



Società Italiana di
Medicina Veterinaria
Preventiva

Le Filiere Corte: Un'occasione di sviluppo e sicurezza alimentare

Frascati, 21 ottobre 2016

*Dott.ssa
Daniela Mattia*

Un esempio di Filiera Corta: Impianto Mobile di Macellazione Ovini

- Brevettato da una azienda italiana
- Struttura in grado di garantire l'efficienza di un macello classico, all'interno di uno spazio di dimensioni ridotte che può essere trasportato e posizionato direttamente nei luoghi di allevamento.

Legislazione

- Le caratteristiche strutturali e funzionali rispettano i parametri richiesti per i macelli «tradizionali» Reg. Ce 853/2004
 - Conforme alle normative vigenti

Legislazione comunitaria:

- **REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- **REGOLAMENTO (CE) n. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari.
- **REGOLAMENTO (CE) n. 853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- **REGOLAMENTO (CE) n. 854/2004** che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- **REGOLAMENTO (CE) n. 882/2004** relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- **REGOLAMENTO (CE) n. 1/2005** sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97.
- **REGOLAMENTO (CE) n.2073/2005** sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- **REGOLAMENTO (CE) n. 1069/2009** recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale).
- **REGOLAMENTO (CE) n 1099/2009** relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.

Legislazione Nazionale:

- Circolare del MIN. SAL. E DGSAF 0000213-P07/01/2013, prime indicazioni per l'applicazione del regolamento (CE) 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.
- DL.vo n 333/1998 Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento
- Conferenza Stato - Regioni Maggio 2007 - Linee guida per l'attuazione del Reg. CE 2073/05.
- Deliberazione della Giunta Regione Lazio n. 825/2009, Formazione degli alimentaristi.

Un esempio di Filiera Corta: Impianto Mobile di Macellazione Ovini

■ Armatura in

• • •



Un esempio di Filiera Corta: Impianto Mobile di Macellazione Ovini

Figura BB

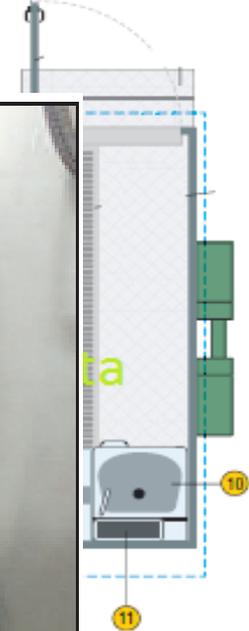
Sezione planimetrica



Figura H



Figura I



- 3 Rampa di accesso anti
- 4 Gabbia di costrizione
- 5 Canala di raccolta liqu

- 7 Contenitori raccolta pelli
- 8 Contenitori raccolta MRS
- 9 Contenitori raccolta visceri
- 10 Lavabo
- 11 Sterilizzatore coltelli

- 15 Serbatoio sangue 500 litri
- 16 Serbatoio acque reflue 1000 litri
- 17 Serbatoio acqua potabile 1000 litri

- 28 Porta divisoria bidirezionale
- 29 Griglie evacuazione acque lavaggio pavimento

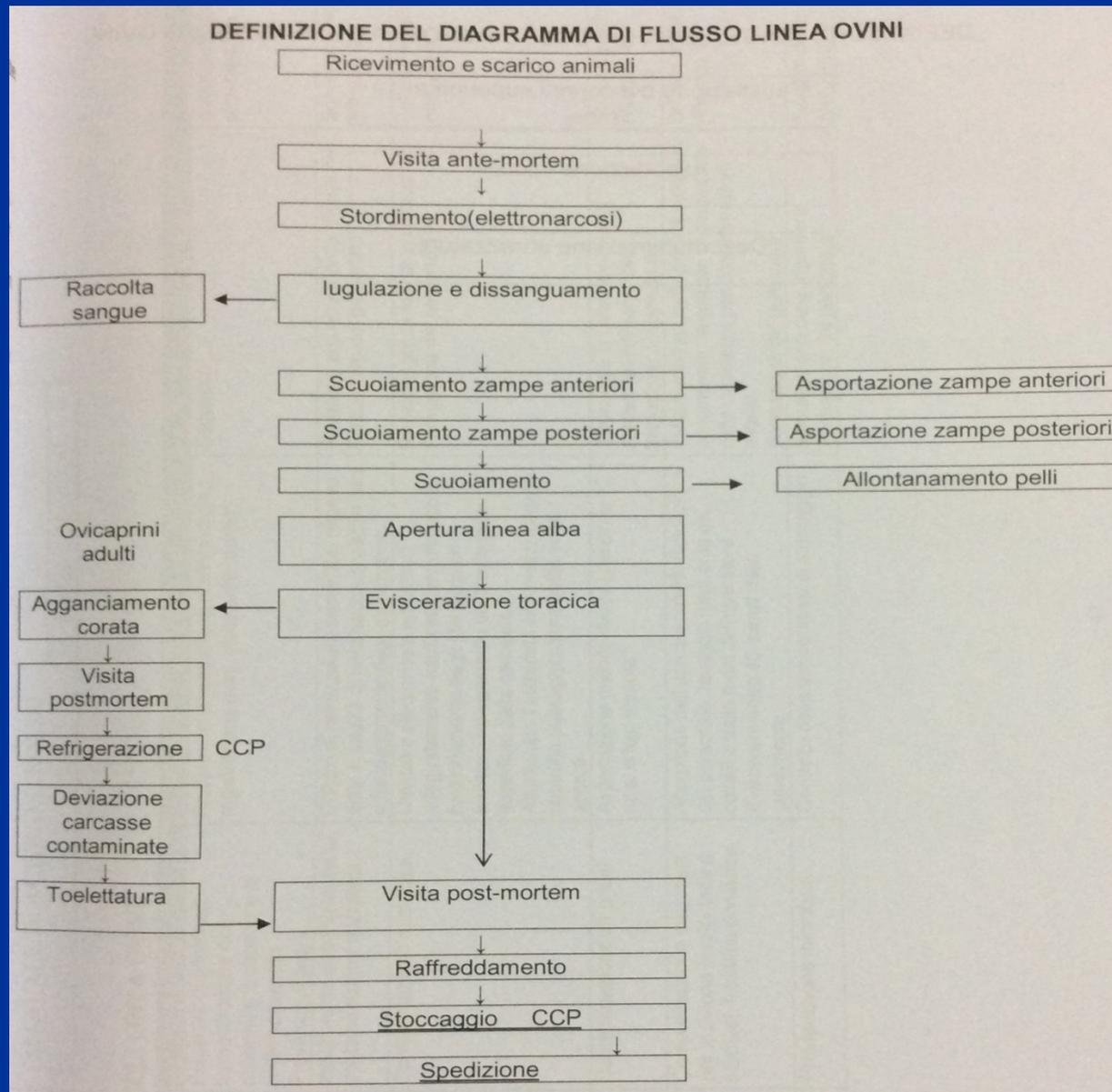
Lavabo e Sterilizzatore a 82°C



Costruttore

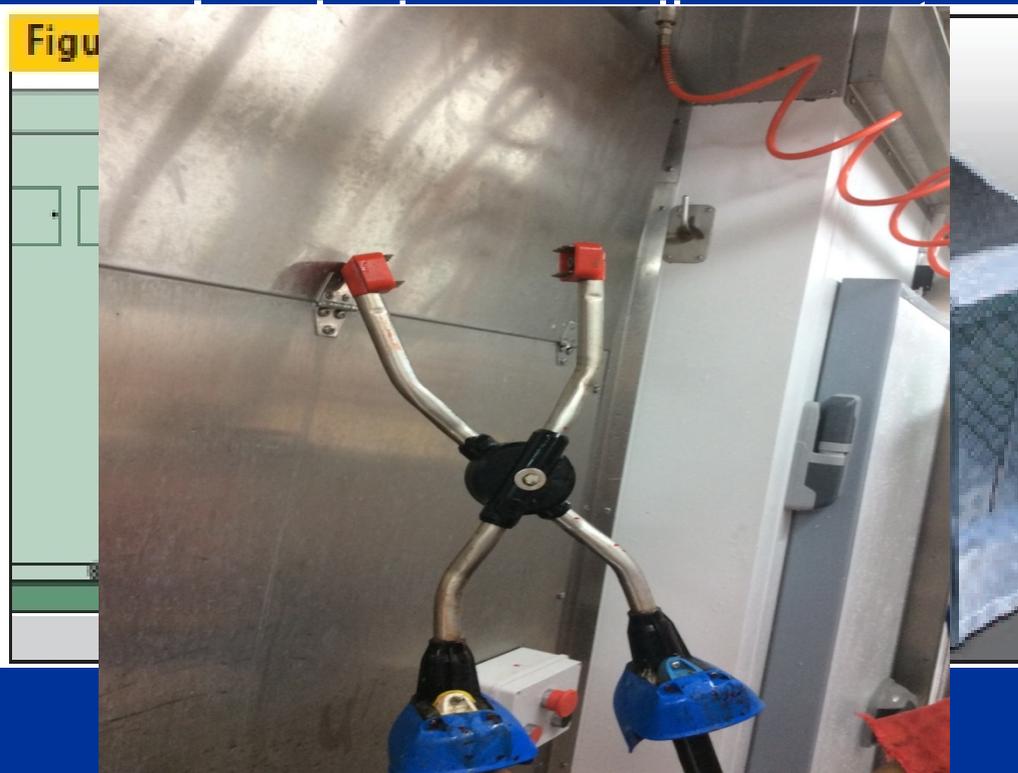
FAZA Srl
Via Casilina km 22,600
00040 MONTECOMPATRI (RM)

