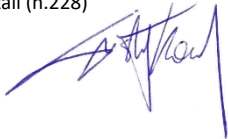





Ubicazione	REGIONE VENETO CITTÀ METROPOLITANA DI VENEZIA COMUNE DI NOVENTA DI PIAVE
Committente	QUALITY FOOD GROUP SPA

Titolo	<b>Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in comune di Noventa di Piave</b>  <u>Studio preliminare ambientale</u>
--------	---

Estensori documento	<b>dott.ssa Cristina Kocmann</b> Socio ordinario dell'Associazione Italiana Esperti Ambientali (n.228) 	<b>dott. Alberto Rosset</b> Geologo iscritto all'Ordine professionale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia (n. 419) 
Data	23/03/20	
Cod. archivio	2019/015/QFN-DOC03	



## INDICE

<b>1</b>	<b>INTRODUZIONE.....</b>	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>LOCALIZZAZIONE DEL PROGETTO .....</b>	<b>6</b>
2.1	UTILIZZO DEL TERRITORIO .....	6
2.2	RISORSE NATURALI DELLA ZONA.....	8
2.2.1	Aree di tutela ambientale.....	8
2.2.2	Aree di tutela paesaggistica.....	10
2.2.3	Vincolo idrogeologico e rischio idrogeologico.....	13
2.3	CAPACITÀ DI CARICO DELL'AMBIENTE NATURALE.....	14
2.3.1	Standard di qualità ambientale .....	14
2.3.2	Densità demografica.....	15
<b>3</b>	<b>CARATTERISTICHE E DIMENSIONI DEL PROGETTO.....</b>	<b>16</b>
3.1	CUMULO CON ALTRI PROGETTI .....	16
3.2	CARATTERISTICHE DEL SITO E DELL'EDIFICIO .....	16
3.3	CARATTERISTICHE DEL CICLO PRODUTTIVO .....	17
3.3.1	Deposito / movimentazione materie prime .....	17
3.3.2	Pesatura e miscelazione .....	18
3.3.3	Impasto e formazione del prodotto .....	18
3.3.4	Cottura.....	18
3.3.5	Confezionamento .....	18
3.3.6	Deposito e spedizione prodotti finiti.....	19
3.4	ASPETTI AMBIENTALI.....	19
3.4.1	Emissioni in atmosfera.....	19
3.4.2	Scarichi idrici.....	21
3.4.3	Produzione di rifiuti .....	22
3.4.4	Rumore .....	23
3.4.5	Odori.....	24
3.4.6	Utilizzo di risorse naturali .....	24
3.4.7	Trasporti .....	25
3.5	RISCHIO DI INCIDENTI E PER LA SALUTE UMANA.....	25
<b>4</b>	<b>CARATTERISTICHE DELL'IMPATTO POTENZIALE .....</b>	<b>26</b>
4.1	ATMOSFERA.....	26
4.1.1	Inquadramento.....	26
4.1.2	Valutazione degli impatti.....	27
4.2	SUOLO E SOTTOSUOLO .....	28
4.2.1	Inquadramento.....	28
4.2.2	Valutazione degli impatti.....	29
4.3	ACQUE SUPERFICIALI.....	30
4.3.1	Inquadramento.....	30
4.3.2	Valutazione degli impatti.....	31
4.4	ACQUE SOTTERRANEE .....	32
4.4.1	Inquadramento.....	32
4.4.2	Valutazione degli impatti.....	33
4.5	FLORA, FAUNA ED ECOSISTEMI.....	33
4.5.1	Inquadramento.....	33
4.5.2	Valutazione degli impatti.....	33
4.6	PAESAGGIO .....	33
4.6.1	Inquadramento.....	33
4.6.2	Valutazione degli impatti.....	34
4.7	RUMORE .....	34
4.7.1	Inquadramento.....	34



4.7.2	Valutazione degli impatti.....	35
4.8	SALUTE PUBBLICA.....	36
4.8.1	Inquadramento.....	36
4.8.2	Valutazione degli impatti.....	36
4.9	TRAFFICO.....	36
4.9.1	Inquadramento.....	36
4.9.2	Valutazione degli impatti.....	37
<b>5</b>	<b>CONCLUSIONI .....</b>	<b>38</b>

## INDICE DELLE FIGURE

<b>Figura 1.</b>	Estratto da: Piano Assetto del Territorio (PAT) del Comune di Noventa di Piave; Tav. 4 – Carta della trasformabilità.....	7
<b>Figura 2.</b>	Estratto da: Piano degli Interventi (PI) del Comune di Noventa di Piave; Tav. 13.1.2a – Zonizzazione Noventa est. 8	8
<b>Figura 3.</b>	Particolare dei SIC/ZPS nei pressi dell’area di studio. Con il cerchio rosso è indicato il buffer di 1 km attorno al sito. ....	9
<b>Figura 4.</b>	Particolare delle aree naturali protette nei pressi dell’area di studio. Con il cerchio rosso è indicato il buffer di 1 km attorno al sito. ....	10
<b>Figura 5.</b>	Particolare delle aree archeologiche nei pressi dell’area di studio. Con il cerchio rosso è indicato il buffer di 1 km attorno al sito.....	11
<b>Figura 6.</b>	Localizzazione dei vincoli individuati dal Sistema Informativo Territoriale Paesaggistico (SITAP) del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo ( <a href="http://sitap.beniculturali.it">http://sitap.beniculturali.it</a> ). In rosso è indicata l’ubicazione dell’installazione, mentre il cerchio tratteggiato rappresenta il buffer di 1 km attorno al sito. ....	12
<b>Figura 7.</b>	Localizzazione dei vincoli individuati dal Sistema Informativo “Vincoli in Rete” del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo ( <a href="http://vincoliinrete.beniculturali.it/">http://vincoliinrete.beniculturali.it/</a> ). In blu è indicata l’ubicazione dell’installazione, mentre il cerchio tratteggiato rappresenta il buffer di 1 km attorno al sito. ....	12
<b>Figura 8.</b>	Estratto da: Piano Assetto del Territorio (PAT) del Comune di Noventa di Piave; Tav. 1 – Carta dei Vincoli della pianificazione territoriale.....	13
<b>Figura 9.</b>	Media annuale di PM10 calcolata dal sistema modellistico (ARPAV, 2019).....	14
<b>Figura 10.</b>	Schema di flusso del processo con i punti di emissione in atmosfera.....	21
<b>Figura 11.</b>	Risultati della simulazione dei livelli di immissione in fase di esercizio dello stabilimento.....	24
<b>Figura 12.</b>	Zonizzazione della qualità dell’aria approvata con DGRV 2130/12.....	26
<b>Figura 13.</b>	Ubicazione della centralina meteo più prossima al sito in esame (da sito ARPAV).....	27
<b>Figura 14.</b>	Valori annuali di NO2 rilevati nella centralina meteo più prossima al sito in esame (dati da sito ARPAV)	27
<b>Figura 15.</b>	Litologia nel sito in oggetto. Estratto da: Piano Assetto del Territorio (PAT) del Comune di Noventa di Piave; Tav. 1a – Carta litologia.....	29
<b>Figura 16.</b>	Rete a scolo meccanico nell’area di studio. Tratto da: Piano regolatore delle acque del Comune di Noventa di Piave. TAV. 07: Bacini idrografici e modalità di deflusso (2016).....	30
<b>Figura 17.</b>	Rete di monitoraggio delle acque superficiali. Estratto da: Stato delle Acque superficiali del Veneto – Anno 2018. Bacino Pianura tra Livenza e Piave (ARPA VENETO – Servizio Osservatorio Acque Interne).....	31
<b>Figura 18.</b>	Profondità e andamento della falda nel sito in oggetto. Estratto da: Piano Assetto del Territorio (PAT) del Comune di Noventa di Piave; Tav. 1a – Carta litologia. ....	32
<b>Figura 19.</b>	Estratto da: Piano Assetto del Territorio (PAT) del Comune di Noventa di Piave; Tav. 4 – Carta della trasformabilità. ....	34
<b>Figura 20.</b>	Estratto dal PCCA del Comune di Noventa di Piave (TV).....	35
<b>Figura 21.</b>	Rete viaria presente nel territorio.....	37



## TAVOLE

- TAV.1** Corografia
- TAV.2** Vincoli ambientali
- TAV. 3** Vincoli paesaggistici
- TAV. 4** Vincoli idraulici
- TAV. 5** Layout del sito
- TAV.6** Emissioni in atmosfera
- TAV.7** Scarichi idrici



*Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Studio preliminare ambientale*

Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC03

4

# 1 INTRODUZIONE

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

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

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


La presente relazione costituisce lo Studio Preliminare Ambientale ai sensi dell'Art.19 del D.Lgs.152/06, con i contenuti di cui all'Allegato V alla Parte Seconda del D.Lgs. 152/06 per la verifica di assoggettabilità alla procedura di Valutazione di Impatto Ambientale del progetto, in quanto riconducibile alla categoria di cui all'Allegato IV alla Parte Seconda del D.Lgs. 152/06:

*4.e) Industria dei prodotti alimentari. Impianti per la produzione di dolci e sciropi che superino 50.000 m<sup>3</sup> di volume.*

come specificato nel parere emesso dall'Area Ambiente Prot. 77757 del 05/12/2019.

La medesima categoria è presente nell'Allegato A2 della L.R. del Veneto n.4 del 18/02/2016, e come tale la competenza della procedura è data in capo alla Città Metropolitana di Venezia.

Le opere di progetto previste saranno inoltre oggetto dell'opportuna richiesta di AUA ai sensi DPR 59/2013.

	<i>Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Studio preliminare ambientale</i>	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC03	5

## 2 LOCALIZZAZIONE DEL PROGETTO


Il territorio del Comune di Noventa di Piave si estende nella porzione centro-settentrionale della Provincia di Venezia, in sinistra idrografica del F. Piave. Esso confina a nord con il comune di Salgareda; a ovest con Zenson e Fossalta di Piave; a sud e a est con S. Donà di Piave. Lo stabilimento oggetto del presente studio è ubicato in via Nobel 5 nella zona industriale di Noventa di Piave, come localizzato in TAV.1.

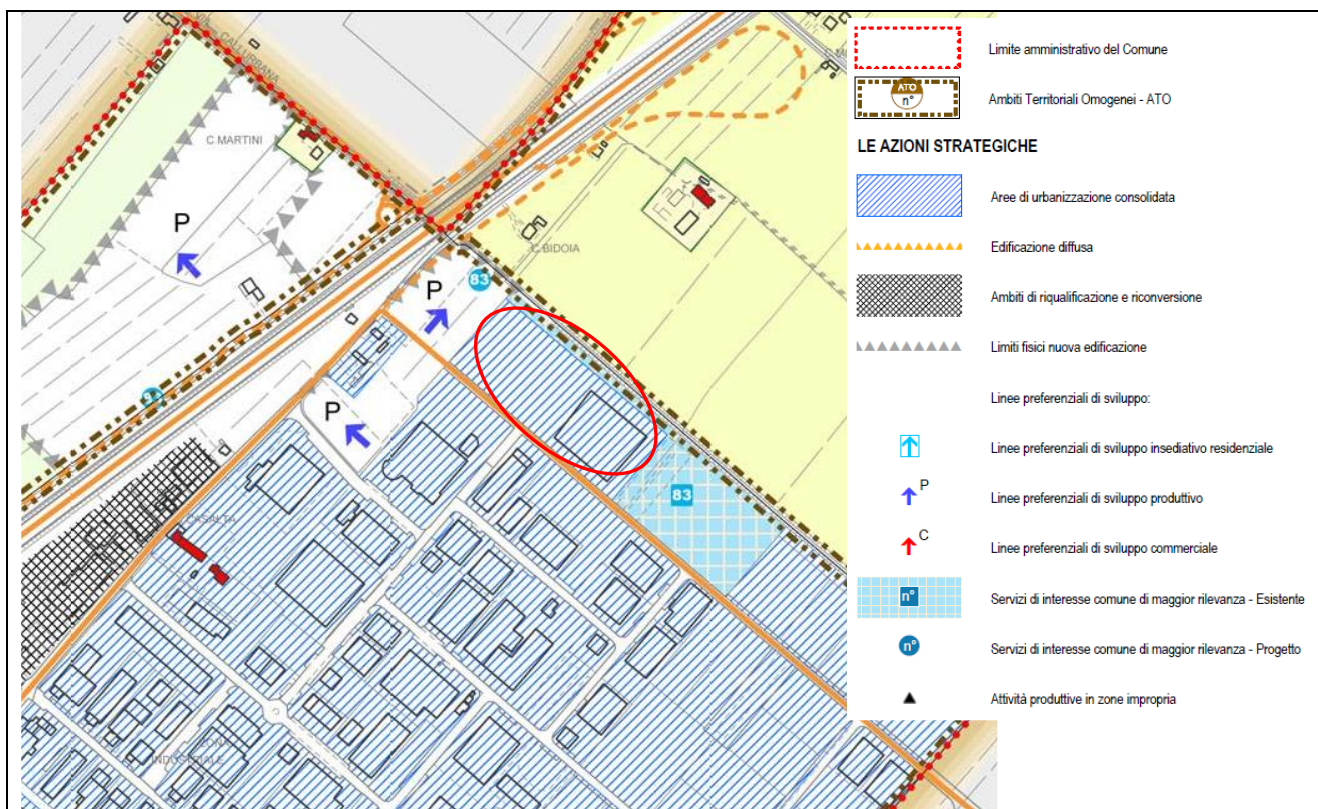
Nel presente capitolo si farà particolare riferimento alla presenza, nell'intorno del sito, di:

- zone umide
- zone costiere
- zone montuose e forestali
- riserve e parchi tutelati dalla normativa nazionale
- aree protette ai sensi della normativa comunitaria (Rete Natura 2000)
- zone nelle quali gli standard di qualità sono stati superati
- zone a forte densità demografica;
- zone di importanza paesaggistica, storica, culturale o archeologica;
- territori con produzioni agricole di particolare qualità e tipicità di cui all'articolo 21 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228.

### 2.1 Utilizzo del territorio

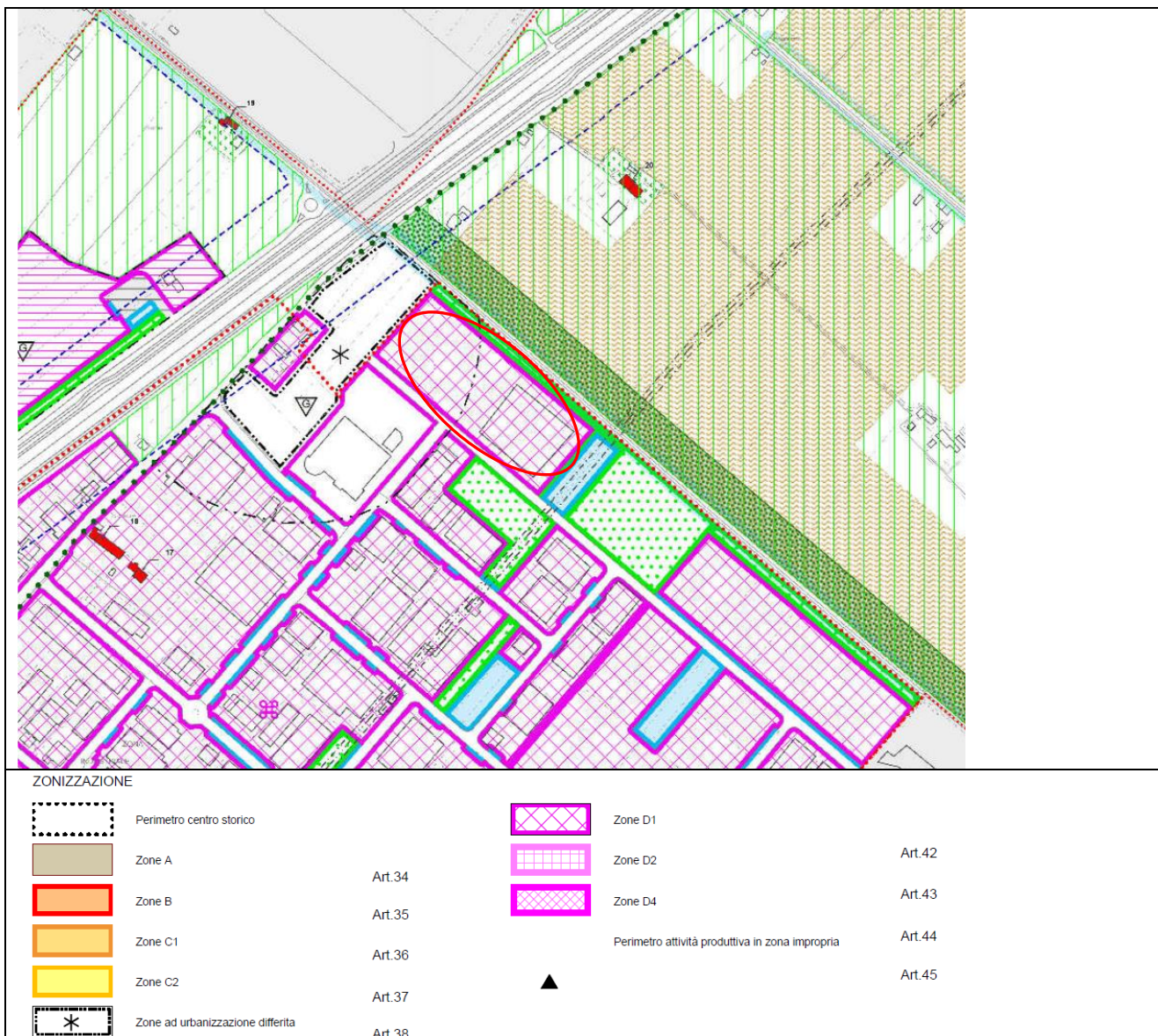
Nel Piano Assetto del Territorio (PAT) del Comune di Noventa di Piave, approvato con DGP n. 3 del 17.01.2014, il sito in oggetto è ubicato nelle "aree di urbanizzazione consolidata" che comprendono "le aree urbane del sistema insediativo residenziale e produttivo in cui sono sempre ammessi gli interventi di nuova costruzione o di ampliamento di edifici esistenti attuabili nel rispetto delle presenti norme di attuazione". Il PAT prevede il mantenimento, la manutenzione e la riqualificazione della struttura insediativa consolidata

	Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Studio preliminare ambientale	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC03	6



**Figura 1.** Estratto da: Piano Assetto del Territorio (PAT) del Comune di Noventa di Piave; Tav. 4 – Carta della trasformabilità.

Secondo il vigente Piano degli Interventi (PI) del Comune di Noventa di Piave, la cui quinta variante generale è stata approvata con Delibera del Consiglio Comunale n. 41 del 20/12/16, il sito è inserito in Zona D1. 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”.



**Figura 2.** Estratto da: Piano degli Interventi (PI) del Comune di Noventa di Piave; Tav. 13.1.2a – Zonizzazione Noventa est.

## 2.2 Risorse naturali della zona

Nel presente capitolo si espongono gli esiti della verifica effettuata mediante il GeoPortale dei dati territoriali della Regione Veneto in merito alle aree di tutela in grado di imporre vincoli sull'area oggetto di studio, oltre che sulle quali il progetto può eventualmente influire negativamente.

### 2.2.1 Aree di tutela ambientale

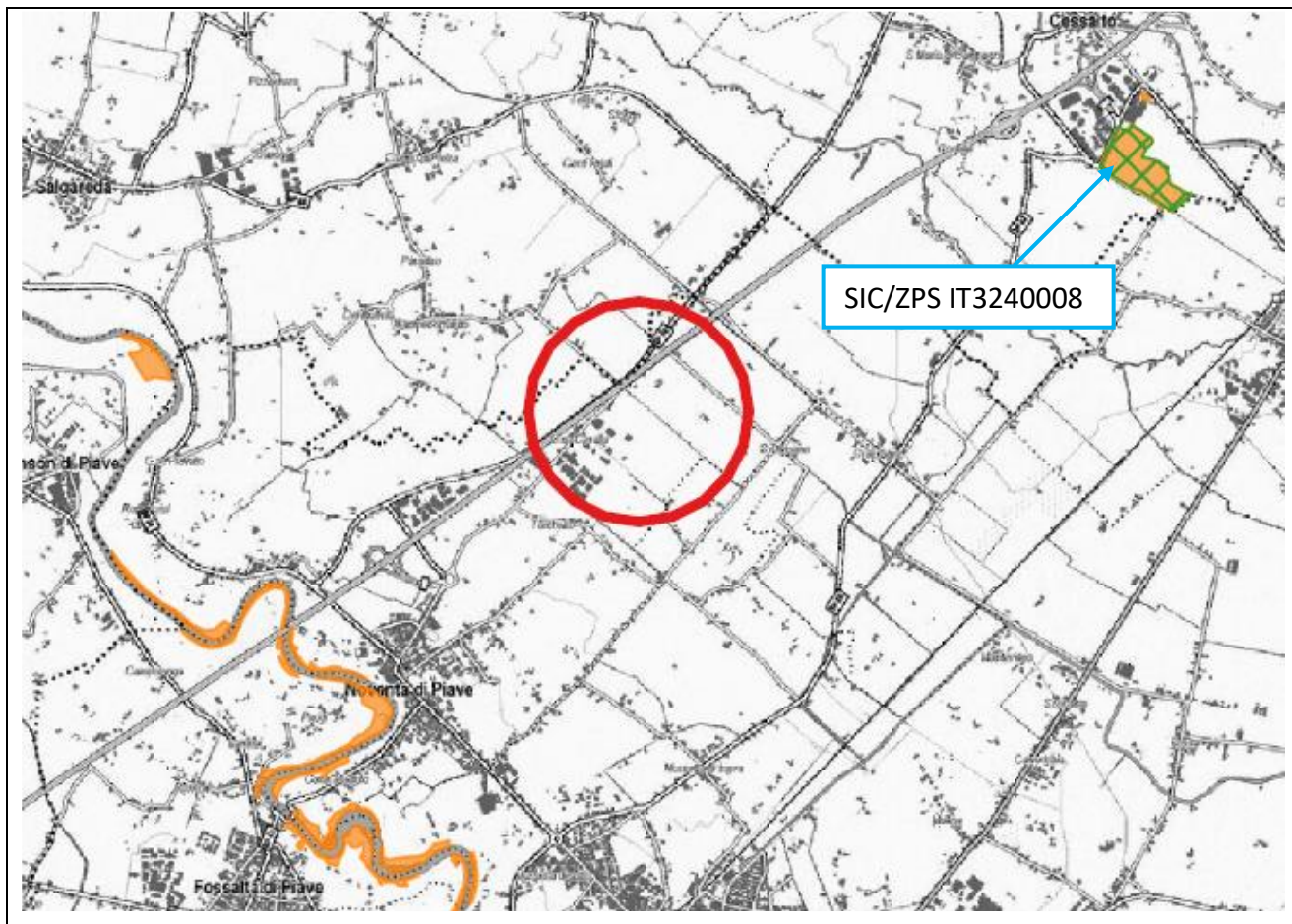
#### Rete Natura 2000

È stata valutata la presenza di aree sottoposte a tutela ambientale appartenenti alla Rete Natura 2000, individuate dall'Unione europea in applicazione della “direttiva uccelli” (79/409/CEE del 1979), riguardante la conservazione degli uccelli selvatici, e della “direttiva Habitat” (92/43/CEE del 1992), riguardante la conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche.

	Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Studio preliminare ambientale	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC03	8



Tale rete è composta da "Siti di Importanza Comunitaria" (SIC), per la protezione di habitat e specie animali e vegetali significative a livello europeo e da "Zone di Protezione Speciale" (ZPS), rivolte alla tutela degli uccelli e dei loro habitat. Il sito in oggetto non ricade all'interno di nessuna area di tutela ambientale prevista dalla rete di Natura 2000. Il più vicino è il SIC/ZPS IT3240008 – *Bosco di Cessalto*, ubicato a ca. 4,5 km dal sito in direzione ENE (cfr. TAV. 2).

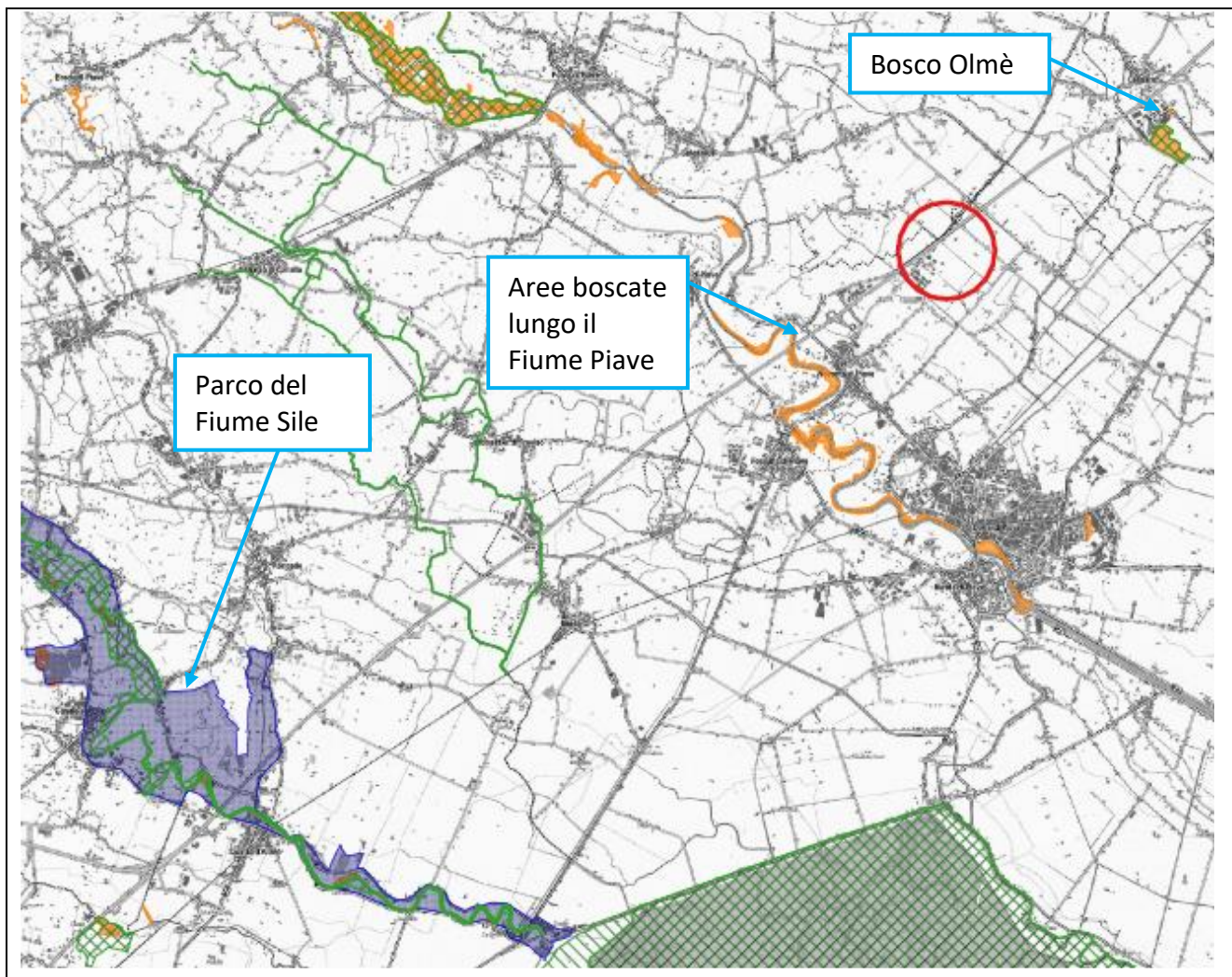


**Figura 3.** Particolare dei SIC/ZPS nei pressi dell'area di studio. Con il cerchio rosso è indicato il buffer di 1 km attorno al sito.

