

**PROGETTO PER LA COSTRUZIONE DI UN OPIFICIO INDUSTRIALE DA UTILIZZARE PER LA TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO CASEARI DA REALIZZARE SULL'APPEZZAMENTO DI TERRENO SITO NEL COMUNE DI S. MARIA C.V. (CE) ALLA VIA EUGENIO DELLA VALLE, IN ANGOLO CON IL VIALE DEL CONSIGLIO D'EUROPA, RIPORTATA NEL N.C.T. AL FOGLIO N° 2 INFRA LA MAGGIORE CONSISTENZA CATASTALE DELLA PARTICELLA M° 175.**

**COMMITTENTE: AGRICOLANNA S.R.L..**

### RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

Il sottoscritto Dott. Arch. Giovanni Munno, nato a S. Maria C.V. (CE) il 28.03.1959 e ivi residente alla Via Del Lavoro n° 74, con studio professionale in S. Maria C.V. (CE) alla Via Del Lavoro n° 74, regolarmente iscritto all'Ordine degli Architetti della Provincia di Caserta con il n° 271, in ottemperanza all'incarico conferitogli dal Sig. Cappabianca Ferdinando, nato a Portici di Napoli (NA) il 03 agosto 1963, domiciliato in San Prisco (CE) alla Via Costantinopoli n° 3 ( Codice Fiscale: CPPFDN63M03G902T ), nella qualità di Amministratore Unico e legale rappresentante della società a responsabilità limitata denominata "AGRICOLANNA S.R.L.", con sede legale in San Prisco (CE) alla Via Consiglio d'Europa n° 59 ( Codice Fiscale e Partita IVA: 03410160612 ), relaziona quanto segue:

#### **- PREMESSA:**

- la società "AGRICOLANNA s.r.l." è proprietaria dell'appezzamento di terreno sito alla Via Eugenio Della Valle, in angolo con il Viale del Consiglio d'Europa, in virtù dell'atto di compravendita per notar Ettore Sarluca dell'11 febbraio 2008, repertorio n° 16073 – raccolta n° 2905, registrato a S. Maria C.V. (CE) il 20.02.2008 al n° 1470 ( vedere la copia dell'atto di

compravendita allegata alla presente );

- Dato che lo strumento urbanistico del Comune di S. Maria C.V. (CE) non individua aree destinate

agli insediamenti produttivi, la società “Agricolanna s.r.l.” ha individuato l’appezzamento di terreno

ubicato nel Comune di S. Maria C.V. (CE), sul quale è prevista la costruzione dell’opificio industriale oggetto della presente relazione tecnica, sito alla Via Eugenio Della Valle, in angolo con

il Viale del Consiglio d’Europa. Esso è riportato nel N.C.T. al foglio n° 2 infra la maggiore consistenza catastale della particella n° 175 di are 52 e centiare 01 ma della superficie effettiva di circa mq 3.154,23 ( vedere la copia della visura catastale allegata alla presente ). Detta particella è stata interessata dai seguenti espropri: sul lato sud per il completamento della strada di allacciamento incrocio Via Vittorio Emanuele II ( ex Via Marotta ) con l’asse di collegamento Via Galatina – Ponte San Prisco ( oggi Via Eugenio Della Valle ) e sul lato est dalla realizzazione dell’asse di collegamento esterno S.S. n° 7 ( Appia ) tra Via Caserta e Via Capua – Collegamento tratto Via Galatina Ponte San Prisco ( oggi Viale del Consiglio d’Europa). Attualmente i frazionamenti della particella relativi ai predetti espropri non risultano ancora eseguiti da parte del Comune di S. Maria C.V.;

- Dal certificato di destinazione urbanistica della predetta particella di terreno risulta che la stessa ha la destinazione agricola e risulta essere inclusa nell’ambito della Zona “E1” ( Agricola ) del Piano regolatore Generale tutt’ora vigente ( vedere la copia allegata alla presente );

- Il D.P.R. n° 440 del 07.12.2000, all’art. 5 ( Progetto comportante la variazione di strumenti urbanistici ) sancisce che qualora il progetto sia in contrasto con lo strumento urbanistico, o comunque richieda una sua variazione, semprechè il progetto sia conforme alle norme vigenti in

materia ambientale, sanitaria e di sicurezza ma lo strumento urbanistico non individui aree destinate

all'insediamento di impianti produttivi, il Responsabile del procedimento del Comune può convocare una conferenza di servizi, disciplinata dall'art. 14 della Legge n° 241 del 07.08.1990, come modificato dall'art. 17 della Legge n° 127 del 15.05.1997, per le conseguenti decisioni.

