituiscono, viste le caratteristiche chimico-qualitative, elementi di nocività per la popolazione e per la fauna.

4.13.3 ODORI

Considerate le misure di mitigazione individuate e attuate (vedasi paragrafo 4.12.2) gli impatti ambientali riconducibili alle emissioni odorigene e i conseguenti effetti generati dallo stabilimento della Latteria Montello risultano scarsamente impattanti e comunque tali da non determinare effetti peggiorativi sulla qualità dell'aria e tali da non arrecare disagio alla popolazione circostante.

4.13.4 SUOLO

Non è stato e non viene utilizzato suolo non urbanizzato, ma solamente una parte dell'area a disposizione della latteria già destinata dallo strumento urbanistico.

Si può pertanto ragionevolmente affermare che non vi è ulteriore consumo di suolo.

Con riferimento al fango, quello anaerobico disidratato da digestato (codice EER 190606) viene conferito in impianti di trattamento per rifiuti speciali c/to terzi autorizzati, mentre quello stabilizzato disidratato da impianto di depurazione viene avviato all'uso agricolo mediante spargimento in agricoltura, come autorizzato con AUA n° 141/2025, su terreni la cui localizzazione ed estensione è comunicata all'Ente Provincia.

4.13.5 PAESAGGIO

L'area su cui sorge lo stabilimento non è soggetta a vincoli di tipo culturale o siti Unesco, inoltre è esterna all'area vincolata paesaggisticamente del Montello.

Riguardo ai vincoli di tipo archeologico l'area dello stabilimento non ha al suo interno, o nelle sue immediate vicinanze, siti o altre aree di interesse. Lo stabilimento è lontano da siti archeologici, beni culturali o di rilevanza paesaggistica.

Pertanto nell'area in cui sorge l'impianto, già indicata dal P.R.G. "area industriale", non sono presenti particolari aspetti paesaggistici da tutelare.

4.13.6 FLORA – FAUNA – ECOSISTEMI

L'area dello stabilimento si trova all'esterno di siti Rete Natura 2000; In particolare:

Dallo studio di Valutazione di Incidenza Ambientale del luglio 2019 predisposto quale parte integrante del «Piano di Assetto del Territorio del Comune di Giavera del Montello», emerge che il "Polo dell'eccellenza agroalimentare della Latteria Montello (Cod. F)" non rientra per combinazione tra natura e localizzazione avere una possibilità di generare pressioni, minacce e attività relativamente ai siti della rete Natura 2000.

Lo stesso conclude che:

- nessun habitat EUR28 rientrante nell'area di analisi;
- che gli effetti individuati non modificano negativamente lo stato di conservazione di alcuna specie;

e pertanto le incidenze dirette sono valutate come nulle e le incidenze indirette sono valutate al peggio come non significative.

Le acque depurate e di raffreddamento scaricate non determinano nessun effetto modificativo sui parametri chimico-fisici e sui parametri macrobentonici del ricettore "Cal Minor".

Per quanto riguarda il rumore si ritiene che non determini significativi impatti negativi o di disturbo in quanto non sono previsti e prevedibili maggiori nuovi impatti acustici e comunque, come emerge dallo studio previsionale, saranno rispettati i limiti di zonizzazione acustica.

L'impianto di illuminazione dell'area esterna è rispondente ai criteri fissati dalla vigente normativa regionale in materia (LR n.17 del 07/08/2009); lo stabilimento, con la sua area, è insediato da svariati decenni; si ritiene pertanto che l'impatto dovuto alla luminosità, in particolare sulla fauna, si possa ritenere non significativo.

4.13.7 RUMORE

L'intervento di ampliamento in progetto non prevede alcun nuovo impianto tecnologico da posizionare all'esterno né la previsione di nuove sorgenti sonore o la modifica o l'ampliamento delle componenti tecnologiche attualmente presenti.

Per quanto sopra esposto non sono prevedibili maggiori impatti acustici e comunque, come emerge dallo studio previsionale, saranno rispettati i limiti di zonizzazione acustica.

4.13.8 SALUTE UMANA

Nell'intorno dello stabilimento sono presenti alcune abitazioni localizzate a meno di 100 m.

