

**"Trasformazioni lattiero-casearie con produzione giornaliera non superiore a 1000 kg"****1 - Fasi della lavorazione**

Nelle trasformazioni lattiero-casearie si fa distinzione tra le lavorazioni per la produzione di formaggi e quelle per la produzione di yogurt.

**1.1 - Fasi della produzione di formaggi**

1. Ricevimento delle materie prime
2. Eventuale stoccaggio del latte e delle altre materie prime
3. Trasferimento in vasche di affioramento, a temperatura ambiente
4. Affioramento crema
5. Depurazione fisica
6. Standardizzazione (correzione percentuale di grasso)
7. Pastorizzazione (a temperature tra 60 65 °C per massimo 20 minuti)
8. Lavorazioni U.H.T. a temperature tra i 140 150 °C.
9. Lavorazione crema
10. Inseminamento
11. Preriscaldamento per favorire la coagulazione del caglio
12. Coagulazione acida o enzimatica
13. Lavorazione cagliata (Sostacoagulo, rottura della cagliata, cottura della cagliata, sosta in presenza di siero)
14. Estrazione cagliata
15. Pressatura
16. Riposo in forma a circa 35 °C
17. Stufatura
18. Salatura formaggio (salamoia o altro)
19. Asciugatura
20. Stagionatura e pulizia
21. Affumicatura
22. Bagno in cera
23. Trasformazioni varie (Taglio, grattugia, essiccazione)
24. Produzione imballaggi per confezionamento
25. Confezionamento
26. Lavaggio e manutenzione impianti

**1.2 - Fasi della produzione di yogurt**

1. Raccolta latte ed eventuale stoccaggio
2. Depurazione fisica e standardizzazione (correzione percentuale grassi)
3. Pastorizzazione ad una temperatura di circa 60 80 °C
4. Omogeneizzazione
5. Coagulazione totale siero/proteine ad una temperatura di 60 80 °C. per 30 minuti
6. Raffreddamento
7. Inoculo batteri lattici
8. Fermentazione ad una temperatura di circa 40 45 °C. (incubazione)
9. Raffreddamento
10. Aggiunta frutta e/o aromi (linea di preparazione frutta)
11. Omogeneizzazione blanda
12. Produzione imballaggi per confezionamento
13. Confezionamento
14. Lavaggio e manutenzione impianti

## **2 - Tipologie del prodotto**

Nelle trasformazioni lattiero-casearie possono essere impiegati i seguenti prodotti:

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

## **3 - Sostanze inquinanti**

Nelle trasformazioni lattiero-casearie si originano le seguenti sostanze inquinanti:

1. COV
2. Polveri

## **4 - Tecnologie adottabili**

- 4.1** - Per le trasformazioni lattiero casearie è consentita la produzione di un quantitativo complessivo di prodotti non superiore a 1000 kg/g.
- 4.2** - Gli effluenti derivanti dalle fasi di lavorazione che danno luogo ad emissioni in atmosfera, devono essere avviati a sistema di abbattimento corrispondenti alle migliori tecnologie disponibili come quelli di seguito elencati:

<b>Sostanza inquinante</b>	<b>Limiti</b>	<b>Tipologia di abbattimento</b>
COV	20 mg/Nm <sup>3</sup>	Combustione termica recuperativa Combustione catalitica o altra tecnologia equivalente
Polveri	10 mg/Nm <sup>3</sup>	Depolveratore a secco a mezzo filtrante o altra tecnologia equivalente

- Nel caso di utilizzo di impianto di abbattimento a post-combustione i valori limite da rispettare per gli inquinanti NO<sub>x</sub>;
- 4.3** - SO<sub>2</sub> e CO debbono essere conformi a quelli previsti dall'Allegato 1, nella Parte III, paragrafo 1 del d.lgs. 152/2006, parte V. Per i COV (espressi come carbonio organico totale) il valore limite è 50 mg/ Nm<sup>3</sup>.

Mentana

Luogo

Data

Il dichiarante