Quanto sopra premesso si passa ora alla descrizione dell'intervento di progetto riguardante la costruzione di un impianto per la produzione di mozzarella di bufala e dei suoi derivati.

#### **- DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO PRODUTTIVO:**

Il fabbricato previsto nell'intervento di progetto si compone di un unico corpo di fabbrica articolato su due livelli fuori terra. Tutti i livelli risultano collegati tra loro mediante tre vani scala che partono dal piano di calpestio del piano terra e terminano la propria corsa in corrispondenza del solaio di calpestio del sottotetto accessibile e praticabile.

Il piano terra è destinato interamente alla trasformazione e alla commercializzazione del prodotto finito. La distribuzione degli spazi interni dell'opificio previsti nell'intervento di progetto si compone di vari locali che vengono di seguito elencati:

- **Sala esposizione e commercializzazione prodotti:** la predetta sala ha una superficie utile di circa mq 146,29 ed è destinata a contenere le scaffalature e i banconi frigoriferi necessari per l'esposizione e la vendita al dettaglio della mozzarella e dei suoi derivati oltre ad altri prodotti gastronomici. La detta sala è illuminata naturalmente da ampie vetrate che prospettano sugli spazi antistanti dal quale ha l'accesso diretto ed avrà l'altezza netta interna di mt. 4,50;

- **Antibagno e w.c.:** rappresentano i servizi igienici sia per l'ufficio al piano terra e sia per il punto vendita;

- **Sala lavorazione pasta filata:** la sala in questione ha una superficie utile di circa mq 349,45 ed è

destinata alla lavorazione della pasta filata. Infatti nella sala prendono posto un pastorizzatore, una coppia di polivalenti ribaltabili, due cassoni di drenaggio, una tagliapasta, un gruppo di produzione di acqua calda, un carrello porta stampi, due mastelli di filatura, una filatrice continua, due carrelli per la raccolta del prodotto, un tavolo spersore, sei vasche per la salamoia. Nella predetta sala è

localizzata una zona destinata al confezionamento della mozzarella e contiene due tavoli da lavoro, le confezionatrici automatiche, i serbatoi per il liquido di governo, le termosaldatrici semiautomatiche-

che con sottovuoto;

- **Sala ricotta:** la sala ha una superficie utile di circa mq 30,41 contiene un serbatoio siero grasso, una scrematrice, un doppiofondo ricotta da 1000 litri, una vasca a culla per ricotta, carrelli porta fuscelle ricotta;
  - **Locale caldaia:** il locale ha una superficie utile di circa mq 18,23 e contiene un generatore di vapore, un serbatoio acqua, un bruciatore di gas GPL, un addolcitore e un impianto schiumogeno;
  - **Centrale impianto CIP:** la sala ha una superficie utile di circa mq 12,90 e contiene l'impianto CIP
- necessario per la pulizia automatica dell'intero impianto di lavorazione, mentre il macchinario e le attrezzature necessarie per la produzione dell'acqua gelida ad accumulo ghiaccio verrà alloggiato all'esterno lungo la facciata nord;
- **Locale deposito:** composto da un ampio locale posizionato lungo il lato est dell'opificio e viene utilizzato per lo stoccaggio della merce che verrà venduta nel punto di commercializzazione;
  - **Laboratorio analisi:** ubicato sul lato Ovest della sala ricezione latte e contiene tutte le attrezzature necessarie per il prelievo e l'analisi giornaliero del latte che arriva all'opificio;
  - **Sala latte:** la sala ha una superficie utile di circa mq 20,68 e contiene un filtro a secco, un

refrigeratore a piastre, due serbatoi per lo stoccaggio latte da 5.000 litri cadauno;

- **Sala yogurt:** la sala ha una superficie utile di circa mq 26,84 e contiene un maturatore yogurt, un miscelatore aromi, due tavoli da lavoro, una riempitrice yogurt;
- **Cella frigorifera yogurt:** la cella serve per il primo stoccaggio dei vasetti di yogurt;
- **Sala gelato:** la sala ha una superficie utile di circa mq 14,96 e contiene un maturatore gelato e un mantecatore gelato;
- **Ingressi dipendenti:** costituisce l'ingresso e l'uscita dei dipendenti e dove è posizionata la punzonatrice per i cartellini degli operai;
- **Gruppo servizi dipendenti:** composto da un locale spogliatoio uomini con annesso docce e w.c., da un locale spogliatoio donne con annesso docce e w.c.;
- **Ufficio:** utilizzato per il controllo e bollettario dei prodotti che entrano e escono sia dall'opificio e sia dalla sala di commercializzazione al dettaglio;
- **Zona di carico e cella frigorifera:** è lo spazio da dove il prodotto finito viene stoccato in attesa di essere caricato sui mezzi per la spedizione.

