



PSR
2014-2020

**PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA**

DIREZIONE CENTRALE RISORSE AGRICOLE, FORESTALI e ITTICHE - SERVIZIO POLITICHE RURALI e SISTEMI INFORMATIVI IN AGRICOLTURA



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale: l'Europa
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



DENOMINAZIONE PROGETTO: AMPLIAMENTO DELLO STABILIMENTO ADIBITO A CONFEZIONAMENTO E STAGIONATURA, STOCCAGGIO E COMMERCIALIZZAZIONE DI FORMAGGI, SALUMI, E PRODOTTI ALIMENTARI.

TIPOLOGIA DI INTERVENTO: 4.2 "Investimenti per la trasformazione, la commercializzazione e lo sviluppo di prodotti agricoli".

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PIANO AZIENDALE:

L'attività produttiva, al fine di rispondere alle crescenti esigenze di mercato in particolare alla richiesta di formaggi, anche di origine certificata biologica, necessita di un ampliamento degli spazi produttivi esistenti. Il progetto imprenditoriale prevede un ampliamento del sito produttivo con conseguente riorganizzazione interna ed esterna delle fasi di lavoro, nonché l'introduzione di una zona di affinamento del formaggio e di un'area riservata alla gestione dei prodotti da agricoltura biologica. Le riorganizzazioni funzionali, si possono sinteticamente riassumere nei seguenti interventi:

- area riservata all'attività di carico e scarico dei prodotti di affinamento;
- area refrigerata dedicata all'attività di spedizione con ampia superficie riservata alle attività di pesatura e predisposizione dei prodotti sui bancali;
- area non refrigerata riservata al ricevimento e spedizione con area destinata alle attività di carico e scarico;
- area per i servizi del personale;
- area per le attività amministrative;
- area per i servizi tecnologici;
- area per i parcheggi e la viabilità interna;
- area per parcheggi e viabilità attività commerciali;
- aree verdi;

La riorganizzazione dello stabilimento, prevede anche la realizzazione di un'area climatizzata adibita alla gestione dei prodotti da agricoltura biologica.

Le lavorazioni di questi prodotti risulteranno isolate da alimenti convenzionali per lo stoccaggio e tempistiche di fabbricazione.

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA