



Ubicazione	REGIONE VENETO CITTÀ METROPOLITANA DI VENEZIA COMUNE DI NOVENTA DI PIAVE
Committente	QUALITY FOOD GROUP SPA

Titolo	Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in comune di Noventa di Piave <u>Relazione di non assoggettabilità a VINCA</u> <u>(DGRV 1400/2017)</u>
--------	--

Estensori documento	dott.ssa Cristina Kocmann Socio ordinario dell'Associazione Italiana Esperti Ambientali (n.228) 	dott. Alberto Rosset Geologo iscritto all'Ordine professionale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia (n. 419) 
Data	23/03/20	
Cod. archivio	2019/015/QFN-DOC04	



INDICE

1	INTRODUZIONE.....	3
2	CARATTERISTICHE E DIMENSIONI DEL PROGETTO.....	4
2.1	CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO.....	4
2.2	CARATTERISTICHE DEL CICLO PRODUTTIVO.....	4
2.2.1	Deposito / movimentazione materie prime.....	5
2.2.2	Pesatura e miscelazione.....	5
2.2.3	Impasto e formazione del prodotto.....	5
2.2.4	Cottura.....	6
2.2.5	Confezionamento.....	6
2.2.6	Deposito e spedizione prodotti finiti.....	6
3	SITO RETE NATURA 2000 PIÙ VICINO ALLO STABILIMENTO.....	7
4	CONCLUSIONI.....	9



1 INTRODUZIONE

L'Azienda Quality Food SpA, è nata nel 1891 con la denominazione Delser, ed è specializzata nella produzione di prodotti da forno quali biscotti, wafer e cracker. Nel 2001 l'azienda cambia nome in Quality Food Group S.p.A. e nel 2008 è stata acquisita da Nuova Industria Biscotti Crich S.p.A. dando così vita al terzo gruppo in Italia nella produzione di biscotti crackers e wafers.

Il Gruppo, per esigenze di produzione, intende avviare una nuova realtà produttiva presso il comune di Noventa di Piave, e specificatamente uno stabilimento specializzato in prodotti senza glutine (biscotti e crackers) ma anche di prodotti destinati all'infanzia; inoltre esso produrrà anche prodotti biologici.

I medesimi prodotti vengono già prodotti nella sede principale di Martignacco (UD), nonché sede legale del Gruppo, dove tale produzione sarà interrotta e successivamente riavviata nel nuovo stabilimento in via Nobel, Noventa di Piave (VE)

La presente relazione è stata redatta al fine di attestare la non assoggettabilità alla Valutazione di Incidenza Ambientale dell'intervento, relativamente a quanto indicato al punto 23), par. 2.2, All. A, D.G.R. n. 1700 del 29/08/17 *"Nuove disposizioni relative all'attuazione della direttiva comunitaria 92/43/CEE e D.P.R. n. 357/1997 e ssmmii. Guida metodologica per la Valutazione di Incidenza. Procedure e modalità operative"*. La suddetta D.G.R. n. 1700 del 29/08/17 stabilisce che ai sensi dell'art. 6 della Direttiva n. 92/43/CEE che *"la valutazione di incidenza ambientale non è necessaria per i piani, i progetti e gli interventi, per i quali non risultano possibili effetti significativi negativi su Siti della Rete Natura 2000"*.

Le opere di progetto previste sono inoltre oggetto di verifica di assoggettabilità alla procedura di Valutazione di Impatto Ambientale.

	<i>Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Relazione di non assoggettabilità a VINCA (DGRV 1400/2017)</i>	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC04	3

2 CARATTERISTICHE E DIMENSIONI DEL PROGETTO

2.1 *Caratteristiche dello stabilimento*

Il sito su cui insiste il progetto, di area pari a ca. 32.000 mq, era già stato occupato da un'attività dismessa di officina meccanica.

Nella configurazione di progetto, il sito sarà occupato da:

- un edificio di ca. 11.000 mq, all'interno del quale avverrà l'intero ciclo produttivo, dallo stoccaggio delle materie prime al deposito dei prodotti finiti;
- strutture ausiliarie al confine Nord del sito, quali il depuratore delle acque reflue industriali con il relativo locale di servizio e la vasca per l'impianto antincendio;
- un piazzale asfaltato di ca. 10.000 mq per il transito e la sosta degli automezzi e delle autovetture;
- un piazzale inghiaiato di ca. 10.000 mq.