Ad oggi non risultano evidenze di disagi o lamentale da parte del vicinato.

Altre possibili fonti di disturbo e/o disagio che possono interferire con il benessere della popolazione circostante sono: emissioni in atmosfera, rumore, odori, scarichi idrici.

Emissioni atmosfera

Gli effetti generati dalla Latteria Montello non sono significativamente impattanti e non determinano effetti peggiorativi sulla qualità dell'aria e inoltre, viste le caratteristiche chimico-fisiche.

Rumore

Non sono prevedibili maggiori impatti acustici e comunque saranno rispettati i limiti fissati dalla zonizzazione acustica comunale.

Rispetto al traffico nella situazione Post intervento si ritiene che lo specifico apporto, o contributo, alla componente "rumore" sia da considerarsi poco significativo e comunque compatibile con l'area in cui è collocato lo stabilimento.

Negli orari notturni il traffico indotto è sostanzialmente inesistente.

Odori

Le misure di mitigazione individuate e attuate nello stabilimento, e il loro completamento come descritto al precedente paragrafo 4.12.2, assicureranno un elevato grado di tutela tale da non determinare effetti peggiorativi sulla qualità dell'aria e di non arrecare pertanto disagio alla popolazione circostante.

Scarichi idrici

Gli scarichi rilasciati dalla Latteria Montello derivanti dall'impianto di depurazione, dalle acque di raffreddamento e dalle acque meteoriche affluiscono al Cal Minor sul quale è stato condotto uno studio sulla qualità delle acque tramite Indice Biotico Esteso (IBE).

I risultati delle analisi chimico-fisiche effettuate non mostrano nessun effetto dello scarico sulla temperatura e sull'ossigeno mentre fosforo e nitrati mostrano un aumento dopo lo scarico.

La concentrazione dell'Ammonio mostra un aumento dopo lo scarico che però progressivamente diminuisce.

I risultati delle prove rientrano tutti nei limiti di legge stabiliti dalla normativa vigente, ove previsti.

I risultati delle indagini chimico-fisiche e macrobentoniche, per i parametri considerati, non mostrano nessuna alterazione negativa del corso d'acqua tra stazioni a monte ed a valle dello scarico.

Non sono pertanto apprezzabili effetti che, anche indirettamente, possano ripercuotersi sul benessere delle persone

4.14 VERIFICA DEGLI IMPATTI CUMULATIVI CON ALTRI PORGETTI ESISTENTI E/O APPROVATI

4.14.1 INTRODUZIONE

I criteri per l'analisi del cumulo con altri progetti sono proposti nel *Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 52 del 30/03/2015*, recante le “*Linee Guida per la verifica di assoggettabilità a Valutazione di Impatto Ambientale dei progetti di competenza delle Regioni e delle Province autonome*”.

In particolare, al paragrafo 4.1 delle suddette Linee Guida, sono descritti e possono essere riassunti nei seguenti elementi di interesse:

- a) la valutazione dei potenziali impatti ambientali non deve essere limitata al singolo intervento, senza tenere conto dei possibili impatti ambientali derivanti dall'interazione con altri progetti localizzati nel medesimo contesto ambientale e territoriale;
- b) il criterio del cumulo con altri progetti deve essere considerato in relazione a progetti relativi ad opere o interventi di nuova realizzazione;
- c) gli altri progetti devono appartenere alla stessa categoria progettuale indicata nell'Allegato IV alla parte II del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii.;
- d) gli altri progetti devono ricadere in un ambito territoriale entro il quale non possono essere esclusi impatti cumulati sulle diverse componenti ambientali;
- e) gli altri progetti hanno caratteristiche definite dai parametri dimensionali, stabiliti dall'Allegato IV alla parte II del D.Lgs. 152/2006, che sommati a quelle del progetto in esame determinano il superamento della soglia dimensionale fissata nell'Allegato IV per la specifica categoria progettuale.

Le medesime Linee Guida pongono, come dimensioni dell'ambito territoriale cui riferire il cumulo con altri progetti, in assenza di specifiche direttive regionali, una fascia:

- di 1 km per le opere lineari (500 m dal tracciato);
- di 1 km per le opere areali (a partire dal perimetro esterno dell'area occupata dal progetto proposto).

In merito all'estensione dell'ambito territoriale il **Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica**, con FAQ 2, avente per oggetto “**Chiarimenti sull'applicazione del criterio del cumulo con altri progetti nell'ambito del DM 52/2015 e dell'Allegato V alla Parte Seconda del D.Lgs. n. 152/2006**” specifica che:

“l'ambito territoriale nell'ambito del quale considerare la sussistenza del criterio del “Cumulo con altri progetti” definito al punto 4.1 delle citate Linee Guida (fascia di un chilometro) non è applicabile per individuare e valutare l'interazione tra gli effetti ambientali derivanti da diverse tipologie progettuali in quanto l'area di potenziale influenza può essere determinata solo in base alle specificità del progetto (pressioni ambientali sui diversi fattori ambientali) e del contesto localizzativo, territoriale e ambientale”.

Conseguentemente al chiarimento si è ritenuto di estendere l'ambito territoriale considerato a una fascia di 1.500 m., in linea con quanto indicato nella D.G.R. Lombardia n° XI/5223 del 13.09.2021 (sostitutiva della precedente D.G.R. n° 8/11317 del 10.02.2010) di approvazione del “*metodo per l'espletamento delle procedure di verifica di assoggettabilità alla valutazione di impatto ambientale*”.

per gli impianti di smaltimento e/o recupero rifiuti” che, pur non rientrando nella tipologia di progetto in esame, si ritiene essere un valido riferimento ai fini dell’analisi degli effetti cumulativi.

4.14.2 CONTESTO

Lo stabilimento è localizzato in area industriale, è presente nel territorio da svariati decenni, e dopo una serie di ampliamenti ha raggiunto le dimensioni attuali.

Nel presente non si rilevano impatti significativi che generino problemi alle varie componenti ambientali.

Con l’attuale modifica a fronte di un aumento della produzione, si avrà:

- un lieve incremento della quantità di refluo scaricato nel canale Cal Minor, comunque rientrante nella potenzialità residua disponibile dell’impianto di depurazione;
- un lieve incremento del numero dei mezzi in transito all’impianto dovuto al maggior quantitativo di materia prima trattata e di prodotto finale distribuito;
- un aumento nella produzione dei fanghi disidratati;
- un nullo o trascurabile incremento nelle emissioni in atmosfera.

In base ai potenziali impatti dovuti al progettato di incremento produttivo, sono state analizzate le attività, presenti sul territorio circostante lo stabilimento, che possono interferire con l’attività incrementata di Latteria Montello s.p.a., generando impatti di tipo cumulativo.

Da una ricognizione del territorio sono stati individuati i seguenti stabilimenti, con la distanza rispetto al centro dello stabilimento della Latteria Montello:

- RTA s.r.l. : officina di lavorazioni metalliche a circa 160 m
- DOIMO CUCINE s.r.l.: mobilificio distanza da Latteria Montello circa 800 metri
- TECNICA GROUP s.p.a. : uffici e magazzini stoccaggio calzature e attrezzatura montagna distanza da Latteria Montello circa 1 km
- FULL SERVICE s.r.l. : trasporti distanza da Latteria Montello circa 1 km e
- ECMA s.r.l.: lavorazione pannelli in legno distanza da Latteria Montello circa 1,1 km
- CAUDURO ENRICO s.r.l. e FORMENTI TRASPORTI s.r.l.: società di trasporti a circa 1,1 km
- BERTUOLA: commercio legnami distanza da Latteria Montello circa 1,5 km
- GIUSTI: cantina distanza da Latteria Montello circa 2 km
- SERAFINI & VIDOTTO: cantina distanza da Latteria Montello circa 2 km
- NONNA RINA: produzioni alimentari distanza da Latteria Montello circa 3 km
- PIZZOLATO: cantina distanza da Latteria Montello circa 3 km
- SINETICA (ex-FARAM): produzione arredamenti distanza da Latteria Montello circa 500 metri
- OFFICINE MECCANICHE TONON: produzione macchine per lavorazione inerti distanza da Latteria Montello circa 3,5 km
- ZONA INDUSTRIALE di CUSIGNANA distanza da Latteria Montello circa 3 km
- ZONA INDUSTRIALE di NERVESA distanza da Latteria Montello circa 3,7 km
- ZONA INDUSTRIALE di ARCADE distanza da Latteria Montello circa 4,6 km

A seguire l'immagine con la localizzazione di tali insediamenti e l'indicazione delle rispettive distanze dallo stabilimento Latteria Montello.



