

Procedimento Unico Ditta Latteria Sociale Casale di Bismantova

Soc. Coop. Agr.

(Art 53 LR 24/2017)

PERMESSO DI COSTRUIRE
PER LAVORI DI AMPLIAMENTO DELLA LATTERIA DI CASALE
DI BISMANTOVA
RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

PREMESSA

L'intervento di ampliamento della Latteria Sociale posta nella frazione di Casale di Bismantova nel comune di Castelnovo ne' Monti (RE) interesserà i seguenti terreni così censiti:

- Catasto Terreni

foglio 53 particella 1168 superficie 1.500 mq tale area è classificata negli strumenti urbanistici vigenti come TR3 – Ambiti agricoli periurbani (art.34 NTA)

e

- Catasto Fabbricati

Foglio 53 particella 206 ente urbano superficie 3.183 mq

Foglio 53 particella 753 ente urbano superficie 18 mq

Per un totale 3201 mq

Tali aree sono classificate negli strumenti urbanistici come TR4 – Ambiti interessati da caseifici (Art.37 NTA) .

La superficie fondiaria complessiva è pari a 4701 mq

RELAZIONE DESCRITTIVA

L'azienda LATTERIA SOCIALE CASALE DI BISMANTOVA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA nella persona del legale rappresentante Sig. Favali Gianbattista ha necessità di eseguire lavori di ampliamento della struttura per potenziare e razionalizzare il ciclo produttivo di formaggio Parmigiano Reggiano.

L'edificio esistente, infatti, è di epoca costruttiva intorno agli anni '60 ed ospita impianti tecnologici ormai inadeguati sia per quanto riguarda la capacità di lavorazione che per la funzionalità degli stessi.

Il ciclo complessivo di produzione annua attualmente è pari a 66.000 q.li; le caldaie presenti nel caseificio sono 14 per cui, con un normale ciclo di lavorazione giornaliera, possono processare 140 q.li mentre il latte conferito giornalmente in casello è di 180 q.li.

Il caseificio oggi è dotato di 4 caldaie e questo determina la necessità di effettuare una seconda cottura giornaliera, comportando quindi notevoli costi di gestione e il doppio del tempo di lavorazione.

Attualmente al casello servirebbero almeno 18 caldaie, in quanto alcuni soci stanno effettuando degli ampliamenti negli allevamenti in loro possesso e altri contadini hanno richiesto di poter conferire il loro latte.

Nonostante negli ultimi 20 anni il casello sia stato sempre oggetto di una continua manutenzione, non è stato modificato il ciclo produttivo per la trasformazione e movimentazione delle forme per cui il layout aziendale è rimasto sostanzialmente a quello degli anni 60.

I soci hanno stabilito di effettuare un salto di qualità proiettando la produzione verso il futuro utilizzando i più avanzati sistemi di produzione, controllo di sicurezza in quanto i fabbricati attuali sono del tutto inadeguati alla installazione dei nuovi sistemi produttivi.

Per quanto sopra esposto recentemente la latteria ha acquistato un terreno adiacente per effettuare un ampliamento dove verrà spostata tutta la produzione: sala latte, presalatoio, e salatoi ad immersione.

E' richiesto l'adeguamento, l'innovazione, il rinnovamento e l'aggiunta delle attrezzature fondamentali per la lavorazione dei prodotti, nonché l'ampliamento degli spazi a disposizione degli addetti alla produzione.

L'investimento in questione riguarda da un lato, l'incremento della capacità produttiva del caseificio curando in fase realizzativa l'aspetto dell'innovazione tecnologica, e dall'altro l'esecuzione di una serie di

Fabbiani geom. Paolo

p.zza Martiri della Libertà, 8 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522-812408 cell. 3385322409 E-Mail: geom.fabbiani@gmail.com

interventi finalizzati alla tutela ambientale con riguardo sia alle specifiche fasi del processo produttivo, sia con riferimento ai materiali utilizzati per le opere stesse.

