

Allegato E)

RELAZIONE DESCRITTIVA SINTETICA DEL PROGETTO

ai sensi del D. Lgs. n. 33/2013

SOGGETTO RICHIEDENTE

Caseificio Dismano Soc. Agricola Cooperativa

Via Montebelvedere 300, 41055, Montese (MO)

Telefono: 059/983010

Fax: 059/983010

E-Mail: info@caseificiodismano.com

TITOLO DEL PROGETTO

Progetto di ampliamento per potenziamento della lavorazione: realizzazione di nuovo salatoio e introduzione di tecnologie per la produzione di Parmigiano Reggiano.

ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Descrizione dettagliata delle azioni progettuali previste (specificando per ciascuna gli obiettivi specifici, le modalità di svolgimento, le risorse necessarie e i tempi di realizzazione)

Il progetto è riconducibile alla filiera del Parmigiano Reggiano del Consorzio Terre di Montagna, a cui il Caseificio Dismano aderisce. Con un giro d'affari totale di oltre a € 30 milioni all'anno, la filiera del Consorzio Terre di Montagna rappresenta una consistente quota della produzione regionale ed è al contempo un punto di riferimento per l'economia locale e un presidio per un territorio svantaggiato.

Il piano degli investimenti del Caseificio ha come scopo principale l'ampliamento delle strutture produttive, finalizzato all'introduzione di impianti e tecnologie funzionali alla razionalizzazione del ciclo produttivo ed alla qualificazione delle produzioni anche sotto l'aspetto della sicurezza alimentare. Il progetto interviene sul layout del Caseificio, ottimizzando il percorso del ciclo di lavorazione (pre-salatoio → salatoio → camera calda → magazzino), creando un percorso lineare e continuo senza interruzioni, con locali ampi e spaziosi situati sul medesimo piano. Attualmente il percorso seguito nello spostamento delle forme è discontinuo e non ottimale, incidendo sull'organizzazione del ciclo, sulla gestione della manodopera e sull'efficienza delle lavorazioni.

Gli investimenti comprendono sia opere murarie che impianti, macchinari e attrezzature e riguardano:

1. ampliamento del salatoio, con creazione di 1760 posti forma in più rispetto gli 800 attuali: l'intervento prevede la costruzione di un nuovo corpo aziendale di un unico piano, adiacente a quello principale, nel quale verranno ricavati l'area per l'impianto automatico di salatura ed il deposito sale e la sala impianto sale per ricircolo acque, per un totale di circa 300 mq. Il nuovo salatoio avrà 8 vasche prefabbricate da 220 posti forma (cm 250 x 650 x H200). Inizialmente verranno utilizzate a pieno carico 2 vasche: a regime verranno impiegate tutte le vasche a disposizione, parallelamente all'aumento dei volumi di produzione. In futuro, si prevede di smantellare l'attuale salatoio per ricavarne un'area dedicata esclusivamente a pre-salatoio.

2. realizzazione di una seconda camera calda (circa 17 mq), funzionale al nuovo layout del Caseificio. In futuro, a regime di produzione, la vecchia camera calda verrà dismessa insieme al vecchio salatoio.
3. realizzazione di un deposito per le attrezzature del magazzino e i muletti. Attualmente manca un deposito dedicato a tali attrezzature, che vengono riposte all'aperto o negli angoli del magazzino.
4. acquisto di attrezzature e impianti:
 - SALATOIO
 - impianto fisso di salatura automatico ad immersione, con ricircolo e gestione dell'automazione, da 1760 posti forma
 - n. 8 vasche prefabbricate di cemento armato vibrato e rivestite in vetroresina
 - impianto di condizionamento per controllo umidità (non presente nel salatoio attuale)
 - modifica impianto elettrico
 - n. 5 porte tecniche coibentate in vetroresine: a preventivo, e non a computo, perché trattasi di manufatti in vetroresina speciali non indicati a computo, durevoli e compatibili con le condizioni dell'ambiente di lavorazione, con alto grado di umidità e aggressivo
 - n. 10 cestelli forme in acciaio inox
 - n. 1 carro ponte agente su tutto il nuovo salatoio, portata 1.2 ton
 - n. 1 lavatrice professionale per tele
 - SALA LAVORAZIONE
 - Aspirasiero per aspirare i residui di siero e altri liquidi residui (es. acqua di lavaggio) dai doppi fondi a lavorazione effettuata, in sostituzione di quello precedente già obsoleto (più di 10 anni di utilizzo). Capacità serbatoio 1000l. La fornitura comprende le tubazioni da installare all'interno della sala lavorazione latte per aspirare residui di lavorazione latte ed inviarli al serbatoio di raccolta.
 - MAGAZZINO
 - Aspiratore industriale per pulizia macchine operatrici nel magazzino formaggio, necessarie alla loro manutenzione periodica e al loro buon funzionamento. In sostituzione di quello precedente già obsoleto (più di 10 anni di utilizzo). RACCOLTA LATTE, TRASPORTO E RICEZIONE
 - N. 1 Serbatoio da 1800l coibentato e refrigerato, con lavaggio automatico e gruppo refrigerante separato, in sostituzione di quello precedente già obsoleto (più di 10 anni di utilizzo). Il serbatoio sarà di proprietà di Dismano e verrà localizzato presso l'azienda agricola socia Montebelvedere di De Luca Daniele.
 - N. 1 Cisterna raccolta latte in acciaio inox a 4 scomparti da 60 quintali, da collocare su camion cisterna già presente in azienda in sostituzione di una cisterna obsoleta (con più di 10 anni di utilizzo) da 30 quintali. Tale cisterna permetterà di raccogliere una maggiore quantità di latte presso le aziende agricole e di conseguenza porterà ad avere un risparmio dei costi di trasporto e una maggiore sostenibilità ambientale.
 - SALA LAVORAZIONE
 - N. 1 fermentiera per innesto siero, con mixer e pompa dosaggio in aggiunta a quella attuale che viene utilizzata al massimo della sua capacità e andrà a sostegno dell'aumento di produzione. La fermentiera è termoregolabile e programmabile e dotata di impianto di lavaggio.

COSTO DEL PROGETTO

Euro 724.137,31

Il Legale Rappresentante
