



Città metropolitana di Venezia

Servizio Ambiente

COMITATO di VALUTAZIONE DI IMPATTO AMBIENTALE

(Art. 19 del D.lgs 152/06)

Parere n. 13 – Seduta del 01 settembre 2020

Referente di Progetto: Ing. P. Paoli
Gruppo di Lavoro: Arch. P. Patt; Ing. M. Spagnolo (ARPAV)

.....
Oggetto: Ditta Quality Food Group SpA

Sede Legale: Via Spilimbergo, 221– 33035– Martignacco (UD)

Intervento: “Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno sito in comune di Noventa di Piave (VE), via Nobel, 5.

Procedura di verifica di assoggettabilità a VIA ai sensi dell’art.19 del D.lgs. 152/2006 e s.m.i.
.....

CRONOLOGIA DELLE COMUNICAZIONI

Con note acquisite agli atti con prot. n. 17394 e prot. n. 17396 del 31.03.2020 la ditta QUALITY FOOD GROUP SPA ha presentato istanza di verifica ai sensi dell’art. 19 del D.Lgs. 152/2006 e smi e della L.R. n. 4/2016 per la richiesta di avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno sito nel comune di Noventa di Piave (VE), in Via Nobel, 5.

Con nota prot. n. 20017 del 16.04.2020 è stata effettuata la comunicazione alle amministrazioni e agli enti territoriali interessati dell’avvenuta pubblicazione sul sito web della Città metropolitana di Venezia della documentazione integrativa relativa al progetto in parola.

Con note acquisite al prot. n. 38314 e n. 38313 del 30.07.2020 e con nota acquisita al prot. n. 41196 del 17.08.2020, la ditta ha fatto pervenire la documentazione integrativa richiesta con nota prot. n. 32728 del 01.07.2020.

OSSERVAZIONI

Non sono state acquisite osservazioni.

PREMESSA E SCOPO

L’Azienda Quality Food Group SpA, nata nel 1891 con la denominazione Delsler, 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 in via Nobel, e



specificatamente uno stabilimento specializzato in prodotti senza glutine (biscotti e crackers), prodotti destinati all'infanzia e prodotti biologici. Analoga produzione viene effettuata nella sede principale di Martignacco (UD), dove sarà interrotta e successivamente riavviata nel nuovo stabilimento.

Il progetto è soggetto a Verifica di assoggettabilità alla procedura di Valutazione di Impatto Ambientale, in quanto riconducibile alla categoria di cui all'Allegato IV alla Parte Seconda del D.Lgs. 152/06 punto 4.e) *Industria dei prodotti alimentari. Impianti per la produzione di dolci e sciroppi che superino 50.000 mc di volume*, come specificato nel parere emesso dall'Area Ambiente di CMVE Prot. 77757 del 05/12/2019.

INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Lo stabilimento oggetto del presente studio è ubicato in via Nobel 5 nella zona industriale di Noventa di Piave, posta a ca 2,5 Km a Sud-Ovest del centro abitato, nelle vicinanze dell'autostrada A4 Venezia-Trieste che costituisce la rete di viabilità principale Est-Ovest ed in particolare del casello autostradale di Noventa/San Donà di Piave, come rappresentato nella figura seguente.



Fig.1 – Localizzazione nuovo stabilimento

Il territorio nel quale è ubicato lo stabilimento, è interessato dalla presenza di un “ambito territoriale di importanza paesaggistica” ubicato ad Est della Zona Produttiva, che comprende un vasto sistema di aree agricole poste tra i canali Mortis e Grassaga. Secondo il vigente Piano degli Interventi (PI) del Comune di Noventa di Piave, il sito è inserito in Zona D1, le cui NTO (Norme Tecniche Operative) specificano che le aree in zona D1 “sono le parti di territorio destinate parzialmente o totalmente a insediamenti esistenti o di nuova formazione assimilati a quelli produttivi” ed hanno come destinazione d’uso “attività artigianali di produzione, industrie, terziario diffuso”. Il sito su cui insiste il progetto, la cui posizione è riportata nella



figura seguente, occupa un' area pari a ca. 32.000 mq, precedentemente utilizzata da un'attività dismessa di officina meccanica.

Fig.2 – Ubicazione sito nuovo stabilimento



QUADRO DI RIFERIMENTO PROGETTUALE

Lo stabilimento nasce a partire da una costruzione preesistente (zona di confezionamento, magazzino prodotto finito, 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.

Trattasi quindi di un ampliamento di una attività produttiva già in essere, avviata nel gennaio 2019 con la linea 1 di produzione di crackers.

Qui di seguito viene descritta la situazione esistente (stato di fatto) con lo stato avanzamento lavori rispetto alla configurazione definitiva di progetto, come illustrato nella documentazione integrativa trasmessa dalla ditta proponente in risposta alla specifica richiesta di CMVE.

STATO DI FATTO

Descrizione lavori realizzati

Allo stato attuale, sulla base della dichiarazione del Direttore dei lavori, sono stati ultimati i lavori previsti nel Permesso a Costruire visto sopra, con la realizzazione di tutte le opere civili, comprendenti il completamento dell'edificio all'interno del quale avverrà l'intero ciclo produttivo, dallo stoccaggio delle materie prime al deposito dei prodotti finiti; la realizzazione dei sottoservizi funzionali all'attività produttiva, quali fognature acque civili, acque di processo e acque meteoriche; delle vasche di laminazione per l'invarianza idraulica delle acque meteoriche; delle strutture ausiliarie al confine Nord del sito, quali il depuratore delle acque reflue industriali con il relativo locale di servizio, la vasca per l'impianto antincendio

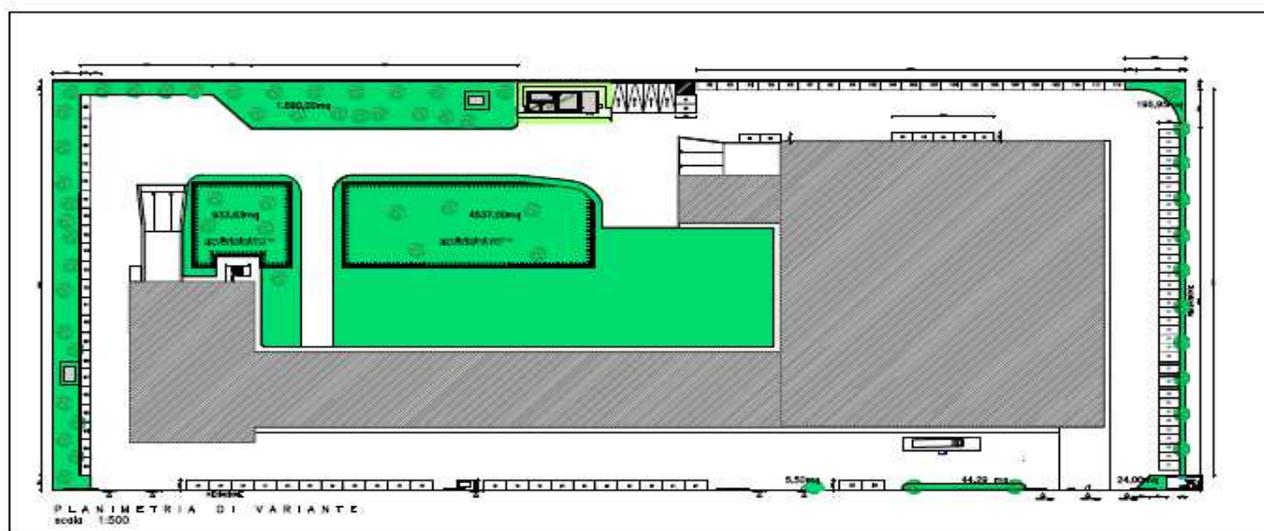


e l'area per il deposito dei rifiuti prodotti; l'area impermeabilizzata asfaltata per il transito e la sosta degli automezzi e delle autovetture.

Con riferimento alla configurazione di progetto, rappresentata nella planimetria seguente, di seguito viene illustrata la suddivisione delle aree occupate dallo stabilimento, con la indicazione delle zone produttive, zone a verde e zone impermeabili:

- l'edificio, evidenziato in grigio, all'interno del quale avverrà l'intero ciclo produttivo, dallo stoccaggio delle materie prime al deposito dei prodotti finiti occupa una superficie di ca. 11.000 mq
- l'area a verde permeabile occupa una superficie, pari a ca 9000 mq, è piantumata con 59 alberature ad alto fusto e al suo interno sono presenti le due vasche di laminazione delle acque meteoriche di capacità pari a 595 mc e 1600 mc rispettivamente.
- l'area impermeabilizzata asfaltata/cementata occupa una superficie pari a ca. 12.000 mq ed è destinata al transito e alla sosta degli automezzi e delle autovetture;

Fig.3 – Lay out stato di progetto



Per la costruzione dell'edificio produttivo, le fondazioni utilizzate sono del tipo a plinto con cordoli sismici di collegamento, relative alle due tratte dell'ampliamento del fabbricato di cui al PC 00004/2018 e denominate "tunnel" corrispondente al corpo centrale ove è posizionato il forno di cottura, e "torre" dove invece sono posizionati i silos per la materia prima. Le fondazioni hanno raggiunto una profondità massima dal p.c. di - 2,50 m in corrispondenza di alcuni plinti della "torre" e non è stato necessario predisporre un sistema di palancatura e aggotamento delle acque.

Le vasche di laminazione, come previsto dalla relazione di invarianza idraulica sono state realizzate a cielo aperto ed inerbite in conformità al parere del Consorzio di Bonifica Veneto Orientale. Il fondo è costituito da terreno battuto e costipato, in considerazione delle sue caratteristiche geotecniche che garantiscono un consolidamento ottimale. Le terre scavate in sito per la posa delle fondazioni, delle vasche di laminazione e dei sottoservizi, per un totale di 8.850 mc, sono state caratterizzate e riutilizzate fuori sito ai sensi del DPR 120/17, come riassunto nella tabella seguente. Le relative comunicazioni di utilizzo ai sensi dell' Art. 21 e di



Città metropolitana di Venezia

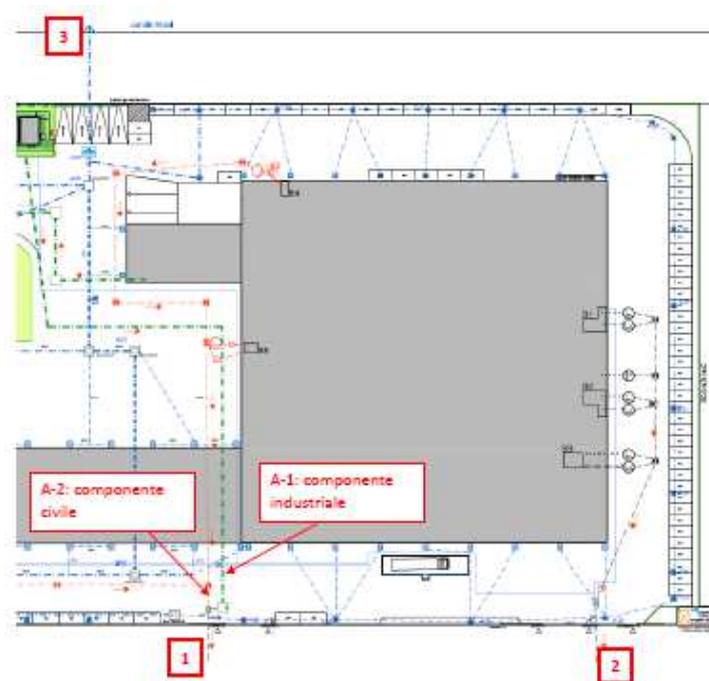
avvenuto utilizzo ai sensi dell'Art. 7 del DPR sono state inviate via PEC ad ARPAV, al comune di provenienza (Noventa di Piave) e ai comuni di destino.

