

COMUNE DI BUTTAPIETRA

VARIANTE DI ASSESTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 4 L.R. 55/12 E ART. 8 D.P.R. 160/2010
ALLA VARIANTE AI SENSI DELL'ART. 5 D.P.R. 440/00 E ART. 48 COMMA 7 BIS 2 L.R. 11/04
APPROVATA CON DELIBERAZIONE C.C. N° 39 DEL 29.09.2010 PER LA REALIZZAZIONE DI
UN LABORATORIO PER LA LAVORAZIONE DELLE CARNI IN FRAZIONE MARCHESINO –
DITTA SALUMIFICIO BOVO

Richiedente: SALUMIFICIO BOVO – MASSIMO BORTOLAZZI

Relazione tecnica

La presente variante di assestamento si è resa necessaria per sopraggiunte nuove esigenze da parte della committenza evidenziatesi durante la realizzazione dei lavori e riguardano:

- ❑ la modifica dell'ambito urbanistico
- ❑ la modifica della quota di imposta del fabbricato
- ❑ la modifica della disposizione interna
- ❑ la modifica prospettica
- ❑ distanza dai confini

modifica dell'ambito urbanistico

la modifica si è resa necessaria in quanto durante le fasi di cantiere la proprietà ha riscontrato la necessità di ampliare il passaggio ad est del fabbricato e di allontanare il confine di proprietà dall'edificio esistente, il tutto per permettere un migliore inserimento dell'immobile all'interno del territorio circostante e ridurre l'impatto dell'opificio rispetto ai vicini confinanti.

Per questo motivo la proprietà ha acquistato una fascia di terreno lungo il lato est ed ha ceduto una parte di terreno sul lato nord.

La variante in oggetto interessa un'area di 6235 mq che attualmente risulta per una superficie di 996 mq adibita a ZONA AGRICOLA e per la restante area di mq 5239 classificata dal vigente P.R.G. zona D SPECIALE - SALUMIFICIO BOVO.

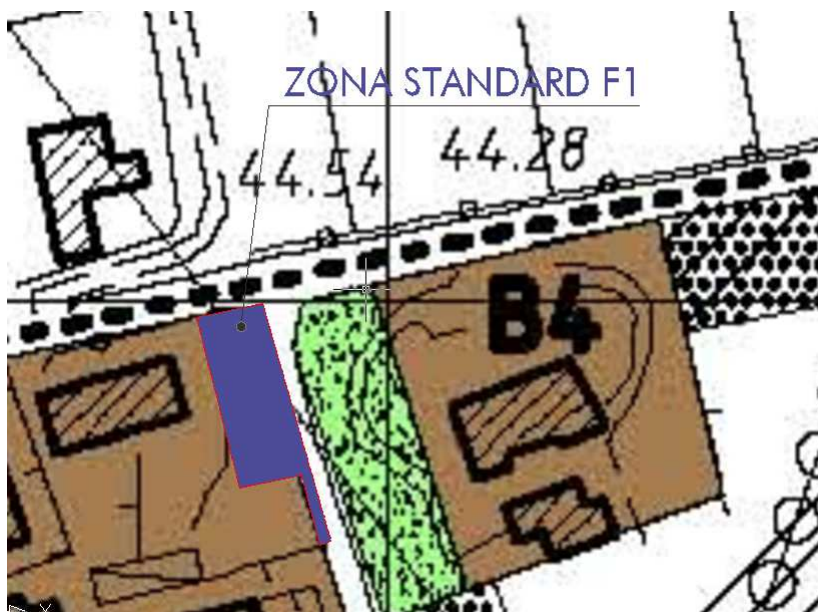
La trasformazione territoriale che si progetta, illustrata negli elaborati grafici allegati, prevede la nuova destinazione delle aree:

1. l'area di 996 mq classificata ZONA AGRICOLA diverrà D SPECIALE- SALUMIFICIO BOVO
2. l'area di mq 430 classificata zona D SPECIALE- SALUMIFICIO BOVO diverrà ZONA AGRICOLA .

Il nuovo ambito della D SPECIALE- SALUMIFICIO BOVO sarà quindi di mq 5693.

La variante urbanistica viene redatta ai sensi della Legge Regionale n°55 del 31.12.2012, così come esplicitato nella Circolare del Presidente della Giunta Regionale n°1 del 20 Gennaio 2015.

Le superfici standard a verde e parcheggio in cessione d'uso al Comune di Buttapietra, verranno localizzate in un area di 634 mq nei dintorni del fabbricato oggetto di variante di assestamento, più confacente alle esigenze di realizzazione di standard urbanistici delle aree residenziali limitrofe.



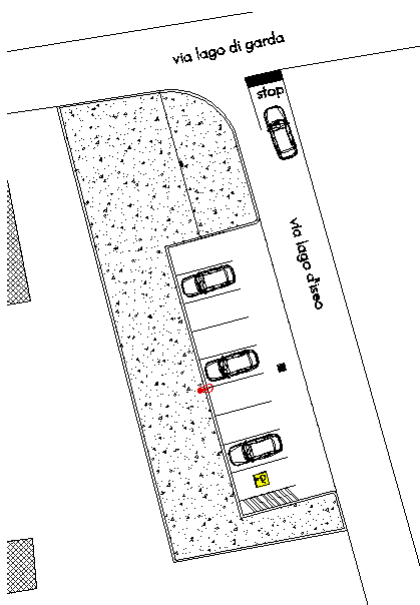
estratto di PRG variato

Tale area identificata al N.T.C.R. al foglio 2 mappale 428 nella zona censuaria del Comune di Buttapietra ha una superficie di mq 634.



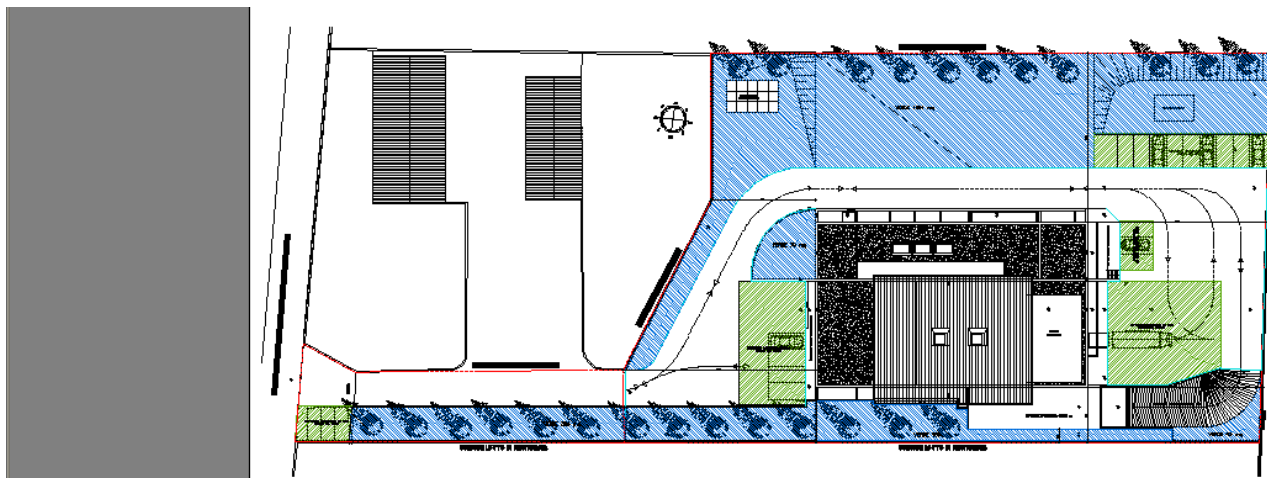
estratto di mappa foglio 2 mappale 428

Il salumificio Bovo aquisirà tale area e la cederà ad uso pubblico realizzando verde e parcheggio come da apposita convenzione tra il Comune di Buttapietra e la proprietà stessa.