Per comprendere se vi sarà la possibilità di eventuali impatti cumulativi con altre attività che operano in aree circostanti, si sono prese in considerazione le aziende presenti nel raggio di 1,5 km, suddividendole, in funzione della distanza, in:

- area “1” (da 0 a 500m),
- area “2” (da 501m a 1000m),
- area “3” (da 1001m a 1500m)

che evidenziano delle corone in cui gli impatti determinati da più aziende possono presentare un effetto cumulativo.

Rif.	Nominativo Azienda	Attività	distanza	Posizionamento rispetto a Latteria Montello
1	Doimo Cucine s.r.l.	Mobilificio	792 m	Area 2
2	Tecnica Group s.p.a. uffici e magazzini	Attrezzature ginniche	607 m	Area 3
3	Full Service s.r.l.	Autotrasporti e Logistica	1046 m	Area 3
4	ECMA s.r.l.	Lavorazione pannelli legno	1163 m	Area 3
5	Cauduro Enrico s.r.l. e Formenti Trasporti s.r.l.	Autotrasporti	1100 m	Area 3
6	Bertuola commercio legnami	Commercio legnami	1276 m	Area 3
7	Sinetica	Produzione arredamenti	410 m	Area 1
8	RTA s.r.l.	Lavorazioni metalliche	160 m	Area 1

Delle aziende inserite nella tabella precedente, allo stato delle conoscenze a disposizione, non sono previsti ampliamenti o modifiche impiantistiche.

Nella corona di 1500 m dallo stabilimento Latteria Montello, non risultano presenti attività che generino situazioni di disagio alla popolazione o ad altre componenti ambientali.

Per effettuare la verifica della eventuale presenza di impatti cumulativi significativi sull'ambiente, dovuti alla modifica in oggetto, è stata condotta una breve analisi degli effetti determinati dall'incremento degli elementi analizzati precedentemente, ovvero: reflui scaricati, emissioni in atmosfera, possibili emissioni acustiche, traffico stradale simulando una sommatoria di quest'ultimi con quelli delle altre aziende presenti nella corona di possibile influenza.

4.14.3 VERIFICA

Scarichi dei reflui

Il canale "Cal Minor", su cui avviene lo scarico, è un canale di origine artificiale di raccolta delle acque di scolo meteoriche o irrigue e affluisce al fiume Giavera a circa 260 m dall'impianto.

Prima e durante questo percorso al Giavera, nell'ambito del raggio di 1500 m, non sono presenti altri scarichi significativi di tipo produttivo.

La ditta RTA s.r.l., più prossima alla Latteria Montello e immediatamente a valle rispetto allo scarico sul Cal Minor, non produce scarichi di origine produttiva in quanto si occupa di lavorazioni di metalli per macchinari (produzione di ricambi per macchine plastificatrici, ecc).

Si può definire che su questa componente non vi siano impatti cumulativi concausati da altre attività.

Le uniche possibili attività antropiche che possono avere una influenza sono quelle derivate dalle lavorazioni agricole dei campi adiacenti alle sponde, comunque limitate a certi periodi dell'anno e regolamentate.

Emissioni

Con la modifica alla produzione non si hanno nuovi punti di emissione. Non si prevedono variazioni quali-quantitative delle emissioni.

Le emissioni rientrano nei limiti della norma; non determinano condizioni significative che possano generare impatti, sia alla salute umana, sia alla fauna, sia alla flora.

