



UNIONE EUROPEA  
Fondo Europeo Agricolo  
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

## SOGGETTO RICHIEDENTE

**LATTERIA SOCIALE SANTO STEFANO – SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA**  
Via Parma 78/TER  
43020 BASILICAGOIANO (PR))

## TITOLO DEL PROGETTO

“Innovazione tecnologica finalizzata al miglioramento della qualità del formaggio” presentato a valere sul Reg. (UE) N. 1305/2013 - Psr 2014/2020 Misura 4 - Tipo Operazione 4.2.01 "Investimenti rivolti ad imprese agroindustriali in approccio individuale e di sistema" – Avviso pubblico regionale 2017 – Approccio di sistema

## ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Nel dettaglio il progetto prevede i seguenti interventi.

### IMPIANTO DI AFFIORAMENTO 18.000 LT CON SPILLAMENTO AUTOMATICO:

Il nuovo impianto di affioramento per PARMIGIANO REGGIANO sarà costruito completamente in acciaio inox, specifico per la produzione di Parmigiano-Reggiano, è costituito da 3 vasche con intercapedine di raffrescamento e dotato di valvole spillatrici automatiche per la messa in caldaia del latte e consentirà di:

- ottenere un titolo in grasso costante con conseguente aumento della resa (viene uniformata la quantità di panna che scende in ogni caldaia);
- contenere la carica microbica del latte in quanto la spillatura è temporizzata in base all'affioramento della panna (azione che consente una migliore debatterizzazione del latte).

### MACCHINA PULITRICE RIVOLTATRICE AUTOMATICA AD UNA TESTA+avvolgicavo:

Si tratta di una macchina modulare brevettata per la pulitura e/o rivoltamento delle forme di formaggio grana, montata su Robot a due traslazioni (longitudinale e verticale) con struttura a traliccio telescopico in lamiera di acciaio pressopiegato.

### PIANALE DI LAVORO A 4 COLONNE SEMOVENTE PORTATA KG 1200+avvolgicavo:

Il pianale di lavoro modello LT 04 a 4 colonne semovente è costruito per il magazzino formaggi e consente personale di ispezionare in sicurezza le forme di formaggio stivate nelle scalere.

Permette inoltre agli operatori di effettuare tutte le operazioni di carico, pulizia, raschiatura, battitura e controllo delle forme di formaggio parmigiano reggiano nelle scaffalature del magazzino.

I risultati attesi dal suddetto investimento possono essere così riassunti:

Aumento del fatturato dell'impresa

Aumento dei quantitativi di prodotti esportati (riferiti sia al mercato interno che extra CE)

Consolidamento dell'occupazione

Ottenimento di livelli di sicurezza e condizioni di lavoro superiori a quelli previsti dalla normativa obbligatoria

### **COSTO DEL PROGETTO E SOSTEGNO CONCESSO**

Importo progetto approvato: Euro 117.300,00

Importo sostegno concesso: Euro 41.055,00