

#### GIUNTA REGIONALE DELLA CAMPANIA

Dipartimento della Salute e delle Risorse naturali Direzione generale per l'Ambiente e l'Ecosistema

# 31-Allegato "II"

### ATTIVITÀ IN DEROGA

(D. Lgs. 3 aprile 2006, n. 152, ss. mm. ii., p. II, lett. "ii)", dell'all. IV alla parte quinta)

Trasformazioni lattiero-casearie con produzione giornaliera non superiore a 1.000 kg.

### AMBITO D'APPLICAZIONE

Trasformazioni lattiero-casearie con produzione giornaliera superiore a 350 kg/g non superiore a 1.000 kg/g.

## A. FASI PRODUTTIVE

- A.1 Lavorazioni per la produzione di formaggi:
  - A.1.1 ricezione delle materie prime;

  - A.1.2 eventuale stoccaggio del latte e delle altre materie prime; A.1.3 trasferimento in vasche di affioramento, a temperatura ambiente;
  - A.1.4 affioramento crema;
  - A.1.5 depurazione fisica;
  - A.1.6 standardizzazione (correzione percentuale di grasso);
  - A.1.7 pastorizzazione (a temperature tra 60÷65 °C per massimo 20 minuti); A.1.8 lavorazioni U.H.T. a temperature tra i 140÷150 °C;

  - A.1.9 lavorazione crema;
  - A.1.10 insemenzamento;
  - A.1.11 preriscaldamento per favorire la coagulazione del caglio;
  - A.1.12 coagulazione acida o enzimatica;
  - A.1.13 lavorazione cagliata:
    - A.1.13.a. sosta-coagulo;
    - A.1.13.b. rottura della cagliata;
    - A.1.13.c. cottura della cagliata;
    - A.1.13.d. sosta in presenza di siero;
  - A.1.14 estrazione cagliata;
  - A.1.15 pressatura;
  - A.1.16 riposo in forma a circa 35 °C;
  - A.1.17 stufatura;
  - A.1.18 salatura formaggio (salamoia o altro);
  - A.1.19 asciugatura;
  - A.1.20 stagionatura e pulizia;
  - A.1.21 affumicatura;
  - A.1.22 bagno in cera;
  - A.1.23 trasformazioni varie:
    - A.1.23.a. taglio;
    - A.1.23.b. grattatura;
    - A.1.23.c. essiccazione;
  - A.1.24 produzione imballaggi per confezionamento;
  - A.1.25 confezionamento;
  - A.1.26 lavaggio e manutenzione impianti.
- A.2 Lavorazioni per la produzione di yogurt:
  - A.2.1 raccolta latte ed eventuale stoccaggio;
  - A.2.2 depurazione fisica e standardizzazione (correzione percentuale grassi);
  - A.2.3 pastorizzazione ad una temperatura di circa 60÷80 °C;



- A.2.4 omogeneizzazione;
- A.2.5 coagulazione totale siero/proteine ad una temperatura di 60÷80 °C. per 30 minuti;
- A.2.6 raffreddamento;
- A.2.7 inoculazione batteri lattici;
- A.2.8 fermentazione ad una temperatura di circa 40÷45 °C (incubazione);
- A.2.9 raffreddamento;
- A.2.10 aggiunta frutta e/o aromi (linea di preparazione frutta);
- A.2.11 omogeneizzazione blanda;
- A.2.12 produzione imballaggi per confezionamento;
- A.2.13 confezionamento;
- A.2.14 lavaggio e manutenzione impianti.

#### B. MATERIE PRIME

- B.1 Latte.
- B.2 Sale.
- B.3 Additivi (acido citrico, enzimi, batteri).
- B.4 Frutta, aromatizzanti e dolcificanti per la lavorazione dello yogurt.
- B.5 Detergenti per lavaggio e manutenzione impianti.

## C. SOSTANZE INQUINANTI

Fase/i di provenienza	Tipologia dell'inquinante
A.1.24, A.1.25, A.2.12, A.2.13	Composti Organici Volatili (COV)
A.1.21	Polveri
A.1.23.b, A.1.23.c, A.1.21	Polveri

# D. PRESCRIZIONI GENERALI

Si vedano le "prescrizioni e considerazioni di carattere generale", che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente allegato.

## E. PRESCRIZIONI SPECIFICHE

Tutti i locali di lavorazione e stoccaggio devono essere adeguatamente ventilati ed i gas inviati ad idoneo impianto di trattamento.

### F. IMPIANTI DI ABBATTIMENTO

- F.1 Gli effluenti derivanti dalle fasi lavorative che danno luogo ad emissioni in atmosfera (vedi lettera C.), devono essere avviati a sistemi di abbattimento corrispondenti alle migliori tecniche disponibili e/o tra quelli indicati nella D.G.R.C. n. 4102/92 ss. mm. ii. .
- F.2 A titolo esemplificativo di seguito si elencano possibili sistemi di abbattimento:

Sostanza inquinante	Tipologia di abbattimento
Polveri	Depolveratore a secco a mezzo filtrante
	Abbattitore ad umido scrubber (1)
	Altra tecnologia equivalente
COV	Abbattitore a carboni attivi (2)
	Combustione termica
	Abbattitore ad umido scrubber (1)
	Altra tecnologia equivalente
()	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1

<sup>(1)</sup> Questa tipologia può essere utilizzata solo se il flusso gassoso da trattare contenga COV solubili nel fluido abbattente.

<sup>(2)</sup> Questa tipologia può essere utilizzata qualora il flusso gassoso da trattare non contenga MEK o monomeri che possano causare la sinterizzazione del carbone attivo con ostruzione dei pori. Al fine di evitare il desorbimento dei COV dai carboni attivi, la temperatura dei fumi al momento del contatto con i carboni attivi non deve superare i 45°C.



F.3 L'adozione di un sistema di abbattimento non riportato in "tipologia impianto di abbattimento" dovrà essere sottoposto a parere preventivo da parte dell'ARPAC.