

Regione Veneto  
Città Metropolitana di Venezia  
Comune di Venezia



## **RIESAME CON VALENZA DI RINNOVO DELL'AUTORIZZAZIONE INTEGRATA AMBIENTALE N. 3044/2021, AI SENSI DELL'ARTICOLO 29-OCTIES, COMMA 3, DEL D.LGS. 152/06 E SMI**

**ALLEGATO B.29 – RELAZIONE SULLE EMISSIONI ODORIGENE  
NELL'AREA CIRCOSTANTE ALL'INSTALLAZIONE**

**Committente:**



**Cereal Docks Marghera S.r.l.**

Sede legale e installazione:

Via Banchina Molini n. 30  
30175 Venezia-Marghera (VE)

**Redattore:**



**Aplus S.r.l.**

Sede legale e operativa:

Via San Crispino, 46  
35129 Padova (PD)

## SOMMARIO

<b>1. PREMESSA .....</b>	<b>3</b>
<b>2. INQUADRAMENTO TERRITORIALE DI INTERESSE PER LE POSSIBILI RICADUTE ODORIGENE.....</b>	<b>4</b>
2.1 INDIVIDUAZIONE DEI RECETTORI SENSIBILI PIÙ PROSSIMI ALL'INSTALLAZIONE .....	5
<b>3. IDENTIFICAZIONE DELLE POSSIBILI SORGENTI ODORIGENE NEL CICLO PRODUTTIVO.....</b>	<b>7</b>
<b>4. DESCRIZIONE DEI SISTEMI DI ABBATTIMENTO, DEGLI ACCORGIMENTI TECNICI E GESTIONALI E DELLE MISURE AGGIUNTIVE .....</b>	<b>8</b>

## INDICE DELLE FIGURE

Figura 2.1. Inquadramento territoriale su scala vasta (Fonte: <a href="http://www.bing.com/maps/">www.bing.com/maps/</a> ).....	4
Figura 2.2. Fotografia aerea dell'area dello stabilimento (Fonte: <a href="http://it.bing.com/maps/">it.bing.com/maps/</a> ).....	4
Figura 2.3. Estratto della zonizzazione della VPRG Terraferma del Comune di Venezia (fonte: <a href="http://geoportale Comune di Venezia">geoportale Comune di Venezia</a> ).....	5
Figura 2.4. Fotografia aerea dell'area circostante l'installazione con individuazione dei recettori sensibili più prossimi.....	6

## 1. PREMESSA

In riferimento all'Allegato "Indirizzi per l'applicazione dell'articolo 272-bis del d. lgs. 152/2006 in materia di emissioni odorigene di impianti e attività" di cui al Decreto n. 309 del 28/06/2023 si ritiene che l'installazione possa rientrare, in via preliminare, fra gli impianti ed attività previsti nella Tabella 1 "Impianti e attività aventi un potenziale impatto odorigeno", in particolare alla categoria "Impianti e attività ricadenti nel campo di applicazione dell'articolo 275 del Dlgs 152/2006 con consumo annuo di solvente non inferiore a 10 t".

Si riportano nei paragrafi seguenti gli elementi previsti dai summenzionati riferimenti nazionali, ovvero la "Relazione di ricognizione", in quanto come indicato alla Tabella 2 delle linee guida:

- trattasi di stabilimento esistente, oggetto di rinnovo dell'autorizzazione vigente;
- non sono previste modifiche peggiorative delle emissioni odorigene (i nuovi silos in progetto non determinano un peggioramento in termini di impatto odorigeno; in particolare i nuovi serbatoi di stoccaggio olio grezzo andranno a sostituire un parco di serbatoi pre-esistenti);
- si riscontra l'assenza di pregresse segnalazioni.

## 2. INQUADRAMENTO TERRITORIALE DI INTERESSE PER LE POSSIBILI RICADUTE ODORIGENE

Lo stabilimento produttivo di Cereal Docks Marghera S.r.l. è ubicato nella porzione di Terraferma del Comune di Venezia, nella zona portuale industriale di Porto Marghera in Via Banchina dei Molini n. 30, in un'area di tipo industriale di circa 32.120 m<sup>2</sup>, di cui circa 8.383 m<sup>2</sup> attualmente coperti.