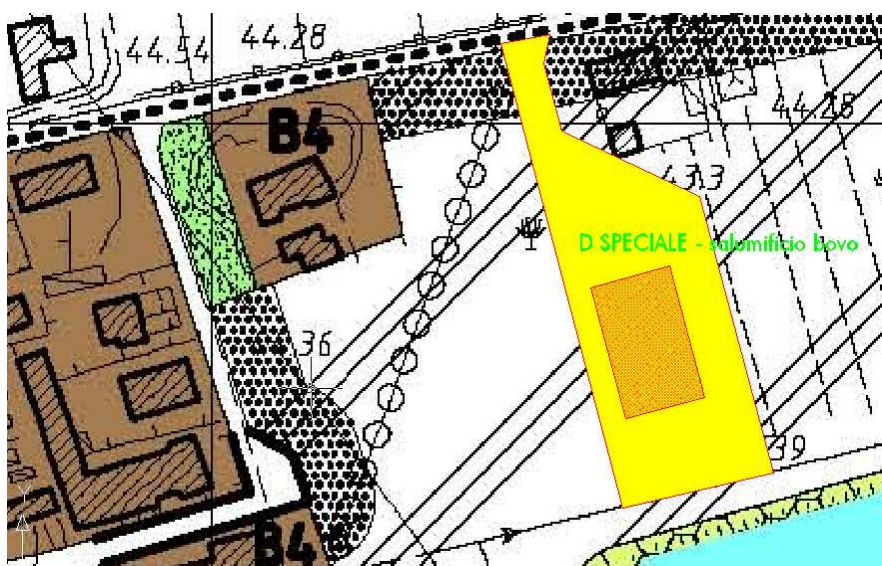
estratto del progetto del verde e parcheggio da realizzare.

All'interno del lotto di pertinenza verranno comunque garantiti gli standard di verde e parcheggio privati necessari allo svolgimento di questo tipo di attività.

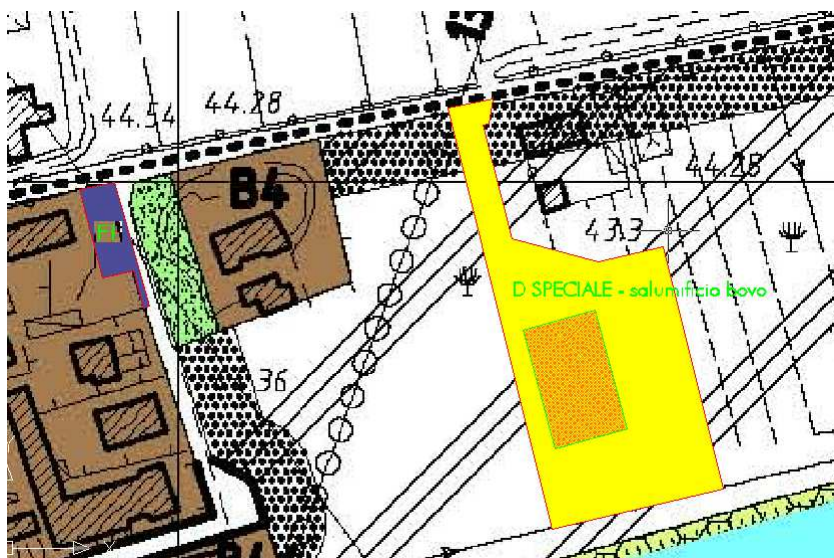


L'ulteriore fascia acquisita è stata adibita a verde aumentando così la superficie a verde, in modo da poter posizionare più agevolmente la vasche a tenuta per la raccolta dei reflui di lavorazione, l'impianto di smaltimento delle acque meteoriche è l'impianto di fitodepurazione dei reflui assimilabili al civile. E' stato inoltre ridotto l'impatto ambientale e visivo dell'intervento aumentando la fascia verde piantumata.

Quadro riassuntivo della variante di assestamento:

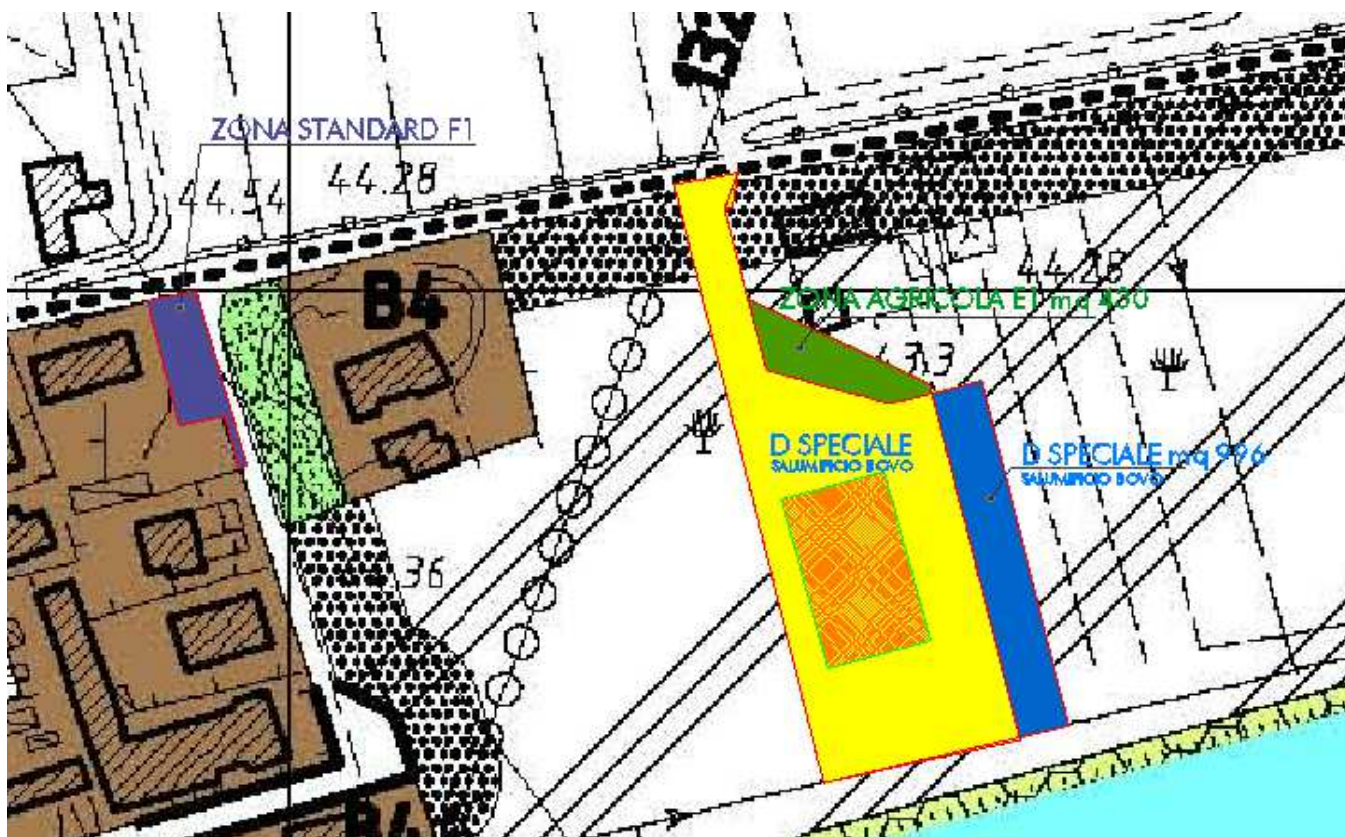


ESTRATTO DI P.R.G. ATTUALE



ESTRATTO DI P.R.G. DOPO LA VARIANTE DI ASSESTAMENTO

QUADRO RIASSUNTIVO DELLE TRASFORMAZIONI



LEGENDA:



Z.T.O. B4 DA TRASFORMARE
IN ZONA Z.T.O. F1 SERVIZI



Z.T.O. D SPECIALE—
SALUMIFICIO BOVO DA
CONVERTIRE IN Z.T.O. E3/1



Z.T.O. E3/1 DA
TRASFORMARE
IN Z.T.O. D SPECIALE
SALUMIFICIO BOVO

Rispetto degli strumenti di pianificazione superiore

Il progetto rispetta gli strumenti di pianificazione superiore ossia il P.T.R.C. vigente e adottato e il P.T.C.P. approvato.

modifica della quota di imposta del fabbricato

Durante gli scavi di fondazione per la realizzazione del fabbricato è stata rinvenuta la falda acquifera ad una quota più alta di quella prevista dalla relazione geologica, a firma della dott.ssa Anna Paola Gradizzi in atti al prot. 10743 del 5.10.2009, la committenza ha deciso di impostare il piano scantinato dell'edificio ad una quota diversa rispetto a quella prevista di circa 120 cm, per evitare possibili allagamenti e infiltrazioni che avrebbero potuto rovinare i prodotti e i macchinari all'interno delle celle frigo che troveranno alloggiamento nel piano interrato una volta che l'edificio sarà a regime.

La modifica ha comportato la tralazione dell'intero fabbricato ad una differente quota rispetto al piano stradale, senza modificare le dimensioni del fabbricato.

Per ridurre l'impatto si è stato realizzato il piano interrato con un'altezza inferiore di 20 cm, rispetto alla quota di progetto, portandola da 3.65 m a 3.45 m.

