

**REALIZZAZIONE DI NUOVO MAGAZZINO FORMAGGI E
AMPLIAMENTO IMPIANTO SIERO
IN VIA PROVINCIALE MANTOVA N.73 A NOVI DI MODENA**

**RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA
RELAZIONE SULL'ATTIVITA' (DGR 193/2014)**

Progettista

Ing. Davide Cocconi

Proprietà

Caseificio Razionale Novese

STUDIO DI INGEGNERIA

*Via Gianni Rodari, 54 - 46031 Bagnolo San Vito (MN) - Cell: 347 8858261
P. IVA: 02181530201 - C.F.: CCCDVD81M12B819K - e-mail: davide.cocconi@virgilio.it*

INDICE

1. ESTRATTO DI P.U.G.....	3
2. ESTRATTO CATASTALE	7
3. RELAZIONE TECNICA.....	8
4. VERIFICA INDICI URBANISTICI.....	16
5. FOGNATURE E SCARICHI.....	22
6. ELIMINAZIONE BARRIERE ARCHITETTONICHE.....	23
7. RELAZIONE SULL'ATTIVITA' (DGR 193/2014)	25

1. ESTRATTO DI P.U.G.



Estratto fuori scala – elaborato grafico TR_1_2 Trasformabilità

- Ambiti di paesaggio: Paesaggio delle bonifiche;
- Insediamenti non storici (n.292);
- Insediamenti di limitato impatto paesaggistico;
- Insediamenti produttivi e di servizio-Attività di eccellenza (Art.5.7.1 PUG-Norme).



Estratto fuori scala – elaborato grafico VT8.1 Carta di pericolosità da allagamento
Fiumi Po e Secchia

- Allagamenti con deflusso difficoltoso.



Estratto fuori scala – elaborato grafico VT8.3 Mappe della pericolosità reticolo
Naturale principale (RP)

- Pericolosità reticolo naturale principale P1 – Alluvioni rare.



Estratto fuori scala – elaborato grafico VT8.4 Mappe della pericolosità reticolo secondario di pianura (RSP)

- P3-Alluvioni frequenti.



Estratto fuori scala—elaborato grafico VT1.2 Tutele paesaggistiche naturali e biodiversità

- Zona di particolare interesse paesaggistico-ambientale
- Filari tutelati di interesse statale/regionale

STUDIO DI INGEGNERIA

Via Gianni Rodari, 54 - 46031 Bagnolo San Vito (MN) - Cell: 347 8858261
P. IVA: 02181530201 - C.F.: CCCDVD81M12B819K - e-mail: davide.cocconi@virgilio.it



Estratto fuori scala – elaborato grafico VT5.2 Reti tecnologiche

- MT a semplice terna

2. ESTRATTO CATASTALE



Estratto di mappa fuori scala – Id. catastale: Foglio 12, mappale 17

3. RELAZIONE TECNICA

Oggetto: *Progetto per la realizzazione di nuovo magazzino formaggi e ampliamento impianto siero in via provinciale Mantova n.73 a Novi di Modena*

L'intervento edilizio in progetto si attua a Novi di Modena, presso il Caseificio Razionale Novese, il quale ricade nell'ambito del "Paesaggio delle bonifiche".

L'insediamento, considerato insediamento produttivo - Attività di eccellenza, risulta di limitato impatto paesaggistico e definito come insediamento non storico con numero 292.

L'intervento in progetto sarà localizzato in via provinciale Mantova n.73,

I subalterni oggetto di intervento, individuati catastalmente all'interno del foglio 12 mappale 17, sono i seguenti:

- Fg 12 Mapp 17 Sub 30 Categoria D/10 – Fabbricato rurale con fini strumentali all'agricoltura
- Fg 12 Mapp 17 Sub 31 – Bene comune non censibile, area cortiva

In particolare il presente progetto prevede la demolizione di una porzione del depuratore censita nel Subalterno 30, con ampliamento dello stesso a seguito dell'ampliamento dell'impianto siero; mentre l'edificio di nuova costruzione adibito a magazzino sarà localizzato in corrispondenza dell'area libera del Subalterno 31.

Sia l'edificio in progetto di nuova costruzione adibito a nuovo magazzino formaggi, sia l'ampliamento dell'impianto siero avranno orientamento ovest-est.