Lo stabilimento nasce a partire da una costruzione preesistente (zona di confezionamento, magazzino p.f, uffici) con successivo ampliamento dello stabile nel 2017. Si fa presente che il progetto per l'ampliamento del fabbricato preesistente è già stato oggetto di Permesso di Costruire da parte del Comune di Noventa di Piave n. 00004/2018 del 08/03/2018.

Tale edificio, in relazione alla soglia di cui alla categoria 4.e di cui all'Allegato IV alla Parte Seconda del D.Lgs. 152/06 citata in premessa, ha una cubatura complessiva di ca. 95.000 mc suddivisa come di seguito specificato:

- area magazzino materie prime e macchine impastatrici: in questi locali sono ubicati i sili delle materie prime principali 23.314 mc
- area forno: 22.833 mc
- area confezionamento: 31.765 mc
- area magazzino prodotti finiti: 11.250 mc
- aree servizi (locale lavaggio, uffici e servizi): 5.816 mc

2.2 *Caratteristiche del ciclo produttivo*

Nello stabilimento saranno prodotti da forno quali crackers e biscotti gluten – free. Per entrambe le tipologie di prodotti si useranno sostanzialmente gli stessi impianti, che lavoreranno per lotti di produzione alternati.

Si fa presente che la capacità produttiva massima dello stabilimento, dettata dalla capacità massima nominale del forno per la cottura dei prodotti (1,2 Mg/h), è di 28,8 Mg/giorno calcolando tre turni lavorativi; si stima ad ogni modo che la produzione sulla quale si attesterà l'impianto sarà mediamente 0,8 Mg/h

Nelle previsioni di sviluppo, si prevede una produzione inizialmente distribuita su 5/7 giorni e 8/24 h per arrivare, sulla base dell'andamento del mercato, a stabilizzarsi sui 2 turni. Non si esclude tuttavia di arrivare ai tre turni lavorativi.

Per perseguire questo obiettivo l'Azienda prevede di assumere subito 30 unità, fra amministrativi, tecnici e operai, per aumentare di almeno ulteriori 10 unità nella configurazione a due turni lavorativi.

Di seguito una sintetica descrizione del ciclo produttivo.

	<i>Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Relazione di non assoggettabilità a VINCA (DGRV 1400/2017)</i>	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC04	4

2.2.1 Deposito / movimentazione materie prime

L'approvvigionamento delle materie prime avverrà attraverso automezzi, secondo le seguenti modalità:

- zucchero, fecola di patate, amido, farina di riso: saranno ricevute a mezzo autocisterne. Queste saranno scaricate mediante un sistema di tubazioni a trasporto pneumatico direttamente nei n. 8 sili da 60 mc nell'area "sileria". Tutti i sili sono attrezzati con valvola di sicurezza al fine di evitare sovrappressioni;
- olii (extravergine d'oliva, girasole, cocco, palma): arriveranno a mezzo autobotte e saranno scaricati in n. 6 cisterne a doppia camera da 45 mc + n. 1 cisterna da 3 mc ubicate al primo piano dell'area "sileria". La cisterna per l'olio di palma sarà provvista di serpentina di riscaldamento per evitare la solidificazione dello stesso;
- amido di mais e farina di mais: arriveranno confezionati in big bag e saranno depositati al piano terra, primo e secondo piano (quest'ultimo dedicato ai prodotti bio) dell'area magazzino materie prime.
- ingredienti caratterizzanti (cacao, cioccolato, derivati delle nocciole, aromi, e/o ingredienti freschi quali uova, panna, latte) e additivi (emulsionanti, agenti lievitanti, addensanti): arriveranno confezionati in sacchi, secchi, panetti a seconda del produttore, e saranno depositati al piano terra, primo e secondo piano dell'area magazzino materie prime. Gli ingredienti freschi saranno depositati nell'apposita cella frigorifera

Nella tabella si riporta una stima delle principali materie prime in ingresso, basate su un impianto analogo del gruppo Quality Food, per una produzione di ca. 2000 t di prodotto finito.

Tabella 1. *Stima delle materie prime principali in ingresso allo stabilimento*

Materie prime	Quantità annuale (t)
Farina di riso	190
Fecola di patate	500
Amido di mais	580
Farina di mais	190
Zucchero	190
Olii vegetali	290

2.2.2 Pesatura e miscelazione

Le materie prime arrivano alla macchina di pesatura tramite tubazioni (se stoccate in silos) o mediante contenitori svuotati dagli operatori in tramogge svuotasacchi, e da qui, opportunamente dosate a seconda della ricetta mediante controllo automatizzato, inviate alle impastatrici.

Gli olii vengono inviati direttamente alle impastatrici, mentre sostanze solubili come additivi saranno addotte tramite dosaggio automatizzato ad un mixer e qui mescolate all'acqua, prima di essere anch'esse aggiunte nelle impastatrici.

2.2.3 Impasto e formazione del prodotto

Gli impasti preparati come descritto nella fase precedente, sono miscelati opportunamente all'interno di n.2 impastatrici orizzontali e n.1 impastatrice verticale. Una volta ottenuta la consistenza voluta, l'impasto passa

	Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Relazione di non assoggettabilità a VINCA (DGRV 1400/2017)	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC04	5

all'impianto per la stampa rotativa (frollini e altri biscotti stampati) o all'impianto di laminazione (biscotti secchi, biscottini per infanzia o crackers) e quindi, tramite appositi nastri trasportatori, alla cottura.

2.2.4 Cottura

I prodotti saranno introdotti nel forno a tunnel, lungo 70 m, nel quale sono presenti tre zone diverse di cottura:

- prima zona: il riscaldamento è di tipo diretto mediante dei bruciatori tubolari a fiamma lineare che riscaldano in senso trasversale il tetto ed il letto della camera di cottura;
- seconda zona: il riscaldamento è di tipo indiretto, ovvero non vi è alcun tipo di contatto fisico tra il prodotto da cuocere e fumi della combustione che fluiscono all'interno di una serie di tubi nella parte superiore e inferiore del trasportatore di cottura;
- terza zona: anche qui il riscaldamento è di tipo indiretto a convezione con riciclo forzato dei vapori generati dal ciclo di cottura, ma la trasmissione del calore viene ceduto e trasportato mediante un flusso d'aria calda che va a lambire il prodotto da cuocere.

All'uscita dal forno i prodotti ancora caldi vengono avviati al reparto di confezionamento

2.2.5 Confezionamento

Su una serie di nastri i prodotti cotti ed ancora caldi entreranno nelle apposite macchine automatizzate, quali confezionatrici per monoporzioni o per multipack, confezionatrici per sacchetti o buste, macchine astucciatrici ed incartonatrici per ottenere tutti i formati commercializzabili.

I materiali necessari per il confezionamento dei prodotti quali sacchetti di materiale plastico o film accoppiato, astucci in cartoncino, cartone ondulato ecc., saranno depositati presso il magazzino prodotti finiti in area appositamente adibita.

2.2.6 Deposito e spedizione prodotti finiti

Al termine della linea di confezionamento, sempre su nastri trasportatori, il prodotto viene disposto su pallettes e trasportato nel deposito prodotto finito per mezzo di carrelli elettrici. Da qui sarà avviato alla spedizione per mezzo di automezzi tramite l'apposita rampa di carico.

	<i>Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Relazione di non assoggettabilità a VINCA (DGRV 1400/2017)</i>	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC04	6

3 SITO RETE NATURA 2000 PIÙ VICINO ALLO STABILIMENTO

Dall'analisi degli strumenti pianificatori vigenti nel territorio circostante lo stabilimento, è stata verificata la presenza di aree sottoposte a tutela ambientale appartenenti alla Rete Natura 2000, individuate dall'Unione europea in applicazione della "direttiva uccelli" (79/409/CEE del 1979), riguardante la conservazione degli uccelli selvatici, e della "direttiva Habitat" (92/43/CEE del 1992), riguardante la conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche.

Tale rete è composta da "Siti di Importanza Comunitaria" (SIC), per la protezione di habitat e specie animali e vegetali significative a livello europeo e da "Zone di Protezione Speciale" (ZPS), rivolte alla tutela degli uccelli e dei loro habitat.

