

1. DATI IDENTIFICATIVI DELL'IMPRESA RICHIEDENTE

Codice fiscale: 01792100362

Partita IVA: 01792100362

Denominazione: COOPERATIVA CASEARIA DEL FRIGNANO SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA

Forma giuridica: SOCIETA' COOPERATIVA

Indirizzo di posta elettronica certificata: caseariadelfrignano@legalmail.it

Settore/comparto di attività (*selezionare*):

Agricoltura e trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli

Manifatturiero agroalimentare

Commercio di prodotti agroalimentari

Turismo - ricettività

Turismo - ristorazione

Culturale-creativo

Codice attività prevalente (ATECO 2007): 10.51.20

Sede legale:

Indirizzo e numero civico: VIA CASA BARACCA 4

CAP: 41026

Comune: PAVULLO NEL FRIGNANO

Provincia: MO

Stato: (*in caso di soggetto estero*) Fare clic o toccare qui per immettere il testo.

2. DATI RELATIVI AL FIRMATARIO

Cognome: BELLOI

Nome: ANGELO

Sesso: M F

3. REFERENTE DA CONTATTARE

Cognome: MACINENTI

Nome: LUCA

- omissis -

5. DATI RELATIVI AL PROGETTO IMPRENDITORIALE

Titolo del progetto: Realizzazione di un impianto di raffreddamento del siero eco-sostenibile dotato di automazione e teleassistenza.

Breve descrizione: L'intervento consiste in una riconversione produttiva mediante l'acquisizione di un impianto per il trattamento del siero del latte al fine di valorizzare tale prodotto. Il Caseificio intende

utilizzarlo, a fianco della produzione di Parmigiano Reggiano, come vera e propria materia prima da destinare alla produzione di sostanze ad alto valore aggiunto, utilizzate presso l'industria alimentare, degli integratori e dell'estetica, oltre che farmaceutica. Verrà pertanto penetrato un mercato attualmente non servito. Verrà inoltre acquistato un impianto di dechlorazione dell'acqua potabile dotato di un debatterizzatore a raggi UV. In Italia dalla produzione di formaggi derivano tra gli 8 e i 9 milioni di tonnellate di siero, quello utilizzato a scopi innovativi ammonta a circa 4,8 milioni di tonnellate, quindi esistono ampi margini di crescita. Nel complesso il consumo di siero e derivati cresce del 3% l'anno e i volumi maggiori sono sviluppati dalla polvere di siero e dal lattosio. Nel futuro è prevedibile un migliore uso di questo prodotto come polvere di siero, siero demineralizzato, WPC e WPI, con prospettive molto promettenti e con applicazioni sostenibili di frazioni funzionali del siero nei settori della salute, della nutrizione, della farmaceutica e della cosmetica.

Durata (in mesi) del progetto: 12 mesi

- il termine ultimo per l'esecuzione dell'intervento è il 06/05/2028 (per gli interventi imprenditoriali si intende la data dell'ultimo titolo di spesa rendicontato e ritenuto ammissibile alle agevolazioni).

Codice attività cui è finalizzato il progetto (ATECO 2007): 10.51.20

Breve descrizione dell'attività cui è finalizzato il progetto: l'investimento oggetto della domanda consiste nell'acquisto di impianti da inserire nel processo produttivo del Caseificio, che andranno da un lato a migliorare la qualità del prodotto e dall'altro ad ottenere una riconversione produttiva valorizzando un attuale sottoprodotto della lavorazione. Il Caseificio andrà infatti ad acquistare un impianto di raffreddamento del siero eco-sostenibile dotato di automazione e teleassistenza conformi ai criteri di Industria 4.0, al fine di introdurre la prima fase della lavorazione della materia prima siero, così da poterlo destinare all'industria alimentare, sportiva, estetica e farmaceutica. Il siero di latte è il liquido che rimane dopo la rimozione del grasso e della caseina trasformate in formaggi o burro, e contiene componenti solubili tra cui lattosio, sali solubili e proteine globulari. Contiene circa il 55% dei nutrienti del latte, compreso il 20% del contenuto proteico totale, ed ha un colore verde-giallastro derivante dalla presenza di riboflavina (vitamina B2). Con tale prodotto, che oggi rappresenta una risorsa, verrà pertanto penetrato un mercato attualmente non servito.

Ambito di intervento del progetto rispetto alle tematiche del progetto pilota (*selezionare*):

- Competitività del sistema produttivo, in relazione alle potenzialità di sviluppo economico dell'area interessata;
- Valorizzazione delle risorse naturali, culturali e del turismo sostenibile.

Tipologia di progetto⁶:

- A. **progetto di investimento** relativo a:
 - unità produttiva esistente
 - nuova unità produttiva
- B. **progetto di innovazione** relativo a:
 - innovazione di processo e/o
 - innovazione dell'organizzazione;
- C. **progetto di investimento nel settore della produzione agricola primaria;**
- D. **progetto di investimento nel settore della trasformazione e della commercializzazione di prodotti agricoli.**

Unità produttiva interessata dal progetto:

Indirizzo: VIA CASA BARACCA 4

CAP: 41026

Comune: PAVULLO NEL FRIGNANO

Provincia: MO

Regione: EMILIA ROMAGNA

Progetto di investimento nel settore della trasformazione e della commercializzazione di prodotti agricoli (art. 10 del bando)				
/Categoria di spesa	Totale costi intervento	Totale costi ammissibili	Contributo richiesto	
	In € al netto di IVA		%	In €
a) Costruzione, acquisizione, o miglioramento di beni immobili; suolo aziendale, fino ad un massimo del 10% dei costi ammissibili totali del progetto, e sue sistemazioni	Fare clic o toccare qui per immettere il testo.	Fare clic o toccare qui per immettere il testo.		
b) Macchinari, impianti ed attrezzature	210.607,00	210.607,00		
c) Programmi informatici e licenze	1.000,00	1.000,00		
d) Costi generali, collegati alle spese di cui alle lettere a) e b) e nei limiti del 12% delle medesime spese, come onorari di architetti, ingegneri e consulenti, onorari per consulenze sulla sostenibilità ambientale ed economica brevetti, compresi gli studi di fattibilità	Fare clic o toccare qui per immettere il testo.	Fare clic o toccare qui per immettere il testo.		
TOTALI	211.607,00	211.607,00	40	84.642,80