SCHEDA DEL PATRIMONIO EDILIZIO IN TERRITORIO RURALE – N°292

Si fa presente che le seguenti planimetrie non risultano aggiornate in quanto gli edifici classificati con numerazione 1,3,4,5, precedentemente adibiti a porcilaie, sono stati recentemente demoliti con pratica CILA PROT. 0031443/2023 del 02/05/2023.



P.U.G. PIANO URBANISTICO GENERALE

SCHEDATURA DEL PATRIMONIO EDILIZIO IN TERRITORIO RURALE Individuazione planimetrica per complesso*	
ID INSEDIAMENTO 292 Funzione prevalente insediamento Produttivo / artigianale Dismesso (da indicare nel caso tutti gli edifici siano dismessi) Altro: <i>Se l'insediamento mantiene i caratteri dell'impianto storico:</i> Tipologia di impianto - Altro (complesso religioso, ...):	Eventuale riferimento a scheda Pre-vigente Localizzazione Presenza di elementi vegetazionali di pregio No
ESTRATTO CARTOGRAFICO** con individuazione degli edifici storici e relativo stato di conservazione	

SCHEDATURA DEL PATRIMONIO EDILIZIO IN TERRITORIO RURALE - I SEZIONE AGGREGATO

<https://maps.aerodron.mobi/lizmap/index.php/view/>

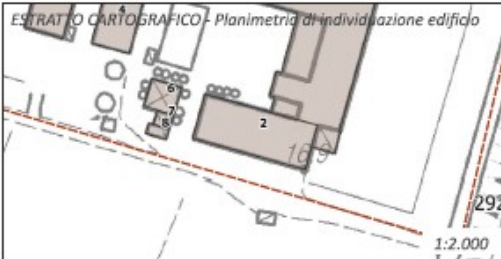
STUDIO DI INGEGNERIA

Via Gianni Rodari, 54 - 46031 Bagnolo San Vito (MN) - Cell: 347 8858261
P. IVA: 02181530201 - C.F.: CCCDVD81M12B819K - e-mail: davide.cocconi@virgilio.it

EDIFICIO OGGETTO DI DEMOLIZIONE E RICOSTRUZIONE



P.U.G. PIANO URBANISTICO GENERALE

SCHEDATURA DEL PATRIMONIO EDILIZIO IN TERRITORIO RURALE			
2	ID EDIFICIO		
1 Individuazione e localizzazione			
Località			
Via-nr. civico			
Riferimenti catastali	Fg.	Mapp.	
	12	17	
2 Presenza su cartografia storica			
Successivo al 1954			
3 Uso attuale principale			
Residenziale			
Altro:			
4 Stato di conservazione			
Buono			
5 Stato di occupazione			
Occupato			
6 Tipologia edificio			
Tipologie residenziali moderne			
7 Tipo			
Palazzina/Villetta			
Altro:			
			
			
			
8 Valore architettonico e/o storico testimoniale			
Nessun pregio			
Se edificio con valore storico/architettonico o Storico Culturale e Testimoniale:			
8 Presenza di elementi di pregio in facciata	SI'	☐	NO ☒
(Se sì) quali (elementi decorativi, finiture...):			
9 Presenza di evidenti compromissioni / alter.	SI'	☐	NO ☒
(Se sì) quali:			
10 Di impatto paesaggistico	SI'	☐	NO ☒
11 Vincolato con decreto (Dlgs 42/2004)	SI'	☐	NO ☒

SCHEDATURA DEL PATRIMONIO EDILIZIO IN TERRITORIO RURALE

<https://maps.aerodron.mobi/lizmap/index.php/view/>

STUDIO DI INGEGNERIA

Via Gianni Rodari, 54 - 46031 Bagnolo San Vito (MN) - Cell: 347 8858261
P. IVA: 02181530201 - C.F.: CCCDVD81M12B819K - e-mail: davide.cocconi@virgilio.it

Ciclo produttivo e dotazioni

Nuovo Magazzino formaggi

La DOP Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, proveniente da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici e non è ammesso l'uso di additivi.

Tutto il latte introdotto in caseificio deve essere conforme ai Regolamenti di Produzione del Parmigiano Reggiano.

Per l'intero allevamento il tempo di mungitura del latte destinato alla DOP, di ciascuna delle due munte giornaliere consentite, comprensivo del relativo trasporto in caseificio, deve essere contenuto entro le sette ore.

Il latte della mungitura della sera e quello della mungitura del mattino sono consegnati integri al caseificio entro due ore dalla fine di ciascuna mungitura. Il latte non può essere sottoposto a processi di centrifugazione.