Come già detto precedentemente, nell'opificio è previsto anche un primo piano destinato parte all'amministrazione, parte all'alloggio del custode e parte a locali uso deposito.

Il predetto primo piano è raggiungibile mediante tre vani scale posti lungo la facciata nord dell'opificio da cui hanno l'accesso.

L'unità abitativa prevista al primo piano, da destinare all'alloggio del custode, sviluppa una superficie netta interna di circa mq 116,69 e si compone di soggiorno passante, cucina, corridoio, tre camere da letto e due bagni, il tutto servito da balconi coperti esterni.

Al primo piano è prevista anche un'unità immobiliare destinata all'amministrazione dell'attività che si compone di una sala di attesa, quattro uffici e due bagni.

Inoltre, nello stesso piano, sono previsti due ampi locali ad uso deposito per stivare gli involucri da utilizzare per il confezionamento e l'imballaggio del prodotto finito.



ampiamente rispettato, il tutto come previsto dall'art. 5 del Decreto Interministeriale n° 1444 del 02.04.1968 e riportato analiticamente sulla tavola n° 9 di progetto.

L'intero fabbricato rispetta le seguenti distanze dai confini limitrofi:

- a Nord a mt. 10,00 dal confine con il lotto limitrofo utilizzato come stazione di servizio;
- a Sud a mt. 10,03 dal ciglio stradale di Via Eugenio della Valle;
- a Est a mt. 10,00 dal ciglio stradale di Viale del Consiglio d'Europa;
- a Ovest a mt. 10,24 dal confine con il lotto limitrofo tuttora ineditato.

- **DESCRIZIONE DELLE OPERE DI RIFINITURA:**

Le opere di rifinitura comprendono:

- Tompagni interni ed esterni, tra piano terra e primo piano, sia con blocchi di cemento e sia con termoblocchi in laterio forato tutti dello spessore di cm 30;
- Tramezzature interne, tra piano terra e primo piano con mattoni forati in laterizio dello spessore variabile dai cm 8 ai cm 12;
- Intonaco interno ed esterno del tipo premiscelato pronto;
- Impianti elettrici del tipo industriale in apposite canaline realizzati nel pieno rispetto della Legge n° 46/90;
- Impianto di climatizzazione caldo/freddo del tipo centralizzato;
- La pavimentazione delle unità immobiliari previste al primo piano è con mattonelle in gres porcellanato;
- La pavimentazione della zona vendita è prevista con mattonelle in gres del tipo antisdrucchio e antigelive sigillate con fuga impermeabile. Gli angoli verranno smussati con appositi elementi per evitare il deposito di sporco;
- Davanzali delle finestre in marmo, così pure le soglie delle porte ed i gradini e sottogradini delle scale;

- Le pareti delle stanze saranno tinteggiate a tempera con zocchetto alla base del tipo maiolicato;
- Quelle dei bagni saranno rivestite a tutta altezza con mattonelle in maiolica smaltata;
- Bagni in porcellana di prima scelta costituiti da piatti doccia, lavabi, bidet, vasi completi di rubinetterie e gruppi bagno-doccia. Inoltre saranno completi di impianti idraulici con tubi in rame secondo le vigenti normative igieniche debitamente coibentati;
- Infissi esterni in alluminio preverniciato;
- Le finestre alte e basse della zona di lavorazione saranno in alluminio preverniciato muniti di zanzariere;
- Le porte interne ai vari piani saranno del tipo con materiale adatto all'attività svolta negli ambienti;
- Tutte le porte per l'accesso dall'esterno saranno in acciaio zingato del tipo con maniglione antipanico;
- Gli accessi ad alcuni ambienti interni al piano terra saranno protetti con flap in PVC come la sala di produzione, la sala latte, la sala ricotta.

La pavimentazione interna prevista nella zona di lavorazione e confezionamento, nella zona di carico, nella sala latte, nella sala ricotta, nella sala yogurt e nella sala gelato è con piastrelle in klinker ceramico non gelivo a superficie piana antistruciolo, di misura cm 12 x cm 24 e spessore 14 mm, poste in opera con fuga da 5 mm su letto di sabbia di fiume e cemento dosato a 2 kg/mq. Nella parte sottostante è prevista la realizzazione di un pavimento industriale di spessore reso pari a cm 20 eseguito con calcestruzzo a resistenza caratteristica Rck 25 N/mm<sup>2</sup>, lavorabilità S3, compreso la posa in opera del materiale necessario per la formazione di barriera a vapore, della rete elettrosaldata filo 6 maglia cm 20 x cm 20 posta in opera a doppio strato.