Le aziende prossime alla latteria Montello che presentano emissioni conseguenti a lavorazioni sono in particolare quelle legate alla lavorazione del legno e meccaniche: le emissioni di tali aziende sono caratterizzate da diverse tipologie di inquinanti (COV, metalli, ecc.) rispetto alle emissioni della Latteria principalmente costituite da vapore acqueo, fumi di combustione da metano e biogas, CO₂ emessi dai generatori di calore e di vapore.

Si ritiene che, date le distanze, la tipologia delle emissioni rilasciate e la pressoché trascurabile variazione quantitativa, non vi saranno effetti cumulativi tali da giustificare modifiche sostanziali della situazione attuale.

Traffico stradale

Si è visto che nella configurazione aziendale post intervento l'incremento di traffico risulta minimale e che comunque la rete viaria esistente non presenta elementi di criticità noti.

L'osservazione dell'eventuale problema generato dal traffico può essere contenuta in un'area da 0 a 1000m e limitatamente alle strade che servono congiuntamente più stabilimenti.

In base a tale criterio si ha che l'interferenza è generata dalle aziende che gravano sull'asse stradale che serve la Latteria Montello, ovvero la SP 248 (strada Schiavonesca Marosticana) e la SP 57 (via Fante d'Italia)

Non essendo noti progetti di ampliamento e/o incremento da parte delle aziende di prossimità (Sintetica e Tecnica), e dato che attualmente il traffico non presenta elemento di criticità, si conclude determinando che non vi siano le condizioni per ritenere concreto un incremento cumulativo dell'impatto dovuto a traffico.

Rumore

Relativamente al rumore, è stato presentato uno studio che dimostra che la rumorosità prodotta dallo stabilimento in oggetto è nei limiti normativi, rispetta i valori di emissione e di immissione fissati dal Piano di Zonizzazione acustica comunale e rispetta anche i limiti differenziali rispetto ai ricettori più prossimi, in particolare all'insediamento produttivo RTA s.r.l.

Questo infatti dista circa 160 m. dallo stabilimento latteria Montello e per tale vicinanza è stato considerato e fatto oggetto di rilevazione e stima previsionale nello specifico studio posto in All. "T1".

Dagli esiti di quanto sopra non si ritiene si possano cumulare gli effetti sulle componenti ambientali che soffrono questo impatto, ovvero: popolazione e fauna.

4.14.4 SINTESI FINALE

Da questa breve analisi si deduce che, con la modifica di produzione prevista dalla Latteria Montello, non si prevedono impatti cumulativi rilevabili sulle varie componenti ambientali dovuti alla coesistenza con altre attività.

5 CONCLUSIONI

La Latteria Montello S.p.A., ha la necessità di potenziare la capacità produttiva in particolare dei formaggi a pasta filata (mozzarella, stracciatella, burrata) e ricotta per fare fronte alle crescenti richieste del mercato.

Ciò si sostanzia con la realizzazione di un nuovo corpo (definito Corpo “C”) che sviluppa una superficie coperta di circa 2.800 m².

Oltre all’ampliamento edilizio, l’intervento interesserà anche alcune linee produttive le quali saranno implementate e potenziate con inserimento di nuovi macchinari; in particolare quelle per la produzione di mozzarella, burrata e stracciatella.

Conseguentemente aumenterà il quantitativo di materie prime lavorate, in particolare il latte e la panna.

Si passerà infatti dalle attuali 183 ton/giorno lavorate alle circa 233 ton/giorno, “post ampliamento”, con produzione a regime.

Lo Studio Preliminare Ambientale ha analizzato gli strumenti di pianificazione territoriale ed i piani di settore per gli specifici aspetti inerenti l’area dello stabilimento evidenziando la coerenza dell’insediamento con le indicazioni degli stessi.

In particolare si evidenzia che l’area occupata dallo stabilimento della Latteria Montello non interessa ambiti rientranti in siti afferente alla Rete Natura 2000 ovvero zone SIC e ZPS.

Lo Studio Preliminare Ambientale ha quindi analizzato i potenziali impatti, su tutte le sue componenti, legati all’intervento e le azioni di mitigazione previste/adottate.