### **Aree protette - Normativa nazionale/regionale**

E' stata valutata la presenza in prossimità del sito, 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", di aree naturali protette quali parchi e riserve naturali (TAV.2). Nell'estratto di seguito riportato sono indicate l'area più vicina appartenente a tali categorie, quali il *Parco del Fiume Sile* ad oltre 16 km in direzione OSO.

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 sono presenti le *Aree boscate presenti sugli argini del Fiume Piave* e a ca. 4,5 km in direzione ENE il *Bosco Olmè*.



**Figura 4.** Particolare delle aree naturali protette nei pressi dell'area di studio. Con il cerchio rosso è indicato il buffer di 1 km attorno al sito.

### 2.2.2 Aree di tutela paesaggistica

Mediante il Geoportale è stata valutata la presenza delle seguenti componenti di interesse paesaggistico, se non già analizzate nel capitolo precedente quali parchi e riserve nazionali o regionali e aree boscate tutelate (vincolate rispettivamente anche ai sensi dell'Art. 142, comma 1, lettera f,g del D.Lgs. 42/04) e riportate, ove presenti, nella TAV.

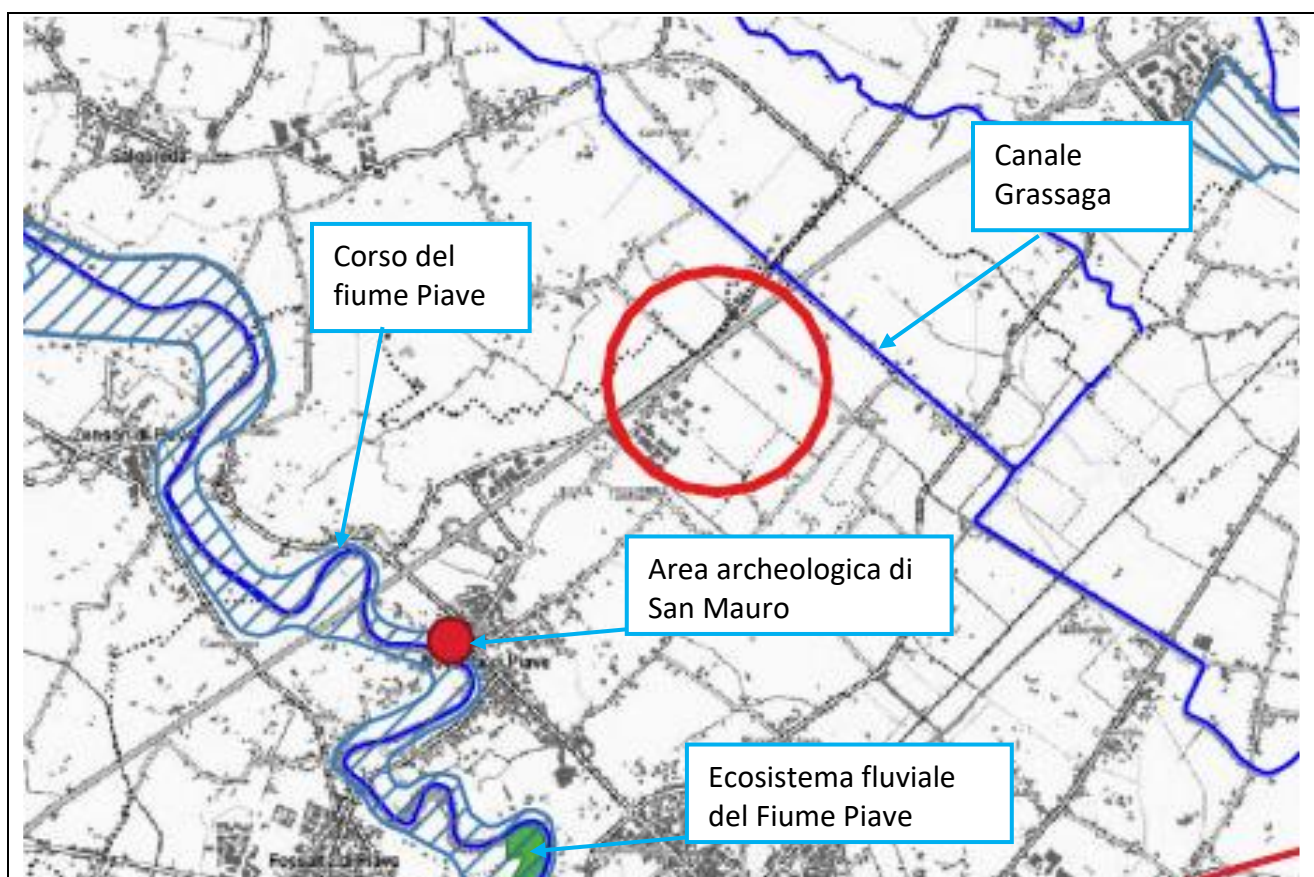
3:

- Aree di notevole interesse pubblico ai sensi della L. 1497/39 e tutelati 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.

Come visibile nell'estratto di Figura 5, il sito in oggetto non interessa direttamente nessuna delle aree vincolate sopraelencate; le più vicine fra esse sono:

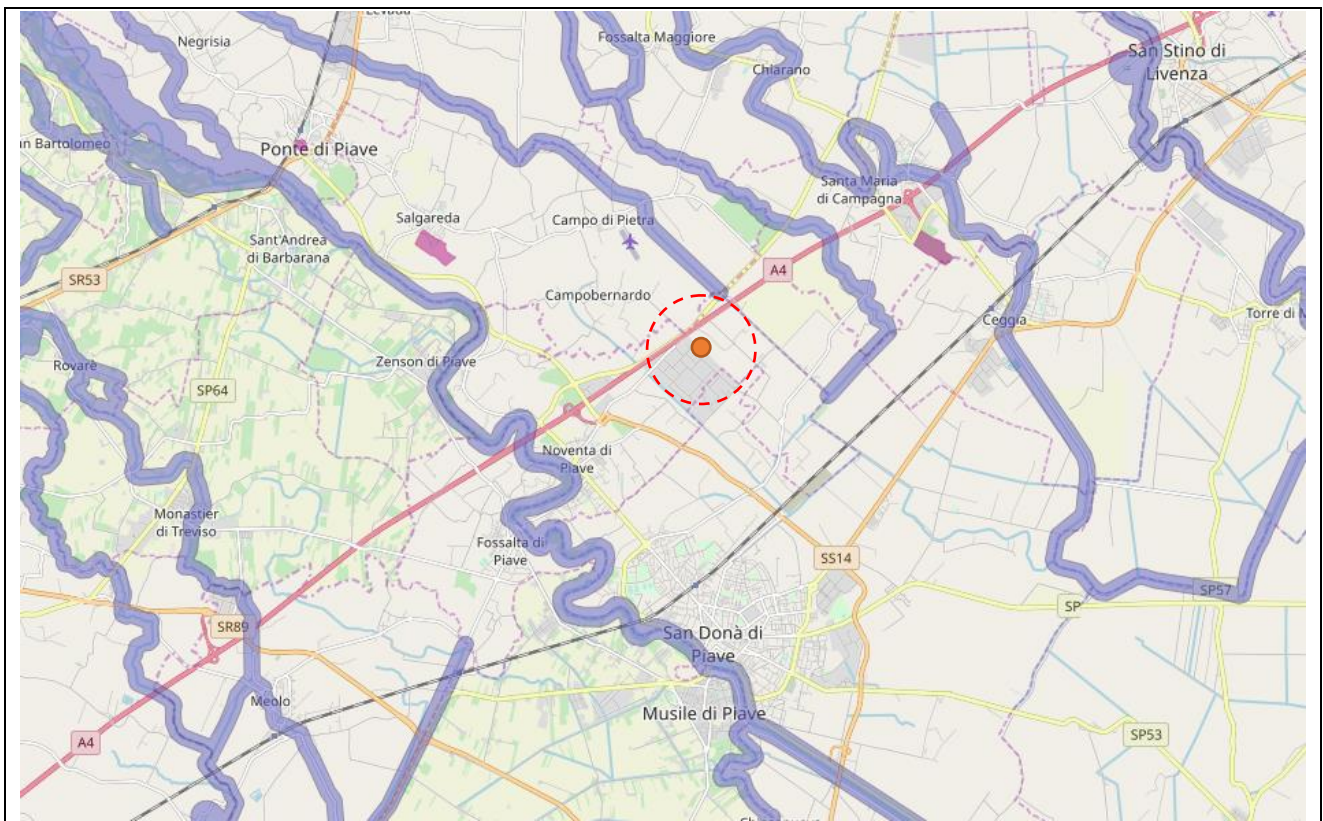
- Corsi d'acqua: Canale Grassaga a ca. 1 km in direzione ENE e fiume Piave a ca. 3 km in direzione OSO;
- Aree tutela paesaggio di competenza provinciale: Corso del Fiume Piave a ca. 3 km in direzione OSO;
- Area di interesse pubblico: "Ecosistema fluviale del Piave e della sua foce sito nei comuni di Jesolo e Musile di Piave" a ca. 4 km in direzione S;
- area archeologica: area archeologica di San Mauro a ca.3 km in direzione OSO nell'abitato di Noventa di Piave.



**Figura 5.** Particolare delle aree archeologiche nei pressi dell'area di studio. Con il cerchio rosso è indicato il buffer di 1 km attorno al sito.

Non sono presenti aree vulcaniche tutelate ai sensi dell'articolo 142, comma 1, lettera l del D.Lgs. 42/04 e ghiacciai e ai circhi glaciali, vincolati ai sensi dell'articolo 142, lettera e del D.Lgs. 42/04.

In Figura 6 e Figura 7 il risultato delle ulteriori verifiche effettuate mediante gli strumenti informativi del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo (MIBACT)



**Figura 6.** Localizzazione dei vincoli individuati dal Sistema Informativo Territoriale Paesaggistico (SITAP) del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo (<http://sitap.beniculturali.it>). In rosso è indicata l'ubicazione dell'installazione, mentre il cerchio tratteggiato rappresenta il buffer di 1 km attorno al sito.



**Figura 7.** Localizzazione dei vincoli individuati dal Sistema Informativo "Vincoli in Rete" del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo (<http://vincoliinrete.beniculturali.it/>). In blu è indicata l'ubicazione dell'installazione, mentre il cerchio tratteggiato rappresenta il buffer di 1 km attorno al sito.

### 2.2.3 Vincolo idrogeologico e rischio idrogeologico

Come visibile nella TAV.4, il sito non rientra in aree vincolate ai sensi del R.D.Lgs. 3267/23 "Riordinamento e riforma della legislazione in materia di boschi e di terreni montani" e L.R. 52/78 "Legge forestale Regionale".

Le aree a rischio Idraulico e idrogeologico individuate nel Piano di Assetto del Territorio (PAT) del comune di Noventa di Piave in riferimento sono al P.A.I., ai Piani Stralcio ed ai Progetti di Piano Stralcio delle seguenti Autorità di Bacino:

- Piano Stralcio di assetto idrogeologico dell'Autorità di Bacino del Sile e della Pianura tra Piave e Livenza, approvato con D.C.R. n. 48 del 27/06/2007;
- PAI dei Bacini Idrografici dei fiumi Isonzo, Tagliamento, Piave, Brenta Bacchiglione, adottato con delibera n. 3 in data 09/11/2012 del Comitato Istituzionale del bacino dei fiumi dell'Alto Adriatico.

Come visibile nella Figura 8 sottostante, il sito in oggetto rientra nella zona P1 - area a moderata pericolosità



Figura 8. Estratto da: Piano Assetto del Territorio (PAT) del Comune di Noventa di Piave; Tav. 1 – Carta dei Vincoli della pianificazione territoriale.