Tale modifica ha comportato una riduzione del volume totale del fabbricato di mc 255,94 portandolo quindi da mc 7779,80 a mc 7523,86, il tutto in modo da ridurre il più possibile l'impatto dovuto alla modifica di imposta mantenendo comunque la funzionalità del fabbricato.

modifica della disposizione interna

la modifica della disposizione interna del fabbricato si è resa necessaria per la mutate necessità della committenza, del ciclo produttivo e su richiesta specifica del servizio veterinario. E' stata ridimensionata la cella di ricezione collegandola direttamente al piano di carico per agevolare le operazioni. La cella di ricezione è stata ampliata. Nella sala di lavorazione è stata posizionata una cella dedicata a tale reparto. Sono state modificate le celle delle carni fresche e dei salumi freschi collegate con la spedizione, il deposito spezie e il magazzino del materiale di confezionamento e imballo. E' stata modificata la scala di accesso all'archivio che è stato così ampliato. Il numero di celle è stato in questa fase ridotto in attesa dell'entrata a regime del laboratorio. Al piano interrato che per il momento rimarrà al grezzo è stato predisposto per la realizzazione di celle per la stagionatura dei salumi, ciò ha comportato l'ampliamento della bocca di lupo per migliorare l'aerazione e dove saranno posizionati i gruppi di refrigerazione delle celle di stagionatura stesse. Tale posizionamento consentirà di migliorare la resa degli stessi e quindi anche della produzione ed inoltre non vi sarà impatto visivo e il rumore di tali macchinari verrà ridotto rispetto a quanto previsto in precedenza.

modifica prospettica

durante la realizzazione sono state apportate alcune modifiche prospettiche per soddisfare le rinnovate necessità distributive interne. Sono state realizzate delle pensiline di 1.20 m per proteggere gli operatori durante le fasi di carico e scarico dei materiali, è stato realizzato un portone sezionale per collegare direttamente la ricezione con la rampa di carico. Sono state realizzate due finestre in luogo di due porte nel deposito materiali di imballo e confezionamento.

distanza dai confini

La modifica della quota di imposta del fabbricato ha comportato l'emersione della corsia coperta di accesso al vano interrato. Tale struttura risulta essere quindi ad una distanza di 2m inferiore del minimo richiesto.

La proprietà per tanto si impegna in sede di rilascio del permesso di costruire in sanatoria di fornire il consenso scritto del confinante regolarmente registrato e trascritto.

superficie coperta e carico urbanistico

la superficie coperta del fabbricato non risulta subire modifiche rispetto a quanto autorizzato l'edificio infatti misura 41.10 m * 25m per un totale di 1027.50 mq, non vi è quindi aumento di carico urbanistico essendo l'attività che sarà alloggiata all'interno del fabbricato di tipo artigianale.

rispondenza del realizzato al progetto approvato

l'edificio realizzato per quanto concerne la superficie coperta, il posizionamento planimetrico, le superfici a verde, parcheggio, pavimentate, drenanti, gli impianti tecnologici, gli impianti di smaltimento e stoccaggio dei reflui di lavorazione, l'impianto di smaltimento delle acque meteoriche, l'impianto di smaltimento dei scarichi assimilabili al civile, gli impianti tecnologici alimentati da fonti rinnovabili, i materiali utilizzati corrisponde al progetto approvato dalla procedura S.U.A.P.

regime idraulico

le variazioni dell'utilizzo del territorio non comportano alcuna alterazione del regime idraulico e pertanto non necessita la valutazione idraulica.

valore delle opere in difformità

Le opere in difformità al permesso di costruire n°12/2011, non hanno creato nuova superficie utile e non hanno portato ad alcun aumento di valore venale dell'immobile.

Si stima per tanto pari a zero il profitto derivante dalla differenza tra l'incremento di valore derivato dalla esecuzione delle opere in difformità ed i costi sostenuti per la loro esecuzione.

Analogamente l'intervento non ha portato ad alcun incremento del numero dei vani utili, degli accessori e quindi del classamento del fabbricato e di conseguenza del valore catastale dell'immobile.