Il sito in oggetto non ricade all'interno di nessuna area di tutela ambientale prevista dalla rete di Natura 2000. Il più vicino è il SIC/ZPS IT3240008 – Bosco di Cessalto, ubicato a ca. 4,5 km dal sito in direzione ENE (cfr. Figg. 1 e 2).

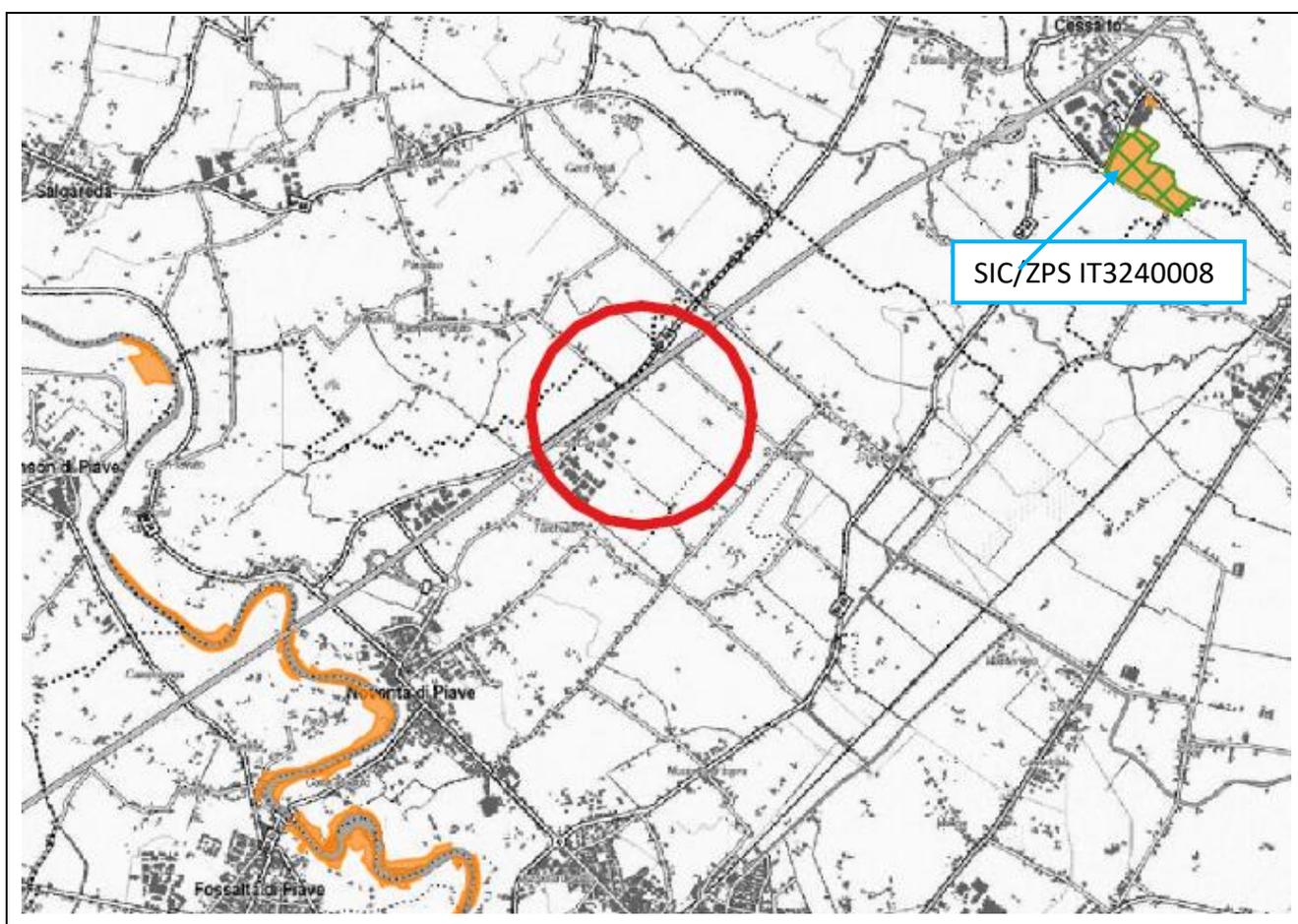


Figura 1. Particolare dei SIC/ZPS nei pressi dell'area di studio. Con il cerchio rosso è indicato il buffer di 1 km attorno al sito.