Le pareti interne della zona di lavorazione, nella zona confezionamento, nella zona di carico, nella sala latte, nella sala ricotta, nella sala yogurt e nella sala gelato verranno rivestite con piastrelle in klinker ceramico, di misura cm 12 x cm 24 e spessore 14 mm di colore bianco lucido, poste in opera con fuga da 5 mm con collante.

Gli angoli e gli spigoli dei pavimenti e dei rivestimenti prima detti verranno raccordati con pezzi speciali in clinker trafilato, compreso la suggellatura delle fughe da mm 5 con sigillante antiacido.

Per il funzionamento dell'impianto produttivo prima ampiamente descritto, occorre corredarlo dell'impianto di depurazione delle acque provenienti dalla lavorazione.

#### **- DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI SMALTIMENTO DELLE ACQUE DELLA LAVORAZIONE E DELLE ACQUE BIANCHE, GRIGIE E NERE:**

Per quanto riguarda l'impianto di depurazione delle acque provenienti dalla lavorazione esso è previsto nell'estremità nord-ovest dell'opificio con destinazione produttiva, con andamento est-ovest, e sarà completamente interrato. La soluzione dell'interramento è dettata sia dalla necessità di non limitare gli spazi di manovra nella zona retrostante l'opificio sia per eliminare ogni possibilità di propagazione di cattivi odori. Le pareti nord e ovest dell'impianto di depurazione rispetteranno la distanza minima di mt. 2,50 dai confini dei lotti limitrofi. L'intera struttura del predetto impianto è progettata in conglomerato cementizio armato in opera con solaio di copertura anch'esso in cemento armato nel quale si aprono le botole di ispezione munite di chiusini in ghisa. Nella stessa zona è prevista la localizzazione anche dell'impianto antincendio.

Per le caratteristiche costruttive e il funzionamento dell'impianto stesso si rimanda alla tavola grafica n° 8 dell'intervento di progetto, mentre per le caratteristiche tecniche e funzionali si allega

alla presente una relazione tecnica descrittiva contraddistinta con la dicitura "Allegato A".

Le acque della lavorazione verranno raccolte all'interno dell'opificio in appositi canali in acciaio zingato, muniti di griglie sovrastanti, posti nel piano della pavimentazione. Da questi ultimi, mediante condotte in PVC del diametro cm 20 e pozzetti di ispezione intermedi, verranno immesse nel predetto impianto di depurazione da dove, una volta depurate, verranno immesse in un pozzetto di raccolta posto lateralmente all'impianto stesso e inserite nella rete di smaltimento delle acque bianche.

Per quanto riguarda l'impianto di smaltimento delle acque bianche, grigie e nere, come si vede dallo schema riportato sulla tavola grafica n° 7 si nota che le esse raggiungono separatamente i collettori fognari comunali posti sia sulla Via Eugenio Della Valle e sia sul Viale del Consiglio d'Europa.

Le acque grigie prodotte dai bagni e dalla cucina verranno smaltite dalla rete di smaltimento delle acque bianche senza attraversare in alcun modo le due fosse settiche previste.

Le acque luride vengono immesse, dalle montanti verticali, in pozzetti di raccolta posti ai piedi del fabbricato e successivamente, tramite condotte in PVC del diametro cm 20, in altri pozzetti da quale possono prelevarsi campioni per eventuali analisi. Da questi ultimi pozzetti, con altre condotte del diametro delle precedenti, le acque luride vengono convogliate alla due fosse settiche, da dove chiarificate pervengono ai collettori fognari posti sia sulla Via Eugenio Della Valle e sia sul Viale del Consiglio d'Europa.

Le condotte che dall'insediamento trasportano le acque nere alle fosse settiche avranno una pendenza non superiore al 3% e per tale motivo si prevederanno, all'inizio, dei pozzetti di raccolta di profondità variabile per consentire il raggiungimento del suddetto dislivello.

Le fosse settiche previste sono del tipo cilindrico e costituita da elementi anulari prefabbricati in cemento armato sovrapponibili ad a perfetta tenuta di diametro interno fi 200. Essa verranno poste

Giovanni Munno – architetto  
Studio di architettura

in opera completamente interrata, con accesso dall'alto per consentire la facile ispezionabilità e manutenzione.

IL TECNICO PROGETTISTA

Dott. Arch. Giovanni Munno