# RELAZIONE TECNICA SEMPLIFICATA

La relazione tecnica semplificata dovrà essere compilata secondo il seguente facsimile in allegato, ed unita alla domanda di adesione o alla comunicazione di modifica.

**breve descrizione dell’attività svolta dallo stabilimento:** *es. tipologia produzione*

**codice ATECO:**

***Ambito di applicazione***

Trasformazioni lattiero-casearie con produzione non superiore a 365 t/anno.

***Materie e ausiliarie*Materie prime e ausiliarie**: barrare le materie prime ed ausiliarie utilizzate.

**Già utilizzata:** barrare se le materie prime ed ausiliarie erano già in utilizzo sì/no (attività esistente già autorizzata).

**Quantità in kg/anno:**indicare la quantità anno attuale e prevista di materie prime ed ausiliarie utilizzate; se non già utilizzate indicare la quantità anno prevista.

**N.B**. Nell’ultima riga indicare la quantità annua totale prevista sommando le quantità delle sole materie prime con asterisco.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Materie prime** | **Già utilizzata** | **Quantità in kg/anno** | |
| **Attuale** | **Prevista** |
| □ 1. Latte | ☐ SI ☐ NO |  |  |
| □ 2. Sale | ☐ SI ☐ NO |  |  |
| □ 3. Additivi (ad esempio acido citrico, enzimi, batteri) | ☐ SI ☐ NO |  |  |
| □ 4. Frutta, marmellata, aromatizzanti e dolcificanti | ☐ SI ☐ NO |  |  |
| Quantità totale annua kg \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |

***Produzione***

**Quantità in kg/anno:** nel caso di comunicazione di modifica indicare la produzione annua attuale e

prevista altrimenti indicare solo la produzione annua prevista.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produzione** | **Quantità in kg/anno\*** | |
| **Attuale** | **Prevista** |
|  |  |  |

**\*Concorre al limite dei 365 t/anno.**

***Fasi lavorative, emissioni, impianti di abbattimento***

**Fasi lavorative:** barrare le fasi lavorative effettuate.

**Già effettuata:** barrare se la fase lavorativa veniva già effettuata sì/no.

**E n.**: indicare l’emissione connessa alla fase lavorativa ed il numero identificativo della stessa (esempio E1, E2 ecc.).

**N.B.** dalla stessa fase lavorativa si possono generare più emissioni.

**Nuova**: barrare se l’emissione è nuova sì/no.

**Macchinari connessi:** indicare i macchinari connessi alle emissioni.

**Impianti di abbattimento:**

barrare “SÌ” se è previsto un impianto di abbattimento, “NO” se non previsto. In caso affermativo specificare se l’impianto è adeguato alla DGR 13943/2003 o alla DGR 3552/2012 e la relativa scheda. (es. DGR 3552 scheda D.MF.01)

| **Fasi lavorative** | **Già effettuata** | **E n.** | **Nuova** | **Macchinari connessi** | **Impianti di abbattimento** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***A. Lavorazioni finalizzate alla produzione di formaggi:*** | | | | | |
| □ A.1. Ricevimento delle materie prime | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.2. Stoccaggio del latte e delle altre materie prime | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.3. Trasferimento in vasche di affioramento, a temperatura ambiente | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.4. Affioramento della crema - Scrematura | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.5. Depurazione fisica | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.6. Standardizzazione (correzione  percentuale di grasso) | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.7. Sosta del latte a temperatura controllata | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.8. Insemenzamento | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.9. Riscaldamento per favorire la coagulazione del caglio | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.10. Coagulazione acida o presamica | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.11. Formazione della cagliata | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.12.1. Lavorazione cagliata: sosta del  coagulo | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.12.2. Lavorazione cagliata: rottura della cagliata | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.12.3. Lavorazione cagliata: cottura della  cagliata in caldaia | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.12.4. Lavorazione cagliata: sosta della cagliata in presenza di siero | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.13. Estrazione cagliata | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.14. Riposo in forma o in fascere con o senza pressatura, nel caso di formaggi a pasta filata acidificazione della cagliata e filatura con acqua calda | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.15. Salatura | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.16. Maturazione, paraffinatura per formaggi a pasta filata | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.17. Pulizia della forma | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.18. Asciugatura | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.19.1. Operazioni varie: taglio | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.19.2. Operazioni di varie essicazioni | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.19.3. Operazioni varie: grattugiatura non | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ A.20. Confezionamento | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| ***B. Lavorazioni finalizzate alla produzione di yogurt:*** | | | | | |
| □ B.1. Ricevimento delle materie prime | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ B.2. Stoccaggio del latte e delle altre materie prime | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ B.3. Depurazione fisica | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ B.4.Standardizzazione (correzione percentuale di grasso) | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ B.5.. Concentrazione per evaporazione | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ B.6. Omogeneizzazione | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ B.7. Pastorizzazione | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ B.8. Coagulazione totale siero/proteine a  temperatura controllata | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ B.9. Raffreddamento | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ B.10. Inoculo batteri lattici | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ B.11. Fermentazione | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ B.12. Rottura e lavorazione del coagulo | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ B.13. Raffreddamento | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ B.14. Aggiunta frutta o altro | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ B.15. Confezionamento | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| ***C. Lavorazioni finalizzate alla produzione di burro*** | | | | | |
| □ C.1. Ricevimento delle materie prime | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ C.2. Stoccaggio del latte e delle altre materie prime | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ C.3. Trasferimento in vasche di affioramento  a temperatura ambiente | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ C.4. Affioramento della crema – Scrematura | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ C.5. Depurazione fisica | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ C.6. Controllo acidità della crema | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ C.7. Pastorizzazione | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ C.8. Raffreddamento | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ C.9. Zangolatura | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ C.10. Lavaggio | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ C.11. Impasto | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ C.12. Confezionamento | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| ***D. Lavorazione finalizzata alla produzione di latte in polvere*** | | | | | |
| □ D.1. Ricevimento delle materie prime | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ D.2. Stoccaggio del latte | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ D.3. Trasferimento in vasche di affioramento  a temperatura ambiente | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ D.4. Affioramento della crema Scrematura | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ D.5. Depurazione fisica | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ D.6. Omogeneizzazione | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ D.7. Preriscaldamento ad alta temperatura o pastorizzazione | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ D.8. Concentrazione | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ D.9. Essicamento | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ D.10. Raffreddamento | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ D.11. Setacciatura | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ D.12. Confezionamento | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| ***E. Lavorazioni finalizzate alla produzione di gelato:*** | | | | | |
| □ E.1. Ricevimento delle materie prime | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ E.2. Stoccaggio del latte | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □E.3. Miscelazione | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ E.4. Pastorizzazione | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ E.5.. Omogeneizzazione | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ E.6.. Maturazione (mantenimento a basse temperature e sotto lenta agitazione) | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ E.7. Congelamento (alla miscela viene addizionata aria finemente dispersa) | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ E.8. Dosaggio (colatura in stampi, estrusione a taglio, dosaggio volumetrico) | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ E.9. Indurimento (congelamento in tunnel) | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |
| □ E.10. Confezionamento | ☐ SI ☐ NO | E ... | ☐ SI ☐ NO |  | NO  SI  DGR …….  Scheda …… |

Data Firma digitale del Legale Rappresentante o del Procuratore