La sintesi delle valutazioni conclusive per ciascuna componente viene di seguito riportata:

Componente Ambientale		Valutazione	Descrizione
ACQUA	<i>Prelevi</i>	☺	Assenza di Cambiamenti
	<i>Scarichi</i>	☹	Effetti non significativi (negativi)
ARIA	<i>Emissioni in Atmosfera</i>	☹	Effetti non significativi (negativi)
ODORI		☺	Assenza di Cambiamenti (atteso miglioramento a completamento delle opere mitigazione)
SUOLO		☺	Assenza di Cambiamenti
PAESAGGIO		☺	Assenza di Cambiamenti
FLORA-FAUNA-ECOSISTEMI		☺	Assenza di Cambiamenti
RUMORE		☺	Assenza di Cambiamenti
SALUTE UMANA	<i>Emissioni in Atmosfera</i>	☺	Assenza di Cambiamenti
	<i>Rumore</i>	☺	Assenza di Cambiamenti
	<i>Odori</i>	☺	Assenza di Cambiamenti
	<i>Scarichi Idrici</i>	☺	Assenza di Cambiamenti
TRAFFICO		☹	Effetti non significativi (negativi)
INQUINAMENTO LUMINOSO		☺	Assenza di Cambiamenti
CONSUMI ENERGETICI		☺	Effetti non significativi (positivi)

Dall'analisi complessiva emergono le seguenti considerazioni conclusive:

- lo stabilimento è collocato all'interno di un ambito urbanisticamente già destinato ad area industriale e quindi risulta coerente con la pianificazione sovraordinata (PTRC, PTCP, PAT) e con gli strumenti di settore;
- le analisi relative alle matrici ambientali (atmosfera, acqua, suolo, flora e fauna, ambiente fisico, paesaggio e ambiente antropico) evidenziano impatti prevalentemente di entità bassa o trascurabile;
- gli effetti connessi agli aumenti dei flussi di traffico risultano minimali, adeguati alla consistenza delle reti viarie di collegamento e di avvicinamento e comunque tali da non generare prevedibili incolonnamenti o accodamenti di mezzi in ingresso allo stabilimento;
- il progetto integra misure di mitigazione e compensazione ambientale efficaci, con particolare riferimento alle emissioni odorigene, al contenimento dei prelievi idrici da falda, alla gestione delle acque meteoriche e di prima pioggia in particolare;
- la tipologia dell'impianto di illuminazione dell'area esterna risponde a criteri di riduzione dell'inquinamento luminoso;
- le emissioni acustiche sono tali da rientrare nei limiti fissati dal Piano comunale di zonizzazione acustica e comunque con l'intervento in oggetto non sono previste ulteriori nuove sorgenti sonore;
- non si rilevano impatti cumulativi significativi tali da determinare effetti ambientali rilevanti o sinergici rispetto ad altri interventi presenti o programmati nell'ambito territoriale sottoposto ad osservazione (1,5 km).

Alla luce delle considerazioni e di quanto sopra esposto, si ritiene che l'intervento in progetto comprendente le attività indicate nell' Allegato IV alla Parte Seconda del D.Lgs. 152/2006,

- al punto 4 alla lett. c):
“impianti per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari con capacità di lavorazione superiore a 200 tonnellate al giorno su base annua”;
 - al punto 7 alla lettera v):
“impianti di depurazione delle acque con potenzialità superiore a 10.000 abitanti equivalenti”;
- non comporti impatti ambientali significativi e negativi, tali da richiedere l'assoggettamento alla procedura di Valutazione di Impatto Ambientale.

Si auspica pertanto che il progetto possa essere escluso dalla procedura di valutazione di impatto ambientale ordinaria risultando ambientalmente compatibile con il contesto territoriale.