Il sito produttivo confina con altri stabilimenti produttivi e con le seguenti vie di comunicazione:

- a est, con il Canale Industriale Ovest;
- a sud, con Via Banchina dei Molini, e successivamente ulteriori aree ad uso industriale;
- a ovest, con Via Elettricità, e successivamente ulteriori aree ad uso industriale.

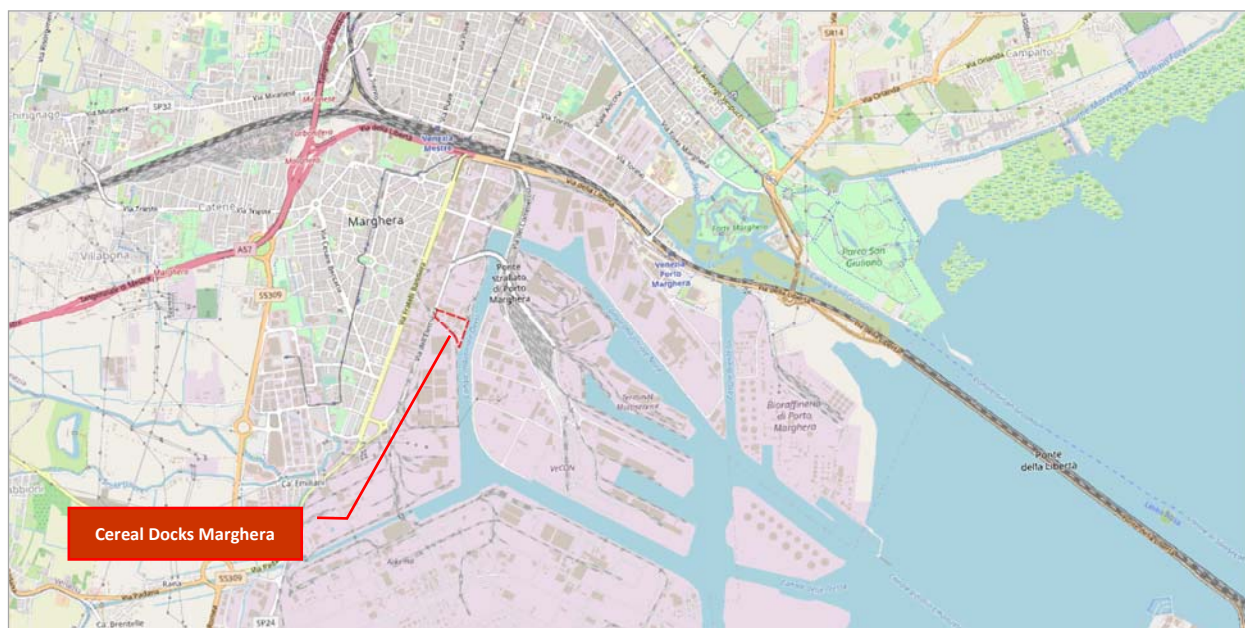


Figura 2.1. Inquadramento territoriale su scala vasta (Fonte: [www.bing.com/maps/](http://www.bing.com/maps/))



Figura 2.2. Fotografia aerea dell'area dello stabilimento (Fonte: [it.bing.com/maps/](http://it.bing.com/maps/))

La **Tavola 13.1 “Zonizzazione”** del P.I. del Comune di Venezia (cfr. Figura 2.3) classifica il sito come ZTO D 1.1 - Zona industriale portuale di completamento.