## 2.3 Capacità di carico dell'ambiente naturale

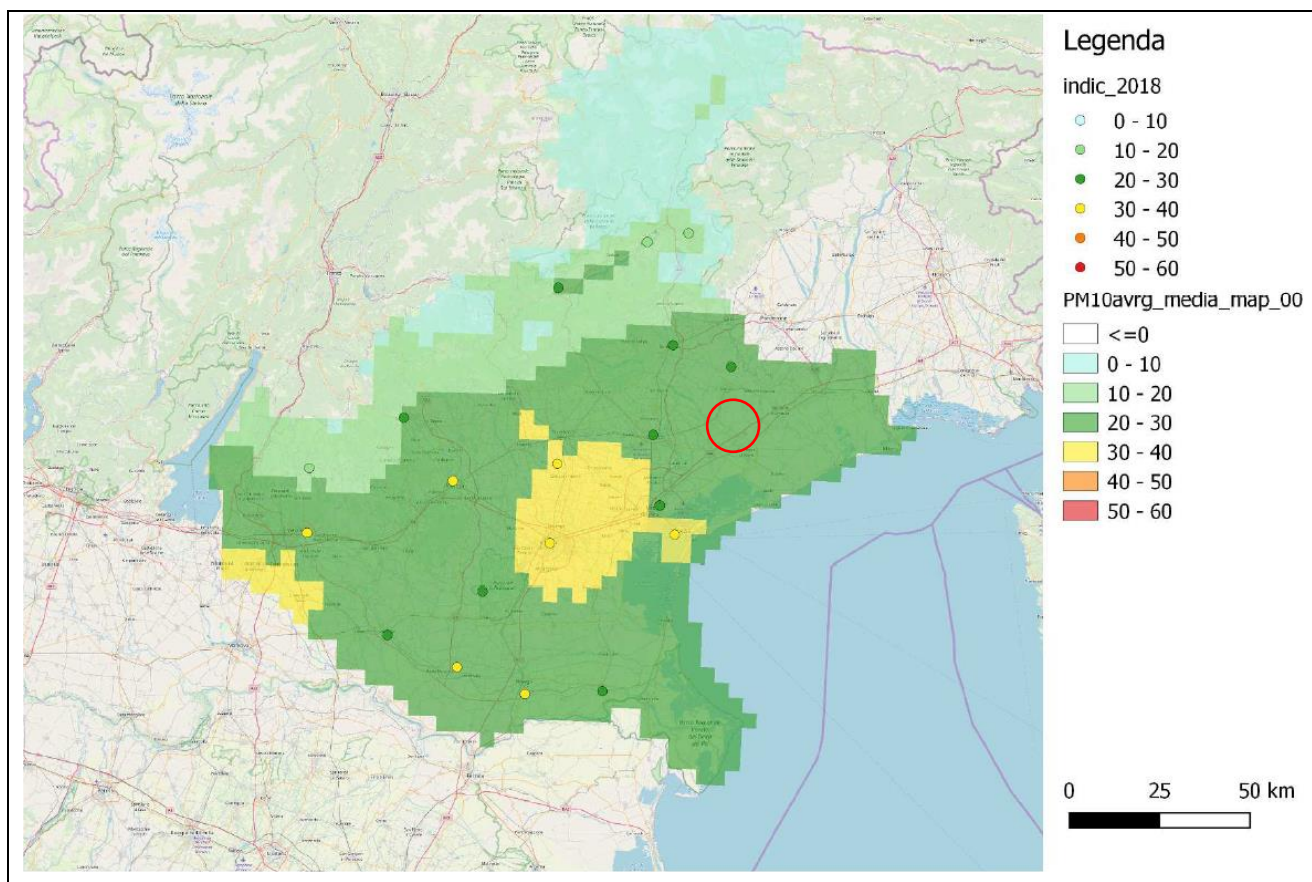
Sulla base di quanto precedentemente esposto, il progetto non insiste sulle seguenti aree:

- zone umide
- zone costiere
- zone montuose e forestali
- riserve e parchi tutelati dalla normativa nazionale
- aree protette ai sensi della normativa comunitaria (Rete Natura 2000)
- zone di importanza paesaggistica, storica, culturale o archeologica.

Inoltre, per quanto riguarda ulteriori aree sensibili sono di seguito analizzate, ma si specifica fin d'ora che il progetto non insiste nemmeno su queste ulteriori aree sensibili.

### 2.3.1 Standard di qualità ambientale

Da quanto di evince dalla "Relazione regionale della qualità dell'aria ai sensi della L.R. n. 11/2001 art.81 - Anno di riferimento 2018" (ARPAV, 2019) nel 2018, analogamente agli anni precedenti, le principali criticità sono state rappresentate dal superamento diffuso sul territorio regionale del valore limite giornaliero per il PM10 e dal superamento del valore limite annuale per il PM2.5, limitatamente ai capoluoghi di Padova e Venezia. Il valore limite annuale per il PM10 invece non è stato superato in alcuna stazione della rete. A questo proposito, come si vede dalla Figura 9, l'area interessata dal progetto non risulta fra le aree più critiche.




**Figura 9.** Media annuale di PM10 calcolata dal sistema modellistico (ARPAV, 2019)

### 2.3.2 Densità demografica

Tali aree sono definite come centri abitati, così come delimitati dagli strumenti urbanistici comunali, posti all'interno dei territori comunali con densità superiore a 500 abitanti per km<sup>2</sup> e popolazione di almeno 50.000 abitanti.

Attorno al sito sono presenti i seguenti centri abitati principali:

- Noventa di Piave: A ca. 2,5 km a Sud Ovest, con 387,3 abitanti/km<sup>2</sup> e 6970 abitanti (al 1 gennaio 2019, fonte [www.demo.istat.it](http://www.demo.istat.it))
- San Donà di Piave: a ca. 3,5 km a Sud, con 530,5 abitanti/km<sup>2</sup> e 41.843 abitanti (al 1 gennaio 2019, fonte [www.demo.istat.it](http://www.demo.istat.it))

	<i>Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Studio preliminare ambientale</i>	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC03	15

### 3 CARATTERISTICHE E DIMENSIONI DEL PROGETTO

#### 3.1 *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 buffer di un chilometro attorno al perimetro del sito).

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

#### 3.2 *Caratteristiche del sito e dell'edificio*

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


Nella configurazione di progetto, il sito sarà occupato da:

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

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

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

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

	<i>Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Studio preliminare ambientale</i>	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC03	16



### 3.3 Caratteristiche del ciclo produttivo

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

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

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

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

Di seguito una sintetica descrizione del ciclo produttivo. Le aree descritte sono raffigurate in TAV.5

#### 3.3.1 Deposito / movimentazione materie prime

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

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

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

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

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

### 3.3.2 Pesatura e miscelazione

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

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

### 3.3.3 Impasto e formazione del prodotto

Gli impasti preparati come descritto nella fase precedente, sono miscelati opportunamente all'interno di n.2 impastatrici orizzontali e n.1 impastatrice verticale. Una volta ottenuta la consistenza voluta, l'impasto passa all'impianto per la stampa rotativa (frollini e altri biscotti stampati) o all'impianto di laminazione (biscotti secchi, biscottini per infanzia o crackers) e quindi, tramite appositi nastri trasportatori, alla cottura.

### 3.3.4 Cottura

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


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

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

### 3.3.5 Confezionamento

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

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

	<i>Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Studio preliminare ambientale</i>	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC03	18

### 3.3.6 Deposito e spedizione prodotti finiti

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

## 3.4 Aspetti ambientali

Nel presente paragrafo verranno individuati i fattori di rischio potenzialmente in grado di produrre impatti sull'ambiente.

### 3.4.1 Emissioni in atmosfera

I punti di emissione in atmosfera presenti nello stabilimento sono di seguito identificati (TAV.6):

- **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:
  - **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.


**Tabella 2.** Caratteristiche dei punti di emissione relativi all'impianto di cottura

Punto emissione	Ø	Portata max	Altezza sbocco
	mm	Nmc/h	m
E1	450	5000	13,9
E2	350	2500	13,3
E3	350	2500	13,3
E4	250	600	12,9
E5	250	600	12,9
E6	500	4000	14,2

Le portate segnalate sono conservative, stimate sui dati macchina disponibili; si segnala che in analoghi impianti di proprietà, le portate sono sempre risultate nettamente inferiori (< 3.000 Nmc/h)

Ulteriori emissioni sono relative ad impianti di combustione per una potenza termica nominale di 0,63 MW, 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

	Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Studio preliminare ambientale	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC03	19

Centrale Termica, data dalla potenza termica di ogni singola caldaia in “batteria”, è pari a 480 kW [0,48 MW], come di seguito specificato:

- N° 1 modulo termico principale composto da n° 4 caldaie murali allacciate idraulicamente in “cascata”, per una portata termica al focolare massima pari a 320 kW [0,32 MW];
  - N° 1 modulo termico secondario (di scorta) composto da n° 2 caldaie murali allacciate idraulicamente in “cascata”, per una portata termica al focolare massima pari a 160 kW [0,16 MW].
- **E13:** n. 1 punto di emissione relativo al modulo termico (Centrale Termica 2) presso la zona sileria. Sarà 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]. Qui si produrrà acqua calda per usi tecnologici del processo produttivo, ed in particolare per il riscaldamento delle cisterne di contenimento degli oli. Il riscaldamento delle cisterne sarà effettuato mediante la realizzazione di una sottostazione composta da diversi scambiatori di calore a piastre ispezionabili, i quali tramite appositi sistemi di termoregolazione, permettono di ottenere le temperature volute nei serbatoi di stoccaggio dei vari oli



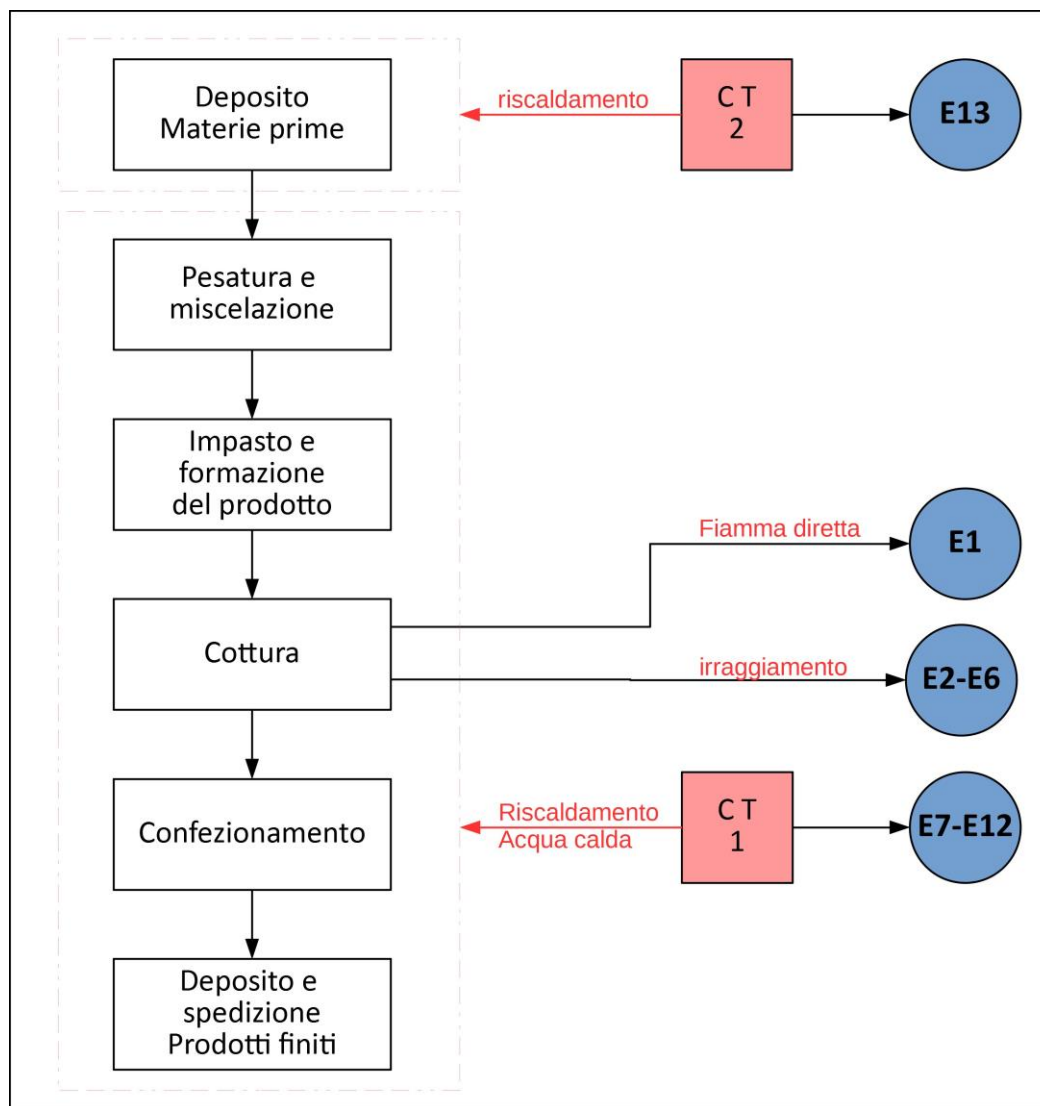


Figura 10. Schema di flusso del processo con i punti di emissione in atmosfera

Saranno inoltre presenti:

- N. 8 sfiati relativi ai silos di immagazzinamento della materia prima, provvisti di filtro a cartucce;
- estrazioni di aria dagli ambienti chiusi; trattandosi di aria immessa da gruppo di trattamento aria (UTA) di impianto di climatizzazione, non sono presenti agenti inquinanti di alcuna natura.