Tab.1 – Gestione terre di scavo

Comunicazione di utilizzo	Volume previsto (mc)	Intervento	Destinazione	Dichiarazione avvenuto utilizzo	Volume utilizzato (mc)
05/05/18	3000	Ripristino dei fianchi arginali del F. Livenza	Motta di Livenza (TV)	07/01/19	3000
10/02/19 e modifica del 05/03/19	2800	Lavori in somma urgenza per ripristino difese spondali	Via Clastorta, Fontanelle (TV)	18/01/20	800
		Lavori in somma urgenza per ripristino difese spondali	Via Monticano Nuovo, Motta di Livenza (TV)		2000
20/01/2020	2400	Interventi su argini di difesa del sistema di laguna di Caorle e Bibione	Argine canale sindacale, Concordia Sagittaria (VE)	14/04/20	2400
21/08/17 e modifica del 24/08/17	650	Realizzazione nuovo edificio ad uso commerciale e opere di urbanizzazione	Via Roma, Casale sul Sile (TV)	31/01/18	650
Totale					8850

Per quanto riguarda gli scarichi idrici, facendo riferimento allo stralcio planimetrico sotto riportato, la situazione attuale aggiornata in sintesi comprende:

Fig.4 – Stralcio planimetrico scarichi idrici



Scarico 1, che recapita nella fognatura mista presente lungo la via A. Nobel collocata lungo il confine Sud Ovest del sito, ed è composto dai seguenti n. 2 scarichi parziali:

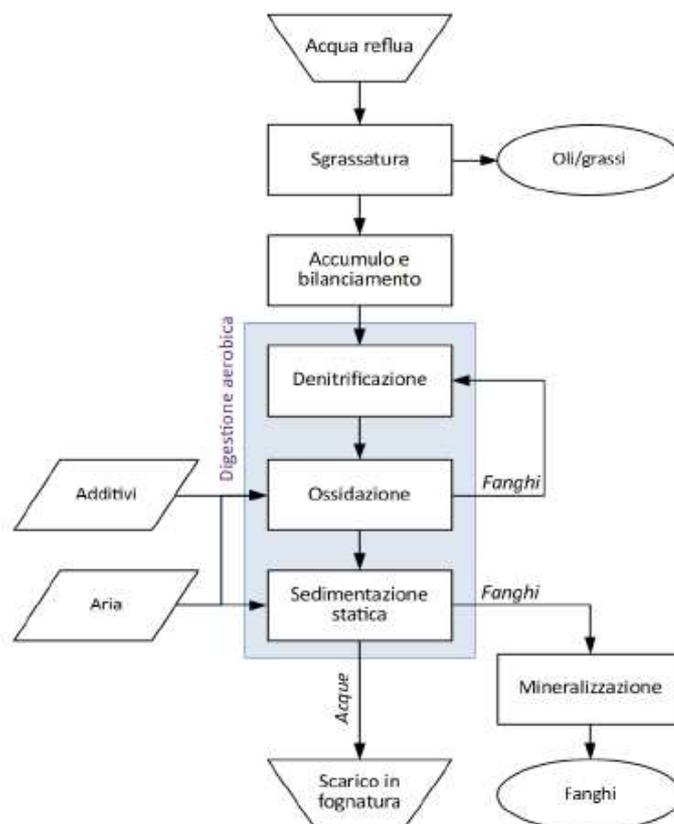
- **scarico A1:** acque reflue industriali pretrattate in impianto chimico-fisico- biologico a fanghi attivi descritto di seguito. Per detto scarico Veritas ha espresso un parere preliminare positivo con richiesta di integrazioni (Prot.n.01904/2018).
- **scarico A2:** acque provenienti dai servizi igienici presenti presso i reparti sileria, confezionamento e spedizione recapitate, previo passaggio in vasche condensagrassi, allo scarico finale.

Scarico 2: acque provenienti dai servizi igienici presenti presso il reparto già funzionante sono recapitate, previo passaggio in vasche biologiche, allo scarico finale (fognatura mista presente lungo la via A. Nobel) ;

Scarico 3, acque meteoriche di dilavamento delle superfici impermeabilizzate e delle coperture che, dopo il passaggio nelle vasche di laminazione sono scaricate nel Canale Rossi, situato lungo il confine Nord Est del sito, come da concessione del Consorzio di Bonifica Veneto Orientale.

Descrizione impianto di depurazione

Facendo riferimento allo schema a blocchi semplificato relativo all'impianto di depurazione delle acque di processo di seguito riportato, viene descritto sinteticamente il ciclo funzionale dell'impianto medesimo:



L'impianto di depurazione è stato dimensionato per abbattere l'alto valore del carico organico (61 kg COD/giorno) in considerazione del ridotto volume di scarico previsto (massimo 12 mc/giorno), mediante un sistema di digestione aerobica. Le caratteristiche chimiche e organolettiche dei reflui sono state desunte da un analogo impianto di proprietà dell'Azienda ubicato a Zenson di Piave (TV). L'impianto prevede le seguenti fasi di trattamento:

- *Sgrassatura*: i reflui vengono sottoposti ad un'operazione preliminare di sgrassatura all'interno della vasca V1;
- *Accumulo e bilanciamento*: i fanghi sgrassati vengono temporaneamente convogliati in una vasca di accumulo (V2), prima di passare alla successiva fase di digestione aerobica;
- *Digestione aerobica*: all'interno di un reattore biologico sequenziale (SBR; vasca V3), avvengono le operazioni di denitrificazione, consistente nella miscelazione del refluo con il fango attivo di supero proveniente dalla successiva fase di ossidazione, all'interno di un reattore biologico e di ossidazione consistente nella aerazione della biomassa contenuta nel reattore biologico mediante ventilatore, che provvede ad insufflare aria attraverso i generatori di macro bolle dislocati sul fondo del reattore. In tale fase saranno aggiunti quali additivi NaOH (30%) per il controllo del pH e sali inorganici per il corretto metaboli-smo della biomassa aerobica qualora ritenuto necessario;



- *sedimentazione statica*: viene interrotta l'erogazione dell'aria all'interno del reattore per permettere la sedimentazione della biomassa;
- *mineralizzazione del fango di supero*: il fango di supero estratto dal reattore biologico SBR viene collocato in una vasca di mineralizzazione (V4), dove viene erogata aria al fine di metabolizzare la componente volatile del fango fino alla sua stabilizzazione.
- Per quanto riguarda gli additivi si riporta di seguito una tabella riassuntiva con la stima dei consumi previsti, connessi all'andamento dell'impianto e della qualità specifica dei reflui. Gli additivi saranno a necessità travasati nei serbatoi dei gruppi di dosaggio, provvisti di vasca di contenimento in AISI 304.

Tab.2 – Stima consumi additivi impianto di depurazione

Descrizione	Quantità	Contenitore	Area di deposito
Soda caustica 30%	500-600 kg*	Taniche 25 kg	Locale tecnico dell'impianto di depurazione, coperto e pavimentato
Nutrienti (azoto carbonio)	400-500 kg	Taniche 25 kg	
Ipoclorito di sodio	900-1000 kg	Taniche 25 kg	
Defosfatante	25 kg	Taniche 25 kg	
Antischiuma	50 kg	Taniche 25 kg	

A conclusione di quanto descritto il Comitato VIA prende atto delle opere realizzate e già autorizzate dal Comune di Noventa di Piave con permesso di costruire n. 00004/2018 del 08.03.2018 e dal Consorzio di Bonifica Veneto Orientale con concessione di cui al parere n. 10732 del 20.11.2017.

STATO DI PROGETTO

Descrizione processo produttivo

Nello stabilimento la nuova produzione prevede 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.

La capacità produttiva massima dello stabilimento è dettata dalla capacità massima nominale del forno per la cottura dei prodotti pari a 1,0 ton/h, con una produzione media stimata pari a 0,8 ton/h.

La potenzialità massima giornaliera nella ipotesi di un turno è pertanto pari a 8 ton/g, corrispondente a 1840 ton/a, considerando 230 giorni/a lavorativi e raddoppia nella ipotesi di due turni (16 ton/g e 3680 ton/a).

Inizialmente si prevede una produzione giornaliera su 5 giorni/settimana e 8 ore/giorno con l'obiettivo, sulla base dell'andamento del mercato, di stabilizzarsi sui 2 turni. Non si esclude tuttavia di arrivare ai tre turni lavorativi. 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.

Per la descrizione del processo produttivo, si fa riferimento allo schema di flusso semplificato, riportato più avanti in figura n.4.



La prima fase del ciclo produttivo consiste nell'approvvigionamento e deposito delle materie prime, che avviene con le seguenti modalità:

- zucchero, fecola di patate, amido, farina di riso: conferiti tramite autocisterne e scaricate mediante trasporto pneumatico direttamente nei n. 8 sili da 60 mc posti nell'area "sileria". Tutti i sili sono attrezzati con valvola di sicurezza al fine di evitare sovrappressioni;
- olii (extravergine d'oliva, girasole, cocco, palma): conferiti tramite autobotte e scaricati in 6 cisterne a doppia camera da 45 mc + 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: conferiti confezionati in big bag e 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): conferiti confezionati in sacchi, secchi, panetti a seconda del produttore, e depositati al piano terra, primo e secondo piano dell'area magazzino materie prime. Gli ingredienti freschi saranno depositati nell'apposita cella frigorifera.

Le materie prime vengono trasferite alla fase di pesatura tramite tubazioni (se stoccate in silos) o mediante contenitori svuotati dagli operatori in tramogge svuota sacchi, e da qui, opportunamente dosate e miscelate a seconda della ricetta mediante controllo automatizzato, inviate alle impastatrici, dove vengono inviati direttamente gli olii, mentre sostanze solubili come additivi saranno prima mescolate in mixer all'acqua tramite dosaggio automatizzato e poi anch'esse aggiunte nelle impastatrici.

Gli impasti così preparati sono miscelati all'interno di n.2 impastatrici orizzontali e n.1 impastatrice verticale ottenendo la consistenza voluta per essere poi alimentati 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 fase di cottura.

I prodotti vengono poi 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.

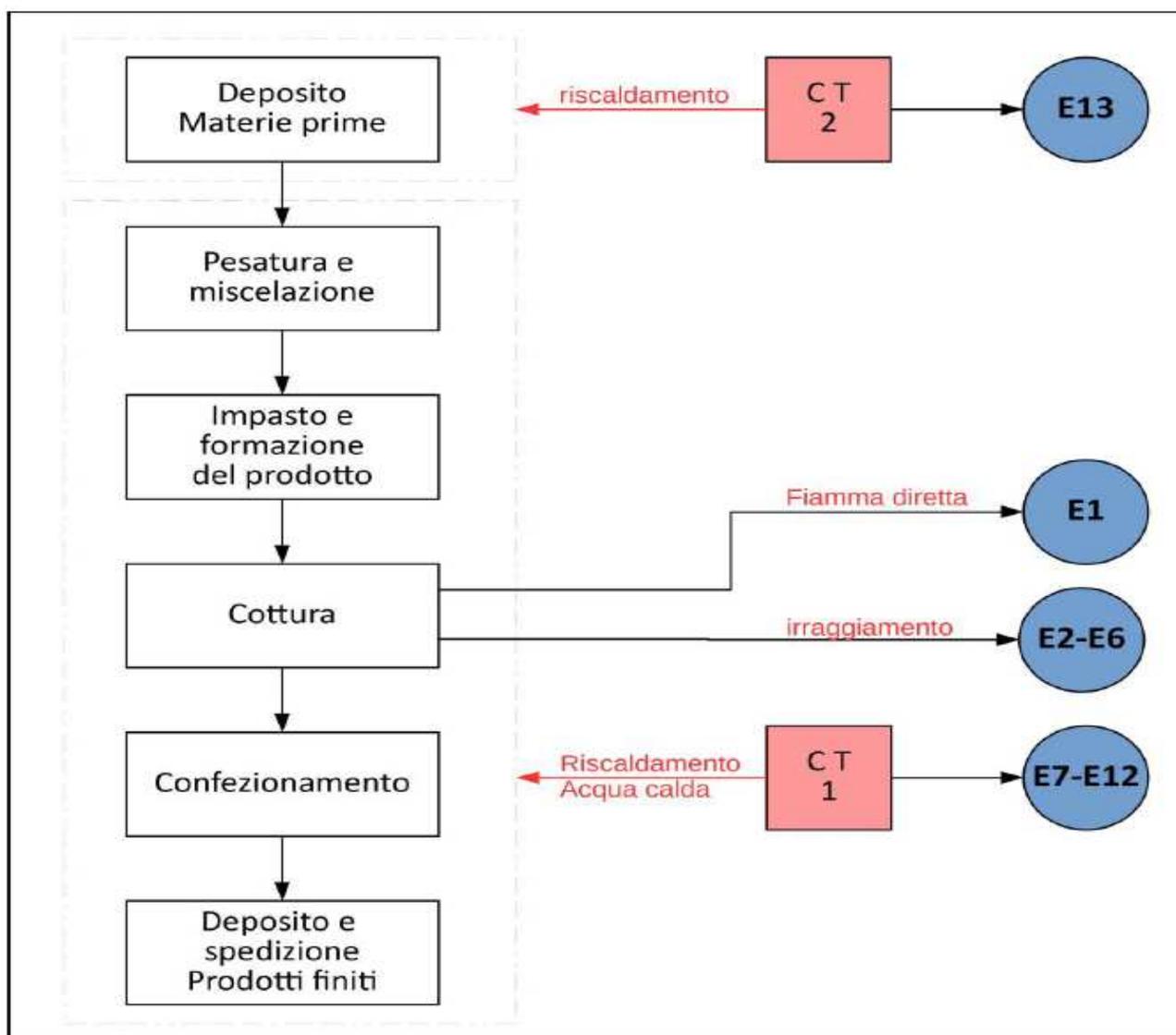
All'uscita dal forno i prodotti ancora caldi vengono avviati tramite una serie di nastri nelle apposite macchine automatizzate, quali confezionatrici per monoporzioni o per multipack, confezionatrici per sacchetti o buste, macchine astucciatrici ed incartonatrici per ottenere tutti i formati commercializzabili.

I materiali necessari per il confezionamento dei prodotti quali sacchetti di materiale plastico o film



accoppiato, astucci in cartoncino, cartone ondulato ecc., sono depositati presso il magazzino prodotti finiti in area appositamente adibita. 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.

Fig.5 – Schema di flusso del processo con i punti di emissione in atmosfera





Consumo risorse

Consumi materie prime

Nella tabella seguente viene riportata la stima dei consumi delle principali materie prime utilizzate nella configurazione di progetto, riferita alla massima capacità produttiva annuale di 3680 ton/a, nella ipotesi di esercizio su doppio turno giornaliero per 230 giorni/anno.

Tab.3 – Stima consumi annuali materie prime

Materie prime	Quantità annuale (t)
Farina di riso	360
Fecola di patate	950
Amido di mais	1100
Farina di mais	360
Zucchero	360
Olii vegetali	550

Consumi energetici

Anche la stima dei consumi energetici è riferita alla massima capacità produttiva annuale di 3680 ton/a, nella ipotesi di esercizio su doppio turno giornaliero per 230 giorni/anno.

Gas naturale (metano): 450.000 – 500.000 Smc/a

Energia elettrica: 1.000.000 Kwh/a

Nell'azienda non sono presenti dispositivi di combustione a gasolio se non le motopompe dell'impianto antincendio, il cui consumo è difficilmente quantificabile in questa fase ma che si ritiene di scarsa entità.

Per quanto riguarda i consumi di energia elettrica l'Azienda, ha valutato la possibilità di installare impianti ad energia rinnovabile, arrivando alla conclusione che tale investimento sarebbe difficilmente ammortizzabile, nella fase iniziale di produzione su un solo turno di lavoro. Non si esclude tuttavia, una volta consolidata la produttività dell'impianto, di rivalutare tale decisione.

Emissioni in atmosfera

Come indicato nello schema a blocchi in figura 5, i punti di emissione in atmosfera, identificati come segue, sono individuati nella figura sottostante.

- **E1-E6:** n. 6 punti di emissione presenti sul corpo centrale del fabbricato relativi al forno per la cottura dei prodotti, alimentato a metano. In particolare:



Città metropolitana di Venezia

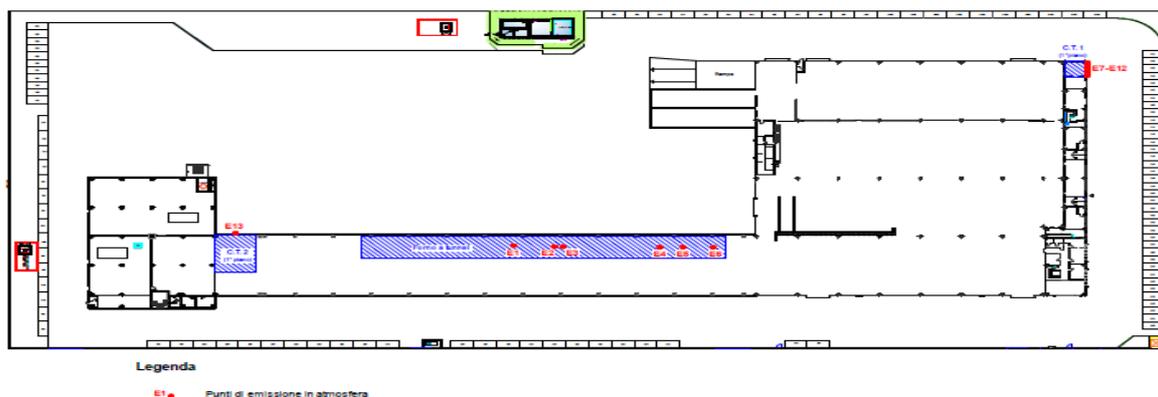
- **E1:** relativo alla prima zona di cottura, di tipo diretto a mezzo di un bruciatore avente potenza termica massima di 1,386 MW, dal quale avverrà l'espulsione sia dei fumi di cottura, cioè quelli direttamente a contatto con i prodotti, sia dei gas di combustione;
- **E2-E6:** relativi alle successive zone di cottura, di tipo indiretto a mezzo di n. 3 bruciatori aventi potenza termica massima di 0,32 MW ciascuno, dai quali avverrà esclusivamente l'espulsione dei gas di combustione.
- Ulteriori emissioni sono relative sempre ad impianti di combustione quali:
- **E7-E12:** n. 6 punti di emissione a parete, collocati a ca. 7 m di altezza da p.c. relativi alle caldaie a condensazione da 80 kW ciascuna alimentata a metano e presenti nella centrale termica (Centrale Termica 1) presso la zona magazzino, che alimenteranno il circuito di riscaldamento ambienti della zona produzione e la produzione acqua calda sanitaria della zona "Lavaggio". Complessivamente la portata termica massima della Centrale Termica, data dalla potenza termica di ogni singola caldaia in "batteria", è pari a 480 kW [0,48 MW].
- **E13:** n. 1 punto di emissione relativo al modulo termico (Centrale Termica 2) presso la zona sileria, costituito da un modulo prefabbricato composto internamente da n° 3 caldaie alimentate a metano ed allacciate idraulicamente in "cascata", per una portata termica al focolare massima di 150 kW [0,15 MW]. La caldaia produrrà acqua calda per usi tecnologici del processo produttivo, ed in particolare per il riscaldamento delle cisterne di contenimento degli oli.

Saranno inoltre presenti:

- n. 8 sfiati relativi ai sili di immagazzinamento della materia prima, provvisti di filtro a cartucce;
- estrazioni di aria dagli ambienti chiusi climatizzati, che non presentano agenti inquinanti di alcuna natura.

La tipologia delle emissioni viste sopra non è soggetta a limiti, tranne che per il camino E1 poiché ha potenza nominale superiore a 1 MW (art. 272-comma 1-Allegato IV- Parte 1-lettera dd) del Dlgs n.152/06 e s.m.i.

Fig.6 – Ubicazione punti di emissione



Produzione di rifiuti

Nella tabella seguente viene riportata la stima della produzione dei rifiuti alla massima capacità produttiva su doppio turno, basata sull'esperienza dello stabilimento analogo di Martignacco. I quantitativi maggiori dei



rifiuti prodotti sono rappresentati dagli imballaggi di varia natura e dai fanghi dell'impianto di depurazione e, in quantità minore, anche rifiuti derivanti da eventuali prodotti fuori specifica e da attività di manutenzione.

Tab.4 – Stima produzione rifiuti alla massima potenzialità

Descrizione		Provenienza	Produzione (t/anno)
02 06 03	fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti	Impianto depurazione reflui	5
15 01 01	imballaggi in carta e cartone	logistica	80
15 01 02	imballaggi in plastica	logistica	2,5
15 01 03	imballaggi in legno	logistica	12
02 06 01	scarti inutilizzabili per il consumo e la trasformazione	produzione	5
13 02 05	scarti di olio	manutenzione	
16 06 01	batterie al piombo	manutenzione	
	Rifiuti vari	manutenzione	

L'area di deposito temporaneo dei rifiuti prodotti è prevista in fianco all'impianto di depurazione, su piazzola impermeabilizzata e provvista di raccolta delle acque. Gli imballaggi provenienti dalla logistica saranno stoccati all'interno di un cassone chiuso, mentre gli altri rifiuti saranno gestiti direttamente dalle ditte che hanno in carico l'impianto di depurazione e la manutenzione. Per quanto riguarda gli scarti di produzione, classificati come sottoprodotti, saranno depositati nella medesima area ma ben distinti dai rifiuti mediante apposita cartellonistica, e destinati ad usi zootecnici.

Cumulo con altri progetti

Come definito dal DM 52/2015 questo criterio è considerato in relazione a progetti di nuova realizzazione appartenenti alla stessa categoria progettuale di cui all'Allegato IV alla parte Seconda del D.Lgs. 152/06 e ricadenti in un ambito territoriale entro il quale possono determinare impatti cumulati (intendendo con "ambito territoriale" un intorno di un chilometro attorno al perimetro del sito).

Nell'area considerata non sono stati riscontrate altre attività della medesima categoria.

QUADRO DI RIFERIMENTO PROGRAMMATICO

In questa sezione vengono presi in esame gli strumenti territoriali principali riferiti all'area in argomento e all'attività in progetto, per la verifica di conformità agli atti di pianificazione considerati.

Piano di Assetto del Territorio (PAT)

Nel Piano Assetto del Territorio (PAT) del Comune di Noventa di Piave, approvato con DGP n. 3 del 17.01.2014, il sito in oggetto è ubicato nelle "aree di urbanizzazione consolidata", come si evince dalla tavola 4 – *Carta della trasformabilità* che prevede il mantenimento, la manutenzione e la riqualificazione della struttura insediativa consolidata.



Fig.7 - Piano Assetto del Territorio (PAT) del Comune di Noventa di Piave; Tav. 4 – Carta della trasformabilità.



Piano degli Interventi (PI)

Secondo il vigente Piano degli Interventi (PI) del Comune di Noventa di Piave, approvato con Delibera del Consiglio Comunale n. 41 del 20/12/16, il sito è inserito in Zona D1, come evidenziato nella Tav. 13.1.2a – Zonizzazione Noventa est. Nelle NTO (Norme Tecniche Operative) viene specificato che le aree in zona D1 “sono le parti di territorio destinate parzialmente o totalmente a insediamenti esistenti o di nuova formazione assimilati a quelli produttivi” ed hanno come destinazione d’uso “attività artigianali di produzione, industrie, terziario diffuso”.



Fig.8 - Estratto da: Piano degli Interventi (PI) del Comune di Noventa di Piave; Tav. 13.1.2a



Aree di tutela ambientale

Rete natura 2000

Natura 2000 è una rete di aree destinate alla conservazione della biodiversità sul territorio dell'Unione Europea per la conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche.

Dall'esame delle ultime perimetrazioni dei siti di Rete Natura 2000 della Regione del Veneto, il nuovo stabilimento ricade esternamente rispetto al sito più vicino - SIC-ZPS IT3240008 "Bosco di Cessalto" ubicato a ca. 4,5 km dall'area in argomento in direzione Est -Nord-Est.

Aree protette - Normativa nazionale/regionale

Ai sensi della Legge 394/91 "Legge Quadro sulle aree protette" e della Legge regionale 16 agosto 1984, n. 40 "Nuove norme per la istituzione di parchi e riserve naturali regionali", l'area più vicina appartenente a tali categorie è il *Parco del Fiume Sile* ad oltre 16 km in direzione Ovest-Sud-Ovest. Per quanto riguarda i boschi e le foreste soggetti a vincolo forestale ai sensi della L.R. n.52/78, ad oltre 3 km in direzione Ovest si trovano le *Aree boscate presenti sugli argini del Fiume Piave* e a ca. 4,5 km in direzione Est-Nord-Est il *Bosco Olmè*.

Aree di tutela paesaggistica

Mediante il Geoportale è stata valutata la presenza delle componenti di interesse paesaggistico, sotto elencate:

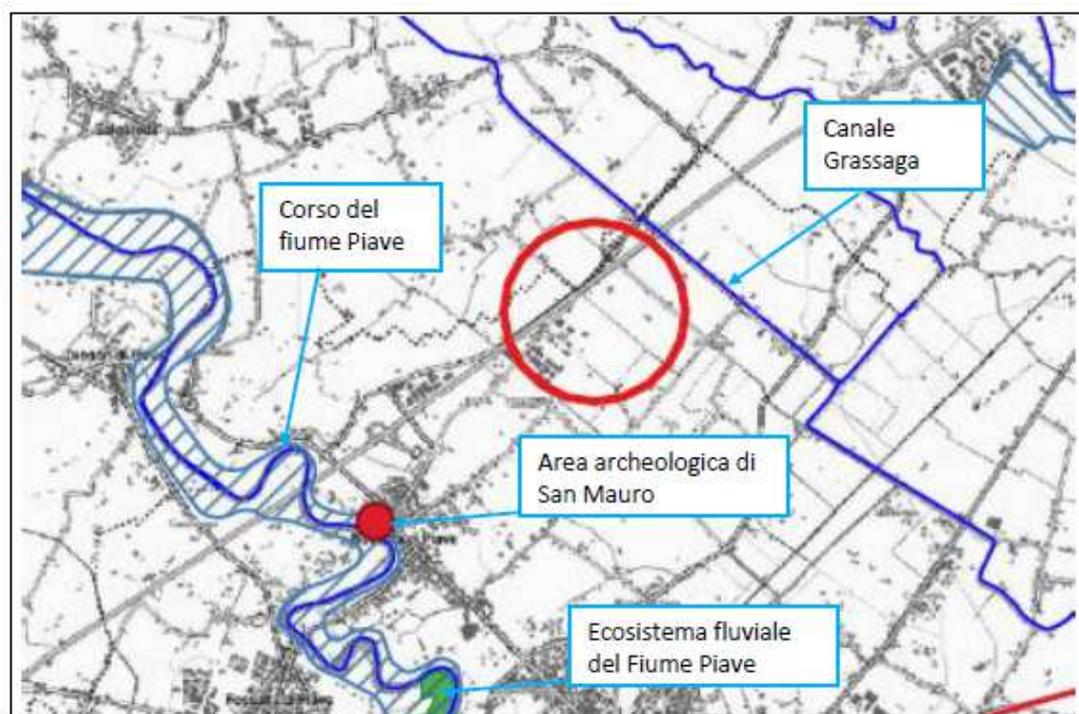
- Aree di notevole interesse pubblico ai sensi della L. 1497/39 e tutelate ai sensi dell'articolo 136 del D.Lgs. 42/2004;
- Zone umide individuate ai sensi del DPR 488/1976, tutelate ai sensi dell'articolo 142, comma 1, lettera I del D.Lgs. 42/2004;
- Area di tutela paesaggistica di interesse regionale, così come individuate nel Piano Territoriale Regionale di Coordinamento (PTRC) - Adozione variante parziale con attribuzione della valenza paesaggistica L.R. 11/ 2004;
- Aree regionali al di sopra di 1.600 m vincolate ai sensi dell'articolo 142, comma 1, lettera d del D.Lgs.



42/2004

- Corsi d'acqua interessati dal vincolo paesaggistico ai sensi dell'articolo 142, comma 1, lettera c del D.Lgs. 42/2004
- Le zone di interesse archeologico ai sensi dell'articolo 142, comma 1, lettera m del D.Lgs. 42/2004.
- Nella figura seguente sono evidenziate alcune delle aree vincolate più vicine al sito in oggetto, poste a una distanza compresa fra 1,0 e 3,0 Kmetri.

Fig.9– Estratto aree vincolate più prossime al sito in esame



Vincoli e rischio idrogeologico

Le aree a rischio idraulico e idrogeologico individuate nel Piano di Assetto del Territorio (PAT) del comune di Noventa di Piave fanno riferimento ai Piani per l'Assetto Idrogeologico (PAI) dell'Autorità di Bacino del Sile e della Pianura tra Piave e Livenza e dei Bacini Idrografici dei fiumi Isonzo, Tagliamento, Piave, Brenta Bacchiglione. Nel caso in esame il sito in oggetto rientra in zona P1 - area a moderata pericolosità.

Sulla base degli strumenti di programmazione e pianificazione considerati vigenti sul territorio interessato, si ritiene che il progetto proposto non risulti in contrasto con gli obiettivi e le prescrizioni indicati dagli strumenti stessi.



QUADRO DI RIFERIMENTO AMBIENTALE

In questo quadro vengono analizzate le seguenti componenti ambientali potenzialmente interessate dalla realizzazione del progetto.

- Atmosfera;
- Suolo e Sottosuolo;
- Acque superficiali;
- Acque sotterranee;
- Flora, fauna ed ecosistemi;
- Paesaggio;
- Salute pubblica;
- Rumore;
- Traffico.

Atmosfera

Per la valutazione della qualità dell'aria nell'area di studio è stato fatto riferimento al Piano Regionale di Tutela e Risanamento dell'Atmosfera (PRTRA) di cui alla DCR n. 90 del 19/04/16 "Aggiornamento del Piano regionale di tutela e risanamento dell'atmosfera. D.lgs. 152/2006 s.m.i. - D.lgs. 155/2010" che è il riferimento in materia di gestione della qualità dell'aria. In riferimento alla nuova zonizzazione definita dalla DGR 2130/2012, il territorio comunale di Noventa di Piave rientra nella zona denominata "Pianura e Capoluogo Bassa Pianura", area a media densità emissiva". In particolare sono stati presi in esame i dati della centralina di monitoraggio ARPAV più prossima al sito, posta a San Donà di Piave relativi all'inquinante NO₂, ovvero il parametro sul quale possono potenzialmente incidere le emissioni dello stabilimento, costituite prevalentemente da gas di combustione dei bruciatori a metano.

I valori della concentrazione media annuale del parametro NO₂ dal 2004 al 2018, nell'area d'interesse, risultano sempre inferiori al rispettivo valore limite di cui al D.Lgs. 155/10 (40 µg/mc) ed il trend negli anni considerati sembra mostrare un leggero decremento.

Suolo e sottosuolo

Dal punto di vista geologico, l'ambito in esame appartiene alla bassa pianura veneta, costituita da materiali alluvionali di origine fluvio-glaciale quali sabbia, limo e argilla, di età Quaternaria. L'area oggetto di studio è caratterizzata da una morfologia pianeggiante con quote che variano da circa 8,5 m s.l.m. della parte nord-occidentale in corrispondenza del dosso fluviale del Piave, a quote inferiori al livello del mare della parte orientale, dove l'aspetto è quello tipico di una pianura soggetta a bonifica. L'area è caratterizzata dalla presenza di terreni di origine alluvionale depositati dal sistema del Fiume Piave: il sottosuolo è costituito da



una successione di prevalenti sedimenti limoso-argillosi affiancati e in qualche caso alternati a livelli sabbioso-limosi prevalentemente fini.

Ambiente idrico

Acque superficiali

La rete idrografica che interessa il comune di Noventa di Piave rientra nel territorio di competenza dell'Autorità di Bacino del Sile e della Pianura tra Piave e Livenza. La gestione del sistema delle acque che interessa il territorio comunale rientra all'interno del Comprensorio n. 10 - Consorzio di Bonifica Veneto Orientale. Il sito in esame è ubicato nel bacino di scolo meccanico Cirgogno, servito dall'impianto idrovoro Grassaga nella zona meridionale, che ha come ricettore finale il Canale Brian ed in particolare è adiacente al Canale Rossi, ubicato lungo il confine Nord Est.

Dal punto di vista qualitativo, non ci sono stazioni di monitoraggio delle acque superficiali prossime al sito oggetto di studio. Il monitoraggio annuale effettuato da ARPAV sulle acque superficiali del *Bacino idrografico R003-Pianura tra Livenza e Piave* (rif: *Stato delle Acque superficiali del Veneto – Anno 2018. Bacino Pianura tra Livenza e Piave*; ARPA VENETO – Servizio Osservatorio Acque Interne), sulla prima stazione a valle del sito ha portato alle seguenti valutazioni:

- indice trofico LIMeco (Livello di Inquinamento dai Macrodescrittori per lo Stato Ecologico): Sufficiente
- Livello di Inquinamento da Macrodescrittori (LIM), ai sensi del D.Lgs 152/99: classe 3
- Standard di Qualità Ambientale (SQA) e, ai sensi del D.Lgs. 172/15: sufficiente, con superamenti per due parametri relativi a pesticidi
- Valutazione complessiva dagli Elementi di Qualità Biologica (EQB): i macroinvertebrati danno come risultato Scarso, mentre le diatomee hanno lo stato Elevato
- Stato di Qualità Chimico ai sensi del D.Lgs. 172/15 (Tab. 1/A): buono.

Acque sotterranee

Il territorio di Noventa di Piave si inserisce nel contesto del sistema multi-falda della bassa pianura veneta, caratterizzato dalla sequenza di acquiferi alloggiati negli strati sabbiosi e separati da livelli limoso-argillosi più impermeabili. Presso il sito in oggetto la soggiacenza della falda è compresa fra 0 e -2 m dal piano campagna e direzione di deflusso WNW-ESE con un gradiente inferiore a 1‰ o quasi nullo nella porzione orientale, in accordo con la litologia prevalente limoso-argillosa dei terreni ivi presenti.



Flora, fauna ed ecosistemi

Il progetto ubicato in zona industriale non interessa la presenza di aree naturali attorno al sito, come visto nei capitoli precedenti. Nelle aree limitrofe sono presenti solamente seminativi e vegetazione igrofila lungo le sponde dei fossi.

Paesaggio

Lo stabilimento è ubicato in zona industriale, lontano da aree di tutela paesaggistica. Nell'intorno è presente un "ambito territoriale di importanza paesaggistica" ubicato ad Est della Zona Produttiva, che comprende un vasto sistema di aree agricole poste tra i canali Mortis e Grassaga.

Rumore

Come si evince dal Piano Comunale di Classificazione Acustica l'attività produttiva ricade in classe VI "Aree esclusivamente industriali: aree esclusivamente interessate da attività industriali e prive di insediamenti abitativi". A Nord dello stabilimento è presente un ricettore abitativo che ricade in classe VI, mentre a Nord-Est si trova un altro ricettore a ca 250 metri di distanza, che rientra in zona III (Aree di tipo misto).

Nella tabella seguente vengono riportati i limiti acustici previsti per le due classi interessate

Tab.5 – Valori limiti acustici classe III e VI

Classe	Definizione	TAB. B: Valori limite di emissione in dBA		TAB. C: Valori limite di immissione in dBA	
		Diurno	Notturmo	Diurno	Notturmo
III	Aree di tipo misto	55	45	60	50
VI	Aree esclusivamente industriali	65	65	70	70

Salute pubblica

Al fine di valutare i possibili impatti sulla salute umana dovuti alla realizzazione dell'impianto è stata preliminarmente valutata la distribuzione della popolazione residente nell'intorno dello stabilimento. Nelle immediate vicinanze del sito in oggetto non vi sono zone a forte densità demografica, essendo situato all'interno della zona industriale, a sua volta circondata da aree agricole. Vi è la presenza di alcune case sparse a ca. 200-250 m a Nord-Est e Nord del sito, mentre i centri abitati di Noventa di Piave e San Donà di Piave si trovano a una distanza di 2,5 Km e 3,5 Km.



Traffico

L'azienda sorge in una zona industriale nelle vicinanze dell'autostrada A4 Venezia-Trieste che costituisce la rete di viabilità principale Est-Ovest ed in particolare del casello autostradale di Noventa/San Donà di Piave. La rete viaria secondaria è rappresentata da:

- la S.P. 83 che collega Noventa di Piave con San Donà di Piave in direzione Sud, e il territorio di Salgareda, a Nord;
- la S.P. 55 che collega Noventa di Piave con la zona industriale a nord dell'autostrada, Chiarano e Oderzo
- via Calnova che collega il centro urbano di Noventa con l'area industriale a sud dell'autostrada.

E' presente inoltre la bretella di collegamento dal casello autostradale a nord di Noventa all'area commerciale di San Donà di Piave, che permette di alleggerire il traffico veicolare che attraversa il centro urbano.

POTENZIALI IMPATTI SULL'AMBIENTE

Nel presente capitolo vengono illustrati i potenziali impatti derivanti dalla realizzazione del progetto in esame nei confronti delle seguenti componenti ambientali interessate in fase di esercizio e in fase di ripristino:

- atmosfera
- ambiente idrico
- suolo e sottosuolo;
- rumore
- biodiversità, flora, fauna
- paesaggio
- sicurezza e salute pubblica
- rifiuti, materie prime ed energia
- inquadramento socio-economico
- odori
- inquinamento luminoso
- campi elettromagnetici
- viabilità e traffico

Di seguito vengono esaminati gli impatti potenzialmente significativi in fase di esercizio del nuovo impianto sulle singole componenti ambientali viste sopra.



Atmosfera

Come visto, le emissioni in atmosfera saranno in gran parte prodotte da generatori di calore alimentati a metano, sia per la cottura che per il riscaldamento di materie prime ed ambienti. L'emissione E1 è l'unica connessa direttamente al processo produttivo, poiché i fumi saranno a diretto contatto con i prodotti di forno (cottura a fiamma diretta nel primo stadio di cottura nel forno), mentre per gli altri punti di emissione l'inquinante da considerare è l'Ossido di azoto. A tale riguardo i moderni bruciatori installati garantiranno livelli di emissione minimi, ben al di sotto dei limiti di legge pari a 350 mg/Nmc per gli ossidi di azoto. Le portate ai punti di emissione saranno modeste (sempre inferiori a 5.000 mc/h), tali da ritenere poco significativo un contributo per quanto riguarda le ricadute di inquinanti (ossidi di azoto) sia in termini di distanza dall'impianto che di concentrazione.

Sulla base delle considerazioni di cui sopra, si ritiene che l'impatto sulla componente atmosfera dovuto alla realizzazione dello stabilimento sia negativo non significativo.

Ambiente idrico

Scarichi Idrici

Lo stabilimento prevede i seguenti scarichi:

- **Scarico 1**, che recapita nella fognatura mista presente lungo la via A. Nobel collocata lungo il confine Sud Ovest del sito, ed è composto dai seguenti n. 2 scarichi parziali:
 - **scarico A1**: acque reflue industriali pretrattate in impianto chimico-fisico- biologico a fanghi attivi descritto di seguito. Per detto scarico Veritas ha espresso un parere preliminare positivo con richiesta di integrazioni (Prot.n.01904/2018).
 - **scarico A2**: acque provenienti dai servizi igienici presenti presso i reparti sileria, confezionamento e spedizione recapitate, previo passaggio in vasche condensagrassi, allo scarico finale.
- **Scarico 2**: acque provenienti dai servizi igienici presenti presso il reparto già funzionante sono recapitate, previo passaggio in vasche biologiche, alla fognatura mista comunale in via A. Nobel
- **Scarico 3**, acque meteoriche di dilavamento delle superfici impermeabilizzate e delle coperture che, dopo il passaggio nelle vasche di laminazione sono scaricate nel Canale Rossi, situato lungo il confine Nord Est del sito, come da concessione del Consorzio di Bonifica Veneto Orientale.

Contaminazione delle acque superficiali

Come visto, solo le acque meteoriche di dilavamento delle superfici impermeabilizzate destinate al transito e sosta di automezzi e delle coperture dello stabilimento in esame vengono raccolte e convogliate tramite idonee condutture nelle apposite vasche di laminazione realizzate per la compatibilità idraulica del sito e da qui inviate allo scarico in acque superficiali nel canale Rossi. Secondo quanto indicato nell'art. 39 delle N.T.A del Piano di Tutela della Acque della Regione Veneto, le acque meteoriche di dilavamento nel caso in esame di prima e seconda pioggia, non sono classificabili acque di tipo industriale in quanto sul piazzale a servizio dell'attività non viene svolto alcun tipo di lavorazione e non sono presenti depositi di rifiuti, materie



prime, prodotti, non protetti dall'azione degli agenti atmosferici.

Alla luce di quanto sopra esposto si può concludere che gli impatti sull'ambiente idrico circostante il nuovo impianto sono da considerarsi non significativi.

Matrice suolo e sottosuolo e acque sotterranee

Tutte le attività del nuovo impianto si svolgeranno esclusivamente all'interno dell'edificio produttivo coperto, su superfici impermeabilizzate. La produzione non prevede l'utilizzo di materie prime pericolose; il rischio maggiore è determinato dalle operazioni di scarico degli oli dalle autocisterne ai serbatoi, che tuttavia avverranno mediante appositi bocchettoni a tenuta in area pavimentata. Gli additivi utilizzati nell'impianto di depurazione dei reflui, quali soda caustica, ipoclorito di sodio e nutrienti per i fanghi, antischiuma, saranno depositati in un locale completamente segregato e provvisto di pavimentazione ubicato nei pressi dell'impianto stesso. I rifiuti solidi saranno stoccati in opportuni contenitori situati in apposita area pavimentata al fine di prevenire il contatto con suolo e sottosuolo.

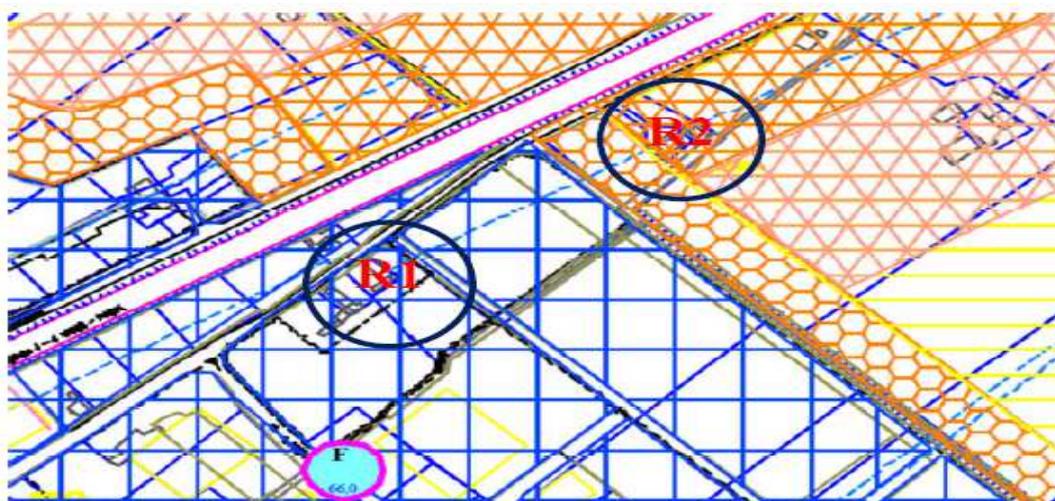
Sulla base di quanto sopra esposto, si può ritenere che il rischio di contaminazione delle matrici suolo-sottosuolo e acque sotterranee sia trascurabile.

Rumore

Dall'esame dell'estratto del Piano di Classificazione Acustica del comune di Noventa di Piave, riportato nella figura seguente, si evince che l'area di progetto ricade in Classe VI "Aree esclusivamente industriali", confinante a Est con aree ascritte alla Classe III "Aree di tipo misto", in cui è prevista una fascia di transizione da Classe VI a Classe III. Nella zona Nord sono presenti due ricettori abitativi individuati come R1 a Nord-Ovest, ricadente in Classe VI e nella fascia di rispetto dell'autostrada A4 e come R2, ricadente in Classe III e nella fascia di rispetto dell'autostrada A4, con valori limite di immissione di 70 e 60 dBA rispettivamente in periodo diurno e notturno.

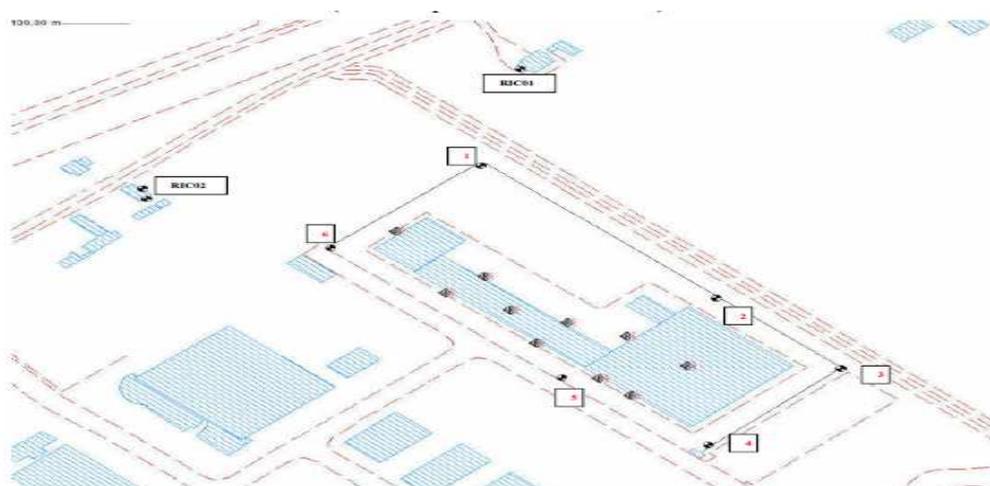


Fig. 10 – Estratto Piano classificazione acustica comune di Noventa di Piave



Al fine di valutare il clima acustico della zona interessata dal progetto, in data 19/02/2018 è stata svolta una specifica campagna di rilievi fonometrici *ante operam* in diversi punti lungo il perimetro dello stabilimento, come illustrato nella figura seguente, utilizzati nel modello di simulazione Woelfel IMMI 2009 adottato per il calcolo previsionale del rumore prodotto da sorgenti fisse e mobili.

Fig.11 – Posizionamento punti di misura fonometrici



Nella tabella sottostante si riportano i valori dei livelli sonori misurati nei punti indicati in figura, da cui si evince che, in particolare nei punti 1 e 6, il contributo sonoro ante operam attribuibile al traffico lungo l'asse autostradale A4 è determinante e costante, come evidenziato dai livelli statistici.



Tab.6 – Valori dei rilievi fonometrici al perimetro dello stabilimento

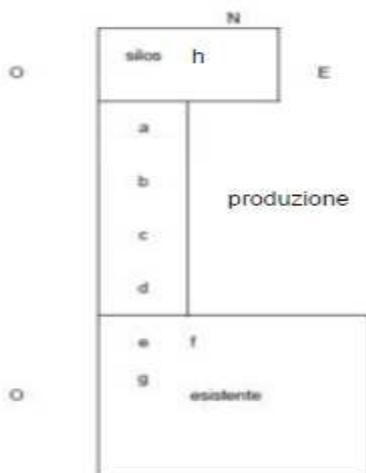
Postazione di misura	Ora inizio hh:mm	Durata hh:mm	L _{aeq} dB(A)	L ₀₅ dB(A)	L ₅₀ dB(A)	L ₉₅ dB(A)
1	14:21	30:00	58,0	60,5	57,4	54,3
2	14:39	15:00	52,5	55,4	51,9	48,6
3	14:20	15:00	53,2	56,2	51,1	48,3
4	15:22	15:00	54,4	60,1	49,6	42,2
5	15:02	15:00	61,8	66,9	53,3	50,0
6	14:55	30:00	58,1	59,3	56,3	53,4

La ditta proponente, ha presentato una relazione previsionale acustica aggiornata, che prende in considerazione, come da richiesta, i livelli sonori prodotti dalle sorgenti esterne dello stabilimento quali punti di emissione in atmosfera, attività di carico e scarico del materiale, centrali termiche, impianti di refrigerazione, movimentazione mezzi all'interno dell'area privata di pertinenza della ditta e quelli prodotti dalle attività interne allo stabilimento in condizioni di esercizio normale.