Il latte può essere raffreddato immediatamente dopo la mungitura e conservato ad una temperatura non inferiore a 18°C.

Il latte della sera viene parzialmente scremato per affioramento naturale del grasso in vasche di acciaio a cielo aperto. Il latte del mattino, dopo la consegna in caseificio, viene miscelato con il latte parzialmente scremato della sera precedente; può anche essere sottoposto ad una parziale scrematura per affioramento naturale del grasso.

Il rapporto grasso/caseina del latte in caldaia, calcolato come valore medio ponderato dei lotti caldaia nel giorno di lavorazione, non può essere superiore a $1,1 + 12\%$.

È possibile conservare un'aliquota di latte del mattino, fino ad un massimo del 15%, per la caseificazione del giorno successivo. In tale caso il latte, che deve essere conservato in caseificio in appositi recipienti di acciaio ad una temperatura non inferiore a 10°C, dovrà essere steso, unitamente al latte della sera, nelle vasche per l'affioramento naturale del grasso.

Al latte è addizionato il siero-innesto, una coltura naturale di fermenti lattici ottenuta dall'acidificazione spontanea del siero residuo della lavorazione del giorno precedente.

La coagulazione del latte, ottenuta con l'uso esclusivo di caglio di vitello, è effettuata nelle caldaie tronco-coniche di rame per ottenere fino a due forme per ciascuna caldaia. Le caldaie devono essere utilizzate una sola volta al giorno. E' possibile riutilizzare il 15% delle caldaie per una seconda caseificazione.

Alla coagulazione seguono la rottura della cagliata e la cottura. Si lasciano quindi sedimentare i granuli sul fondo della caldaia in modo da ottenere una massa compatta. Tali operazioni devono avvenire entro la mattinata.

Dopo la sedimentazione, la massa caseosa è trasferita negli appositi stampi per la formatura.

Dopo alcuni giorni, si procede alla salatura per immersione in una soluzione salina. La maturazione deve protrarsi per almeno 12 mesi, a partire dalla formatura del formaggio. In estate la temperatura del magazzino di stagionatura non può essere inferiore a 16°C.

Il Caseificio Razionale Novese nell'agosto del 2022 ha messo in funzione un secondo stabilimento produttivo di Parmigiano Reggiano a San Benedetto Po (MN).

In seguito alle opere di ristrutturazione e modifica del layout produttivo il caseificio di San Benedetto Po, costituito da 63 doppi fondi per la produzione del Parmigiano Reggiano, si presenta privo del magazzino di stagionatura.

Le forme prodotte attualmente, dopo la fase di salatura per immersione, vengono trasportate in magazzini esterni, l'intenzione del Caseificio è di realizzare un nuovo magazzino idoneo ad accogliere le circa 50.000 forme prodotte a San Benedetto Po.

Il nuovo magazzino sarà posizionato nella zona sud-ovest del lotto, sarà dotato di due baie di carico a raso per lo scarico e carico delle forme di Parmigiano Reggiano.

La posizione nel lotto è stata studiata per permettere un futuro ampliamento del caseificio esistente e collegamento con tunnel al nuovo magazzino.

L'edificio sarà costituito da magazzino di stagionatura, con presenza di finestrature soltanto nelle zona di testata dove si riscontra la presenza di addetti per la preparazione e pulizia delle macchine automatizzate che puliscono e voltano le forme presenti sulle scalere del magazzino stesso, da una zona logistica idonea al ricevimento delle forme in arrivo e alla preparazione delle forme in spedizione con baie di carico e antistante tettoia di sosta dei camion e da una zona servizi con due spogliatoi e un ufficio.

Il magazzino per scopi produttivi di corretta stagionatura del Parmigiano Reggiano, non avrà finestre nella zona dedicata allo stoccaggio, sarà presente impianto di trattamento aria con climatizzazione e deumidificazione per garantire le corrette condizioni ambientali per la stagionatura del Parmigiano Reggiano.

Ampliamento impianto concentrazione siero

L'aumento produttivo nel comprensorio di Parmigiano -Reggiano ha portato la produzione da 3.297.723 forme del 2014 a 4.014.300 del 2023 di conseguenza i volumi di siero sono notevolmente aumentati.

La continua riduzione dei capi suini allevati a Modena e in generale in Emilia, negli ultimi anni ha creato uno squilibrio fra il siero prodotto e la capacità d'assorbimento da parte dell'allevamento zootecnico.

Tale squilibrio è destinato ad accentuarsi nei prossimi anni in conseguenza della probabile nuova riduzione dei suini allevati.