Descrizione dei locali

Spogliatoi Servizi igienici

Gli spogliatoi per gli operatori divisi per sesso saranno completi di doccia e wc, con ingresso indipendente e zona filtro per raggiungere le zone di lavorazione. Gli spogliatoi saranno tutti provvisti di armadietti, per il deposito degli indumenti di lavoro. Tutte le porte saranno dotate di chiusura a molla come prescritto dalla normativa di igiene. Le superfici saranno tutte realizzate in materiale facilmente lavabile. Saranno illuminati e areati direttamente.

Ufficio

L'ufficio verrà realizzato nel lato nord dell'edificio adiacente lo spaccio e la zona spedizione, avrà uno spogliatoio con doccia ed un servizio igienico dedicato, sarà collegato al piano superiore con la zona archivio mediante una scala.

Spaccio

La zona adibita allo spaccio dei prodotti sarà caratterizzata dalla presenza di un bancone refrigerato. I materiali di rivestimento e pavimentazione saranno i medesimi presenti nelle altre zone dell'edificio.

Mensa

La mensa troverà la sua ubicazione al piano primo, collegata direttamente mediante una scala all'uscita della zona di lavorazione e allo spogliatoio, in modo da rendere agevole e veloce l'accesso delle maestranze. Il locale sarà illuminato e areato direttamente, con rapporto aeroilluminante maggiore di 1/8.

Locali di lavorazione

I locali di lavorazione e di confezionamento saranno dotati di lavandino con comando a leva e zona per pulizia e disinfezione delle attrezzature. Le superfici saranno tutte realizzate in materiale facilmente lavabile. I prodotti per la pulizia e la disinfezione dei locali verranno riposti in apposito locale. Adiacente al corridoio che collega la zona di lavorazione alla zona di spedizione verranno realizzati dei magazzini per gli aromi, le spezie e i sali, un ripostiglio e la zona lavaggio e stoccaggio budella, mentre il magazzinaggio delle budella avverrà in un locale direttamente collegato con l'esterno. Tutte le pareti verranno realizzate con apposite pannellature coibentate lavabili, i pavimenti saranno realizzati in gres ceramicato lavabile con apposite guscie poste sugli angoli, in modo da poter lavare e disinfettare tutte le superficie agevolmente ed efficacemente. I pavimenti saranno dotati di appositi pozzetti per la raccolta delle acque di scarico, che saranno collegati per mezzo di apposite tubazioni alle vasche di raccolta stagne che vengono periodicamente svuotate da ditte specializzate. Il locale sarà illuminato e areato direttamente, con rapporto aeroilluminante maggiore di 1/8. I piani di lavoro saranno illuminati con illuminamento medio minimo di 300 lux.

Attrezzature per macellazione

Tutto l'arredamento interno verrà eseguito secondo i dettami della vigente normativa in materia di igiene e sicurezza. Le attrezzature necessarie alla lavorazione delle carni saranno tutte con marchio CE e conformi alla normativa in merito all'igiene e sicurezza sugli ambienti di lavoro e dotate di tutti gli specifici dispositivi di protezione.

Approvvigionamento idrico

L'approvvigionamento idrico per tutte le fasi di lavorazione avviene attraverso l'acquedotto comunale.

Prodotti finiti

I prodotti finiti verranno collocati in apposite celle adiacenti la zona di spedizione e di spaccio opportunamente confezionati e conservati.

Gestione dei rifiuti

Tutti i rifiuti sia solidi che liquidi prodotti, vengono raccolti da ditte specializzate e conferiti a discariche autorizzate per il trattamento specifico, come previsto dalle vigenti normative.

Pavimentazioni e percorsi

Le pavimentazioni e le pareti saranno piastrellate tutte in materiale chiaro lavabile al 100%, con appositi arrotondamenti sugli angoli e griglie per la raccolta delle acque di lavaggio. Gli ambienti della macelleria saranno nettamente divisi, quelli sporchi da quelli puliti, e anche il personale addetto non potrà accedere ai locali puliti del macello se non passando dallo spogliatoio e indossando quindi indumenti e calzature pulite. Saranno posizionati nelle zone filtro di collegamento delle apposite vasche per permettere il lavaggio degli stivali.

Illuminazione

I locali dove avverranno le lavorazioni saranno illuminati e areati naturalmente, le finestre e le porte per la parte bassa avranno il vetro antisfondamento satinato in modo da non permettere ad estranei la vista della macellazione. Su tutti i serramenti saranno installati dispositivi che non permettano l'ingresso di insetti dagli ambienti esterni.