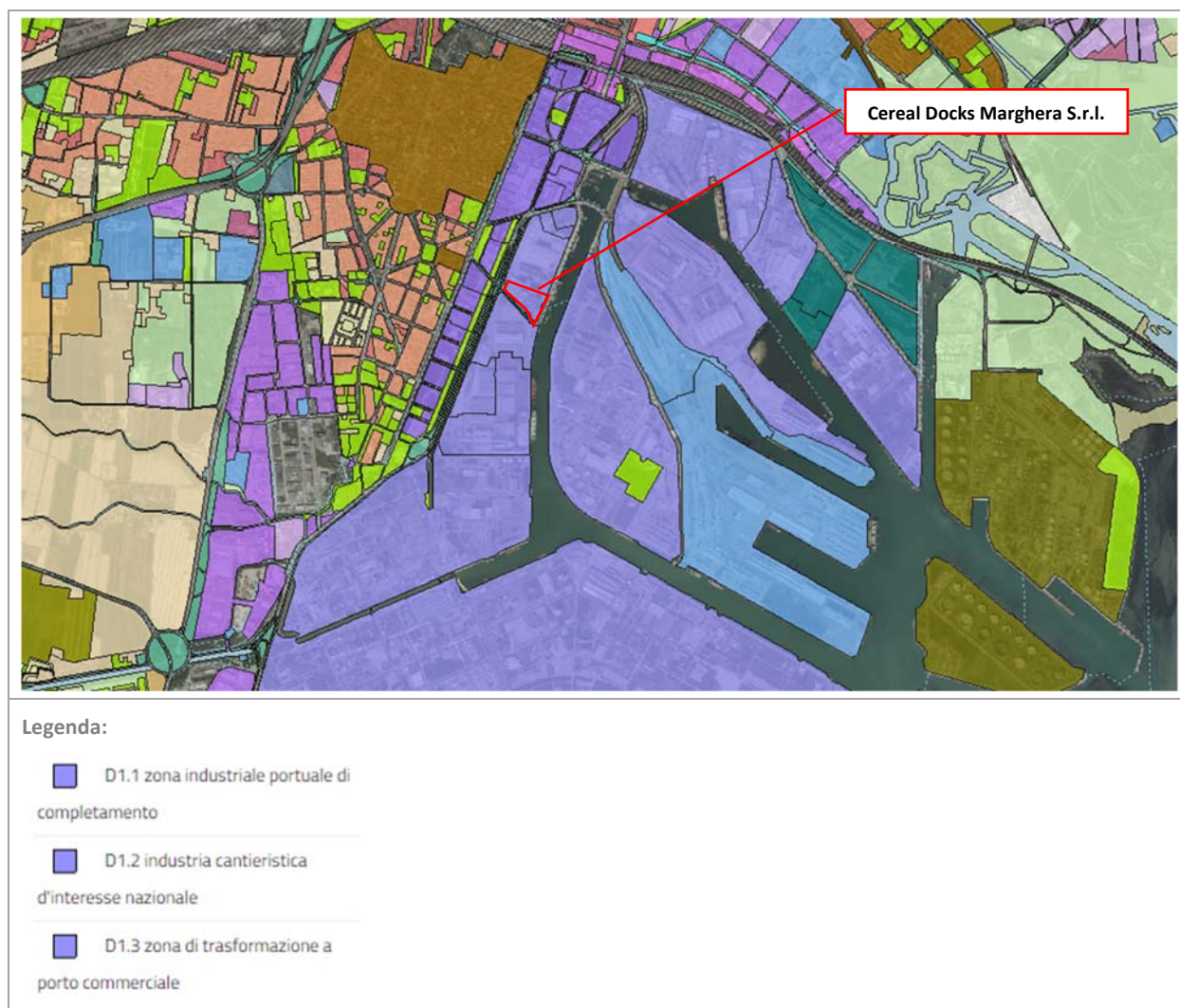


Figura 2.3. Estratto della zonizzazione della VPRG Terraferma del Comune di Venezia (fonte: geoportale Comune di Venezia)

## 2.1 INDIVIDUAZIONE DEI RECETTORI SENSIBILI PIÙ PROSSIMI ALL'INSTALLAZIONE

Si riportano, nella tabella seguente, i recettori sensibili più prossimi. La distanza è calcolata dal centro dell'installazione.

Tabella 2.1 Ricettori sensibili individuati nel territorio circostante l'installazione Cereal Docks Marghera S.r.l.