E' urgente individuare soluzioni alternative all'alimentazione zootecnica.

La soluzione individuata è nella concentrazione per poi essere destinato per "la produzione di siero in polvere o di siero-derivati in polvere (sieroproteine e lattosio)" destinati all'alimentazione umana (alimenti per l'infanzia, industria farmaceutica, dolciaria ed altre).

Tenuto conto che il siero liquido contiene il 94% d'acqua e solo il 6% di sostanza secca è improponibile immetterlo sul mercato "tal quale" il costo del trasporto, inciderebbe in modo proibitivo.

Da quanto sopra si comprende l'esigenza di "concentrarlo" (riduzione del contenuto d'acqua).

In tal maniera si raggiunge il duplice obiettivo di:

- 1) Eliminare una fonte d'inquinamento
- 2) Valorizzare il sottoprodotto siero, trasformando un problema in risorsa.

Oggetto di questa relazione è di illustrare ciò che s'intende realizzare nel merito dell'installazione dell'impianto tecnologico in oggetto che comporta la realizzazione di

volumi tecnici diretti ed indiretti al servizio della struttura casearia esistente e funzionante.

L'impianto consiste in un nuovo "impianto di concentrazione" di siero destinato ad uso alimentare umano.

S'intende relazionare sul processo e sulle misure che s'intendono adottare al fine di garantire la massima sicurezza igienica e sanitaria per la specifica attività.

All'impianto arriverà siero di latte quale residuo della trasformazione del latte in parmigiano-reggiano ed uscirà "siero concentrato" quale "semilavorato" destinato ad industrie alimentari le quali provvederanno con adeguati processi produttivi a trasformarlo in prodotti finiti (siero proteine, lattosio ed altri).

L'attività che s'intende svolgere con l'installazione dell'impianto suddetto, consiste esclusivamente nella concentrazione della sostanza secca contenuta nel siero (dal 6,3% al 18-24%) attraverso la riduzione del contenuto di acqua: ciò al solo scopo di abbattere il costo di trasporto.

Allo scopo di preservare il migliore requisito igienico sanitario e qualitativo del siero, a livello di caseificio si procederà nel modo come di seguito descritto.

Il siero, dopo avere estratto il formaggio dai doppi fondi di cottura, è aspirato ed immediatamente raffreddato

In seguito sarà stoccato in serbatoi inox coibentati dedicati ad uso alimentare.

Verrà poi trasportato e destinato "alla concentrazione".

Gli impianti per il raffreddamento del siero, i serbatoi di stoccaggio e ogni altro impianto che verrà a contatto con il siero stesso, saranno quotidianamente sanificati e lavati con CIP di lavaggio dedicato.

In particolare:

Nella "concentrazione" attivata all'interno del Caseificio Razionale Novese s.c.a. in Via Provinciale per Mantova, 73 a Novi di Modena (MO) il siero in arrivo sarà immesso in serbatoi inox coibentati e dedicati, dopo averne prelevato campionatura per le analisi qualitative.

Il siero sarà inviato, entro poche ore con pompe e collegamenti inox, alla bactofugazione, scrematura ed alla termizzazione/Pastorizzazione (alla temperatura di 65-72°C).

Si provvederà poi all'invio alla concentrazione tramite l'impianto di "osmosi inversa", ricavandone "siero concentrato e permeato".

Il siero "concentrato" sarà stoccato in serbatoi inox coibentati e dedicati, nell'attesa di essere consegnato celermente ad industrie di trasformazione per ricavarne prodotti finiti ad uso alimentare.

Il "permeato" è inviato all'impianto di depurazione esistente ed eventualmente trattato se ne rilevasse la necessità.

L'impianto di depurazione esistente sarà adeguatamente potenziato.

Le autocisterne utilizzate per i trasporti del siero, sia tal quale, che concentrato, saranno del tipo "isotermiche" ed autorizzate dal Ministero dei Trasporti per il trasporto di "derrate deteriorabili".

L'impianto sarà isolato fisicamente dal resto dell'attività della struttura casearia.