6 ALLEGATI

- All. A1 Estratto Catastale e Ortofoto.
- All. A2 Accordo di pianificazione Pubblico-Privato
- All. B1 Decreto n. 74/2022 del 22.12.2022 di esclusione alla procedura di VIA
- All. B2 Decreto AUA n. 141 del 21.05.2025
- All. C1 Permesso di Costruire n° 8 del 21.08.2024 (pratica Edilizia N. 2023/200)
- All. C2 Procedura Abilitativa Semplificata (PAS) del 22.10.2020 (pratica Edilizia N. 2020/061)
- All. C3 Istanza per rilascio di Permesso di Costruire in data 20.07.2026 Cod. Pratica 04477890265-17072026-1216
- All. C4 Schema successione permessi edificatori
- All. D1 Attestazione di Rinnovo Periodico di Conformità Antincendio in data 13.10.2021 (Pratica VV.F. n. 559)
- All. D2 Valutazione Progetto di ampliamento; Comunicazione del 03.04.2024 Prot. 8037 (Pratica VV.F. n. 559)
- All. E1 Decreto n° 214 del 03.05.2023 di Concessione per derivazione acqua di falda sotterranea tramite pozzi 2, 3, 4 e 5 per complessivi 390.000 m³/anno
- All. E2 Decreto prot. n° 491759 del 21.10.2022 di Concessione per derivazione acqua di falda sotterranea tramite pozzo 6 per 100.000 m³/anno
- All. F1 Rettifica autorizzazione idraulica allo scarico rilasciata dal Consorzio di Bonifica Piave prot. 5393 del 22.02.2022
- All. F2 Richiesta di adeguamento dell'autorizzazione idraulica allo scarico al Consorzio di Bonifica Piave per incremento della portata di scarico nel canale demaniale Scarico Cal Minor dal valore di 15,85 l/s al valore di circa 20,0 l/s
- All. G1 Certificato sistema di gestione ambientale di conformità alla Norma ISO 14001:2015 rilasciato da IMQ scadente il 05.12.2028
- All. G2 Certificato sistema di gestione dell'energia di conformità alla Norma ISO 50001:2018 rilasciato da IMQ in data 17.11.2025 scadente il 16.11.2028
- All. H Quadro di Riferimento Programmatico: estratti cartografici e relative analisi
- All. I Piano riduzione consumo di acque sotterranee di falda del 03.05.2023 (già trasmesso alla Provincia di Treviso in attuazione di quanto disposto dal Decreto n. 74/2022 del 22.12.2022 prot. n. 73796/2022.

- All. L Relazione Tecnico-Descrittiva e di Calcolo dell'impianto di Trattamento delle acque reflue del caseificio
- All. M Analisi di autocontrollo su refluo in uscita dall'impianto di depurazione (ultima eseguita su campionamento del 18.05.2026)
- All. N Analisi di autocontrollo su refluo in uscita dalle rete delle acque di raffreddamento (ultima eseguita su campionamento del 19.11.2025)
- All. O Relazione acque meteoriche di dilavamento
- All. P Analisi di autocontrollo su reflui in uscita dagli impianti di disoleazione (ultima eseguita su campionamento del 18.05.2026 e 02.09.2026)
- All. Q Valutazione qualità delle acque del ricettore "Cal Minor"
- All. R Utilizzo di fanghi derivanti dal processo di depurazione in agricoltura
- All. S Analisi di autocontrollo punti di emissione in atmosfera.
- All. T1 Studio previsionale di impatto acustico ambientale – Settembre 2022.
- All. T2 Dichiarazione di rispetto dei limiti di impatto acustico ambientale
- All. U1 Indagine olfattometrica del 31.03.2020
- All. U2 Indagine olfattometrica (integrativa) del 15.09.2022
- All. U3 Studio di Fattibilità abbattimento odorigeno trasmesso alla Provincia di Treviso in data 05.04.2023
- All. U4 Progetto impianto trattamento emissioni odorose del 05.07.2024
- All. U5 Indagine olfattometrica post mitigazione
- All. V Relazione sul traffico afferente allo stabilimento
- All. Z Elaborati progettuali impianto di illuminazione area esterna
- All. J Planimetria impianto fotovoltaico e colonnine ricarica

TAVOLE

- Tav. - SDF Planimetria stabilimento Stato Attuale
- Tav. – Fase 1 Planimetria stabilimento Ampliamento – Fase 1
- Tav. – Fase 2 Planimetria stabilimento Ampliamento – Fase 2 - Finale
- Tav. 01 Planimetria smaltimento acque meteoriche
- Tav. 02 Planimetria smaltimento acque nere e di processo
- Tav. UNICA Punti di Emissione