Non sono state considerate invece nella valutazione le centrali termiche e gli impianti di refrigerazione.

A tal fine, il modello di calcolo previsionale è stato implementato scomponendo l'intero complesso produttivo in più edifici sorgente, con le facciate complete delle finestrate e/o portoni. I livelli di pressione e potenza sonora delle sorgenti sono stati ricavati dall'esistente impianto di Zenson di Piave. Nella figura seguente si riporta uno schema semplificato degli edifici sorgente, inseriti nel modello di calcolo aggiornato, con una sintetica descrizione dei dati di ciascun edificio.

Fig.12 – Edifici sorgente del complesso produttivo





Città metropolitana di Venezia

Nuovo edificio silos materie prime

Sono state definite le facciate con le finestre e i portoni presenti. Sulla facciata Est è presente la bocca di carico delle materie prime, la cui attività è a carattere saltuario (8 automezzi/mese con una media di 0,045 h/giorno). A titolo cautelativo l'attività di scarico viene considerata continuativa e quindi è sicuramente sovrastimata.

Nuovo edificio cottura (Stecca)

Sulle facciate Est e Ovest sono previste 4 finestre fisse e 4 apribili. Nel modello sono considerate tutte aperte. I portoni invece sono stati considerati chiusi, in quanto utilizzati saltuariamente per interventi di manutenzione e/o per interventi di pulizia a impianti fermi. Sono stati considerati in apertura al 50% anche i lucernai presenti in copertura.

Edificio confezionamento (esistente)

Le superfici vetrate non si sono ritenute rilevanti.

Sorgenti esterne (camini reparto cottura)

I camini E1-E6, presenti sulla copertura dell'edificio cottura, sono stati inseriti come sorgenti puntiformi, i cui livelli di potenza sonora sono stati ricavati dai dati dell'impianto di Zenson di Piave. Il contributo dei restanti camini viene ritenuto trascurabile, in quanto schermati dalla parete dell'edificio medesimo.

Sorgenti sonore mobili

Nel modello di calcolo sono stati inseriti i percorsi previsti all'interno dello stabilimento sulla base dei dati di flusso veicolare medio in transito.

Nelle tabelle seguenti si riportano i livelli acustici calcolati riferiti al periodo diurno e notturno, attribuibili alle attività produttive dello stabilimento in esame, tenuto conto delle richieste di integrazioni (esercizio con finestre aperte, scarico materie prime, traffico veicolare indotto interno, emissioni camini) e al traffico autostradale A4.

Livelli sonori riferiti al periodo diurno

Previsione del rumore		Livello Residuo	Livello di simulazione	Livello Totale ambientale	Differenziale
Punto misura perimetro aziendale		dB(A)	dB(A)	dB(A)	dB(A)
1	PM01	59,2	46,9	59,4	N/A (*)
2	PM02	53,7	45,5	54,3	N/A (*)
3	PM03	51,2	33,6	51,2	N/A (*)
4	PM04	49,6	42,1	50,3	N/A (*)
5	PM05	53,1	54,9	57,1	N/A (*)
6	PM06	57,9	48,7	58,4	N/A (*)
Punti ricettore esterni					
7	RIC 01 PT h1.50 Sud /Ovest	60,5	39,0	60,5	N/A (*)
8	RIC 01 P1 h4.50 Sud /Ovest	60,4	39,3	60,5	N/A (*)
9	RIC 02 PT h1.50 Sud /Est	60,0	28,1	60,0	0,0
10	RIC 02 P1 h 4.50 Sud /Est	60,2	30,9	60,2	0,0
11	RIC 02 P1 h 4.50 Nord /Est	62,8	37,0	62,8	0,0

(*) non applicabile perché in zona VI esclusivamente industriale

Tab7 – Livelli acustici calcolati periodo diurno



Tab.8– Livelli acustici calcolati periodo notturno

Livelli sonori riferiti al periodo notturno

	Previsione del rumore	Livello Residuo	Livello di simulazione	Livello Totale ambientale	Differenziale
	Punto misura perimetro aziendale	dB(A)	dB(A)	dB(A)	dB(A)
1	PM01	51,7	42,3	52,1	N/A (*)
2	PM02	46,5	43,3	48,2	N/A (*)
3	PM03	44,0	32,3	44,3	N/A (*)
4	PM04	42,9	40,1	44,7	N/A (*)
5	PM05	46,1	53,5	54,2	N/A (*)
6	PM06	50,4	44,1	51,3	N/A (*)
Punti ricettore esterni					
7	RIC 01 PT h1.50 Sud /Ovest	52,9	36,9	53,0	N/A (*)
8	RIC 01 P1 h4.50 Sud /Ovest	52,9	37,1	53,0	N/A (*)
9	RIC 02 PT h1.50 Sud /Est	52,4	25,8	52,4	0,0
10	RIC 02 P1 h 4.50 Sud /Est	52,7	29,4	52,7	0,0
11	RIC 02 P1 h 4.50 Nord /Est	55,2	35,1	55,3	0,0

(*) non applicabile perché in zona VI esclusivamente industriale.

Dalla relazione previsionale di impatto acustico aggiornata si evince che i livelli sonori generati dalle attività produttive del nuovo Stabilimento della ditta Quality Food Group SpA rispettano i limiti previsti dal Piano di classificazione acustica del comune di Noventa di Piave.

In particolare risulta che:

- nelle postazioni al perimetro dello stabilimento sono rispettati i limiti di emissione e di immissione diurno e notturno pari a 65 dB(A) e 70 dB(A) rispettivamente, per la Classe VI “Aree esclusivamente industriali”.
- in corrispondenza del Ricettore R1, situato a Nord-Ovest, viene rispettato il limite d'immissione diurno e notturno di 70 dB(A) per la Classe VI “Aree esclusivamente industriali”.
- in corrispondenza del Ricettore R2, situato a Nord-Est, viene rispettato il limite d'immissione diurno di 60 dB(A) e notturno di 50 dB(A) per la Classe III “Aree di tipo misto”.
- I livelli sonori all'esterno dei ricettori abitativi, calcolati ad un metro dalle facciate di riferimento, risultano sempre inferiori ai valori di applicabilità del limite differenziale.

Alla luce di quanto sopra descritto, essendo rispettati i limiti acustici previsti dalla zonizzazione comunale, gli impatti derivanti dal nuovo insediamento industriale si ritengono non significativi.

Una volta ultimati tutti i lavori e con impianto a regime dovrà essere effettuata una campagna di misurazioni della rumorosità per la verifica del rispetto dei limiti di zonizzazione acustica in corrispondenza degli stessi punti individuati per la valutazione previsionale acustica, con particolare riferimento ai recettori posti in classe III. Condizione Ambientale n.1



Biodiversità, flora, fauna

Come visto nei capitoli precedenti, il sito dello stabilimento in progetto, è distante almeno 3 km da aree naturali protette e si inserisce in una zona industriale già esistente. Nelle aree limitrofe sono presenti solamente seminativi e vegetazione igrofila lungo le sponde dei fossi.

Alla luce di quanto sopra si possono escludere impatti significativi rispetto all'ecosistema circostante generati dall'impianto in argomento..

Rete Natura 2000

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 , come rappresentato nella figura seguente.

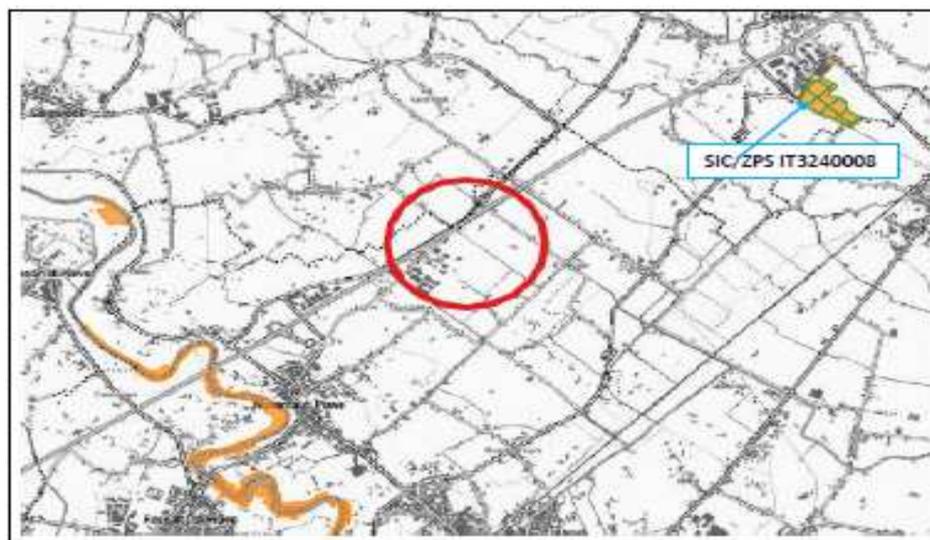


Fig.13– SIC/ZPS IT 3240008 Bosco di Cessalto

Per quanto riguarda l'analisi delle potenziali interferenze generate dal Progetto in esame su habitat, vegetazione, flora e fauna presenti nel SIC/ZPS IT3240008 “Bosco di Cessalto”, si rimanda alla relazione allegata alla dichiarazione di non necessità di VincA, presentata dal Proponente, le cui conclusioni si possono così sintetizzare:

Considerata la distanza dell'area di intervento dal SIC/ZPS IT3240008 “Bosco di Cessalto”, l'attuazione del progetto non comporta interferenze con il sito stesso per i seguenti motivi:

- le emissioni in atmosfera prodotte dallo stabilimento sono caratterizzate da portate modeste (inferiori a 5.000 Nmc/h) il cui contributo si ritiene non significativo in termini di ricadute di inquinanti (ossidi di azoto) al suolo.



- il progetto non prevede scarichi di acque reflue industriali o di acque contaminate nei corpi idrici superficiali. Le uniche acque che recapitano nell'adiacente canale Rossi sono quelle meteoriche di dilavamento dei piazzali e delle coperture, previo passaggio nelle due vasche di laminazione.
- i livelli sonori previsionali, valutati in corrispondenza dei ricettori prossimi all'insediamento, rientrano nei limiti d'immissione previsti dal Piano Comunale di Classificazione Acustica vigente.
- l'incremento di traffico indotto dal progetto (80 spostamenti di autovetture e ca. 3 movimenti di mezzi pesanti al giorno) non genera impatti sul sito Natura 2000.
- la realizzazione del progetto presso un'area già antropizzata precedentemente non determinerà un incremento significativo del rischio di isolamento del biotopo presente nel sito SIC in argomento.

In conclusione si ritiene che non vi siano effetti significativi negativi diretti e/o indiretti sugli habitat di specie riferiti ai siti della rete Natura 2000 più vicini allo stabilimento in progetto.

Paesaggio

Nell'area dello stabilimento non sono presenti aree di tutela paesaggistica. Il territorio nel quale è ubicato lo stabilimento, è interessato dalla presenza di un "ambito territoriale di importanza paesaggistica" ubicato ad Est della Zona Produttiva, che comprende un vasto sistema di aree agricole poste tra i canali Mortis e Grassaga. Vista la localizzazione dello stabilimento in area industriale, il progetto che prevede l'ampliamento del capannone preesistente nonché il permesso a costruire già prodotto dal Comune di Noventa di Piave con il quale si autorizzano le varianti proposte, *si ritiene che il nuovo stabilimento non apporterà impatti significativi rispetto all'attuale contesto paesaggistico.*

Sicurezza e salute pubblica

La ditta proponente ha presentato la Relazione di Verifica della Varianza dell'areale di Rischio, redatta con le modalità e in attuazione e i criteri previsti dalle linee guida Allegato 2 alla delibera di Consiglio Comunale n. 52 del 21.08.2017, in quanto lo stabilimento in esame ricade nell'Area di invarianza del RiR, come visibile nella tavola 13.1.1b-2b del PI comunale "Fragilità – Noventa Ovest/Est".