4. VERIFICA INDICI URBANISTICI

Il progetto prevede:

- la realizzazione di nuovo magazzino stagionatura formaggi
- l'ampliamento dell'impianto di concentrazione siero, con la realizzazione di tettoie di scarico e platee per i silos
- la modifica del depuratore esistente con la demolizione di una porzione e la costruzione di nuova vasca di ispessimento fanghi

Art. 5.7.1 Impianti isolati connessi alle produzioni specializzate – attività con filiere di eccellenza per il territorio specializzate nell'agro-alimentare

Interventi sul patrimonio edilizio esistente:

Per tutte le attività di eccellenza presenti nel territorio rurale sono ammessi interventi di ampliamento con (**ART. 5.7.1, Regola 3 del PUG TR6-NORME**).

Negli interventi edilizi al servizio della produzione agricola sono definiti i seguenti indici, definiti dall'Art. 5.5.4 (Interventi):

- **Distanze dai confini di proprietà** (DCP): ≥ 20 m,
- **Superficie totale** (St) massima di ogni edificio: 2000 mq per i nuovi edifici o demolizione e ricostruzione di edifici esistenti o per l'ampliamento di edifici esistenti;
- **Altezza dell'edificio** (H): $\leq 7,50$ m, $\leq 20,00$ m per corpi tecnici quali silos, serbatoi, celle frigorifere e di altri sistemi di immagazzinaggio.

Tali indici sono derogabili con il Procedimento Unico di cui alla LR 24/2017 art. 53.

PARAMETRI DELL'INTERVENTO

- **Distanza dai confini di proprietà** (DCP): > 20 m, negli elaborati grafici si rappresenta con linea tratteggiata il limite dei 20 metri dal confine.
- **Superficie totale** (St) di ampliamento: St nuovo magazzino 2508,63 mq, St ampliamento siero 466,20 mq

Per il magazzino si deroga la superficie massima di 2000 mq dell'edificio, per permettere la realizzazione dei posti forma necessari all'attività di stagionatura del Parmigiano Reggiano

e per la realizzazione della zona di logistica e servizi necessari al funzionamento del magazzino stesso.

- **Altezza dell'edificio (H):**

Magazzino formaggi: altezza del fronte sud 8,90 m, altezza del fronte nord 9,30 m, essendo un sistema di immagazzinaggio e refrigerazione si rispetta un'altezza massima di 20 m

Ampliamento siero: altezza fronti nord e sud 6,77 m, altezza media del fronte ovest 7,27 m < 7,50 m

Altezza nuovi silos 9,30 m e 12,51 m < 20,00 m

- **Numero piani fuori terra esistenti: 1**

- **Numero piani fuori terra in progetto: 1**

Art. 3.3.5 C.6 e Art. 3.3.6 - Misure ecologiche compensative

Il P.U.G., per gli interventi funzionali all'attività agricola in territorio rurale, sostituisce l'applicazione del RIE con le misure ecologiche compensative (MEC), le quali per interventi complessi di rigenerazione o di ampliamento di attività d'impresa esistenti prevedono (Art. 3.3.6 regola 2.a.):

- **Densità arborea (A):** ≥ 50 alberi/ha di STer o SF

- **Densità arbustiva (AR):** ≥ 100 arbusti/ha di STer o SF

La Superficie Fondiaria del Foglio 12 Mappale 17 è pari a 63.720 mq.

La Superficie Fondiaria di intervento, individuata nelle tavole progettuali, è pari a

Zona magazzino 16.677 mq + zona tettoia siero 344 mq + zona ampliamento siero 3.520 mq = 20.541 mq

Le MEC richieste sono pertanto:

- **Densità arborea (A):** ≥ 50 alberi * 2,0541 ha = 102,7 = **103 alberi**

- **Densità arbustiva (AR):** ≥ 100 arbusti * 2,0541 ha = 205,41 = **206 arbusti**

Nella tavola sono indicati anche gli alberi previsti nel progetto del verde relativo all'ampliamento degli uffici (Permesso di Costruire n. 2025/33/PDC-SUAP), ancora da piantumare.

Le essenze arboree esistenti sul lato sud del lotto sono n. 8 querce, non si considerano le 2 querce poste al di fuori della proprietà anche se adiacenti al fosso.

Le nuove essenze arboree e arbustive verranno disposte sul perimetro del lotto prospiciente le circostanti aree agricole in modo da creare una cortina vegetale con alberi e arbusti.

Le specie arboree autoctone scelte per le nuove piantumazioni sono:

- 89 aceri minori
- 2 aceri campestre,
- 4 querce
- ad integrazione delle 8 alberature esistenti (querce).

Le specie arbustive scelte per la realizzazione della siepe sono nocciolo (*corylus avellana*), melo selvatico (*malus sylvestris*) e *viburnum opulus*. La densità di impianto sarà di una pianta al metro lineare di siepe.

