

Allegato 2**RELAZIONE TECNICA – DESCRITTIVA MACELLAZIONE BOVINI
PRESSO IL MACELLO UNIVERSITARIO DI OZZANO EMILIA (BO)**

Si descrive il ciclo di macellazione dei capi di bovini effettuata nel macello universitario di Ozzano Emilia (BO)

Gli animali, conferiti per la macellazione, vengono scaricati nel recinto di sosta dove il Veterinario ufficiale effettua i controlli documentali, sul benessere animale e la visita ante-mortem a seguito dei quali decide che l'animale può essere macellato, che la macellazione deve essere differita o di non macellare l'animale.

Non è presente una stalla di sosta in quanto gli animali vengono macellati all'arrivo.

Gli animali vengono trasferiti dalla zona di scarico alla gabbia di stordimento, in fila indiana, lungo un camminamento costituito da transenne metalliche: questo trasferimento è indotto e sorvegliato dal personale del macello.

Lo stordimento è eseguito con una pistola a proiettile captivo.

L'animale, così stordito, perde i sensi e cade, rotolando da uno sportello laterale della gabbia di stordimento, sul pavimento della sala macellazione.

L'animale viene quindi agganciato per l'arto posteriore e appeso ad una catena/rotaia dell'impianto e sollevato sulla linea di macellazione. Una volta sollevato l'animale, è subito eseguita la jugulazione.

Il sangue viene raccolto, per caduta, in un serbatoio e smaltito.

I capi vengono staccati dalla catenaria della zona di dissanguamento e vengono attaccati alla catenaria principale della galleria di macellazione.

Si procede al taglio delle estremità degli arti anteriori e posteriori che vengono raccolti in appositi contenitori e della testa che viene posizionata per l'ispezione post mortem.

A questo punto si ha una iniziale scuoiatura manuale per preparare la carcassa alla scuoiatura meccanica: i lembi di cute delle porzioni distali degli arti posteriori, staccati manualmente, vengono legati ad una apposita macchina che per trazione permette lo scollamento della pelle dai tessuti sottostanti ed il suo avvolgimento lungo un cilindro.

Durante la trazione della macchina, l'addetto segue con il coltello il sottocute, facilitando il distacco della cute ed asportando eventuali lembi di pelle residui.

Le pelli vengono quindi trasportate con un carrello all'esterno del locale di macellazione e asportato a cura di una ditta autorizzata allo scopo.

In questa fase viene anche effettuata la legatura del retto e dell'esofago per evitare il possibile imbrattamento fecale della carcassa.

Quindi viene effettuata la eviscerazione addominale, che viene eseguita aprendo la carcassa lungo la "linea alba" e asportando i visceri presenti nella cavità addominale: i prestomaci, lo stomaco e il pacchetto intestinale vengono collocati in un contenitore posto sotto la catenaria, in corrispondenza della relativa carcassa. Gli stomaci e l'intestino vengono trasportati tramite contenitori e convogliati all'esterno del macello per il ritiro da parte di una ditta specializzata.

Un addetto effettua una eviscerazione toracica asportando la "corata" (costituita da cuore, fegato, milza, polmoni e trachea) insieme all'esofago e dopo aver separato l'esofago, attacca la corata su un apposito girello dotato di ganci per l'ispezione post mortem.

Le carcasse vengono divise in mezzene a livello della colonna.

Quindi sulla carcassa viene effettuata una tolettatura che è in pratica un completamento della "pulizia" della carcassa stessa o della mezzena, asportando grassi e tessuti non idonei al consumo umano.

Le carcasse, le mezzene vengono etichettate secondo la norma al fine di garantirne la rintracciabilità e il collegamento ai visceri e testa corrispondenti.

Le carcasse ritenute idonee vengono trasportate tramite guide aeree e stoccate nelle celle frigorifere (a temperatura controllata da 0°C a + 4 °C e controllate con display presenti vicino alle porte stesse) presenti nel macello per essere raffreddate e per la maturazione per un certo numero di giorni e successivamente vengono inviate alla commercializzazione diretta o avviate verso la lavorazione.

Le carcasse per le quali sono necessari approfondimenti al fine di licenziare il consumo delle carni e le carcasse non ritenute idonee al consumo vengono gestite secondo le indicazioni del Veterinario Ufficiale. Il carico della carne macellata (per la commercializzazione o per la lavorazione) avviene attraverso una porta utilizzata a questo scopo.

Tutte le operazioni sopradescritte, di gestione e movimentazione, vengono effettuate da personale addestrato e formato allo scopo.

SERVIZI ED UFFICI

Sono presenti 2 locali uso ufficio, un magazzino e servizi con spogliatoio di servizio al macello, come si evidenzia nella piantina allegata all'istanza di riconoscimento.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO, SMALTIMENTO SOTTOPRODOTTI E ACQUE REFLUE

Presso lo stabilimento di macellazione, l'approvvigionamento idrico è garantito dall'allacciamento alla rete idrica del Comune (acquedotto).

L'allontanamento dei sottoprodotti viene effettuato in giornata da ditte autorizzate allo scopo, ai sensi dei Regolamenti vigenti.

Lo smaltimento delle acque reflue è effettuato tramite scarico in condotta che le trasporta direttamente al depuratore dell'Università.

DIAGRAMMA DI FLUSSO MACELLAZIONE	
1	Ricevimento bovini
2	Scarico
3	controllo documentale ed ispezione ante mortem
4	Paratura (animali accompagnati dallo scarico alla gabbia stordimento)
5	Stordimento
6	Appendimento
7	Jugulazione e dissanguamento
8	Asportazione estremità arti anteriori
9	Preparazione della scuoiatura
10	Scuoiatura manuale/meccanica Etichettatura carcasse/mezzene
11	Distacco testa
12	Eviscerazione addominale
13	Eviscerazione toracica
14	Divisione in mezzene
15	Tolettatura carcasse/mezzene
16	Ispezione post mortem e eventuale bollatura sanitaria della carne
17	Raffreddamento e conservazione delle carcasse/mezzene in cella frigo