Per la tipologia di attività si può affermare che il progetto non comporterà l'utilizzo di materie prime o la produzione di sostanze pericolose. Dalla valutazione effettuata risulta che l'azienda non rientra nelle previsioni della normativa di rischio di incidente rilevante (Dlgs 105/2015 – Seveso III) e pertanto si ritiene che il nuovo impianto non comporterà variazioni rispetto all'Area di Invarianza del RiR prevista dal PI comunale.

Il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Venezia in data del 23/01/2018 in risposta alla istanza relativa ad *Ampliamento* presentata da Quality Food Group Spa, ha ritenuto il progetto conforme alle norme, alle regole tecniche ed ai criteri di Prevenzione Incendi, con alcune prescrizioni.

Per quanto riguarda le altre componenti potenzialmente impattanti sulla salute pubblica (rumore, odori, emissioni,), dalla analisi degli impatti visti nei paragrafi precedenti, risulta che le interferenze sulla salute pubblica si possono ritenere non significative.



Rifiuti

Durante la fase di esercizio, i rifiuti generati dallo svolgimento dell'attività sono riconducibili a:

- fanghi da depurazione delle acque;
- imballaggi e rifiuti assimilabili agli urbani;
- altri rifiuti speciali.

Tutti i rifiuti saranno gestiti in conformità alla normativa vigente in materia e affidati per il loro smaltimento o recupero a ditte regolarmente iscritte all'Albo. Nella precedente tabella n.4 vengono riportate le quantità stimate e le tipologie dei rifiuti prodotti alla massima potenzialità produttiva su due turni di lavorazione.

Inquadramento socio-economico

Per l'esercizio del nuovo Stabilimento la ditta Quality Food Group SpA prevede inizialmente l'assunzione di 30 unità lavorative (operatori impianto, amministrativi, tecnici) da impiegare a tempo pieno con conseguenti

benefici in termini di aumento occupazionale. In un secondo tempo, nella ipotesi di produzione su due turni, è prevista l'assunzione di ulteriori 10 unità.

Risvolti positivi si avranno anche sull'indotto a livello locale per la nuova richiesta di servizi e di materiali.

Per quanto sopra esposto, la realizzazione del progetto avrà un impatto positivo sulla realtà socio economica del territorio.

Odori

Come richiesto la ditta proponente ha presentato una relazione integrativa per la valutazione del potenziale impatto odorigeno secondo le Linee guida di ARPAV emanate nel gennaio 2020. In relazione alla tipologia dell'intervento, alla sua localizzazione e alla esperienza maturata in impianti simili, è stato scelto di predisporre una relazione di Livello 1, con i contenuti previsti dal documento ARPAV sopra citato.

Al fine di caratterizzare le sorgenti emissive è stata effettuata dalla ditta Arco Solutions S.r.l., con laboratorio specializzato in analisi di odori, un'indagine olfattometrica mediante olfattometria dinamica sulla linea di produzione gluten free dell'impianto della Quality Food Group Spa di Via Spilimbergo 221 a Martignacco (UD), finalizzata ad effettuare delle valutazioni sul possibile impatto odorigeno del nuovo impianto della Quality Food di Noventa di Piave, che sarà dedicato a questa tipologia di prodotti. Le modalità di indagine ed i risultati di questa campagna fanno parte della documentazione integrativa presentata.

Con riferimento alle lavorazioni previste nel ciclo produttivo, sono state identificate le sorgenti di emissioni odorigene considerate significative di tipo puntuale o areale. Nella tabella seguente si riporta l'elenco dei camini dai quali possono avvenire emissioni di sostanze odorigene, in quanto espellono i fumi derivanti dalla cottura dei prodotti. Si fa presente che, sulla base dell'esperienza del gruppo Quality Food, non è stato previsto di installare alcun presidio per l'abbattimento degli odori provenienti dalla fase di cottura.



Per quanto riguarda gli altri camini dello stabilimento, non si prevedono emissioni odorigene.

Tab.9 – Elenco camini potenzialmente odorigeni

Emissione	Sistema di abbattimento	Provenienza effluente	Operatività		Portata* Nm ³ /h	Altezza camino m da p.c.
			h/giorno	giorni/anno		
E1	---	Forno cottura – Zona 1 (gas combust / vapori cottura)	16	230	4000	13,9
E3	---	Forno cottura – Zona 2 (vapori cottura)	16	230	2000	13,3
E5	---	Forno cottura – Zona 3 (vapori cottura)	16	230	1000	12,9
E6	---	Forno cottura – Zona 4 (vapori raffreddamento)	16	230	5000	14,2

*da verificare

Si considera inoltre come area di emissione il depuratore presente al confine Nord del sito, che tratta le acque reflue industriali derivanti dalle attività di lavaggio delle macchine di produzione, degli impianti e dei pavimenti.

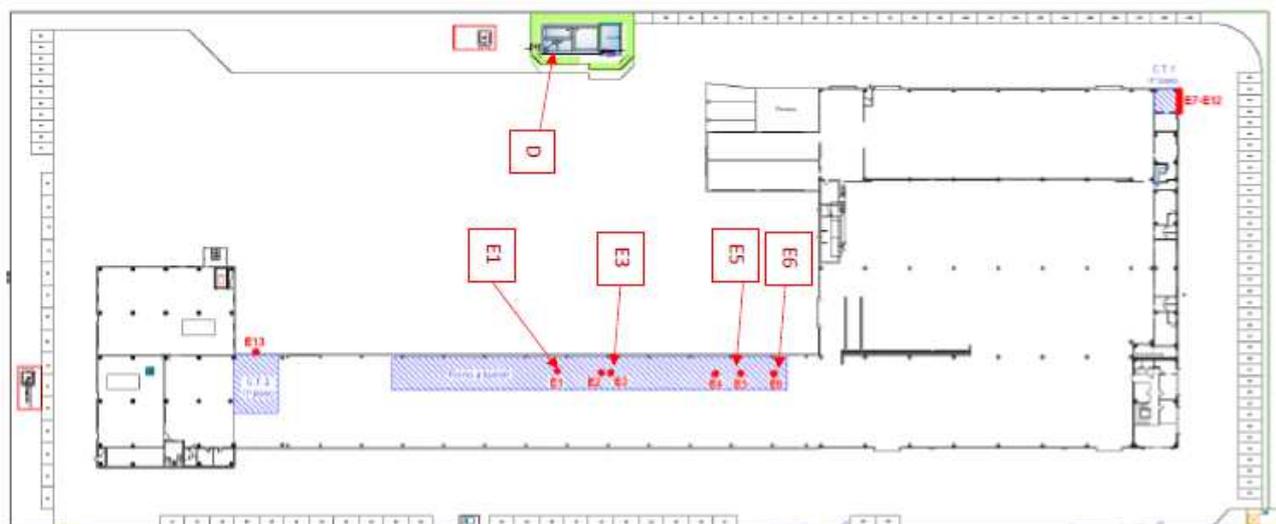
Tab.10 – Emissione areale impianto depurazione

Emissione	Provenienza effluente	Operatività		Dimensioni
		h/giorno	giorni/anno	m ^q
D	Depuratore acque reflue industriali	16	230	110

Nella figura seguente si riporta l'ubicazione delle sorgenti potenzialmente odorigene.



Fig.14 – Ubicazione sorgenti potenzialmente odorogene



Per analogia a quanto misurato presso i punti emissivi dello stabilimento di Martignacco, nella tabella seguente si riportano le caratteristiche olfattometriche delle emissioni significative sopra individuate:

Tab.11 – Caratteristiche olfattometriche emissioni significative

Emissione	Provenienza effluente	Caratteristiche olfattometriche
		Conc. Odore ouE/m ³
E1	Zona cottura	2650
E3	Zona cottura	2650
E5	Zona cottura	2650
E6	Zona raffreddamento	245
Emissione	Provenienza effluente	Specific Odour Emission Rate OUE/sm ²
D	Depuratore acque reflue industriali	0,3

Le sorgenti emissive più intense sono rappresentate dai camini che convogliano in atmosfera i vapori di cottura, mentre l'ultima zona del forno, di solo raffreddamento, ha una concentrazione di odore di un ordine di grandezza più basso. Nella documentazione integrativa sono stati individuati i recettori sensibili più prossimi al sito in un dominio di raggio 1 km, costituiti da case sparse ubicate prevalentemente a Nord dello stabilimento. In relazione alla posizione ed alla distanza dei recettori, si fa inoltre riferimento alle caratteristiche meteorologiche della zona ed in particolare alla direzione e velocità del vento, la cui



provenienza preferenziale durante tutto l'anno è Nord, Nord-Est, con velocità media di circa 1,6 m/s nei mesi primaverili e di 1-1,1 m/s negli altri mesi.

Sulla base della relazione integrativa predisposta come Livello 1 secondo gli indirizzi delle Linee guida di ARPAV per la valutazione dell'impatto odorigeno, considerando i seguenti elementi:

- ubicazione dello stabilimento in area industriale;
- scarsa presenza di recettori nei dintorni;
- direzione del vento, che spira prevalentemente da N/NE, verso la zona industriale;
- esperienza dell'Azienda che dichiara di non aver mai avuto problemi/segnalazioni negli altri stabilimenti del gruppo

si può ritenere che la nuova attività produttiva non comporti particolari criticità per l'aspetto inerente agli odori.

In caso di segnalazioni da parte di recettori sensibili trasmesse direttamente alla Città metropolitana di Venezia, o inoltrate al/ai Comune/i, all'AULSS o all'ARPAV, che provvederanno all'inoltro alla Città metropolitana di Venezia stessa, in qualità di autorità competente al rilascio dell'autorizzazione all'esercizio, alle emissioni in atmosfera ed allo scarico, potrà disporre l'effettuazione di studio di impatto odorigeno, sulla base delle modalità operative contenute nel documento di orientamento operativo per la valutazione dell'impatto odorigeno (scaricabile al sito: <https://www.regione.veneto.it/web/vas-via-vinca-nuvv/strumenti>). I risultati di tale valutazione dovranno essere inviati alla Città metropolitana di Venezia, al Comune e ad ARPAV, entro 15 giorni dalla conclusione dell'indagine medesima.

Qualora dalla succitata indagine dovessero emergere delle criticità la ditta dovrà individuare e proporre alla Città metropolitana di Venezia, entro 60 giorni dall'accertamento, le soluzioni per il superamento delle stesse. Condizione n.2

Inquinamento Luminoso

Nella documentazione integrativa è presente una relazione illuminotecnica che comprende una descrizione dei corpi illuminanti con alcuni dati tecnici degli stessi, ed i risultati del calcolo previsionale relativo all'illuminamento su di una griglia di punti nell'area esterna. Secondo il parere di ARPAV-VE il documento così formulato non può essere considerato un progetto illuminotecnico ai sensi della LR 17/2009; inoltre le caratteristiche dell'impianto di illuminazione come descritto non sono conformi completamente ai requisiti della L.R. sopra richiamata.

Considerato che la redazione del progetto illuminotecnico è un obbligo di legge (Legge Regionale 17/2009), viste le carenze rilevate nella documentazione presentata si ritiene opportuno richiamare e dettagliare tale obbligo, ribadito ulteriormente nelle conclusioni del presente provvedimento.

Il progetto dovrà contenere almeno i seguenti elementi:

- La precisa indicazione delle zone esterne da illuminare e delle loro caratteristiche d'uso.
- Per ciascuna zona: la norma tecnica di riferimento applicata, la categoria illuminotecnica o la classificazione della zona e i conseguenti valori minimi dei parametri illuminotecnici che devono



essere garantiti ai fini della sicurezza, e che non devono essere superati ai fini della prevenzione dell'inquinamento luminoso, ai sensi della L.R. 17/2009.