### 3.4.2 Scarichi idrici

Nello stabilimento sono presenti i seguenti scarichi, la cui ubicazione è riportata in TAV. 7:

**Scarico A**, che recapita nella fognatura 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 che provengono dai reparti produttivi nei quali si utilizza acqua potabile per il lavaggio delle macchine di produzione, degli impianti e dei pavimenti. Tali acque, prima di essere scaricate, saranno trattate mediante un sistema di depurazione che prevede un trattamento chimico-fisico,

seguito da un trattamento biologico a fanghi attivi ad aerazione prolungata, che assicura un efficace abbattimento del carico inquinante. La portata massima di questo scarico sarà di 12 m<sup>3</sup>/giorno. Tale flusso avrà un pozzetto di campionamento dedicato;

- **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 B:** acque provenienti dai servizi igienici presenti presso il reparto sono recapitate, previo passaggio in vasche biologiche, allo scarico finale;

**Scarico C,** relativo alle acque meteoriche dei piazzali e delle coperture che, dopo il passaggio nelle vasche di laminazione presenti nel piazzale saranno scaricate in acque superficiali (Canale Rossi, situato lungo il confine Nord Est del sito)

Si fa presente che per quanto riguarda lo scarico in fognatura, il progetto ha già ottenuto il parere preliminare positivo del gestore (Veritas S.p.A., Prot. 01904 del 09/01/18).

### 3.4.3 Produzione di rifiuti


In fase di cantiere vi è stata produzione derivante dalle attività di ampliamento delle strutture e degli impianti.

In fase di esercizio, basandosi anche sui dati disponibili per l'analogo stabilimento di Martignacco (UD) la maggior parte dei rifiuti prodotti saranno rappresentati dagli imballaggi di varia natura e dai fanghi dell'impianto di depurazione. Per questi ultimi la stima è stata fatta basandosi sulle stime del fornitore dell'impianto (18,5 kg/giorno) In subordine vi saranno anche rifiuti derivanti da eventuali prodotti fuori specifica, rifiuti prodotti da manutenzione, batterie, per i quali quantitativi si può fare solo una stima complessiva di massima, essendo dipendenti da variabili non prevedibili.

**Tabella 3.** *Stima dei rifiuti dello stabilimento a pieno regime*

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	

Il deposito temporaneo dei rifiuti sarà effettuato per categorie omogenee e a questo scopo saranno allestite apposite aree di deposito attrezzate. I rifiuti prodotti saranno smaltiti esclusivamente da terzi autorizzati, che provvederanno al loro ritiro e conferimento per conto dell'Azienda con automezzi secondo le modalità disposte dalla vigente normativa (D.Lgs. 152/06 e s.m.i.).

	<i>Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Studio preliminare ambientale</i>	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC03	22

Dal punto di vista amministrativo, nello stabilimento si provvederà regolarmente a:

- aggiornare i registri di carico e scarico, opportunamente vidimati;
- compilare, controllare e conservare i Formolari di identificazione del rifiuto;
- conservare e aggiornare le autorizzazioni dei trasportatori / destinatari;
- Verificare periodicamente i volumi depositati in sito;
- redarre e trasmettere annualmente il MUD.

### 3.4.4 Rumore

L'Azienda ha provveduto a commissionare la valutazione di impatto acustico, sia per la fase di realizzazione che soprattutto per la fase di esercizio dello stabilimento. In allegato si riporta la relazione "Progetto di ampliamento di un fabbricato ad uso produttivo valutazione previsionale di impatto acustico" e di seguito una sintesi dei risultati.


Trattandosi sostanzialmente di un ampliamento di un fabbricato esistente, l'impatto acustico indotto dal cantiere di costruzione è legato all'attività costruttiva, mentre non sono state previste opere di demolizione.

I livelli sonori emessi dal cantiere, percepiti in prossimità dei ricettori più vicini all'area del futuro impianto, risultano contenuti entro valori massimi di circa 65 dB(A). Sono stati comunque prescritti a carico delle imprese impresa, i seguenti oneri:

- eseguire le lavorazioni più rumorose in orari tali da arrecare il minor disturbo possibile ai ricettori più vicini;
- far effettuare le forniture di materiali inerti e del calcestruzzo preconfezionato in orari tali da arrecare il minor disturbo possibile ai ricettori più vicini;
- disporre i materiali da costruzione e il materiale di scavo di cui sia previsto il reimpiego successivo, in posizione tale da costituire una barriera acustica temporanea verso i ricettori più vicini

Per la fase di esercizio simultaneo delle macchine per la preparazione e cottura dei prodotti da forno, si è fatto riferimento alle linee produttive in funzione nello stabilimento di Zenson di Piave (TV) del gruppo Quality Food SpA.

L'output del modello di calcolo (vd figura seguente) evidenzia che i livelli di immissione, dovuti all'entrata in funzione dell'opificio, e valutati nei 6 punti di misurazione fonometrica al confine e nei 5 punti ricettore individuati sono molto contenuti e comunque circoscritti all'intorno dell'edificio.

	<i>Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Studio preliminare ambientale</i>	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC03	23

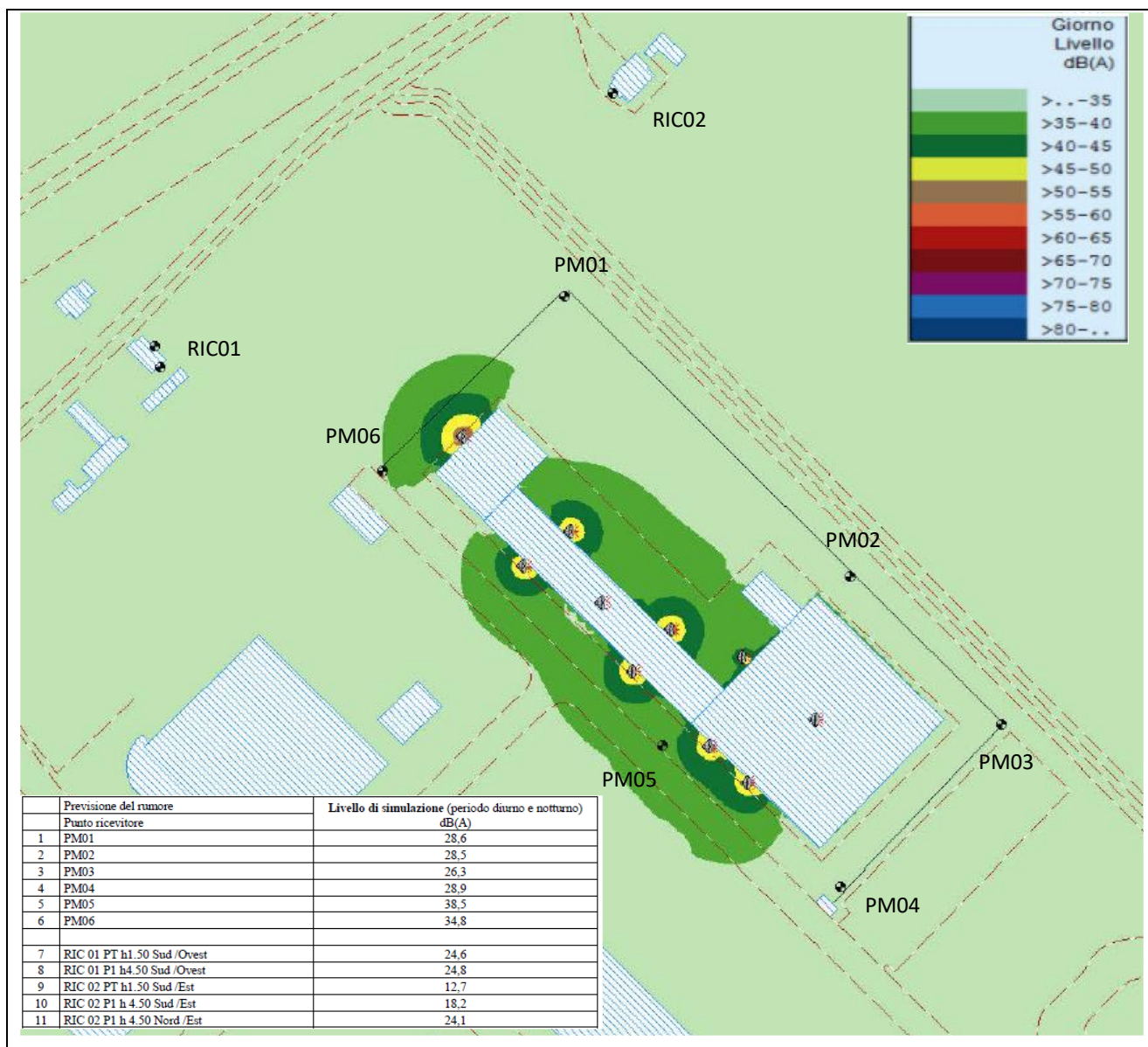


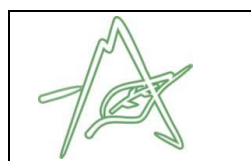
Figura 11. Risultati della simulazione dei livelli di immissione in fase di esercizio dello stabilimento

### 3.4.5 Odori

Non si prevede che dallo stabilimento provengano odori molesti o particolarmente intensi. Infatti il ciclo produttivo, che prevede esclusivamente la produzione di prodotti da forno, non si prevede alcun tipo di frittura o comunque lavorazioni di forte impatto odorigeno. Inoltre tutte le operazioni avvengono all'interno del capannone.

### 3.4.6 Utilizzo di risorse naturali

- **Acqua:** Non saranno impiegate né acque superficiali, né di sottosuolo; l'approvvigionamento idrico dello stabilimento, sia per usi igienico-sanitari che di processo, verrà mantenuta con gli allacciamenti all'acquedotto pubblico;
- **Suolo:** il fabbricato industriale è oggetto di un ampliamento già autorizzato Permesso di Costruire da parte del Comune di Noventa di Piave, che ne ha accertata la compatibilità rispetto alla zona D.1. del Piano degli Interventi (PI) come già detto al Cap. 2.1.





### 3.4.7 Trasporti

Gli autoveicoli in entrata ed uscita dallo stabilimento saranno in parte dovuti agli accessi da parte dei dipendenti, che come citato in premessa al capitolo, saranno ca. 40, ponendo che giungano sul posto di lavoro tutti con il mezzo privato. Inoltre per i rifornimenti di materie prime e l'uscita dei prodotti finiti, si prevedono circa 15 transiti di automezzi alla settimana.

In Tabella 4 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.

**Tabella 4.** *Stima del traffico indotto dallo stabilimento*

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

### 3.5 *Rischio di incidenti e per la salute umana*

Per la tipologia di attività che si andrà a svolgere nel sito, si può affermare che il progetto non comporterà l'utilizzo di materie prime o la produzione di sostanze pericolose.

Inoltre l'installazione di macchinari ed attrezzature con marchio CE, nonché il loro mantenimento che sarà assicurato con l'impiego di ditte altamente specializzate per le manutenzioni, ed infine l'adozione di tutte le procedure di salute e sicurezza sul lavoro dettate dal D.Lgs. 81/08, garantiranno un elevato grado di tutela dei lavoratori.



## 4 CARATTERISTICHE DELL'IMPATTO POTENZIALE

Nel presente capitolo vengono analizzate tutte le componenti ambientali e valutati gli impatti potenzialmente indotti dalla realizzazione del progetto. Le componenti analizzate sono:

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

### 4.1 Atmosfera

#### 4.1.1 Inquadramento

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 termini di maggiore probabilità che nella stessa si possano manifestare problematiche di inquinamento atmosferico.