La progettazione dei nuovi locali prevederà la realizzazione della nuova Sala Latte composta da attrezzature avanzate quali vasche di affioramento latte, impianti di pre-salamoia, caldaie ed ogni altro impianto necessario per la produzione del Parmigiano Reggiano; l'ampliamento avrà una superficie coperta complessiva di circa 875 mq. ed un'altezza massima di mt. 9,50.

Una volta completata e spostata la produzione nella nuova struttura la porzione di fabbricato esistente mediante l'apertura di un nuovo titolo edilizio e altra progettazione, verrà utilizzata come zona di scarico latte e magazzino, mentre la sala di lavorazione delle ricotte andrà localizzata al posto della vecchia sala del latte e riposo forme.

La zona di carico e scarico cestelli ed i vecchi salatoi lasceranno il posto alla nuova sala lavaggio e deposito bancali del sale.

I servizi igienici verranno adeguati alle normative vigenti, mentre lo spazio vendita è già stato rinnovato e ristrutturato recentemente quindi non sarà modificato.

Il nuovo ampliamento sarà realizzato con una struttura portante in c.a. e tamponamenti con pannelli cementizi e sorgerà sul lato ovest dell'edificio verso monte; e nell'insieme risulterà un organismo edilizio ben adeguato all'ambiente circostante e verrà assicurato un buon impatto visivo.

Nel dettaglio il progetto prevede i seguenti interventi:

- RICEVIMENTO SALA LATTE E SALA LAVORAZIONE LATTE:

Il nuovo locale sala latte sarà posto nell'ampliamento e prevederà il sistema di ricevimento del latte mediante un'innovazione tecnologica consistente di nuovi affioratori. Il nuovo AFFIATORE PER PARMIGIANO-REGGIANO MODULARE sarà costruito completamente in acciaio inox Aisi 304 alimentare, specifico per la produzione di Parmigiano-Reggiano, è costituito da una o più vasche circolari in lamiera sagomata sovrapposte con coperchio apribile per il contenimento del latte intero e da un serbatoio per il latte magro sempre in lamiera sagomata sottostante le vasche di affioramento dotato di miscelatore, il tutto predisposto per il funzionamento ed il lavaggio in automatico.

Sarà completato con centrale acqua gelida per il raffreddamento latte di ricevimento, da sistema di spillatura e dosaggio con densimetro. Nella nuova sala latte saranno installate 30 nuove caldaie di produzione, esse avranno IMPIANTO RECUPERO CONDENZA DOPPIOFONDO costruito interamente in acciaio

inox Aisi 304. Con questo tipo di impianto viene recuperata la condensa in uscita dai doppi fondi ad alta temperatura e la si trasferisce all'interno del generatore di vapore per la produzione di nuovo vapore a basso impatto ambientale ed alto risparmio energetico. Detto impianto verrà completato con quadri elettrici ed impianto di trasferimento siero, trasferimento panna ed adduzione acqua. Asservito a dette caldaie sarà implementato l'impianto di sollevamento fagotti.

- **SALATOIO**

Il nuovo salatoio sarà formato da sistema di caricamento cestelli seminterrato che migliorerà le condizioni di lavoro degli addetti e da nuove vasche di salamoia in acciaio inox, che consentirà di abbattere tempi e costi di realizzazione.

- **DISPOSITIVO DI CARICO-SCARICO CESTELLI**

rispondente alle normative in merito alla tutela della salute sulla movimentazione manuale dei carichi, è costituito da una buca rispetto al pavimento finito, costruita in lamiera sagomata di acciaio inox Aisi 316 L, completa di guide per cestelli in polietilene bianco alimentare e dotata di parapetti di protezione.

L'operazione di carico dei cestelli molto semplice e veloce, consiste nel posizionare il cestello, tramite la gru a ponte, all'interno della buca, facendolo appoggiare alle apposite guide e portando il ripiano da caricare alla stessa altezza del piano del carrello spersore, per poi spingere le forme di Parmigiano-Reggiano all'interno del cestello, evitando quindi il sollevamento delle stesse.

