



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

SOGGETTO RICHIEDENTE

Zarpellon SpA

ROMANO D'EZZELINO (VI) Via S.G.B. De La Salle, 6

TITOLO DEL PROGETTO

Investimenti in innovazione tecnologica, finalizzati alla valorizzazione della produzione del Parmigiano Reggiano DOP

ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Acquisto Impianti e macchinari specifici per la lavorazione e il confezionamento

obiettivo specifico: Miglioramento rendimento globale Impresa

Il nuovo progetto è interamente destinato all'acquisto di impianti e macchinari che andranno a completare i reparti del grattugiato e di confezionamento.

Alcuni investimenti quali l'analizzatore e miscelatore, unitamente alla selezionatrice ottica e al metal detector, riguarderanno nello specifico il potenziamento dei controlli qualitativi dei reparti di lavorazione e confezionamento.

Il miscelatore, in caso di pressione o temperatura troppo bassa, interrompe il passaggio della miscela e quindi la macchina di confezionamento si blocca immediatamente, evitando problemi di qualità nel confezionamento.

La selezionatrice ponderale risulterà indispensabile per la pesatura dinamica dei prodotti che vengono sezionati nella linea di produzione, garantendo il controllo della integrità dei lotti di produzione.

Il metal detector verrà infine utilizzato per i controlli delle vaschette in plastica, al fine di individuare eventuali contaminanti metallici.



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

Altri macchinari, quali la macchina taglia formaggio e la grattugia, riguarderanno il processo di lavorazione del Parmigiano reggiano DOP

Per la macchina taglia formaggio, dai nastri di trasporto, le forme entrano nel modulo di scansione a raggi x e successivamente passano sulla bilancia che ne controlla il peso totale. a questo punto il formaggio entra nella zona di taglio dove, previa selezione del peso di riferimento, si effettua il taglio sulla base della scansione.

importante sottolineare come la scansione garantisce un accurato controllo sul prodotto, poichè permette di scartare parti del prodotto contenenti contaminanti di qualsiasi forma o dimensione.

La grattugia, rappresenta un prodotto innovativo, brevettato, essendo l'unica in grado di ottenere grattugiato sia da formaggio a pasta dura che tenera, pronto da confezionare senza l'ausilio di un setaccio.

Infine, l'investimento comprende i macchinari e le attrezzature direttamente coinvolte nel processo di confezionamento, quali avvolgipallet, confezionatori, marcatori, peso prezzatrici e transpallet

L'obiettivo dell'azienda sarà quello di incrementare la qualità del Parmigiano reggiano DOP prodotto, attraverso gli investimenti in innovazione rivolti al controllo delle fasi di lavorazione.

Attraverso il potenziamento della linea di confezionamento si cercherà di ottimizzare i tempi nella fase finale del processo produttivo, al fine di garantire maggiore rapidità di servizio e quindi una migliore gestione delle tempistiche e delle richieste dei consumatori finali.

Contributo FEASR € 530.363,15

[Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale \(FEASR\)](#)