



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale. l'Europa
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA

TIPOLOGIA DI INTERVENTO

Progetto di filiera denominato: Potenziamento del settore lattiero caseario del Friuli Venezia Giulia – Filiera Parmalat dei prodotti di qualità.

Intervento 4.2.1 “Investimenti per la trasformazione, la commercializzazione e lo sviluppo di prodotti agricoli”.

Importo del finanziamento concesso: € 700.803,86

Sede dello stabilimento oggetto dell'intervento: Campofornido (Udine).

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROGETTO.

Il progetto riguarda investimenti rivolti alla valorizzazione in particolare dei prodotti di qualità (Bio, Montasio DOP, Prodotti a marchio AQUA) e finalizzati a:

- migliorare l'attività commerciale e di vendita dei prodotti, intervenendo in operazioni mirate di ammodernamento e potenziamento della logistica interna, della fase di stoccaggio, smistamento, etichettatura, confezionamento e distribuzione finale dei prodotti lattiero caseari;
- migliorare la qualità dei prodotti di qualità (Montasio DOP, prodotti a marchio Aqua, yogurt bio), intervenendo su vari passaggi operativi quali la raccolta del latte crudo, la caseificazione, la produzione di altri prodotti lattieri;
- migliorare ed ammodernare i processi gestionali e produttivi aziendali;
- migliorare i processi di controllo qualitativo, di tracciabilità e certificazione aziendali (laboratori, sistemi operativi e informatici).

Sintesi dei investimenti realizzati:

- 1) Installazione di un serbatoio per il latte crudo.
- 2) Investimenti tecnologici funzionali all'operatività del laboratorio analisi.
- 3) Ammodernamento dei sistemi di gestione e controllo automatizzati della produzione, adeguandoli agli standard di riferimento richiesto dai sistemi di controllo e certificazione internazionale.
- 4) Installazione di un sistema automatizzato di pressatura e salatura del formaggio Montasio DOP.
- 5) Lavori di consolidamento ed adeguamento strutturale dell'immobile caseificio.
- 6) Miglioramento della qualità della ricotta tramite l'installazione di un nastro automatico di sgrondo e di linea per il confezionamento dei formati 300gr e 1,5 kg.
- 7) Installazione di tank per lo stoccaggio dello yogurt bio ante confezionamento.
- 8) Ampliamento dei magazzini per lo stoccaggio prodotti finiti con realizzazione di nuove celle per lo stoccaggio finale e la spedizione del formaggio e prodotti lattieri.
- 9) Intervento per l'efficientamento dell'impianto di depurazione acque di lavorazione, con installazione di un nuovo impianto di gestione dei fanghi.
- 10) Installazione di una nuova linea di confezionamento ed etichettatura yogurt bio.