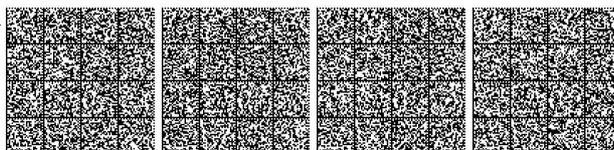


Nuova: barrare se l'emissione è nuova si/no.

Macchinari connessi: indicare i macchinari connessi alle emissioni.

Impianto di abbattimento: barrare si/no se è previsto un impianto di abbattimento ed in caso affermativo indicare la sigla di cui alle schede identificative riportate nella parte finale del presente ALLEGATO.

Fasi lavorative	Già effettuata	En.	Nuova	Macchinari connessi	Impianti di abbattimento [*]
A. Lavorazioni finalizzate alla produzione di formaggi:					
<input type="checkbox"/> A.1. Ricevimento delle materie prime	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla.....
<input type="checkbox"/> A.2. Stoccaggio del latte e delle altre materie prime	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla.....
<input type="checkbox"/> A.3. Trasferimento in vasche di affioramento, a temperatura ambiente	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla.....
<input type="checkbox"/> A.4. Affioramento della crema - Scrematura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla.....
<input type="checkbox"/> A.5. Depurazione fisica	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla.....
<input type="checkbox"/> A.6. Standardizzazione (correzione percentuale di grasso)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla.....
<input type="checkbox"/> A.7. Sosta del latte a temperatura controllata	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla.....
<input type="checkbox"/> A.8. Inseminamento	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla.....
<input type="checkbox"/> A.9. Riscaldamento per favorire la coagulazione del caglio	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla.....
<input type="checkbox"/> A.10. Coagulazione acida o presamica	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla.....
<input type="checkbox"/> A. 11. Formazione della cagliata	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla.....
<input type="checkbox"/> A. 12. 1. Lavorazione cagliata: sosta del coagulo	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla.....
<input type="checkbox"/> A. 12. 2. Lavorazione cagliata: rottura della cagliata	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla.....
<input type="checkbox"/> A. 12. 3. Lavorazione cagliata: cottura della cagliata in caldaia	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sigla.....



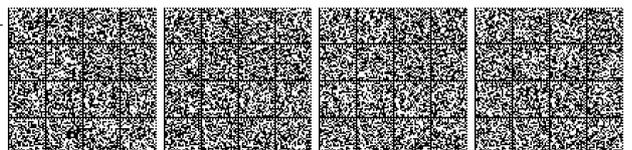
<input type="checkbox"/> A. 12. 4. Lavorazione cagliata: sosta della cagliata in presenza di siero	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> A. 13. Estrazione cagliata	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> A. 15. Salatura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> A. 16. Maturazione, paraffinatura per formaggi a pasta filata	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> A.17. Pulizia della forma	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> A. 18. Asciugatura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> A.19.1. Operazioni varie: taglio	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> A.19.2. Operazioni varie: essiccazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> A.19.3. Operazioni varie: grattugiatura non manuale	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> A.20. Confezionamento	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
B. Lavorazioni finalizzate alla produzione di yogurt:					
<input type="checkbox"/> B.1. Ricevimento delle materie prime	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> B.2. Stoccaggio del latte e delle altre materie prime	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> B.3. Depurazione fisica	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> B.4. Standardizzazione (correzione percentuale di grasso)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> B.5.. Concentrazione per evaporazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> B.6. Omogeneizzazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> B.7. Pastorizzazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					
<input type="checkbox"/> B.8. Coagulazione totale siero/proteine a temperatura controllata	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sigla.....					



<input type="checkbox"/> B.9. Raffreddamento	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> B.10. Inoculo batteri lattici	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> B.11. Fermentazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> B.12. Rottura e lavorazione del coagulo	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> B.13. Raffreddamento	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> B.14. Aggiunta frutta o altro	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> B.15. Confezionamento	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
C. Lavorazioni finalizzate alla produzione di burro:					
<input type="checkbox"/> C.1. Ricevimento delle materie prime	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> C.2. Stoccaggio del latte e delle altre materie prime	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> C.3. Trasferimento in vasche di affioramento a temperatura ambiente	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> C.4. Affioramento della crema - Screamatura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> C.5. Depurazione fisica	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> C.6. Controllo acidità della crema	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> C.7. Pastorizzazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> C.8. Raffreddamento	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> C.9. Zangolatura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> C.10. Lavaggio	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> C.11. Impasto	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....
<input type="checkbox"/> C.12. Confezionamento	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
					Sigla.....



D. Lavorazione finalizzata alla produzione di latte in polvere:						
<input type="checkbox"/> D.1. Ricevimento delle materie prime	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> D.2. Stoccaggio del latte	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> D.3. Trasferimento in vasche di affioramento a temperatura ambiente	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> D.4. Affioramento della crema - Scrematura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> D.5. Depurazione fisica	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> D.6. Omogeneizzazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> D.7. Preriscaldamento ad alta temperatura o pastorizzazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> D.8. Concentrazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> D.9. Essiccamento	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> D.10. Raffreddamento	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> D.11. Setacciatura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> D.12. Confezionamento	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
E. Lavorazioni finalizzate alla produzione di gelato:						
<input type="checkbox"/> E.1. Ricevimento delle materie prime	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> E.2. Stoccaggio del latte	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> E.3. Miscelazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> E.4. Pastorizzazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> E.5. Omogeneizzazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> E.6. Maturazione (mantenimento a basse temperature e sotto lenta agitazione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
						Sigla.....
<input type="checkbox"/> E.7. Congelamento (alla miscela viene addizionata aria finemente dispersa)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI



<input type="checkbox"/> E.8. Dosaggio (colatura in stampi, estrusione a taglio, dosaggio volumetrico)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		Sigla..... <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
<input type="checkbox"/> E.9. Indurimento (congelamento in tunnel)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		Sigla..... <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
<input type="checkbox"/> E. 10. Confezionamento	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	E...	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		Sigla..... <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Data	(Timbro della Ditta e firma del gestore)				

oo)

Attività in deroga – D.Lgs. 152/06, Parte Quinta, Allegato IV, Parte II

Lavorazioni meccaniche dei metalli con consumo complessivo di olio (come tale o come frazione oleosa delle emulsioni) uguale o superiore a 500 kg/anno

CICLI TECNOLOGICI