Tale SIC, di estensione pari a 28 ha, rappresenta un "frammento di bosco planiziale a prevalenza di *Quercus robur*, *Fraxinus oxycarpa* e *Carpinus betulus* (*Carpino-Quercetum roboris* - *Carpinion illyricum*). Ecosistema isolato, molto diverso dalle aree circostanti fortemente antropizzate. Area interessante per la presenza di specie vegetali divenute ormai rarissime nel resto della pianura padana".

	Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Relazione di non assoggettabilità a VINCA (DGRV 1400/2017)	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC04	7

La vulnerabilità riscontrata è rappresentata dal *“rischio derivante da isolamento del biotopo, immerso in una realtà fortemente antropizzata e sfruttata per l’agricoltura”*.

Al momento attuale non è stata ancora avviata la redazione di uno specifico piano di gestione.



Figura 2. Corografia e ortofoto del SIC/ZPS IT3240008 – Bosco di Cessalto.

4 CONCLUSIONI

L'intervento proposto prevede la realizzazione di uno stabilimento per la produzione di prodotti da forno (crackers e biscotti gluten – free) in un sito da un'attività dismessa di officina meccanica.

La realizzazione dello stabilimento non determinerà nessun impatto significativo alle matrici ambientali circostanti l'area di intervento, come evidenziato nella verifica di assoggettabilità alla procedura di Valutazione di Impatto Ambientale.

In relazione a quanto descritto al Cap. 2 in merito allo stabilimento e considerate le caratteristiche del più vicino sito della Rete Natura 2000 (SIC/ZPS IT3240008 – Bosco di Cessalto; Cap. 3), non si ritiene necessario procedere con la redazione della Valutazione di Incidenza Ambientale del progetto in quanto non si ritiene significativa l'influenza che potrà avere sul sito della Rete Natura 2000, per le seguenti motivazioni:

1. Il Sito IT3240008 è situato a ca. 4,5 km dallo stabilimento, dal quale risulta separato da ampie aree agricole; pertanto la realizzazione del progetto non avrà alcuna influenza diretta sul SIC;
2. le emissioni in atmosfera prodotte dallo stabilimento saranno in gran parte generate da generatori di calore per la cottura e per il riscaldamento di materie prime ed ambienti, caratterizzate da portate modeste (inferiori a 5.000 Nmc/h). I macchinari saranno dotati di bruciatori di ultima generazione che garantiranno livelli di emissione minimi. Pertanto si ritiene poco significativo un contributo in termini di ricadute di inquinanti (ossidi di azoto) sia in termini di distanza dall'impianto che di concentrazione.
3. il progetto non prevede scarichi di acque reflue industriali o di acque contaminate nei corpi idrici superficiali. Sia le acque di processo, previo passaggio all'impianto di depurazione interno, che le acque reflue civili provenienti dai servizi igienici saranno recapitate in fognatura. Le uniche acque che recapitano nell'adiacente canale Rossi sono quelle meteoriche e di dilavamento dei piazzali, previo passaggio nelle due vasche di laminazione.
4. In base allo studio di impatto acustico effettuato, i livelli sonori previsionali, valutati in corrispondenza dei ricettori prossimi all'insediamento, rientreranno nei limiti d'immissione previsti dal Piano Comunale di Classificazione Acustica vigente.
5. L'incremento di traffico indotto dal progetto (80 spostamenti di autovetture e ca. 3 movimenti di mezzi pesanti al giorno) sarà minimale in relazione al carico veicolare giornaliero dell'intera area industriale (nel tratto che mette in collegamento la strada statale con l'autostrada il volume di traffico + superiore ai 5000 veicoli/giorno).
6. La vulnerabilità del Sito IT3240008 è determinata dal *rischio derivante da isolamento del biotopo, immerso in una realtà fortemente antropizzata e sfruttata per l'agricoltura*, pertanto la realizzazione del progetto presso un'area già antropizzata precedentemente non determinerà un incremento significativo del rischio di isolamento del biotopo.

	Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Relazione di non assoggettabilità a VINCA (DGRV 1400/2017)	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC04	9