- Le specifiche tecniche dei corpi illuminanti con particolare riguardo alle curve fotometriche, in forma grafica e tabellare (formato eulundat), al rendimento delle lampade e alla temperatura di colore (che preferibilmente non dovrà essere superiore a 3000 K) .
- La planimetria con la localizzazione di tutti i dispositivi di illuminazione, con indicazione della rispettiva altezza dal suolo e orientamento e descrizione dettagliata delle modalità di installazione.
- Per ciascuna zona, la definizione della griglia di calcolo, che deve coprire l'intera zona da illuminare, e i risultati del calcolo dei parametri illuminotecnici significativi.
- Dichiarazione relativamente alla riduzione del flusso luminoso dopo le 24.

I suddetti elementi dovranno essere presenti nel progetto anche riguardo alla parte dell'impianto di illuminazione già installata a perimetro dell'edificio esistente.

Prima della realizzazione del nuovo impianto deve essere presentato al Comune di Noventa di Piave un nuovo progetto illuminotecnico che attesti la conformità alla Legge Regionale 17/2009 ottemperando così a un obbligo di legge. Vedi Conclusioni

Campi elettromagnetici

Nelle integrazioni non è stato fornito il calcolo della fascia di rispetto della cabina MT/BT di consegna esistente, bensì una dichiarazione relativa alla destinazione d'uso delle aree a distanza inferiore a 2 metri dalla cabina. Secondo il parere di ARPAV-VE, considerato che la DPA/fascia di rispetto potrebbe estendersi oltre i 2 metri, tale dichiarazione non è sufficiente. Tuttavia poiché sembra evidente che tutta l'area esterna circostante la cabina elettrica è adibita al transito di veicoli *si ritiene di poter escludere l'eventualità di esposizione prolungata di persone a livelli di campo magnetico significativi.*

Viabilità e traffico

Gli autoveicoli in entrata ed uscita dallo stabilimento saranno dovuti agli accessi da parte dei dipendenti, ai rifornimenti di materie prime, alla spedizione dei prodotti finiti e al conferimento dei rifiuti. Nella tabella sottostante si riportano le stime di massima del traffico veicolare indotto nella configurazione a due turni settimanali, considerando:

- 40 unità di personale per 22 giorni lavorativi al mese, cautelativamente ognuno con automezzo proprio, sia all'andata che al ritorno;
- 30 viaggi al mese di autotreni/autobotti per approvvigionamento, spedizione prodotti finiti e conferimenti di rifiuti.

Tab.12 – Stima traffico veicolare indotto nella configurazione di progetto



Attività	UM	Viaggi		viaggi A/R	
		auto	camion	auto	camion
Operai e amministrativi	n/mese	880		1760	
Approvvigionamento fornitori	n/mese		8		16
Spedizione prodotti	n/mese		18		36
Conferimento rifiuti	n/mese		3		6
totale	n/mese	880	29	1760	58

Il territorio comunale è attraversato da arterie stradali caratterizzate da un pesante carico veicolare: l'autostrada A4, la SP 83 e via Calnova – nel tratto che mette in collegamento la strada statale con il casello autostradale – hanno un volume di traffico superiore ai 5000 veicoli/giorno. Al contrario, la SP 55 ha un carico veicolare nel primo tratto minore di 1000 veicoli/giorno, che aumenta invece fino a 5000 veicoli/giorno nel secondo tratto.

Da quanto sopra illustrato, si può ritenere che gli effetti sulla rete viaria dovuti all'incremento del traffico veicolare riconducibile al nuovo stabilimento, stimato pari a 80 auto/giorno e 3 automezzi pesanti/giorno, rispetto al carico veicolare giornaliero dell'intera area industriale, siano trascurabili.

CONCLUSIONI

Alla luce di quanto sopra esposto, visto e considerato che:

- I contenuti della documentazione presentata e delle integrazioni richieste consentono una valutazione complessiva in merito alla compatibilità ambientale del progetto proposto e risultano conformi alle indicazioni di cui all'allegato VII, parte II del Dlgs 152/06 e s.m.i..
- Il progetto è soggetto a Verifica di assoggettabilità alla procedura di Valutazione di Impatto Ambientale, in quanto riconducibile alla categoria di cui all'Allegato IV alla Parte Seconda del D.Lgs. 152/06 punto 4.e) Industria dei prodotti alimentari. Impianti per la produzione di dolci e sciroppi che superino 50.000 mc di volume.
- Il progetto presentato prevede l'ampliamento dell'edificio preesistente finalizzato alla produzione di prodotti da forno senza glutine e relative opere infrastrutturali, autorizzate con permesso a costruire rilasciato dal comune di Noventa di Piave nel 2018 i cui lavori sono ad oggi già ultimati.
- Il progetto presentato è coerente con la destinazione urbanistica dell'area. Secondo il vigente Piano degli Interventi (PI) del Comune di Noventa di Piave, il sito è inserito in Zona D1, le cui aree "sono le parti di territorio destinate parzialmente o totalmente a insediamenti esistenti o di nuova formazione assimilati a quelli produttivi" ed hanno come destinazione d'uso "attività artigianali di produzione, industrie, terziario diffuso".
- Gli strumenti di pianificazione e programmazione territoriali presi in esame non prevedono particolari vincoli alla realizzazione del progetto in esame;
- L'esercizio del progetto in esame non comporta alterazioni significative negative sulle matrici ambientali



esaminate quali: atmosfera, ambiente idrico, suolo e sottosuolo, paesaggio, ecosistemi, odori.

- La realizzazione del progetto in esame non comporta variazioni significative negative delle emissioni in atmosfera per gli inquinanti previsti (Nox) derivanti dai processi di combustione del metano nel forno di cottura e nelle caldaie di produzione vapore.
- La realizzazione del progetto non produce impatti significativi negativi sull'ambiente idrico, in quanto le acque di processo vengono trattate in apposito impianto chimico fisico biologico, con scarico in fognatura mista. Le acque civili dell'impianto vengono raccolte e convogliate tramite idonee condutture separate allo scarico in pubblica fognatura.
- Lo stabilimento è dotato di rete di raccolta di tutte le acque meteoriche di dilavamento delle superfici pavimentate e delle coperture, convogliate nelle apposite vasche di laminazione e successivo scarico nel limitrofo canale Rossi, come da concessione del Consorzio di Bonifica Veneto Orientale.
- Il progetto in esame non comporterà impatti negativi significativi sulla matrice suolo e sottosuolo in quanto tutte le lavorazioni si svolgono all'interno del capannone e su superfici impermeabilizzate. Anche l'impianto di depurazione delle acque di processo e l'area destinata al deposito dei rifiuti prodotti sono posizionati su superfici impermeabilizzate.
- Lo studio relativo alla Valutazione previsionale di impatto acustico e la successiva relazione integrativa evidenziano il rispetto dei limiti acustici di zonizzazione previsti dalla normativa vigente.
- Sulla base dei risultati in merito al traffico indotto dall'esercizio del nuovo stabilimento, non si prevedono ripercussioni significative sulla viabilità circostante lo stabilimento, considerato il modesto incremento rispetto al carico veicolare dell'intera zona industriale.
- Gli interventi di progetto non comportano alterazioni significative sul contesto paesaggistico dello stato dei luoghi trattandosi sostanzialmente dell'ampliamento di un capannone esistente.
- Dalla Relazione allegata alla dichiarazione di non necessità di VINCA, si evince che si possono escludere effetti significativi negativi sui siti della rete Natura 2000 più prossimi all'impianto in argomento anche nello stato di progetto.
- La realizzazione del progetto comporterà vantaggi sotto il profilo economico/occupazionale, in quanto la nuova attività produttiva prevede l'assunzione di personale diretto pari a 30 unità nella ipotesi di lavorazione giornaliera per 5 giorni/settimana per salire a 40 unità nella ipotesi di doppio turno giornaliero con effetti positivi anche sull'indotto.
 - In fase di esercizio la produzione di rifiuti è riconducibile essenzialmente a interventi di pulizia e manutenzione e ai fanghi derivanti dall'impianto di trattamento delle acque di processo, la cui gestione sarà conforme ai dettami del Dlgs 152/06 e s.m.i.
 - L'impianto di illuminazione delle aree esterne di pertinenza, in base al progetto illuminotecnico inserito nella relazione integrativa, non risponde in modo completo ai requisiti della L.R. n.17/2009 in materia di contenimento dell'inquinamento luminoso e pertanto prima della realizzazione del nuovo impianto deve essere presentato al Comune di Noventa di Piave un nuovo Progetto illuminotecnico che attesti la conformità alla Legge Regionale 17/2009 ottemperando così a un obbligo di legge.



- Tutte le prescrizioni contenute nel parere di conformità rilasciato dal Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco relativo al progetto antincendio presentato dalla ditta Quality Food Group Spa per l'ampliamento dell'impianto esistente fanno parte integrante del parere di compatibilità ambientale
- Tutti gli impegni assunti dalla ditta Quality Food Spa con il progetto in argomento e con le integrazioni presentate sono da ritenersi vincolanti ai fini della realizzazione e dell'esercizio dell'opera proposta.

Tutto ciò visto e considerato

Il Comitato Tecnico VIA, all'unanimità dei presenti, esprime **parere di non assoggettabilità** a procedura di VIA al progetto presentato dalla ditta Quality Food Group SpA per l' "Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno" sito in Comune di Noventa di Piave (VE), via Nobel, 5, soggetto a Procedura di Verifica di Assoggettabilità a procedura di VIA, ai sensi dell'art.19 del D.Lgs 152/06 e s.m.i., in quanto la realizzazione dell'intervento induce impatti trascurabili sulle componenti ambientali presenti nell'area d'interesse, con le seguenti condizioni ambientali:

Condizione n.1

CONTENUTO	DESCRIZIONE
Macrofase	Post operam
Oggetto della condizione	<u>Emissioni sonore</u> Dovrà essere trasmessa a CMVE la documentazione relativa alla campagna di misure fonometriche presso i punti di misura e ricettori individuati nella relazione previsionale acustica aggiornata, adottando le stesse modalità di campionamento, parametri di misura ed elaborazione dei dati previste nella relazione medesima e nelle condizioni di esercizio più gravose (attività a regime, con finestre aperte ed operazioni di scarico materie prime in corso).
Termine per l'avvio della verifica di ottemperanza	L'invio dovrà avvenire entro 90 giorni dalla messa a regime dell'impianto che sarà comunicata alla CMVE secondo le modalità previste dall'autorizzazione rilasciata dalla medesima per le emissioni in atmosfera.
Soggetto verificatore	CMVE



Condizione n.2

CONTENUTO	DESCRIZIONE
Macrofase	Post operam
Oggetto della condizione	<p>Emissione di odori</p> <p>In caso di segnalazioni da parte di recettori sensibili trasmesse direttamente alla Città metropolitana di Venezia, o inoltrate al/ai Comune/i, all'AULSS o all'ARPAV, che provvederanno all'inoltro alla Città metropolitana di Venezia stessa, in qualità di autorità competente al rilascio dell'autorizzazione all'esercizio, alle emissioni in atmosfera ed allo scarico, potrà disporre l'effettuazione di studio di impatto odorigeno, sulla base delle modalità operative contenute nel documento di orientamento operativo per la valutazione dell'impatto odorigeno (scaricabile al sito: https://www.regione.veneto.it/web/vas-via-vincanuvv/strumenti). I risultati di tale valutazione dovranno essere inviati alla Città metropolitana di Venezia, al Comune e ad ARPAV, entro 15 giorni dalla conclusione dell'indagine medesima.</p> <p>Qualora dalla succitata indagine dovessero emergere delle criticità la ditta dovrà individuare e proporre alla Città metropolitana di Venezia, entro 60 giorni dall'accertamento, le soluzioni per il superamento delle stesse.</p>
Termine per l'avvio della verifica di ottemperanza	I termini entro cui adottare le soluzioni per il superamento delle criticità (i cui valori di accettabilità son indicati nel documento di orientamento operativo per la valutazione dell'impatto odorigeno), dovranno essere concordati con la Città metropolitana di Venezia.
Soggetto verificatore	CMVE anche avvalendosi di ARPAV, con eventuali oneri a carico del proponente ai sensi degli artt 7 e 15 della Legge n. 132/2016.

Il funzionario

- Dott. Anna Maria Pastore -