

Allegato E)

## RELAZIONE DESCRITTIVA SINTETICA DEL PROGETTO

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

### SOGGETTO RICHIEDENTE

Cooperativa Casearia San Lorenzo Soc. Agr. Coop.  
Via Torre n. 4, Prignano sulla Secchia 41048 (MO)

Telefono: 0536894681

E-Mail: [caseificiosanlorenzo@libero.it](mailto:caseificiosanlorenzo@libero.it)

### TITOLO DEL PROGETTO

Intervento di ristrutturazione ed ampliamento delle strutture della Cooperativa Casearia San Lorenzo: salatoio ad immersione, sala lavorazione, asciugatoio.

### ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Il progetto è riconducibile alla filiera del Parmigiano Reggiano del Consorzio Terre di Montagna, a cui il Caseificio S. Lorenzo 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 progetto è finalizzato ad aumentare la competitività dell'impresa, con particolare riferimento all'innovazione di processo, introducendo in azienda attrezzature e tecnologie afferenti alle priorità indicate per la Filiera Terre di Montagna. Scopo della Cooperativa è quello di realizzare un moderno caseificio e di aumentarne la potenzialità fino a poter trasformare da 5600 a 7.000 ton di latte/anno (conferito dai soci). Con l'introduzione di moderne tecnologie e macchinari, oltre a garantire il miglioramento qualitativo delle produzioni, si assicura il risparmio e la riduzione dei costi con l'obiettivo di elevare i redditi dei soci produttori.

#### In sintesi:

- a. ampliamento sala latte di cottura con l'inserimento di 20 doppifondi complessivi.
- b. modifica reparto affioramento con spillatura automatica
- c. ristrutturazione e ampliamento locale per asciugatoio
- d. inserimento di un nuovo locale ad uso salatoio ad immersione per 960 forme.
- e. locale deposito sale
- f. locale per spedizione formaggio.

#### Descrizione interventi:

- NUOVO SALATOIO: creazione nuova struttura ospitante il salatoio ad immersione per un totale di 300 mq: si tratta di un nuovo corpo di edificio, situato nel cortile tra la latteria e il magazzino di stagionatura. Il nuovo fabbricato sarà costituito da fondazioni in c.a. in opera, pilastri e travi in acciaio zincato, copertura in pannelli grecati coibentati, pareti perimetrali n doppio

pannello tipo sandwich in vetroresina sp. 8 cm e 6 cm, serramenti in pvc con zanzariere e vetri di sicurezza, controsoffitti in pannello sandwich sp. 10 cm coibentati. Le vasche interne di salatura in c.a., con rivestimenti in vetroresina alimentare, permetteranno di contenere n.960 forme in cestelli da 24 forme/cad. Un carroponete di portata 1500 daN e paranco permetterà la movimentazione dei cestelli. Ad oggi la Cooperativa dispone di un salatoio tradizionale con n. 600 posti forma. L'impianto sarà dotato di ventilazione dell'ambiente. Si prevede di costruire un locale adiacente che contiene due vasche per il ricircolo, raffreddamento e filtrazione della salamoia e il contenimento del sale. Si costruiranno due vasche in accordo con la normativa sulla doppia lavorazione di formaggio tradizionale e biologico. Sul fronte del salatoio si realizzerà inoltre un locale per il contenimento della camera di stufatura e lavaggio cestelli.

- **LOCALE SPEDIZIONE FORMAGGIO:** presso il nuovo salatoio verrà creato uno spazio per la pesatura, la spedizione del formaggio e un vano cabina elettrica.
- verrà ricavato un piccolo vano indipendente dal locale sopra descritto, con apertura esterna quale spazio cabina quadri elettrici.
- **LOCALE ASCIUGATOIO:** verrà ricavato dall'ex locale salatoio. Il precedente locale verrà ampliato, a seguito della demolizione di alcuni tramezzi, per realizzare un locale più ampio e funzionale, che sia proporzionato all'aumento di volumi della produzione.
- **SALA LAVORAZIONE:** realizzazione di tunnel per riscaldamento caldaie con demolizione e rifacimento della pavimentazione sul 90% del locale. L'intervento porterà a ricollocare le 14 caldaie attuali, a cui ne verranno aggiunte 9. Piastrelle in clinker con fuga con stuccatura con resina. Rivestimenti pareti e controsoffitti con pannelli coibentati. Impianto di ventilazione per i vapori durante la cottura.
- **IMPIANTO ELETTRICO** a servizio del Caseificio, con nuovo quadro
- **MACCHINARI E ATTREZZATURE:**

#### **Sala lavorazione latte**

n.18 anelli inox per doppifondi H150.

n.09 doppifondi nuovi completi.

n.06 coperchi in acciaio carrabili e pavimentabili.

n.04 agitatori elettronici a velocità variabile. 11 forcelle vapore inox doppie complete di valvolame e accessori necessari.

tubolari inox per il sostegno forcelle e quadri elettrici.

tubazione vapore in acciaio inox aisi 304 nei diametri e spessori adeguati.

n.1 impianto dosaggio siero

n.1 linea aspirazione siero in tubo inox aisi 304 lucido alimentare, raccorderia, valvole e accessori (100mt).

n.1 linea aspirabriciole in tubo inox aisi 304 lucido alimentare, raccorderia, valvole e accessori (50mt).

n.1 impianto aspirazione fumane cavedio doppifondi, con elettroaspiratore centrifugo

n.1 soffiante a doppia girante Kw 5,5 per scarico latte.

#### **Cip di lavaggio**

automatico a 2 serbatoi lt2.000 + 1.500 per lavaggio autobotti e mixer latte, completo di PLC per controllo e gestione fasi di lavaggio, conduttivimetro, pompa dosatrice, riscaldamento a vapore e sensori di controllo e sicurezza.

#### **Raffreddamento, spillamento e distribuzione latte**

n.1 impianto di abbattimento temperatura del latte allo scarico da automezzi alla sera, composto da:

o n.1 scambiatore multitubolare 20.000 lt/h 20°-15°;

o valvola regolatrice inox 316L elettropneumatica DN65 per acqua gelida;

- o quadro elettrico di gestione in acciaio inox + sonda PT100;
- o tubazioni inox acqua gelida e latte;
- o telaio di sostegno in tubolare inox con premontaggio in officina;
- o collegamenti elettrici in campo (escluso potenza)

n. 1 impianto automatico di affioramento, spillamento e distribuzione latte in caldaia, per 2 lotti di latte divisi da 8.000 lt cad, composto da:

- o n.2 affioratori refrigerati rettangolari con intercapedine, capacità 8.000lt, completi di accessori;
- o n.2 serbatoio per miscelazione latte con intercapedine + agitatori e predisposizione lavaggio con CIP;
- o n.2 sistemi di conteggio del latte magro spillato;
- o n.1 camminamento sopraelevato antiscivolo con scaletta di accesso.
- o n.1 elettropompa monovite CSF, Kw 5,5, 18.000 lt/H, con carter inox e basamento;
- o serie di sensori di livello e temperatura;
- o serie di valvole pneumatiche alimentari Bardiani con testata cablata e controllo; Quadro inox con inverter completo di schermo touch screen 7", inverter, software per spillatura-miscelazione - raffreddamento-distribuzione-lavaggio mixer e controllo remoto per assistenza tecnica;
- o collegamenti elettrici in campo da quadro (escluso potenza).

### **Salatoio + Carroponte**

n.1 carroponte monotrave di portata 2.000Kg con paranco a cinghia e radiocomando, completo di colonne di sostegno e vie di corsa zincate a caldo:

- o paranco ad ingombro ridotto;
- o bozzello e gancio inox 316L;
- o inverter nelle traslazioni;
- o bilancino di sollevamento inox 316L;
- o installazione, mezzi di sollevamento, collaudo e istruzioni al personale.

n.40 gabbie per salamoia in acciaio inox 316L da 24 posti forma 170kg

n.2 carrelli inox 316L portagabbie con ruote

n.4 carrelli camera calda 12 posti forma a 4 ripiani

n.2 impianti di ricircolo, filtrazione e raffreddamento salamoia per formaggio biologico composto da:

- o pompa CSF inox
- o filtro verticale inox con calza 5 micron
- o scambiatore multitubolare inox 316L appositamente dimensionato
- o quadro inox con PLC e software per gestione trattamento salamoia

n.2 kit per buca scioglimento sale comprendenti: 2 cesti sale, 2 scivoli per sale, 2 tubi pescaggio buca polmone, sonde di temperatura e sonde di livello.

linee collegamento tra vasche di salatura forme e buca di compensazione:

- o linea sotterranea mandata salamoia
- o linea sotterranea tracimazione salamoia;

### **Bruciatore caldaia vapore**

N.01 bruciatore a combustibile misto gasolio/metano, marca Riello mod. RLS190-M/MZ standard

### **Acqua gelida per raffreddamento caseificio**

n. 1 vasca di produzione di acqua gelida con capacità di KW 310 completa di unità frigorifera moto condensante di KW 20

n.1 dorsale di collegamento tra vasca e sala affioramento del caseificio, realizzata con tubo inox coibentato con elastomeri e finitura con lamierino di alluminio. La parte interrata sarà relizzata con tubi e coibentazioni adeguate.

n. 2 collettori INOX all'interno del caseificio, per la distribuzione dell'acqua gelida a tutte le utenze.

n.1 Kit di pompaggio con filtro e valvola di ritegno, per l'alimentazione dello scambiatore di raffreddamento del latte (fornito da altra ditta)  
n.1 Kit di pompaggio con filtro e valvola di ritegno, per l'alimentazione delle intercapedini delle due vasche di affioramento.  
n.1 Kit di pompaggio con filtro e valvola di ritegno, per l'alimentazione degli evaporatori per il raffreddamento della sala di affioramento.  
n.3 dorsali INOX coibentate per i collegamenti idraulici delle utenze  
Quadro elettrico di comando delle pompe  
Fornitura e montaggio di N° 3 evaporatori angolari funzionanti con acqua gelida destinati al raffreddamento della sala di affioramento.  
n. 1 Kit di pompaggio con filtro e valvola di ritegno, per l'alimentazione dello scambiatore per il raffreddamento della salamoia del nuovo salatoio  
n.1 dorsale di collegamento tra vasca e scambiatori all'interno del salatoio, realizzata con tubo inox coibentato con elastomeri e finitura con lamierino di alluminio.  
Scarichi di condense

COSTO DEL PROGETTO

€ 1.211.376,74

Il Legale Rappresentante

---