

## **MACELLAZIONE AZIENDALE COME VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI DI NICCHIA**

Una favorevole situazione di mercato

Nel panorama delle produzioni zootecniche di qualità si stanno sempre più diffondendo gli allevamenti minori: avicoli, conigli e selvatici (fagiano, quaglia, ecc.). Il crescente interesse verso questo settore è dimostrato anche da due iniziative Ministeriali volte a valorizzare tali produzioni:

- elenco dei prodotti tradizionali regionali (DM 8 maggio 2001);
- Atlante dei prodotti tipici dei parchi e delle riserve naturali iniziativa avviata dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio;

Anche a livello Comunitario l'attenzione alle produzioni di qualità e il recupero della biodiversità trova riferimenti normativi.

Il Regolamento CE 1804/99 relativo alle produzioni zootecniche con metodo biologico prevede l'individuazione di un elenco di razze e varietà idonee mentre il Regolamento CE 1538/91 indica norme chiare per la rintracciabilità delle produzioni avicole (pollo rurale, oca alimentata con ..., faraona in libertà, ecc.) caratterizzandone di conseguenza la qualità.

Inoltre in questo panorama si inseriscono le produzioni Slow Food e il crescente interesse delle aziende agrituristiche che sempre più si affacciano nel mercato delle produzioni di qualità.

### **RIFERIMENTI NORMATIVI E LEGISLATIVI**

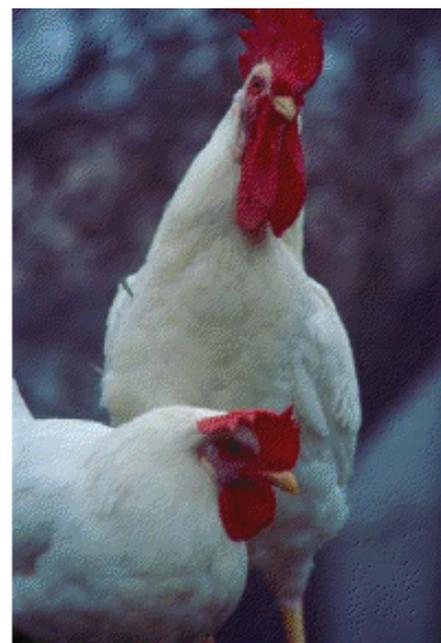
In questo scenario la commercializzazione diretta dei prodotti è sempre stata un'opportunità per integrare il reddito dell'impresa agricola. Il riconoscimento dell'allevatore è inoltre una forma di tracciabilità che da garanzia al consumatore aumentando il valore delle produzioni. La macellazione aziendale è comunque sempre stata considerata un tabù e una meta difficile da raggiungere specialmente per quanto riguarda il labirinto burocratico che ha sempre avvolto questo problema. Oggi però, grazie a Regolamenti Comunitari e leggi nazionali è possibile realizzare un efficiente impianto di macellazione aziendale. Questi i riferimenti normativi e legislativi:

D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 495 (regolamento recante norme di applicazione della direttiva 92/116/CEE che modifica la direttiva 71/118/CEE relativa ai problemi sanitari in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile) pubblicato nella Gazz. Uff. 26 gennaio 1998, n. 20.

(2)  
Legge 30 aprile 1962, n. 283 (Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250, e 266 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) pubblicata nella Gazz. Uff. n. 4 giugno 1962, n. 139.

(3)  
D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559 (Regolamento per l'attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e selvaggina) pubblicata nella Gazz. Uff. 4 febbraio 1993, n. 28.

(4)  
Circolare del Ministero della Sanità 8 giugno 1999, n.9 (linee di indirizzo per l'applicazione del decreto del Presidente della Repubblica 10 dicembre 1997, n. 495, concernente la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile e del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1962, n. 559, per quanto concerne la produzione di carni fresche di conigli e selvaggina allevata da penna) pubblicata nella Gazz. Uff. 19 luglio 1999, n. 167.



### **LA MACELLAZIONE AZIENDALE DI 10.000 CAPI/ANNO DI AVICOLI, CONIGLI E SELVATICI (LEPRE, FAGIANO, ECC.)**

Per raggiungere questo obiettivo è sufficiente disporre di n. 2 locali adeguatamente attrezzati. Gli avicoli, i conigli e i selvatici allevati in azienda(1) possono essere macellati direttamente in azienda e venduti al consumatore finale oppure(4):

1. sul mercato settimanale più vicino all'azienda;
2. ad un dettagliante (macelleria, supermercato, ecc.) per la vendita diretta al consumatore;
3. a ristoranti;
4. ad ospedali;
5. a mense ed altre collettività analoghe.

Per quanto riguarda i punti 2, 3, 4 e 5 vengono considerati solo quelli situati nel territorio della stessa azienda USL di produzione(4).

Per la realizzazione di quest'attività è quindi necessario ottenere l'autorizzazione alla macellazione diretta in azienda e realizzare locali idonei allo scopo.

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria(2) per i locali destinati alla macellazione devono essere inoltrate al sindaco e devono contenere:

- il nome, la ragione sociale e la sede dell'impresa agricola;
- l'indicazione dell'ubicazione dell'impianto;
- l'indicazione delle specie che si intendono macellare;
- l'eventuale carattere stagionale delle macellazioni;
- l'indicazione del presumibile termine di approntamento dei locali per la macellazione;
- pianta planimetrica dei locali in scala non superiore a 1:500;
- descrizione sommaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
- indicazioni relative all'impianto di approvvigionamento idrico;
- indicazioni relative allo smaltimento dei rifiuti;
- indicazione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle carcasse.

L'autorità sanitaria competente rilascia l'autorizzazione entro 30 giorni(2) dal ricevimento della comunicazione dell'interessato di avvenuto approntamento dei locali.

Per la realizzazione di un impianto aziendale di macellazione idoneo a lavorare non più di 10.000

capi all'anno, suddivisi in piccole quantità (circa 100-300 capi alla settimana), sono sufficienti due locali di adeguata ampiezza. Nel caso si intendano macellare circa 200 capi alla settimana possono bastare due ambienti di m<sup>2</sup> 4x4 l'uno. I locali per la macellazione devono essere costruiti in modo tale da garantire una facile ed adeguata pulizia. A tale proposito il pavimento e le pareti, sino ad almeno 2,00 metri di altezza, devono essere piastrellati mentre il soffitto e la parte terminale delle pareti devono essere ricoperte da intonaco lavabile. In questo modo gli ambienti sono facilmente lavabili e disinfettabili. Le due stanze devono poi essere sufficientemente illuminate e aerabili sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe. Le finestre devono essere provviste di zanzariere per evitare la presenza di insetti; in ogni caso deve essere impedita la presenza di roditori e altri animali. L'acqua potabile deve essere disponibile in quantità sufficiente e accessibile grazie alla presenza di lavelli in acciaio inox, azionabili anche senza l'impiego delle mani (azionabili con un gomito, un piede o un ginocchio) facilmente reperibili in commercio e appositamente costruiti. La raccolta delle acque di lavaggio deve poi essere garantita da appositi sistemi a sifone da posizionare preferibilmente al centro del pavimento. Per una maggiore igiene e facilità di pulizia è poi possibile rifinire spigoli ed angoli con cornici, piedini e sgusci appositamente realizzati da ditte specializzate.

Più in particolare il primo locale viene adibito alle operazioni di stordimento, dissanguamento, spennatura e spiumatura. Il secondo locale viene invece destinato all'eviscerazione (l'asportazione del cuore, dei polmoni, del ventriglio, del gozzo, del fegato, dei reni, della testa, dell'esofago, della trachea e la resezione delle zampe all'altezza del tarso sono facoltativi(1)) alla conservazione delle carcasse (in apposito banco frigo) e all'eventuale vendita al dettaglio. Una tale suddivisione delle operazioni in locali diversi (dissanguamento e spennatura in un locale ed eviscerazione ed eventuale conservazione in un secondo locale) è infatti idonea per garantire l'igienicità dei prodotti in lavorazione.

Questi locali devono essere adibiti esclusivamente alla macellazione ed eventualmente alla vendita diretta in azienda e non possono essere destinati ad altri scopi.

Per quanto riguarda i servizi igienici e le docce possono essere considerati idonei allo scopo anche quelli presenti nell'abitazione dell'imprenditore.

Lo smaltimento dei rifiuti può essere fatto nella concimaia oppure delegato a ditte specializzate che provvedono al ritiro utilizzando appositi contenitori in dotazione.

Gli impianti, le attrezzature e gli utensili devono essere idonei allo scopo. A tale proposito per la macellazione di avicoli (polli, anatre, faraone, oche, tacchini e colombi) e selvatici a penna (fagiano, quaglia e pernici) sono necessari uno storditore, una pinza ed una vasca per il dissanguamento, una spiumatrice a secco e un carrello di raffreddamento. Per la macellazione dei conigli servono invece uno storditore, un banco mattatoio e un carrello di raffreddamento. Per le diverse operazioni di eviscerazione devono essere utilizzati tavoli realizzati in acciaio inox.

Per quanto riguarda poi le attrezzature atte ad assicurare la salubrità e la conservazione delle carcasse possono essere utilizzati allo scopo dei banco frigo nel caso in cui si intenda procedere alla vendita diretta in azienda oppure delle celle frigo per conservare le carcasse prima di trasferirle a macellerie, ristoranti, ecc.

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili devono essere mantenuti in idonee condizioni igieniche con operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia. Dopo ogni operazione di macellazione è opportuno quindi procedere anche alla sterilizzazione dei coltelli con appositi sterilizzatori.

Il personale addetto alla preparazione e alla vendita deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'ufficiale sanitario(2)

Nel caso in cui i prodotti derivanti dall'allevamento aziendali di avicoli, conigli e selvatici a penna vengono venduti, in parte o totalmente, presso negozi al dettaglio tali cani(4) dovranno essere mantenute separate ed essere chiaramente identificabili con l'apposizione di un cartello riportante la dicitura "carni macellate nell'azienda di produzione". Infine le singole carcasse devono essere identificabili con una etichetta riportante la ragione sociale e la sede dell'azienda agricola nonché la dicitura <<art. 4 D.P.R. n. 459/1997>>.