- **VASCA DI SALATURA IN ACCIAIO INOX AISI 316L**

Adatta per la salatura ad immersione del formaggio Parmigiano-Reggiano. La vasca è costruita con acciaio inox Aisi 316 L con pareti sagomate a profilo trapezoidale autoportante; è completa di impianto di tracimazione salina, tubo di distribuzione forato e montato sul fondo della vasca.

La vasca subisce un trattamento superficiale di passivazione dell'acciaio garantendo e migliorando la continuità della protezione da fenomeni corrosivi. Essa sarà completata da apposita vasca di preparazione di salamoia con la decantazione e scioglimento del sale, impianto di ricircolo salamoia, scambiatore di calore a tubi corrugati poi collegata alle vasche.

- **PRE-SALATOI**

Le aree denominate Pre-sale le quali contengono i carrelli con il riposo del formaggio avranno pavimenti in resina epossidica e rivestimenti in ceramica con stucco epossidico alimentare (all'interno di detto locale vi è e vi deve rimanere una temperatura controllata da 17° a 19° gradi C° con umidità controllata).

- SALA RICOTTE

la nuova sala ricotte sarà costituita dalle apposite attrezzature quali caldaie riscaldabili e tavoli con scarico in acciaio inox, vasche doppio fondo e cella frigorifera per la conservazione del prodotto.

- LOCALE CARICO E SCARICO

Sul lato ovest verrà ricavato un piccolo locale chiuso per carico e scarico latte, con cip lavaggio botti di trasporto.

Inserita in un contesto agricolo circondata da campi e ai margini di un borgo con abitazioni prettamente unifamiliari, l'attuale Latteria presenta carenze di spazi a verde ad eccezione di una piccola aiuola posta in aderenza alla viabilità principale, con l'ampliamento si cercherà di sopperire a questa mancanza, inserendo fasce prettamente a verde con alberature e arbusti dislocata nell'ampio cortile a nord della struttura, cortile in materiale drenante, prettamente ghiaia, sulla berlinese verrà realizzata un fioriera con ampia siepe. **Si precisa inoltre che nell'aiuola ad ovest dell'edificio le alberature previste nella planimetria iniziale (Tavola A05 datata maggio 2022) sono state sostituite con la quinta a verde esistente come indicato nella planimetria aggiornata (Tavola A05 03/03/2023).**

I parcheggi di uso pertinenziale saranno collocati nell'area pavimentata a sud della struttura esistente.

Il nuovo ampliamento produrrà un miglioramento sia dal punto di vista organizzativo che della sicurezza, infatti ora il carico e scarico avviene sulla strada comunale con notevole disagio sia per gli addetti ai lavori che per gli estranei, mentre dopo avverrà dal cortile interno lasciando libera la strada e l'entrata alla vendita diretta, facilitando notevolmente il compito e la sicurezza degli operai non avendo più il gravame del passaggio di altri mezzi durante le lavorazioni.

Attualmente i flussi di traffico consistono in 4 mezzi al mattino e 4 mezzi alla sera.

Relativamente ai parcheggi di PP, da individuare all'interno dell'area di pertinenza del Latteria sociale Casale di Bismantova, l'articolo 110.6 del R.U.E. prescrive 27 mq di parcheggio ogni 100 mq. S.U. con un minimo di 1 posto auto per addetto. Tenuto conto che la S.U. in progetto è pari a 848,33 mq., si evidenzia la necessità di realizzare una superficie minima di 229,05 mq., mentre nel progetto ne vengono previsti 250 mq di PP.

