



UNIONE EUROPEA  
Fondo Europeo Agricolo  
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

DALTER ALIMENTARI SPA  
VIA VAL D'ENZA, 134,  
42049 SANT'ILARIO D'ENZA (RE)

## TITOLO DEL PROGETTO

SVILUPPO TECNOLOGICO DEI PROCESSI DI STOCCAGGIO, TAGLIO E CONFEZIONAMENTO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO DOP

## ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Qualità, innovazione e sicurezza del prodotto sono i valori che DALTER persegue da sempre e che hanno consentito alla stessa di ottenere le certificazioni di conformità della filiera produttiva di riferimento. Infatti, in DALTER il fattore "qualità" è un concetto strettamente collegato anche con gli aspetti della sicurezza, della protezione della salute e della tutela del consumatore.

Rispettare il consumatore significa essere all'altezza delle sue aspettative in termini di sicurezza alimentare, salute e gusto e riconoscergli il fondamentale diritto di essere consapevole di ciò che mangia. Con questa filosofia la Dalter lavora per raggiungere l'eccellenza in termini di igiene e sicurezza alimentare ed il risultato dei periodici rigorosi audit da parte dei principali clienti lo conferma.

Forte della sua vocazione alla qualità e all'innovazione, che si concretizza non solo nello sviluppo di nuovi prodotti o confezioni ma anche nell'acquisizione di impianti e macchinari innovativi che permettano di ottenere un prodotto di qualità sempre maggiore grazie ad un controllo costante e continuo di tutte le fasi del processo produttivo, la società ha pertanto deciso di investire nel presente progetto.

Un altro obiettivo fondamentale perseguito dalla Dalter spa, oltre alla qualità dei prodotti e all'innovazione tecnologica è la salute e sicurezza dei lavoratori.

Ed è proprio nel perseguimento di questi obiettivi che si inserisce il progetto della Dalter Alimentari spa che mediante l'acquisizione di macchinari ad elevato livello tecnologico da un lato permetteranno di innovare il processo produttivo, velocizzandolo e automatizzandolo ma al contempo di perseguire una maggiore qualità del prodotto grazie a un controllo continuo in tutte le fasi di lavorazione salvaguardando la salute e la sicurezza degli operatori.

Il progetto oggetto della presente domanda di finanziamento consiste nell'acquisizione di impianti e macchinari atti ad innovare tecnologicamente lo stabilimento, nello specifico le linee di lavorazione e confezionamento del Parmigiano Reggiano DOP e nell'ammodernamento delle celle di lavorazione.

Nel dettaglio il progetto prevede i seguenti interventi: scrostatrice, discatrice con perforatore doppio, spicchiatrice veloce, sminuzzatore (sistema di polverizzazione fresatura; grattugia, sistema di aspirazione continuo con palo ascensore/discensore, ribalta vasconi per sfridi, linea di

confezionamento Parmigiano Reggiano grattugiato, nuova cella lavorazione semilavorati, nuova cella prodotti finiti spedizioni, incartonatrice per sacchi 1 kg, incartonatrice per sacchi 2 kg, robot di pallettizzazione a servizio suddette linee incartonatrici, linea per confezionare sacchetti a doppio tubo, affettatrice per scaglie, linea lavaggio forme.

Riassumendo quanto sopra esposto si può affermare che si tratta di impianti e macchinari ad elevato livello tecnologico che andranno ad apportare un miglioramento del processo produttivo in termini di efficientamento con una riduzione dei tempi di lavorazione della materia prima, all'utilizzo di tecniche migliorative nel trattamento della stessa ed in ultimo a un miglioramento qualitativo del prodotto finale dal punto di vista organolettico, sia nella fasi di lavorazione che di confezionamento e spedizione. Al contempo l'implementazione dell'automatizzazione del processo produttivo, oltre a velocizzarlo garantirà una minore movimentazione dei carichi da parte degli operatori. Riducendo la manipolazione del prodotto da parte degli stessi si ridurrà al minimo la contaminazione dei prodotti e di conseguenza si avrà una maggiore sicurezza alimentare.

## **COSTO DEL PROGETTO**

L'importo totale dell'investimento è pari ad euro € 3.741.372,98

Importo del contributo concesso: € 980.000,00