Dotazioni territoriali esistenti

Parcheggi esistenti a servizio del caseificio e impianto concentrazione siero

come risultanti da PDC 2004/51 e PDC 2018/10

Parcheggi U1: n. 11 posti auto e 1 posto camion

Parcheggi di pertinenza: n. 15 posti auto

Altri parcheggi privati: fronte strada n. 39 posti auto, retro caseificio n. 9 posti auto, piazzale ghiaiato n. 61 posti auto, per un totale di 109 posti auto

Tabella 6 – Dotazioni territoriali e posti auto pertinenziali minimi in relazione ai gruppi funzionali per Procedimenti unici art. 53 LR 24/2017

c6) insediamento di tipo agro-industriale

Infrastrutture per l'urbanizzazione degli insediamenti

Parcheggi pubblici di urbanizzazione primaria P1

5 mq ogni 100 mq di St (nuova costruzione e ampliamento)

Magazzino 2508,63 mq

Ampliamento siero 466,20

Ampliamento uffici (di cui al PDC n. 2025/33/PDC-SUAP) 234,99 mq

La superficie totale di ampliamento risulta pari a St ampl. 3210,12 mq.

L'area destinata ai P1 è quindi pari a 160,51 mq

L'area destinata ad un singolo posto auto è pari a 25,00 mq, quindi i nuovi posti auto necessari saranno $160,51/25 = 6,42 = 7$ **posti auto P1**

Attrezzature e spazi collettivi

Parcheggi pubblici di urbanizzazione secondaria P2

2,5 % di Ster

La superficie territoriale (Fg. 12, Mapp. 17) risulta pari a Sterr 63720 mq.

L'area destinata ai P2 è quindi pari a 1593 mq

L'area destinata ad un singolo posto auto è pari a 25,00 mq, quindi i nuovi posti auto necessari saranno $1593/25 = 63,72 = 64$ **posti auto P2**

Spazi a verde V

2,5 % di Ster

La superficie territoriale (Fg. 12, Mapp. 17) risulta pari a Sterr 63720 mq.

L'area destinata al verde è quindi pari a 1593 mq

La dotazione viene reperita nell'area verde posta all'ingresso del caseificio.

Altre dotazioni AD

10 % di Ster

La superficie territoriale (Fg. 12, Mapp. 17) risulta pari a Sterr 63720 mq.

L'area destinata alle altre dotazioni è quindi pari a 6372 mq.

Quest'area sarà reperita in due distinte aree:

- Fascia di sistemazione del verde perimetrale al lotto sui lati sud ovest e nord, avente funzione di mitigazione dello stabilimento produttivo con cortina di alberi e arbusti, inoltre in tale area il terreno verrà sistemato con un leggero rilevato perimetrale atto ad ostacolare eventuali allagamenti.
Tale fascia verde pertanto rivestirà molteplici funzioni, elencate nell'art. 4.3.3. comma 1, quali, riduzione delle emissioni di CO₂, riduzione dell'inquinamento acustico e riduzione del rischio idraulico.
- Bacino di laminazione, realizzato attraverso un lagone verde di limitata profondità atto a laminare le piogge provenienti dalle nuove aree

impermeabilizzate costituite dagli edifici e dalle nuove aree asfaltate per la realizzazione della viabilità interna allo stabilimento.

Parcheggi pertinenziali privati Pr1

1 mq ogni 2 mq di St (nuova costruzione e ampliamento)

Magazzino 2508,63 mq

Ampliamento siero 466,20

Ampliamento uffici (di cui al PDC n. 2025/33/PDC-SUAP) 234,99 mq

La superficie totale di ampliamento risulta pari a St ampl. 3210,12 mq.

L'area destinata ai parcheggi pertinenziali privati è quindi pari a 1605,10 mq

Si richiama quanto indicato nell'art. 4.5.2. comma 5:

“Per le funzioni c produttive, devono comunque essere garantiti i seguenti posti auto minimi:

- Negli interventi di nuovo insediamento o ampliamento di attività produttive i parcheggi pertinenziali possono essere quantificati con riferimento al tipo di produzione ed ai conseguenti addetti, anche in riduzione delle quantità indicate nelle successive Tabella 6 e Tabella 7 tramite procedimento unico ai sensi dell'art. 53 della L.R. 24/2017. In relazione al tipo di funzione insediata, una parte dei parcheggi Pr1 e P1 connessi all'attività produttiva può essere destinata alla sosta dei mezzi pesanti, secondo i parametri dimensionali dettati dal precedente art. 4.5.1.”

Alla luce del comma 5, nella zona di trasformazione del siero è prevista la realizzazione di n. **5 posti camion**, la cui area destinata per posto camion comprensiva di aree di manovra è pari a 144 mq, per cui verranno realizzati **720 mq** di posti camion pertinenziali privati.

Per i restanti 885,10 mq di parcheggi pertinenziali privati sarebbero necessari altri 35,40 posti auto.

Attualmente il caseificio dispone di n. 109 parcheggi privati, oltre a n. 15 parcheggi pertinenziali, il numero di addetti medio totale è pari a 30 persone e la previsione, in seguito alla realizzazione del presente progetto di ampliamento produttivo, è di aumentare indicativamente di 4 addetti il personale, fino ad arrivare ad un numero di addetti medio pari a 34 persone, pertanto , vista la dotazione abbondante di parcheggi

privati, si prevede la realizzazione di **4 posti auto pertinenziali** in adiacenza del magazzino, in riduzione alle quantità minime previste dalla Tabella 6.

Art. 7.4 – Aree di allagamento per deflusso difficoltoso

Regola 2

- a) Non verranno realizzati locali seminterrati o interrati
- b) La quota del pavimento del piano terra sarà rialzata rispetto al terreno dell'areale circostante, in particolare verrà assunta l'attuale quota del pavimento del piano terra dell'edificio esistente

I nuovi edifici saranno monopiano.

Le sistemazioni esterne dell'area cortiliva saranno funzionali a limitare i rischi di allagamento, essendo comunque tale area posta ad una quota superiore rispetto ai terreni posti ad ovest dello stabilimento.

Il terreno in corrispondenza della fascia verde perimetrale verrà rialzato, per limitare il rischio di allagamento dell'area.

- c) L'attività e gli spogliatoi, per motivazioni produttiva, igienico-sanitarie, percorsi sporco-pulito, non sono tecnicamente localizzabile al piano primo, pertanto vista la limitata permanenza di personale negli spogliatoi stessi e lo sviluppo dell'attività agroindustriale al solo piano terra, tale scelta progettuale non modifica l'esposizione umana attuale.

Art. 7.5 – Invarianza idraulica e miglioramento idraulico

Regola 4

In merito all'invarianza e miglioramento idraulico, il progetto prevede la realizzazione di bacino di laminazione in cui verranno convogliate le acque piovane relative alle nuove aree impermeabilizzate costituite dagli edifici e dalle nuove aree asfaltate per la realizzazione della viabilità interna allo stabilimento. Le portate di scarico saranno limitate attraverso la realizzazione di luce di scarico di ridotte dimensioni. Si rimanda alla relazione relativa all'invarianza idraulica.

5. FOGNATURE E SCARICHI

Il progetto prevede la realizzazione di nuove linee di fognatura per lo scarico di acque piovane e di acque reflue industriali, inoltre prevede la modifica dell'impianto di depurazione.

Si rimanda alla tavola A116 – Planimetria generale rete fognaria, alla relazione sull'invarianza idraulica e alla relazione del depuratore.

6. ELIMINAZIONE BARRIERE ARCHITETTONICHE

Il progetto del nuovo magazzino di stagionatura prevede il rispetto delle normative sull'eliminazione delle barriere architettoniche.

Magazzino stagionatura formaggi

Il magazzino stagionatura formaggi è soggetto alle prescrizioni ai sensi della Legge 13 del 9 gennaio 1989, D.M. 236/1989.

Si considerano pertanto soddisfatti i requisiti di adattabilità e visitabilità mediante i seguenti accorgimenti:

Visitabilità: l'accesso all'unità immobiliare è garantito da una porta di accesso con luce da progetto maggiore di 0,90 m; l'accesso avviene dall'area antistante il fabbricato e l'accesso ha superfici piane che si estendono per più di 1,5 m. I dislivelli tra interno ed esterno sono inferiori a 2,5 cm; non sono presenti percorsi verticali in quanto l'unità immobiliare si sviluppa al solo piano terra.

Le porte interne hanno tutte ampiezza non inferiore a 0,80 m.

Adattabilità: l'unità immobiliare risulta facilmente adattabile senza interventi che modifichino la struttura; sono già garantite le seguenti caratteristiche: larghezza dei disimpegni non inferiore a 1,2 m; presenza di un bagno con spazio libero interno sufficiente a garantire la rotazione di una carrozzina tra gli apparecchi sanitari e l'ingombro della porta, accesso attraverso porte scorrevoli, spazio sufficiente a garantire l'accostamento laterale al wc ed alla doccia.