La nuova costruzione verrà realizzata nel rispetto delle normative sul risparmio energetico, internamente saranno utilizzate luci al led e saranno installati sulla copertura pannelli fotovoltaici per il fabbisogno elettrico dello stabile pari a 15 kW, (circa 40 pannelli). L'impianto fotovoltaico a sistema integrato, con

Fabbiani geom. Paolo

p.zza Martiri della Libertà, 8 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522-812408 cell. 3385322409 E-Mail: geom.fabbiani@gmail.com

dispositivi di accumulo termico e di accumulo elettrico, aumenta notevolmente il risparmio energetico dell'edificio e ne riduce i costi energetici.

Con l'intervento in oggetto la Committenza garantirà una maggiore capacità produttiva, un consolidamento dell'occupazione, livelli di sicurezza e condizioni di lavoro superiori a quelli previsti dalla normativa vigente grazie alla riduzione dei rischi nei luoghi di lavoro connessi alle operazioni di movimentazione manuale dei carichi.

Con la diminuzione dei costi unitari di produzione; grazie agli investimenti previsti sarà possibile una consistente riduzione dell'incidenza dei costi fissi per unità di prodotto, principalmente come conseguenza dell'incremento della produzione che si otterrà a seguito dell'installazione di nuove caldaie.

A seguito di richieste di integrazioni scaturite dalla conferenza dei servizi del 19/07/2022 di seguito si riportano le risposte ai vari enti in merito a quanto richiesto.

- AUSL

- Integrazioni tavole progettuali con visione complessiva del progetto, lay-out e arredi, rete idrica, pianta copertura, ecc., nuove tavole da A11 ad A15*
- Terminare le opere di ampliamento la sala latte esistente verrà dismessa e trasformata in deposito.*
- L'area ricompresa tra la vecchia latteria e l'ampliamento è un'area di passaggio coperta.*
- Non si prevede aumento di addetti a seguito dell'ampliamento*

- ARPAE

- Il cortile sarà di esclusivo utilizzo della latteria per il carico/scarico che attualmente avviene sulla viabilità principale creando difficoltà lavorative al personale e situazioni di pericolo e disagio sia per gli operatori che per gli utilizzatori della viabilità trattandosi della strada di accesso al borgo. Rispetto all'esistente il flusso di traffico non subirà variazioni in quanto i soci della latteria non aumenteranno di numero ma aumenterà la capacità produttiva delle aziende già associate. I parcheggi pertinenziali verranno collocati nell'area dell'ex porcilaia in modo da non interferire con la circolazione interna di carico e scarico. La circolazione interna dei mezzi è stata rappresentata nella tavola A05.*
- Viene allegata tutta la documentazione richiesta relativa all'AUA per scarichi idrici ed emissioni in atmosfera*

- Le acque derivanti dalla produzione industriale verranno convogliate in una nuova fognatura con scarico in depuratore privato che provvederà alla loro purificazione, una volta trattate verranno convogliate nel depuratore esistente di IRETI. Il nuovo depuratore sorgerà limitrofo a quello esistente su area appositamente recintata e mitigata da alberi e verde in parte già presente essendo boscata, si rimanda alla tavola grafica relativa (tav. A16) per una maggior chiarezza dell'intervento.

Il progetto del nuovo depuratore e della condotta fognaria sarà oggetto di altro titolo edilizio con procedimento autonomo rispetto al presentato.

- Si allega valutazione impatto acustico

- Provincia di Reggio Emilia

- Variante urbanistica – Progetto edilizio

Nata in un periodo storico in cui poca attenzione veniva prestata al paesaggio la latteria sorge tra la viabilità principale esistente che porta al borgo di Casale “vecchio” ed il versante a monte che col tempo si è trasformato parte mantenendo ancora la sua natura agricola con stalle e fienili e parte riconfigurato in residenziale dando vita a Casale “nuovo”.