Ricettore	X [km]	Y [km]	Distanza [m]	Descrizione
R1	752,254	5040,073	428,15	Inizio zona residenziale Via Fratelli Bandiera
R2	752,130	5040,160	564,02	Scuola dell'infanzia
R3	751,920	5040,857	1116,61	Comprensorio scolastico



Figura 2.4. Fotografia aerea dell'area circostante l'installazione con individuazione dei recettori sensibili più prossimi

### 3. IDENTIFICAZIONE DELLE POSSIBILI SORGENTI ODORIGENE NEL CICLO PRODUTTIVO

Le operazioni svolte nell'installazione considerate a rischio di emissione odorigene sono:

- Estrazione di olio vegetale con solvente;
- Tostatura del seme di soia;
- Depurazione delle acque reflue.

In relazione alla configurazione impiantistica, sia allo stato attuale che allo stato di progetto, le potenziali sorgenti emmissive di odori rilevanti possono essere identificate nelle seguenti:

Tabella 3.1 Individuazione delle principali sorgenti di odore

Lavorazione	Sorgente	Tipologia
Estrazione con solvente	Camino Ex12 – essiccazione e raffreddamento farina	Sorgente puntuale
	Camino Ex3 – Arie carburate	Sorgente puntuale
Tostatura	Camino Pr11 – Tostatore seme	Sorgente puntuale
	Camino Pr12 – Raffreddatore seme tostato	Sorgente puntuale
Depurazione acque reflue	Vasca ossidazione biologica	Sorgente areale
Stoccaggio olio	Sfiati serbatoi stoccaggio olio grezzo	Sorgente puntuale

#### **4. DESCRIZIONE DEI SISTEMI DI ABBATTIMENTO, DEGLI ACCORGIMENTI TECNICI E GESTIONALI E DELLE MISURE AGGIUNTIVE**

Si riporta di seguito una descrizione sintetica degli accorgimenti tecnici adottati per prevenire le emissioni odorigene:

##### **Estrazione con solvente**

L'impianto di estrazione è costituito da un insieme di apparecchiature che utilizzano esano tecnico commerciale come solvente di estrazione dell'olio dai semi di soia opportunamente preparati.

Tutte le apparecchiature dell'impianto di estrazione costituiscono un insieme ermetico dove l'esano entra in contatto col seme e ne estrae l'olio formando una miscela olio/esano della quale il solvente viene poi recuperato e riciclato in continuo nell'impianto stesso.

L'impianto funziona in modo continuo, ermetico ed in depressione senza alcuna fuoriuscita di solvente od olio miscelato con solvente. Nell'impianto entra in continuo il seme di soia (attraverso una coclea ermetica a tappo e serranda a ghigliottina automatica per emergenza o fermata) ed esce in continuo la corrispondente farina disoleata e desolventizzata e l'olio distillato.

Tutto l'impianto è sempre mantenuto, durante la marcia, in depressione (almeno 10 mm di colonna d'acqua) con appositi dispositivi ed eiettori a vapore e pompa a vuoto. Inoltre, l'aria entrante con il seme viene espulsa solo dopo lavaggio in colonna con olio di vaselina raffreddato.

##### **Tostatura**

L'altezza della bocca dei camini, pari a circa 45 m dal piano campagna, garantisce un'ottimale dispersione delle eventuali emissioni odorigene.

##### **Depurazione acque reflue**

Al fine di limitare le emissioni odorigene derivanti dalla vasca di ossidazione biologica del depuratore aziendale, è presente un sistema di immissione e diffusione di ossigeno puro a mezzo di pompe sommerse. Tale sistema, rispetto all'insufflazione di aria atmosferica, garantisce una maggiore efficacia dello scambio di ossigeno nella vasca ed evita lo strappaggio di molecole odorigene ad opera dell'azoto atmosferico.

##### **Stoccaggio olio**

L'altezza degli sfiati dei silos, pari a circa 29 m dal piano campagna, garantisce un'ottimale dispersione delle eventuali emissioni odorigene.



Padova, 20/12/2023

Redatto da:	Verificato da:	Approvato da:
<p data-bbox="236 1675 572 1704">Ing. Francesco Bettin – Aplus S.r.l.</p> 	<p data-bbox="678 1675 991 1704">Ing. Roberta Gadia – Aplus S.r.l.</p> 	<p data-bbox="1109 1675 1390 1749">Ing. Roberto Olivo – Cereal Docks Marghera S.r.l.</p>