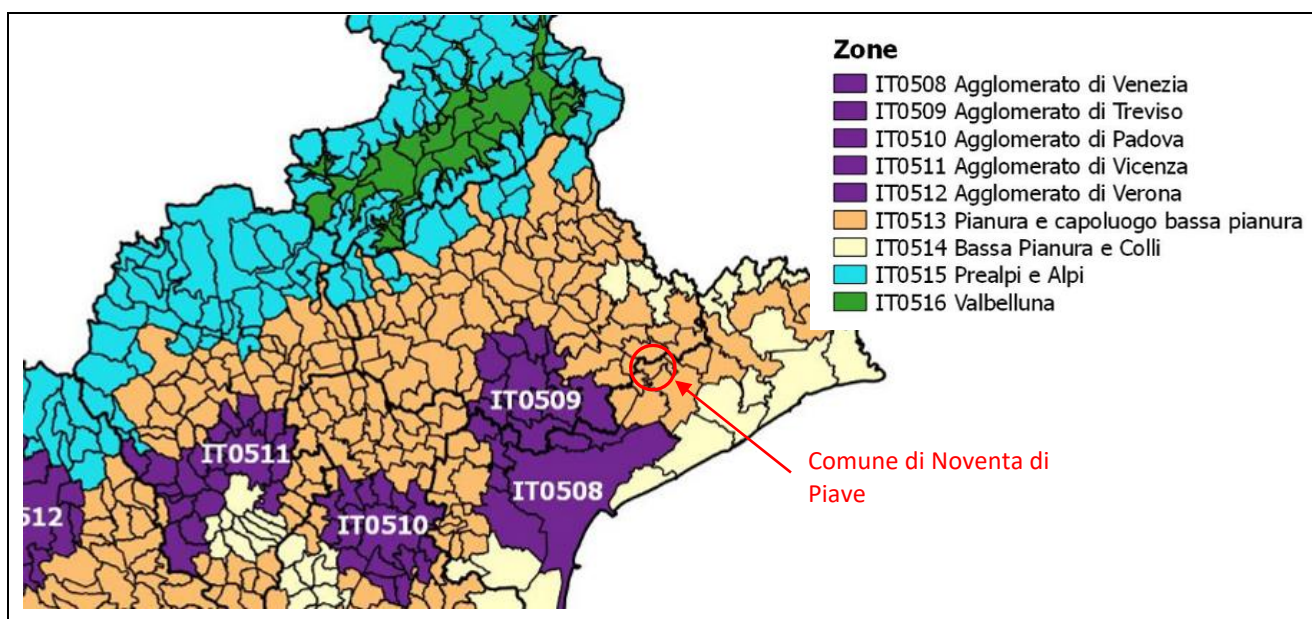
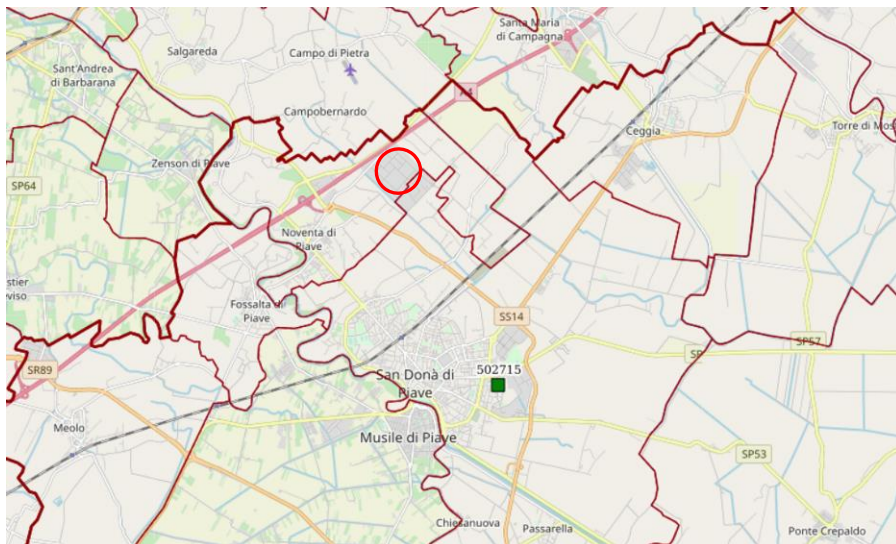


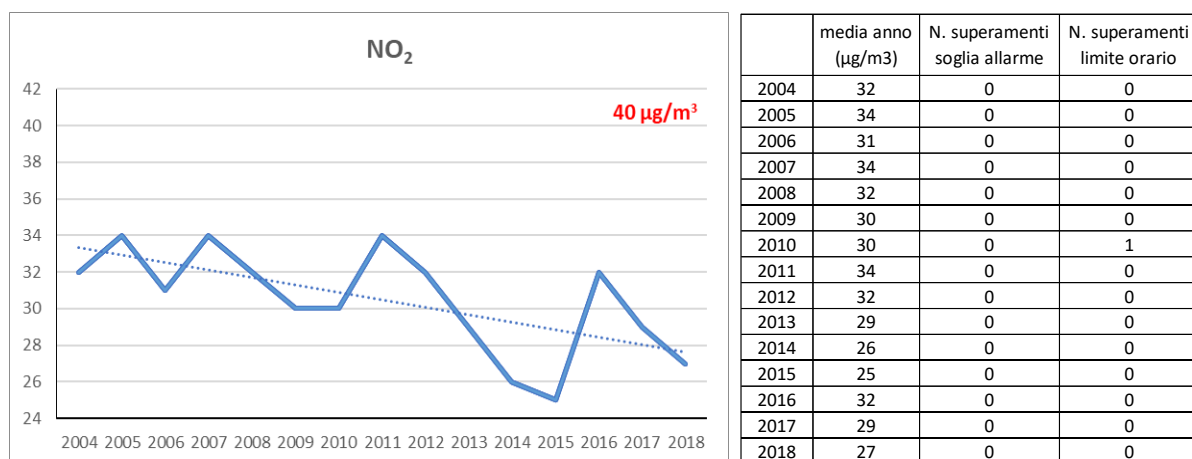
Figura 12. Zonizzazione della qualità dell'aria approvata con DGRV 2130/12

	Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Studio preliminare ambientale	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC03	26

Al fine di definire un quadro di maggior dettaglio dell'area di interesse, sono stati presi in esame i dati della centralina di monitoraggio ARPAV più prossima al sito, quale quella di background di San Donà di Piave (ID 502715 - ubicazione in Figura 13) per l'inquinante NO<sub>2</sub>, ovvero il parametro sul quale possono potenzialmente incidere le emissioni dello stabilimento, costituite prevalentemente da gas di combustione dei bruciatori a metano.



**Figura 13.** Ubicazione della centralina meteo più prossima al sito in esame (da sito ARPAV)



**Figura 14.** Valori annuali di NO<sub>2</sub> rilevati nella centralina meteo più prossima al sito in esame (dati da sito ARPAV)

Come visibile in Figura 14, che riporta i valori della concentrazione media annuale del parametro NO<sub>2</sub> dal 2004 al 2018, tale inquinante nell'area d'interesse risulta sempre inferiore al rispettivo valore limite di cui al D.Lgs. 155/10 (40 µg/m<sup>3</sup>) ed il trend negli anni considerati sembra mostrare un leggero decremento.

#### 4.1.2 Valutazione degli impatti

Come già detto al Cap. 3.4.1, le emissioni in atmosfera prodotte dallo stabilimento 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 (cottura a fiamma diretta nel primo stadio di cottura nel forno).


Ad ogni modo i moderni bruciatori installati garantiranno livelli di emissione minimi, ben al di sotto dei limiti di legge (*i.e.* ossidi di azoto: 350 mg/Nmc). Si segnala infine a tal proposito che 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.

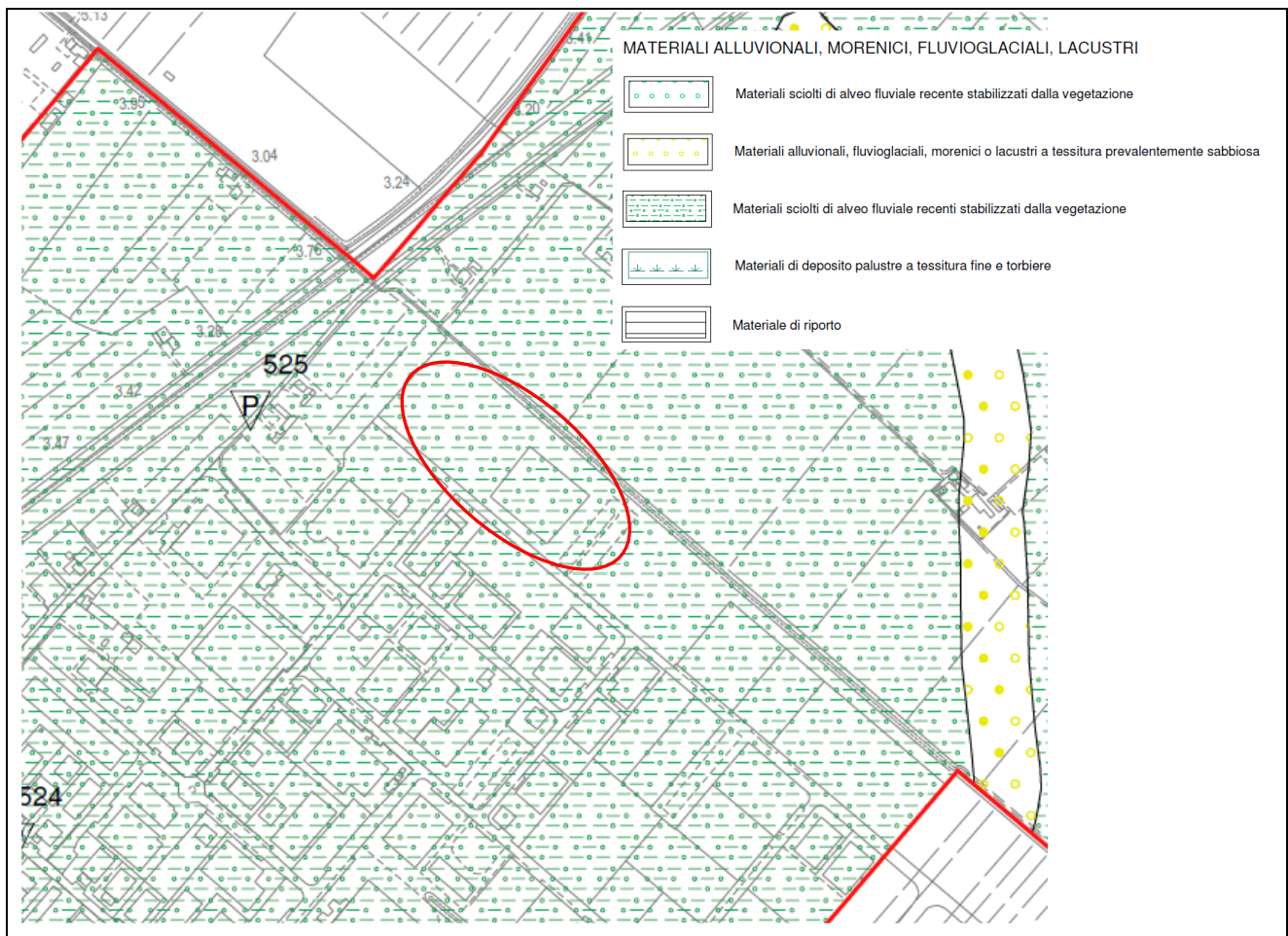
## **4.2 Suolo e sottosuolo**

### **4.2.1 Inquadramento**

Dal punto di vista geologico, l'ambito in esame appartiene alla bassa pianura veneta, costituita da materiali alluvionali di origine fluvioglaciale quali sabbia, limo e argilla, di età Quaternaria.

L'area oggetto di studio, come evidenziato dalla relazione geologica allegata al PAT, 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. Il territorio è bordato a ovest dal F. Piave e attraversato nella porzione orientale dal Canale Grassaga, assi principali di una vasta area di irrigazione e drenaggio in sinistra idrografica del Piave. L'area è caratterizzata dalla presenza di terreni di origine alluvionale depositati dal sistema del F. 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 (Figura 15).

	<i>Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Studio preliminare ambientale</i>	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC03	28



**Figura 15.** Litologia nel sito in oggetto. Estratto da: Piano Assetto del Territorio (PAT) del Comune di Noventa di Piave; Tav. 1a – Carta litologia.

#### 4.2.2 Valutazione degli impatti

In fase di esercizio dello stabilimento, il fattore di rischio che potrebbe portare impatti alla matrice ambientale considerata è costituito dalla potenziale immissione di inquinanti riconducibili all'utilizzo di sostanze inquinanti nel ciclo produttivo ed alla produzione di rifiuti, nonché agli stoccaggi degli stessi.

La tipologia di azienda 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.

Limitati quantitativi di sostanze utilizzate 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.

Tale rete non immette direttamente nel collettore fognario consortile ma le acque di prima pioggia vengono raccolte in una vasca e scaricate solo successivamente all'esito dell'analisi chimica.

I rifiuti solidi saranno stoccati in opportuni contenitori situati in aree pavimentate al fine di prevenire il contatto con suolo e sottosuolo.