Ed inoltre:

- L'altezza delle maniglie dal pavimento sarà compresa fra gli 85 e i 95 centimetri.
I campanelli d'allarme ed i citofoni saranno sistemati ad un'altezza compresa fra i 40 e i 140 centimetri dal piano di calpestio;
- I pavimenti interni saranno di tipo antisdrucciolevole e complanari

- Gli spazi antistanti e retrostanti le porte, consentiranno un'agevole manovra a persone su sedie a ruote.
- Le ante mobili si muoveranno esercitando una pressione massima di kg 8.
Gli infissi esterni avranno i meccanismi d'apertura posti ad un'altezza massima di cm 120.
- L' unità immobiliare avrà il bagno a piano terra con caratteristiche per garantire le manovre e l'uso degli apparecchi, anche alle persone con impedita capacità motoria. Sarà provvisto di lavandino, tazza w.c. e antibagno;
- Il servizio igienico consentirà l'accostamento laterale alla tazza w.c. e l'accostamento frontale al lavabo. Lo spazio necessario all'accostamento ed al trasferimento laterale della sedia a ruote alla tazza w.c., sarà di minimo cm 100 misurati dall'asse dell'apparecchio sanitario.
- Lo spazio necessario all'accostamento frontale della sedia a ruote al lavabo sarà almeno di cm 80 misurati dal bordo anteriore del lavabo: gli stessi lavabi saranno sempre ad un'altezza minima dal calpestio di cm 80 e sempre senza colonna.
- Il w.c. ed il lavabo, saranno di tipo sospeso, in particolare l'asse della tazza sarà posto ad una distanza minima di cm 40 dalla parete laterale, il bordo anteriore sarà a 75/80 cm dalla parete posteriore ed il piano superiore ad un'altezza di cm 45/50 dal calpestio.
- La soglia d'ingresso sarà inclinata ed avrà un'altezza massima di 2,5 cm.

7. RELAZIONE SULL'ATTIVITA' (DGR 193/2014)

Addetti

Gli addetti relativi alla totalità dello stabilimento sono attualmente pari a 30: 25 uomini e 5 donne. Sono previsti due turni di lavoro: il primo avente 17 addetti ed il secondo 13 addetti.

In seguito all'ampliamento previsto in progetto si prevede l'incremento di 4 addetti uomini: 2 per il magazzino e 2 per l'ampliamento siero, per un totale di 34 addetti. I due turni di lavoro prevederanno 19 addetti durante il primo e 15 durante il secondo.

Spogliatoi

È prevista la realizzazione di due locali spogliatoi per il nuovo magazzino e due per l'ampliamento siero. Per il nuovo magazzino sono previsti 2 nuovi addetti totali, mentre per la zona siero sono previsti 4 addetti totali di cui 2 nuovi.

Superfici lavabili

Per tutti i locali a destinazione produttiva, affinché sia possibile il lavaggio delle aree interne, sono previste pareti in materiale lavabile per un'altezza superiore ai 2 metri.

Lavandini nei locali

Per la zona produttiva del siero e nella zona magazzino-logistica saranno previsti lavandini con azionamento a pedale senza utilizzo delle mani.

Uscite di sicurezza

Le uscite di sicurezza sono dotate di parte superiore vetrata per permettere il contatto visivo degli addetti con l'esterno.

Rapporti aeroilluminanti

Sono stati rispettati i rapporti aeroilluminanti previsti per ciascuna area di destinazione.

NUOVO MAGAZZINO

- ZONA STOCCAGGIO E LOGISTICA

Non sono presenti finestrature.

- LOCALI DI LAVORO DEL MAGAZZINO CON PRESENZA DEL PERSONALE
Rapporto Illuminante > 1/8 (0.125)
Rapporto Aerante > 1/16 (0.0625)
- LOCALI SERVIZI IGIENICI
Rapporto Aeroilluminante > 1/8

AMPLIAMENTO SIERO

- LOCALI DI LAVORO CON PRESENZA DEL PERSONALE
Rapporto Illuminante > 1/8 (0.125)
Rapporto Aerante > 1/16 (0.0625)
- LOCALI SERVIZI IGIENICI
RAI > 1/8

Bagnolo S. Vito, lì 18/07/2025

Ing. Davide Cocconi