
DGR n. 1234 del 10 ottobre 2023, MISSIONE 2 COMPONENTE 1: Rivoluzione verde e transizione ecologica - Economia circolare e agricoltura sostenibile.

INVESTIMENTO 2.3: Innovazione e meccanizzazione del settore agricolo e alimentare

SOTTOMISURA: Ammodernamento Frantoi Oleari.

Titolo Progetto: "Evoluzione del sistema"

Domanda n°: 5754090

Codice CUP: B12H24004210007

Beneficiario: Tapa Olearia s.c.a. Cooperativa Trevigiana Produttori Olivicoli. UTE di Vittorio Veneto (TV)

C.F./P.IVA. 03828920268

Sede legale: Via Decumana 22, 31034 - Cavaso del Tomba (TV)

Descrizione operazione: sostituzione di un frangitore e acquisto di un denocciolatore per sansa di olive.

Finalità: La sostituzione del frangitore e l'acquisto di un denocciolatore per sansa di olive sono focalizzate sulla razionalizzazione ed efficientamento in senso sostenibile del processo produttivo complessivo dell'azienda beneficiaria. In particolare, l'adozione di un frangitore dotato di moderne tecnologie mirava a migliorare significativamente l'efficienza della lavorazione e la qualità del prodotto finale, riducendo i tempi di trasformazione della materia prima e garantendo risultati più omogenei rispetto agli standard assicurati dai macchinari precedenti. L'introduzione del denocciolatore nel processo produttivo consente di recuperare il nocciolino, un sottoprodotto della lavorazione delle olive, che può essere riutilizzato nella produzione di energia termica ed elettrica. Ciò favorisce un modello di filiera di recupero e riutilizzo sostenibile, valorizzando gli scarti e riducendo al minimo gli sprechi di quelle che sono delle risorse.

Inoltre, entrambi gli investimenti si basano su un processo di lavorazione esclusivamente meccanico, che contribuisce a ridurre l'impatto ambientale e a ottimizzare la gestione dei reflui, con benefici sia dal punto di vista economico sia ambientale.

Risultati ottenuti: La sostituzione del frangitore preesistente con uno di ultima generazione e l'acquisto di un denocciolatore per la sansa di olive hanno portato a risultati positivi nel processo di produzione dell'olio d'oliva e nella gestione dei sottoprodotti, ovvero:

1. Migliore qualità dell'olio:

- La sostituzione del frangitore, più efficiente e dalle maggiori performance, permette di ottenere una più efficace estrazione dell'olio, migliorando la resa e l'omogeneità nella qualità del prodotto finale.
- Il denocciolatore riduce la presenza di noccioli, che influiscono negativamente sul sapore e sulla qualità dell'olio, eliminando eventuali aromi sgradevoli o residui indesiderati.

2. Maggiore efficienza del processo:

- Il frangitore aumenta la produttività, riducendo i tempi di lavorazione e migliorando la consistenza del processo di frangitura.
- Il denocciolatore automatizza e velocizza la rimozione dei noccioli, ottimizzando i tempi di lavorazione e riducendo il lavoro manuale.

3. Riduzione del consumo energetico e dei costi:

- Tecnologie più moderne di frangitori e denocciolatori sono più efficienti dal punto di vista energetico, comportando una riduzione dei consumi e dei costi operativi collegati.

4. Gestione più efficace dei sottoprodotti:

- La sansa di olive, dopo la denocciolatura, potrà essere utilizzata tal quale o opportunamente trasformata, come combustibile, fertilizzante, prodotto nutraceutico, cosmetico, mangimistico o per altre applicazioni industriali.
- La riduzione dei noccioli nella sansa può facilitare il processo di smaltimento o di utilizzo come sottoprodotto.

5. Impatto ambientale:

- L'aumento dell'efficienza nel trattamento della sansa e dei residui contribuisce a ridurre l'impatto ambientale dell'intero processo produttivo.

In sintesi, questi investimenti portano a un miglioramento complessivo della qualità del prodotto, all'efficienza del processo produttivo e alla gestione sostenibile dei sottoprodotti, con benefici economici e ambientali per l'intero comparto.

Importo finanziato: 45.600,00 €

DGR n. 1234 del 10 ottobre 2023, MISSIONE 2 COMPONENTE 1: Rivoluzione verde e transizione ecologica - Economia circolare e agricoltura sostenibile.

INVESTIMENTO 2.3: Innovazione e meccanizzazione del settore agricolo e alimentare

SOTTOMISURA: Ammodernamento Frantoi Oleari.

Titolo Progetto: “Interventi Innovativi Per Tapa Olearia Soc. Coop. Agricola”

Domanda n°: 5755966

Codice CUP: B42H24004430007

Beneficiario: Tapa Olearia s.c.a. Cooperativa Trevigiana Produttori Olivicoli. UTE di Cavaso del Tomba (TV)

C.F./P.IVA. 03828920268

Sede legale: Via Decumana 22, 31034 - Cavaso del Tomba (TV)

Descrizione operazione: acquisto di un frangitore e di un sistema di imbottigliamento con moderne tecnologie, in sostituzione dei macchinari esistenti.

Finalità: L'acquisto di macchinari tecnologicamente più avanzati, è finalizzato al miglioramento dell'efficienza e la qualità del processo produttivo rispetto ai macchinari esistenti. Con più precisione le finalità legate all'investimento sono le seguenti:

- 1. Aumento della Capacità Produttiva:** incremento della velocità di lavorazione e di imbottigliamento, con collegato aumento quantitativo dei colli prodotti.
- 2. Miglioramento della Qualità del Prodotto:** le tecnologie oggetto di finanziamento permettono l'imbottigliamento di un prodotto finale più uniforme e conforme agli standard definiti. L'abbattimento delle contaminazioni con l'ambiente esterno limita le sospensioni organiche indesiderate con una minore necessità di filtrazione. Essendoci un minor tempo di contatto con l'ossigeno, dato che l'olio è immediatamente chiuso in bottiglia e tappato ermeticamente, si evitano le alterazioni delle proprietà organolettiche.
- 3. Abbattimento dei Costi:** gli investimenti descritti consentono di ridurre i tempi di lavorazione per unità di prodotto e il collegato abbattimento dei consumi energetici medi, contribuendo così a una produzione più sostenibile e contemporaneamente più redditizia, a maggiori marginalità.

Risultati ottenuti: Grazie alla sostituzione di macchinari obsoleti con macchinari tecnologicamente più avanzati e sostenibili, la beneficiaria sottolinea i seguenti risultati:

1. Riduzione dei consumi energetici per unità di prodotto con relativo abbattimento dei costi;
2. Diminuzione dei rifiuti complessivi prodotti (materiali di filtraggio e scarti);
3. Incremento della shelf-life degli oli prodotti;
4. Maggiore standardizzazione e qualità del prodotto finito.

Importo finanziato: 29.532,00 €