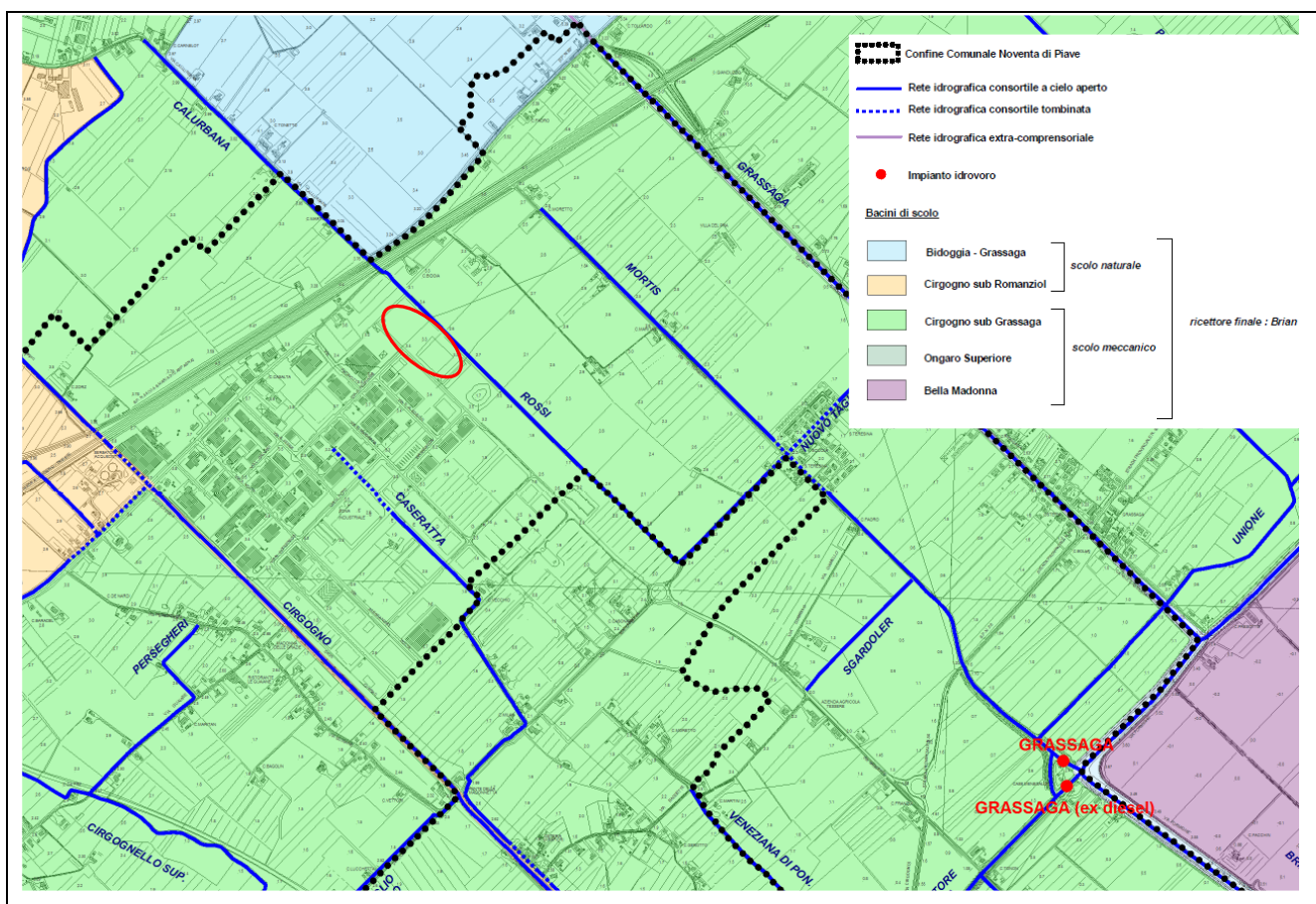
## 4.3 Acque superficiali

### 4.3.1 Inquadramento

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 corso d’acqua principale è il fiume Piave, il quale costituisce anche il confine comunale occidentale, lungo il quale il comune si sviluppa con il suo centro principale. Il territorio è poi caratterizzato da una fitta rete di canali e fossi che compongono una maglia caratteristica dei territori agricoli: tra i principali assi drenanti della vasta area di bonifica a scolo meccanico e i principali canali recettori di bonifica.

Il sito 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.

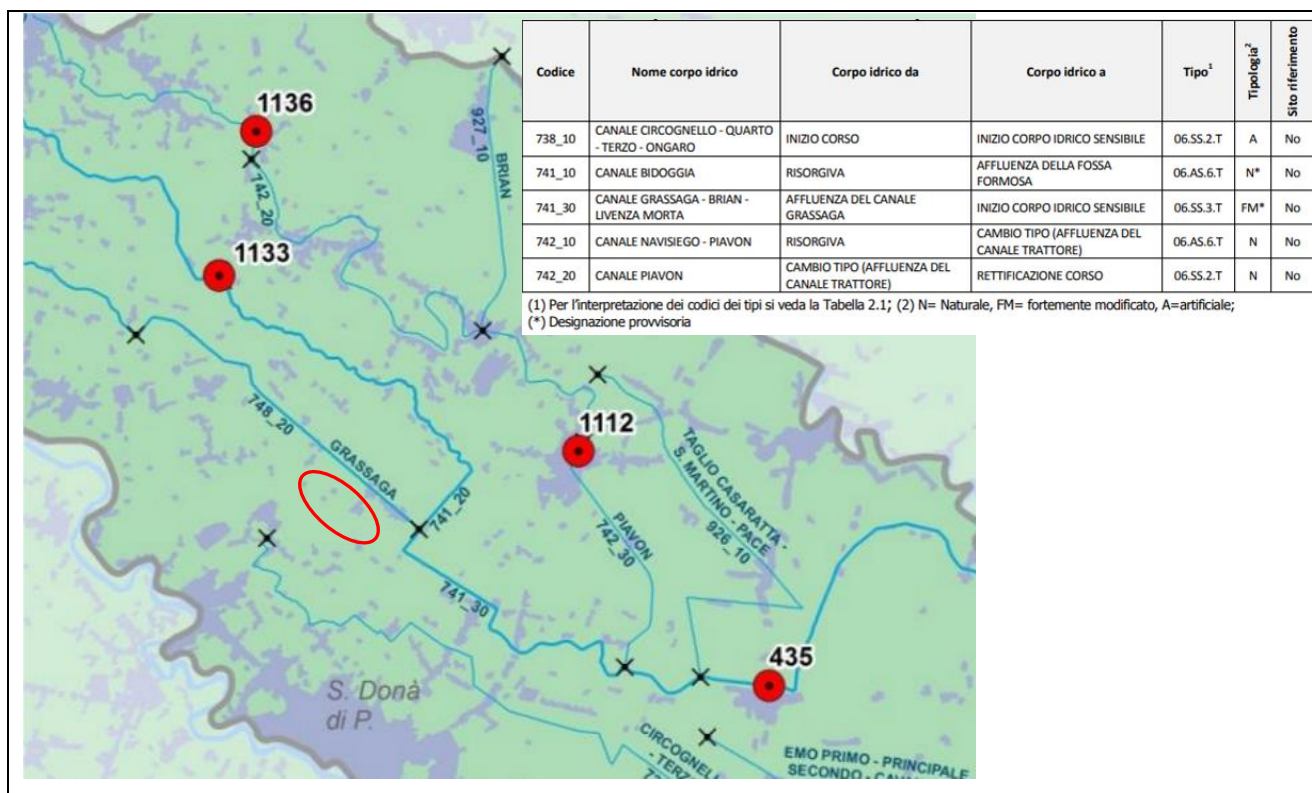


**Figura 16.** Rete a scolo meccanico nell’area di studio. Tratto da: Piano regolatore delle acque del Comune di Noventa di Piave. TAV. 07: Bacini idrografici e modalità di deflusso (2016)

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 (n. 435, vd. Figura 17), ha portato alla valutazione di:

- indice trofico LIMeco (Livello di Inquinamento dai Macrodescriptors per lo Stato Ecologico): Sufficiente
- Livello di Inquinamento da Macrodescriptors (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.



**Figura 17.** Rete di monitoraggio delle acque superficiali. Estratto da: Stato delle Acque superficiali del Veneto – Anno 2018. Bacino Pianura tra Livorno e Piave (ARPA VENETO – Servizio Osservatorio Acque Interne)

### 4.3.2 Valutazione degli impatti

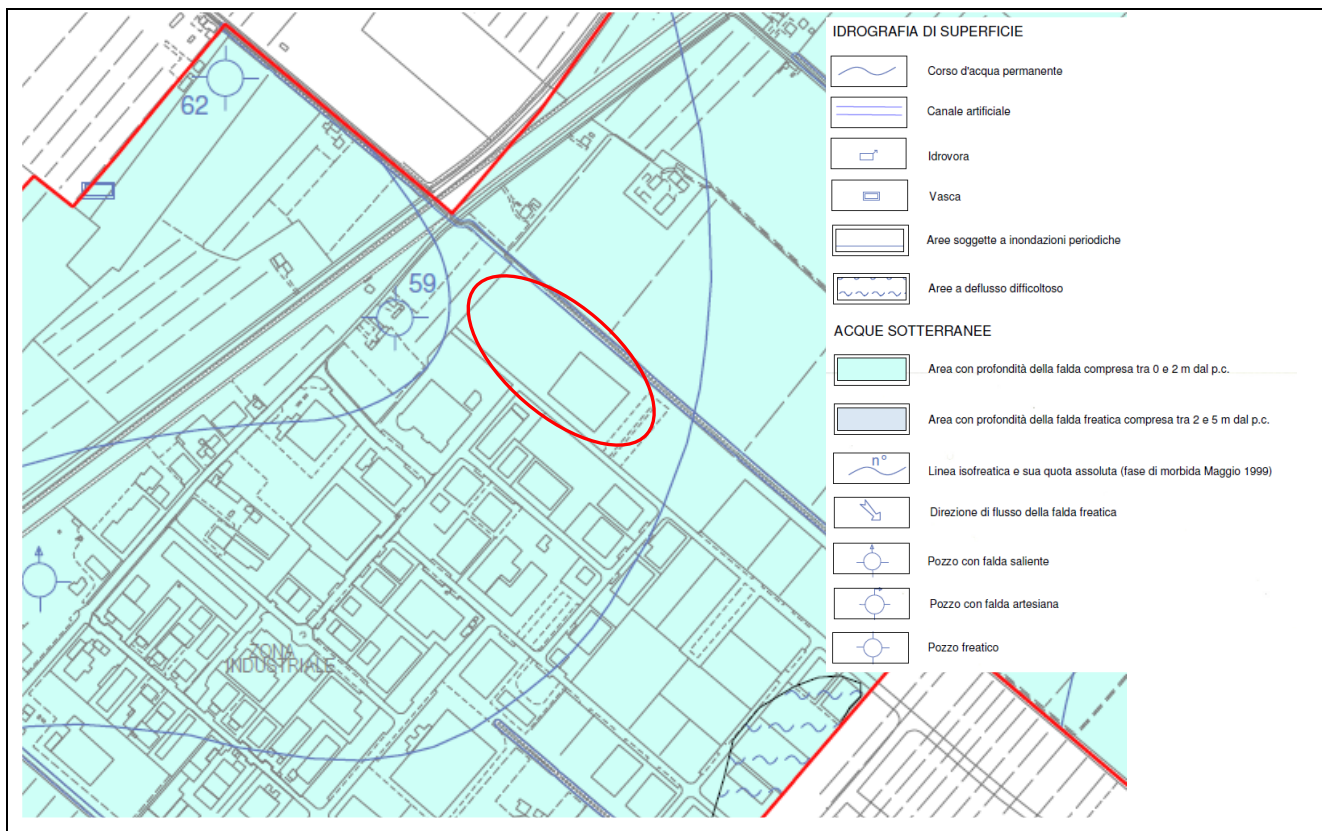
Come già illustrato nel Cap.3.4.2, il progetto non prevede scarichi di acque reflue industriali o di acque contaminate nei corpi idrici superficiali. Sia le acque di processo, previo passaggio all'impianto di depurazione interno, che le acque reflue civili provenienti dai servizi igienici sono recapitate in fognatura. Le uniche acque che recapitano nell'adiacente canale Rossi sono quelle meteoriche e di dilavamento dei piazzali, previo passaggio nelle due vasche di laminazione.

## 4.4 Acque sotterranee

### 4.4.1 Inquadramento

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.

Come riportato nella relazione geologica allegata al PAT, si rileva che nel territorio comunale la falda freatica non è riconducibile a un unico orizzonte permeabile ma a una serie di corpi lentiformi; il livello piezometrico può essere definito più come acqua d'impregnazione dei terreni argillosi presenti nella zona e che quindi viene condizionato direttamente da fattori quali le precipitazioni, il livello idrometrico del F. Piave, l'andamento della morfologia, la gestione delle acque superficiali effettuata dal Consorzio di bonifica Veneto Orientale. Come visibile in Figura 18, 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.



**Figura 18.** Profondità e andamento della falda nel sito in oggetto. Estratto da: Piano Assetto del Territorio (PAT) del Comune di Noventa di Piave; Tav. 1a – Carta litologia.





#### **4.4.2 Valutazione degli impatti**

Il fattore di rischio che potrebbe portare impatti nelle acque sotterranee è costituito dalla potenziale immissione di inquinanti riconducibili all'utilizzo di sostanze inquinanti nel ciclo produttivo ed alla produzione di rifiuti, nonché agli stoccaggi degli stessi, come già visto per la componente ambientale suolo/sottosuolo.

Per quanto riguarda la protezione della falda, vale quanto detto per la componente suolo e sottosuolo in merito alla pavimentazione ed alla tipologia di sostanze

Non ci sarà depauperamento diretto della risorsa idrica sotterranea mediante terebrazione di pozzi di emungimento in quanto l'acqua necessaria per la conduzione dello stabilimento sarà addotta dall'acquedotto.

### **4.5 Flora, fauna ed ecosistemi**

#### **4.5.1 Inquadramento**

La presenza di aree naturali attorno al sito, è stata analizzata nel Cap. 2.2.1.; si ricorda che il progetto non interessa neanche marginalmente tali aree, e che è ubicato in una zona industriale. Nelle aree limitrofe sono presenti solamente seminativi e vegetazione igrofila lungo le sponde dei fossi.