Diagramma di Flusso linea



Fasi di Macellazione

- Rampa di accesso e gabbia trappola
- Stordimento per elettronarcosi



Fasi di Macellazione

- Postazione di squoiatura con contenitore peli
- Postazione di eviscerazione e lavaggio con scivolo visceri



- Raffreddamento

... diversamente strutture fisse ...

Pertinenze esterne

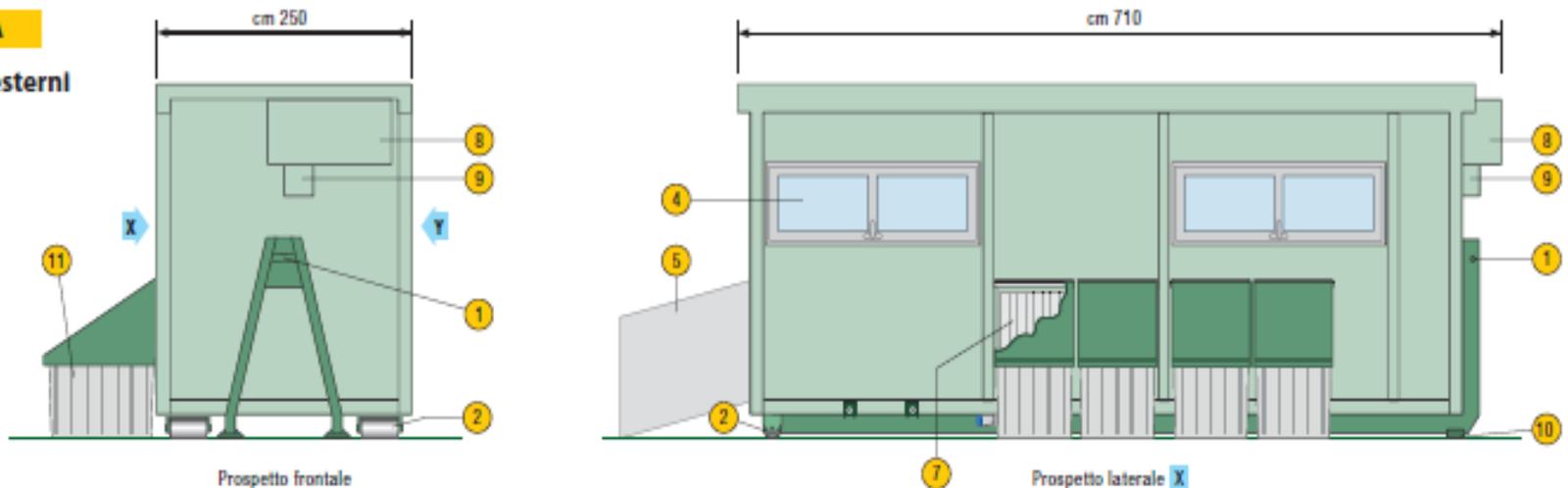
- Il macello mobile è munito di una struttura di supporto esterna, adibita a:
 1. spogliato, sistema per la pulizia del personale e servizi igienici;a
- allaccio alla rete idrica e fognaria o mezzi alternativi;
- idonea pavimentazione dei piazzali;
- Presenza di stalle di sosta.

I Vantaggi del macello mobile

- Requisiti tecnici ed igienici richiesti dalla attuale normativa comunitaria soddisfatti e condensati in una struttura di piccole dimensioni.

Figura AA

Prospetti esterni



I Vantaggi del macello mobile

- Uso del macello mobile direttamente in azienda
- Scoperta e Riscoperta dei «prodotti» di “filiera corta” ed ausilio nei confronti delle piccole realtà produttive.