

## Allegato E)

### RELAZIONE DESCRITTIVA SINTETICA DEL PROGETTO

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

#### SOGGETTO RICHIEDENTE

ROSOLA di Zocca Soc. Agricola Cooperativa

Via Rosola, 1083 Zocca 41059 (Modena)

Telefono 059 987115

Fax 059 987115

E-Mail info@caseificiorosola.it

#### TITOLO DEL PROGETTO

Progetto di ristrutturazione con bonifica dell'ex porcilaia con relativo cambio d'uso in magazzino e di ampliamento della Cooperativa Casearia Rosola.

#### ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Il progetto è riconducibile alla filiera del Parmigiano Reggiano del Consorzio Terre di Montagna, a cui il Caseificio Rosola 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 ha come scopo principale l'ampliamento delle strutture produttive, finalizzato alla realizzazione, ristrutturazione, ammodernamento di impianti di condizionamento, trasformazione, commercializzazione dei prodotti della filiera agroindustriale. Il progetto è riconducibile alle finalità generali di filiera, che mirano alla valorizzazione del Parmigiano Reggiano di Montagna quale prodotto regionale ad elevata distintività e contenuto di servizi, in quanto ha come obiettivo quello di incentivare la produzione/commercializzazione di prodotti ad elevata distintività e contenuto di servizi. Il progetto mira inoltre ad incentivare una maggiore efficienza del ciclo di produzione e di trasformazione, in termini di risparmio energetico, contrazione dei consumi idrici e migliore gestione dei reflui.

Gli investimenti comprendono sia opere edili (per un totale di 1980 mq) che impianti, macchinari e attrezzature e riguardano:

EDIFICIO CASEIFICIO, sarà oggetto di una redistribuzione funzionale degli spazi interni.

Realizzazione di nuovo spaccio con annessi locali di servizio (spogliatoi, bagno) nei locali dell'attuale magazzino (seminterrato) per un totale di mq 60. Contestualmente il vecchio locale spaccio (piano terra) verrà adibito ad ufficio. Trasformazione della sala di confezionamento attuale in locale celle con la collocazione di n. 1 cella da 6 mq.

Installazione di montacarichi da piano terra a seminterrato, dove vi sono salatura e prima stagionatura, idoneo alla movimentazione delle forme.

- Adeguamento dell'impianto elettrico.

EX PORCILAIA, il cui edificio verrà parzialmente conservato, eccetto le demolizioni di alcune aree per il recupero di superfici utili. Verrà realizzato un corridoio di collegamento tra i due corpi della vecchia porcilaia che permetterà il collegamento fino al Caseificio. L'intervento coprirà una superficie complessiva di 1250 mq. L'intervento è da considerarsi "a consumo nullo di suolo", poiché gli interventi vengono effettuati su un sedime già edificato e su un'area già soggetta a copertura artificiale (ex porcilaia, cortili, piazzali, aree pavimentate o in terra battuta).

- Realizzazione di nuovo magazzino di stagionatura forme per un n. 5000 forme (attualmente la Cooperativa ha a disposizione n. 1800 posti forma – gran parte della produzione viene stagionata in un magazzino terzo a Castelfranco Emilia). Le pareti interni dell'edificio verranno tutte rivestite con pannelli sandwich idonei ai locali con lavorazioni alimentari e adatti a mantenere le condizioni di umidità e temperatura richieste.

- (piano primo) realizzazione del nuovo laboratorio confezionamento formaggi, il locale di carico e scarico merci e il nuovo magazzino, comprese 2 celle frigo da 14 mq cadauna. I locali vengono bonificati e resi idonei all'accoglimento di prodotti alimentari.

- (piano terra) realizzazione magazzino imballi e vano tecnico impianti.

- Impianto di aerazione e climatizzazione nuovo magazzino (sulla base delle direttive del progetto Erica).

- Impianto elettrico ex novo.

#### ATTREZZATURE MAGAZZINO E SALA CONFEZIONAMENTO

- Scalere per magazzino per 5000 forme, antisismica e controventata.

- Sollevatore semovente a 4 colonne per magazzino, portata 1200kg, con piano lavoro in acciaio inox

- Macchina spazzolatrice automatica, con PLC Siemens con impostazione programmi di lavoro, in sostituzione di macchina obsoleta di più di 15 anni.

- Macchina tagliatrice automatica per formaggi, con programmi di taglio e e centratura forma e dispositivi di sicurezza

- Manipolatore bilanciato a depressione con ventosa per sala confezionamento

- N. 3 celle frigo (di cui 2 in magazzino e 1 accessoria alla sala lavorazione come sopra indicato) con impianto di aerorefrigerazione.

- **NEGOZIO**

- Bilancia con etichettatrice e display

- Porzionatrice semiautomatica sottovuoto a campana, carrellata, in acciaio inox

- Scaffalatura Lunghezza Totale 4 Mt

- Tavolo inox 2.000x700x850h

- Banco frigo: Lunghezza 3 mt, chiusura posteriore in plex, ventilato con cella.

- **SOFTWARE GESTIONALE**

- software gestionale per il settore Lattiero caseario: moduli conferimento latte, area commerciale, area magazzino, area acquisti, area produzione

COSTO DEL PROGETTO

Euro 709.338,62

Il Legale Rappresentante

---