



FEASR



REGIONE DEL VENETO



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

Misura: 4 “Investimenti in immobilizzazioni materiali”

Tipo d'intervento: 4.2.1 “Investimenti per la trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli – Settore Lattiero Caseario”

Descrizione operazione: Installazione di macchinari e attrezzature per la caseificazione e la produzione di formaggi e yogurt; acquisto di rack in acciaio per la stagionatura dei formaggi e di una struttura porta pallet; installazione di un impianto di stagionatura dei formaggi; installazione di un impianto di maturazione del formaggio Morlacco.

Finalità: miglioramento tecnologico ed impiantistico, sviluppo della logistica, miglioramento della gestione ambientale dello stabilimento, incremento del livello di qualità dei propri servizi.

Risultati ottenuti: diversificazione delle produzioni e sviluppo di nuovi canali commerciali con la vendita al minuto e all'ingrosso di formaggi biologici e formaggi prodotti con latte di capra. Ottimizzazione della maturazione e stagionatura dei formaggi. Miglioramento delle condizioni lavorative degli addetti. Accrescimento della competitività commerciale dell'azienda. Incremento delle liquidazioni per litro di latte erogate ai soci della cooperativa (produttori di base).

Importo finanziato: Euro 77.157,00

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020

Organismo responsabile dell'informazione: LATTERIA SANT'ANDREA SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA

Autorità di gestione: Regione del Veneto – Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste



FEASR



REGIONE DEL VENETO



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

Misura: 3 “Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari”

Tipo d'intervento: 3.1.1 “Adesione ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari”

Descrizione operazione: Adesione al regime di *Qualità Verificata (QV)* per i prodotti lattiero caseari ed in particolare per il latte crudo vaccino e derivati.

Finalità: Col marchio QV le aziende sono in grado di valorizzare i loro prodotti agricoli e alimentari di qualità e, nello stesso tempo, tutelare i consumatori, in quanto il sistema di qualità “*Qualità Verificata*” QV garantisce i seguenti requisiti:

- i prodotti hanno una qualità superiore rispetto alle norme commerciali correnti;
- il metodo di ottenimento dei prodotti è descritto in un disciplinare di produzione vincolante, il cui rispetto è verificato da un organismo di controllo indipendente;
- i disciplinari prevedono l'applicazione dei principi della produzione integrata, per la salvaguardia dell'ambiente, della biodiversità e per la salute dei consumatori;
- il sistema è aperto a tutti i produttori;
- il sistema assicura la tracciabilità completa dei prodotti.

Risultati ottenuti: ottenimento della certificazione conforme al protocollo *Qualità verificata (QV)* per i prodotti lattiero caseari **LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI.**

Importo finanziato: Euro 35.300,56

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020

Organismo responsabile dell'informazione: LATTERIA SANT'ANDREA SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA

Autorità di gestione: Regione del Veneto – Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste