

## RELAZIONE DESCRITTIVA SINTETICA DEL PROGETTO

### SOGGETTO RICHIEDENTE

C.L.A.I. COOPERATIVA LAVORATORI AGRICOLI IMOLESI SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA

### TITOLO DEL PROGETTO

*" Investimenti in impianti e tecnologie finalizzati alla valorizzazione della carne suina DOP ".*

### ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

#### **Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020. Misura 4.2.01 in approccio di Filiera**

Il nuovo progetto si inserisce nel Progetto di Filiera di cui la Clai SCA risulta Capofila, oltre che beneficiario diretto.

Nel dettaglio gli investimenti da realizzare nello Stabilimento di Imola (BO), Via Gambellara, 62/a sono i seguenti:

- 1) Investimenti in innovazione per condizionamento: l'investimento include un nuovo impianto frigorifero al servizio delle celle frigo e la fornitura di nuovi impianti di condizionamento;
- 2) Investimenti in macchinari specifici per lavorazione tal quale: l'investimento include l'insacatrice per salami, una legasalami e una postazione di peso prezzatura;
- 3) Investimenti in innovazione per trasformazione: l'investimento include una nuova linea di scarico e pesatura carne su nastro e sgrossatore di inizio linea e un innovativo sistema infrarossi di controllo della carne utilizzata negli impasti;
- 4) Investimenti in macchinari specifici fissi per movimentazione: la voce include una navetta per la movimentazione dei carrelli alti;

5) Completa l'investimento un Impianto automatico passante con porte automatiche per il lavaggio e la sanificazione dei carrelli.

Gli investimenti nella tecnologia del freddo implementeranno la tecnologia esistente, determinando migliori performance della catena del freddo e quindi migliore qualità dei prodotti finali.

Gli altri investimenti rappresenteranno ulteriore tecnologia al servizio dello stabilimento e delle fasi del processo produttivo.

L'implementazione di una linea automatizzata di preparazione e pesatura degli impasti all'interno della quale verrà posizionato un impianto a raggi infrarossi per il controllo e selezione della carne di suino utilizzata verrà realizzata nel laboratorio di lavorazione dei prodotti tradizionali. L'investimento garantirà da un lato il potenziamento della linea e dall'altro, attraverso il meatmaster si potrà analizzare il contenuto di grasso, determinare il peso e soprattutto controllare la presenza di corpi estranei, offrendo così prodotti più sicuri. Il MeatMaster consentirà di offrire sempre prodotti freschi e soprattutto standardizzati e analizzati.

Con la tecnologia a doppia fonte di raggi x è possibile ottenere una misura affidabile del contenuto di grasso nella carne con una precisione dello 0,4-0,6%, soddisfacendo costantemente le richieste dei consumatori e degli enti normativi.

Monitorando continuamente la produzione, è possibile fare un uso ottimale della materia prima mantenendo costante, ad esempio, il contenuto di grasso evitando gli sprechi e prodotti non conformi.

Obiettivo finale del progetto è la valorizzazione dei prodotti di salumeria ottenuti con carni fresche DOP.

Sulla spinta di una sempre maggiore attenzione del consumatore finale, e di conseguenza del settore distributivo, nei confronti della tipicità non solo come sinonimo di forte legame con la tradizione e con il territorio, ma soprattutto come garanzia di origine, di trasparenza e qualità e, sempre più, di sicurezza alimentare la cooperativa intende realizzare un progetto che prevede l'introduzione di tecnologie innovative all'interno del processo produttivo al

fine di valorizzare i salumi che pur non essendo parte del circuito DOP di fatto provengono da suini del circuito DOP, e quindi salumi sempre di altissima qualità .

Con tale progetto si vuole infatti coniugare le esigenze di un consumatore finale sempre più propenso a consumare tagli secondari di qualità superiore e riconosciuta per i quali è disposto a corrispondere un prezzo maggiore con le esigenze di un'offerta sempre più orientata alla valorizzazione le lavorazioni di carne suina e finalizzata a diversificare maggiormente la produzione di qualità al fine di incrementare i margini di guadagno ormai in riduzione a causa dell'aumento dei costi della materia prima.

Importo progetto ammesso a contributo euro 2.782.700,00

Tempi di realizzazione: entro 12 mesi dalla determina di approvazione del progetto

## **COSTO DEL PROGETTO**

Riepilogo delle risorse necessarie per la realizzazione delle singole azioni progettuali previste

Interventi Stabilimento di Imola (BO), Via Gambellara, 62/a: euro **2.782.700,00**

Nel dettaglio

Nuova linea di scarico e pesatura carne su nastro e sgrossatore di inizio linea

Nuovi impianto per la produzione del freddo (compressori, scambiatori, tubazioni

Insacatrice RS 405 per salami

Legasalami

Impianto condizionamento

Postazioni peso-prezzatura

Sistemi controllo infrarossi

Navetta movimentazione carrelli alti

Impianto automatico lavaggio e sanificazione carrelli

**Contributo concesso euro 973.945,00**