Celle Frigorifere

Verranno realizzate celle frigorifere per mantenere la carne macellata, prima della lavorazione, e una seconda cella per contenere la carne dopo la lavorazione e pronta alla spedizione, inoltre verranno realizzate le celle per la stagionatura dei salumi a temperatura e umidità differenti. Le pareti e i soffitti delle celle frigorifere saranno realizzate mediante pannelli metallici autoportanti coibentati in poliuretano espanso con un K termico di 0,022 W/mK. La pavimentazione delle celle sarà eseguita mediante un triplo strato di poliuretano isolante dello spessore totale di 150mm.

Raccolta delle acque di lavorazione

Il sangue prodotto dal dissanguamento degli animali macellati verrà raccolto in una apposita vasca a tenuta stagna e poi trasportato alle discariche autorizzate usufruendo del servizio di ditte specializzate, come pure le acque provenienti dalla lavorazione della carne.

Spazi esterni

Il piazzale di accesso al fabbricato verrà completamente pavimentato, con parti in pietra e autobloccante, parti in cemento, parti in grigliato inerbato e parti in asfalto, in modo da avere un ambiente sano e pulito. Su tutto il perimetro verranno messe a dimora delle piante e arbusti in modo da mitigare l'impatto, per altro già basso, con l'ambiente agricolo circostante.

Sostenibilità ambientale

Per quanto riguarda la sostenibilità ambientale dell'intervento, ovvero il rapporto fra tre fattori principali: Fattore ambientale, Fattore economico, Fattore socio-culturale. Tutto ciò sarà realizzato mediante l'utilizzo di un sistema costruttivo che permetta una significativa riduzione dei consumi, standard passivo dell'edificio ovvero alti livelli di comfort igrotermico e basso utilizzo di sistemi di climatizzazione, soluzioni e dettagli costruttivi progettate in modo da ottenere il massimo risultato possibile. Attenzione all'orientamento in maniera tale da ottenere il massimo risultato dallo sfruttamento del "solare passivo", facendo in modo che le parti

vetrate delle facciate in periodo invernale assorbano il massimo dei raggi solari, mentre in estate con opportuni aggetti ed elementi ombreggianti automatizzati bloccino l'irraggiamento quando il sole è più alto. Iper-isolamento dell'involucro opaco con alta capacità di sfasamento termico, con particolare attenzione nell'eliminazione dei ponti termici. Standardizzazione degli elementi costruttivi in modo da realizzare un efficace risparmio economico nelle fasi costruttive del manufatto. Utilizzo di materiali con elevate caratteristiche di durabilità, così da non gravare eccessivamente sui bilanci di gestione. Particolare attenzione sarà adottata nell'inserimento ambientale e paesaggistico del manufatto in modo da ridurre al massimo l'impatto con l'ambiente circostante, prevedendo una attenta sistemazione del verde circostante che utilizzi essenze autoctone e segua l'andamento orografico del territorio sui cui andrà ad insistere e influisca il meno possibile sul tempo di corruzione delle acque e l'impermeabilità dei suoli, quindi anche i percorsi carrabili saranno realizzati con materiali permeabili, ma con elevata resistenza meccanica in modo da garantire efficienza e facile manutenzione anche in presenza di neve o ghiaccio. Utilizzo di materiali di costruzione ecocompatibili, risparmio energetico e contenimento delle emissioni sonore.

Rispondenza dell'edificio al progetto precedente e alle normative vigenti.

L'edificio oggetto di variante di assestamento risponde completamente alle caratteristiche costruttive e tecniche dell'edificio approvato precedentemente, sia per quanto riguarda i materiali utilizzati, le tecniche costruttive, gli impianti, gli ambienti, il ciclo produttivo, l'approvvigionamento idrico, l'impianto di smaltimento delle acque meteoriche, l'impianto di smaltimento dei reflui assimilabili al civile, l'impianto di stoccaggio delle acque di lavorazione, l'impianto fotovoltaico, l'impianto a pannelli solari per la produzione di acqua calda sia sanitaria che da integrare nell'impianto di riscaldamento, le pavimentazioni e i percorsi sia interni che esterni, le celle frigorifere, la qualità degli ambienti.

Tutti i materiali, gli impianti rispondono alla normativa vigente.

Sant Ambrogio di Valpolicella, 03.02.2015

Il tecnico

Dott. arch. Alberto Marchesini