Dovendo per questioni gestionali ampliare l'esistente si è cercato di inserirlo nel contesto attuale non potendo materialmente erigerlo altrove, valutando l'impatto del medesimo sull'ambiente circostante e ricorrendo al concetto di recupero e riutilizzo dell'esistente senza lo sfruttamento selvaggio del suolo.. L'area su cui far sorgere la nuova struttura è poco più di 1500 mq. ai piedi del versante in area prettamente agricola, il contesto residenziale più vicino dista oltre 70 mt dall'ampliamento e non è strettamente collegato ad esso mentre il lotto confina sia a sud che ad ovest con aziende zootecniche; per inserirlo al meglio tra l'esistente e il pendio, tenendo conto delle esigenze lavorative e produttive si è pensato di creare a una berlinese a sostegno del terreno in modo da avere la nuova struttura alla stessa quota, con ampio cortile per il passaggio e sosta dei mezzi.

Sulla berlinese che si andrà a realizzare a monte della struttura verrà predisposta una fioriera con recinzione atta a contenere una siepe alta che servirà da quinta verde a mitigazione della nuova costruzione, stessa cosa per il lato Nord mentre a confine con il lato sud è già presente una ambia siepe; non avendo a disposizione altra area si è cercato in fase progettuale di poterla sfruttare al meglio cercando di inserire il nuovo progetto nel contesto esistente senza stravolgerlo. Questa soluzione oltre a mitigare la struttura dai punti di maggior impatto visivo, servirà anche come mitigazione acustica.

Fabbiani geom. Paolo

p.zza Martiri della Libertà, 8 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522-812408 cell. 3385322409 E-Mail: geom.fabbiani@gmail.com

La berlinese sorgerà a confine con terreno di altra proprietà e l'unica opera verde possibile è proprio la soluzione proposta, inoltre disponendo di area limitata non è stato possibile predisporre soluzioni di contenimento alternative e meno invasive .

Per un miglior inserimento paesaggistico di impatto visivo l'ampliamento avrà la stessa altezza della porzione esistente ovvero mt. 9,50, tale altezza si rende necessaria per poter effettuare all'interno della nuova struttura, tutte le fasi lavorative relative al ciclo produttivo ed alla maturazione del Parmigiano Reggiano, le forme hanno bisogno di una maturazione di 60 giorni, abbassare ulteriormente l'altezza e quindi il volume renderebbe necessario realizzare una struttura più larga con ulteriore aumento di utilizzo del suolo.

Come precedentemente esposto per evitare sfruttamento del suolo ed eventuale abbandono di strutture esistenti oltre a non avere la possibilità materiale ed economica di dislocazione della stessa altrove, si è optato per la soluzione proposta che ben si integra nel contesto attuale, migliorando le dinamiche organizzative ed aziendali dell'azienda e nello stesso tempo apportando miglioria all'esistente.

Il fabbricato utilizzato in passato come porcilaia è stato ristrutturato con regolare titolo edilizio nel 2019 SCIA 19/120 e attualmente non è più in essere, l'attuale edificio è utilizzato come deposito e centrale termica.

Si allega fotografia aerea recente dello stato attuale dei luoghi a testimonianza dell'avvenuta bonifica



Fabbiani geom. Paolo

p.zza Martiri della Libertà, 8 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522-812408 cell. 3385322409 E-Mail: geom.fabbiani@gmail.com

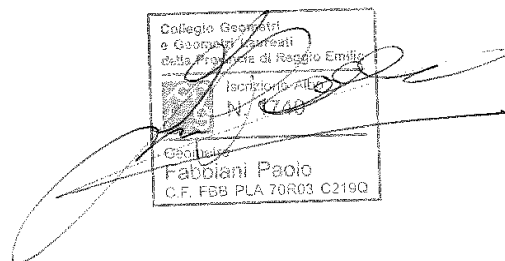
- Alleghiamo informativa antimafia non interdittiva

Si rimanda alle tavole grafiche allegate per una miglior comprensione del progetto.

Il presente procedimento unico art. 53 assume anche valore di titolo abilitativo.

Castelnovo ne' Monti, lì 03/03/2023

IL TECNICO



Collegio Geometri
e Geometri Laureati
della Provincia di Reggio Emilia
Iscritto al N. 1748
Fabbiani Paolo
C.F. FBB PLA 70R03 C219Q