#### **4.5.2 Valutazione degli impatti**

In fase di cantiere si stima un impatto negativo ridotto, localizzato all'ambito di intervento.


In fase di esercizio, invece, non si prevedono ulteriori impatti per la componente.

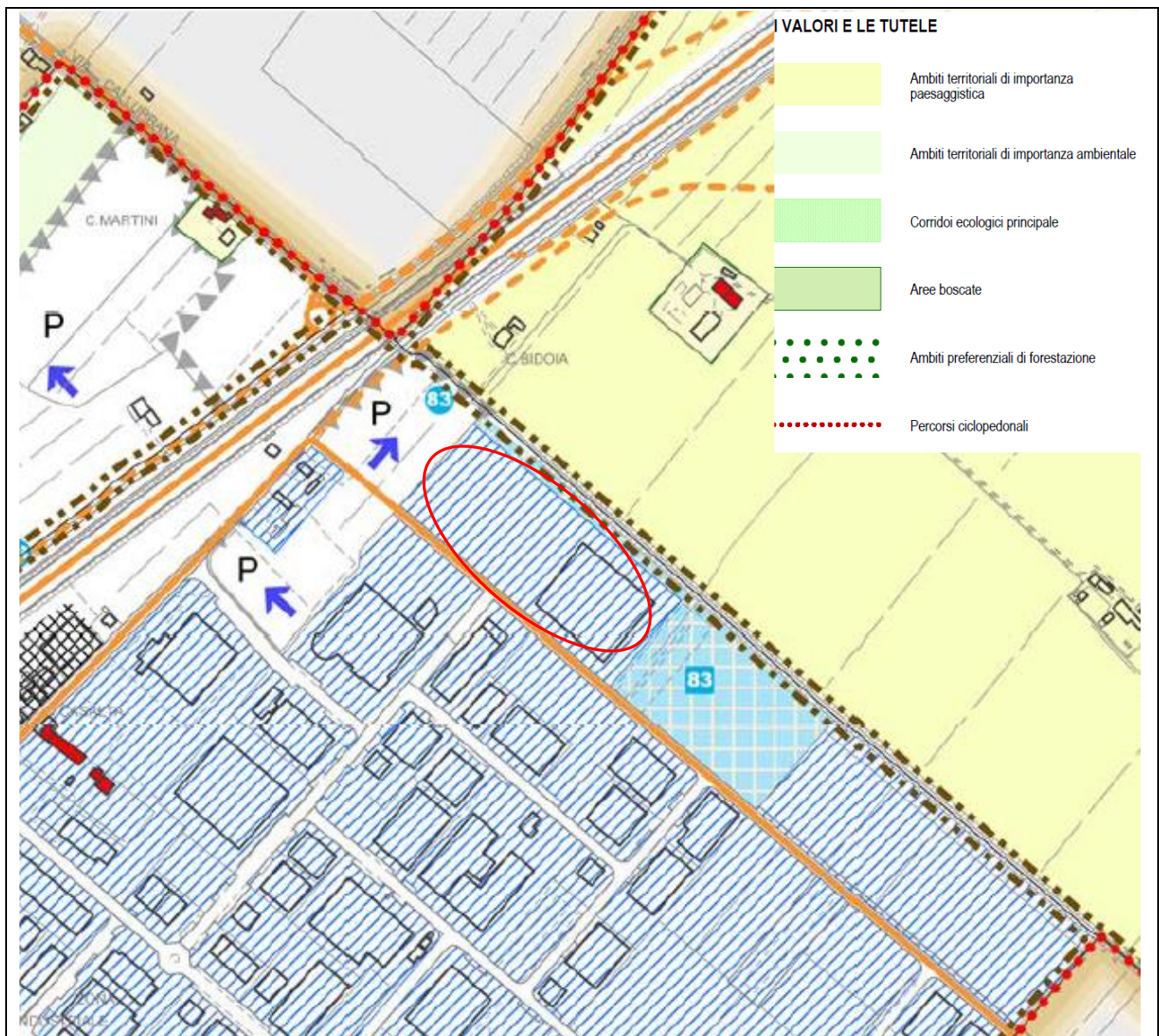
### **4.6 Paesaggio**

#### **4.6.1 Inquadramento**

Come dettagliato al par. 2.2.2, nell'area dello stabilimento non sono presenti aree di tutela paesaggistica.

Si fa presente che 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.

	<i>Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Studio preliminare ambientale</i>	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC03	33



**Figura 19.** Estratto da: Piano Assetto del Territorio (PAT) del Comune di Noventa di Piave; Tav. 4 – Carta della trasformabilità.

#### 4.6.2 Valutazione degli impatti

Vista la localizzazione dello stabilimento in area industriale, che non prevede particolari cautele in merito, il già esistente capannone che insisteva sull'area, che l'Azienda ha provveduto solo ad ampliare, nonché il permesso a costruire già prodotto dal Comune di Noventa di Piave con il quale si autorizzano le opere edilizie di cui trattasi, non si ritiene che per questo aspetto il progetto possa generare impatti significativi.

### 4.7 Rumore

#### 4.7.1 Inquadramento

Come si evince dal Piano Comunale di Classificazione Acustica (P.C.C.A.) l'attività produttiva ricade in zona VI "esclusivamente industriale", con limite di immissione assoluto di 70 dB(A) sia in periodo diurno che notturno.



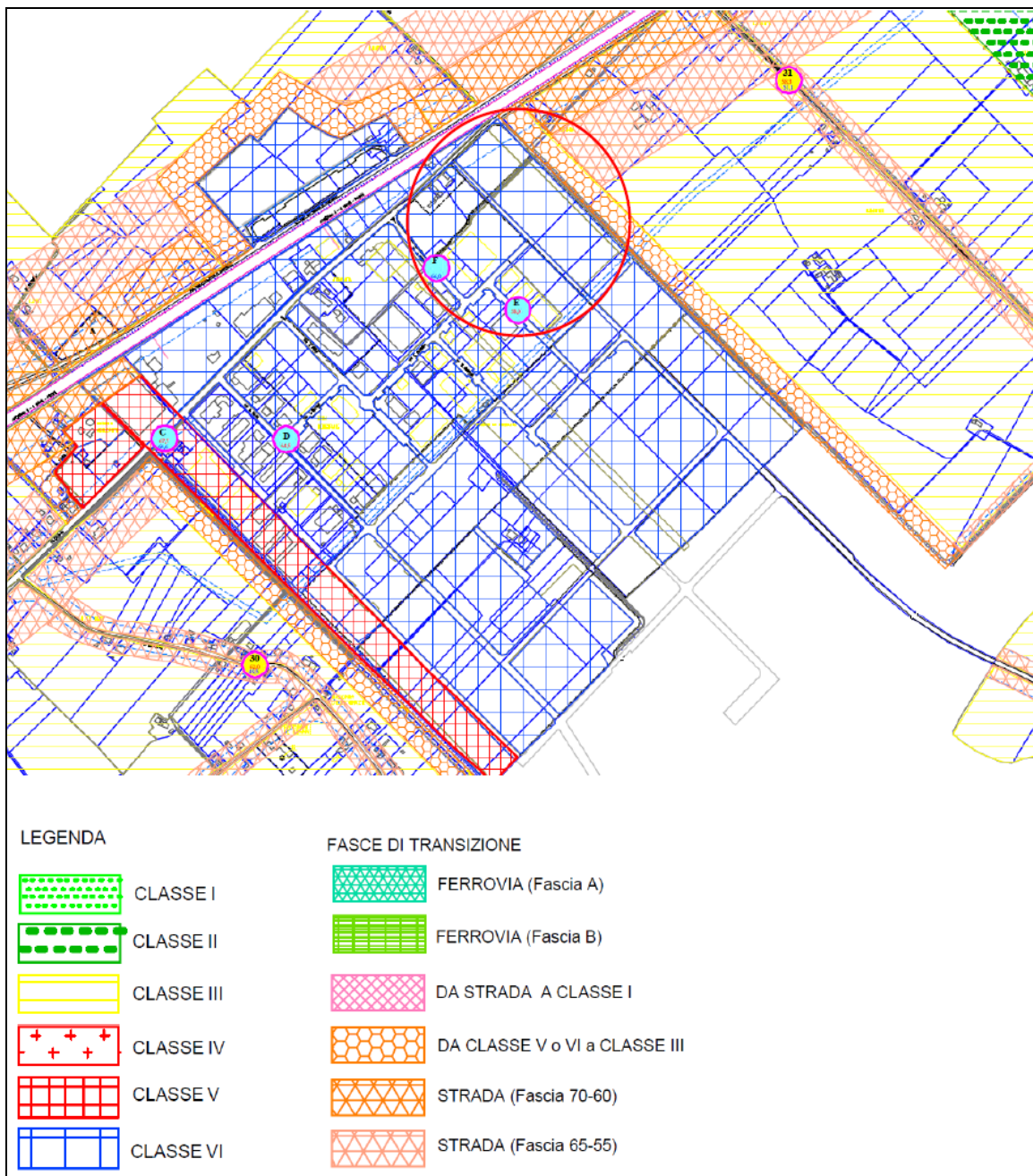


Figura 20. Estratto dal PCCA del Comune di Noventa di Piave (TV)

#### 4.7.2 Valutazione degli impatti

Di seguito un estratto di quanto riportato nella “Valutazione previsionale di impatto acustico” (Ing. Abate, 2018) riportata in allegato alla presente.

I livelli sonori misurati ante operam evidenziano:

- valori di pressione sonora misurati a confine di proprietà, sono risultati sempre inferiori al limite diurno previsto all'interno della classe VI di 70 dB(A);
- nella fascia Ovest dello stabilimento un contributo sonoro determinante e costante attribuibile al traffico veicolare lungo l'asse autostradale A4

Per quanto riguarda la fase post operam l'analisi relativa all'inquinamento acustico addizionale generato dall'attività produttiva della ditta Quality Food Group s.p.a. nel nuovo insediamento della Z.I. di Noventa di Piave (VE), in base alle ipotesi assunte per quanto riguarda le sorgenti sonore fisse e mobili sopra descritte, considerato il clima acustico dell'area, si può affermare che i livelli sonori previsionali, valutati in corrispondenza dei ricettori prossimi all'insediamento, rientreranno nei limiti d'immissione previsti dal Piano Comunale di Classificazione Acustica vigente.

## **4.8 Salute pubblica**

### **4.8.1 Inquadramento**

Al fine di valutare i possibili impatti sulla salute umana dovuti alla costruzione e all'avviamento 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 e, come già anticipato nel Cap. 2.3.2, ad almeno 2,5 km gli abitati di Noventa di Piave e San Donà di Piave.

### **4.8.2 Valutazione degli impatti**

I maggiori pericoli potenzialmente generabili dalla realizzazione dell'impianto in progetto riguardano:

- le emissioni in atmosfera: non si segnalano particolari impatti, visto lo scarso contributo dell'impianto e la situazione di fondo esistente, come già trattato al Cap. 4.1
- rischi di incidenti rilevanti: non se ne ravvisa la probabile presenza, come trattato al Cap. 3.5
- la produzione di rumore: non sono state valutate criticità, come trattato al Cap.4.7.


Invece si rimarca la valenza sociale dell'avviamento dell'Azienda, sia in termini di occupazione diretta di figure professionali quali operai, personale amministrativo e tecnico (ca. 40 unità), sia di tutto l'indotto che si verrà a creare per trasportatori, manutentori, ecc.

## **4.9 Traffico**

### **4.9.1 Inquadramento**

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.

	<i>Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Studio preliminare ambientale</i>	
	Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC03	36

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.



**Figura 21.** Rete viaria presente nel territorio

Come si evince dal Rapporto Ambientale relativo al PAT del Comune di Noventa di Piave, 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 detiene un carico veicolare nel primo tratto minore di 1000 veicoli/giorno, il flusso di traffico si colloca invece tra i 1000 e i 5000 veicoli/giorno nel secondo tratto.

#### 4.9.2 Valutazione degli impatti

Come illustrato nel Cap. 3.4.7, con l'avviamento del progetto in esame, si prevede mediamente (considerando i 5 giorni lavorativi), 80 spostamenti di autovetture e ca. 3 movimenti di mezzi pesanti al giorno.

Seppur il progetto comporti un maggiore transito di automezzi presso la ditta, in relazione al traffico già presente nella zona, di cui al paragrafo precedente, si ritiene che tale incremento sia minimale in relazione al carico veicolare giornaliero dell'intera area industriale.

## 5 CONCLUSIONI

Alla luce della documentazione citata nei paragrafi precedenti e dalle verifiche effettuate, si evince che il presente progetto risulta conforme alla destinazione ed al regime vincolistico in vigore dell'area. Pertanto, visto che il progetto:

- sarà realizzato in un contesto territoriale ove non sono presenti altri impianti analoghi;
- non comporta l'utilizzo di sostanze pericolose che comportino un rischio di incidente rilevante;
- il sito non è compreso né risulta direttamente adiacente ad aree sensibili;

si ritiene che tale progetto non abbia ripercussioni di rilievo o che possa influire significativamente e negativamente sull'ambiente e come tale non si ritiene che debba essere assoggettato ad una procedura di VIA.



*Avviamento di un nuovo impianto per la produzione di prodotti da forno in Comune di Noventa di Piave - Studio preliminare ambientale*

Cod. archivio: 2019/015/QFN-DOC03

38