

Unità mobile di macellazione per suini e ovi-caprini

TEMA

Allevamenti localizzati in aree interne o in zone colpite da calamità naturali - con ripercussioni sulle infrastrutture esistenti - soffrono spesso di limitata accessibilità ai mattatoi, obbligando gli allevatori a disagiati spostamenti degli animali e comportando maggiori costi di trasporto. Anche nel caso di aziende piccole e remote i costi di macellazione possono raggiungere livelli tale a compromettere la redditività aziendale. In risposta a tali esigenze, le unità mobili di macellazione presentano una modalità innovativa di erogazione del servizio presso gli allevamenti o in punti centralizzati, facilmente accessibili dagli allevatori in loco, adattandosi alle esigenze di aziende e a obiettivi di flessibilità organizzativa e gestionale.

APPROCCIO

Come alternativa all'allevamento intensivo, le aziende zootecniche estensive investono sul benessere animale e sulla qualità dei prodotti ottenuti da animali allevati al pascolo. Tale investimento può venire compromesso laddove la macellazione del bestiame implichi una significativa fonte di stress legata al logorio del trasporto e dell'attesa nelle aree di sosta.

La disponibilità di un'unità mobile di macellazione (Macello Mobile - MM) permette di offrire un servizio di prossimità per le aziende zootecniche, riducendo il disagio degli animali dovuto a lunghi trasporti e abbattendo taluni costi.

Sono in via di attuazione diverse tipologie di MM in funzione del tipo di allevamento che devono servire (volatili, suini, ovi-caprini) e dell'organizzazione del servizio.

Il MM progettato nel quadro del progetto SAIMarche è predisposto per la macellazione di ovicaprini e suini ed è stato progettato per operare in un territorio caratterizzato da aziende di dimensione medio-piccola e, inoltre, fragilizzato dal sisma, perseguendo la resilienza del settore agro-alimentare e dell'intero sistema socio-economico.

PRINCIPALI MEZZI TECNICI DISPONIBILI

Il MM (Fig. 1) è dotato di un set di attrezzature essenziali per la macellazione di suini e ovi-caprini (Fig. 2, 3 e 4). Al suo interno si colloca una linea di macellazione completa e paragonabile con quella di uno stabilimento fisso, sebbene in scala ridotta e idonea ad una squadra di macellazione "tipo" di due persone. L'impianto prevede l'ingresso degli operatori separato da quello per gli animali. Questi, attraverso una rampa d'accesso, approdano a una gabbia di cattura (la cosiddetta trappola - Fig. 2) dove si realizza la fase dello stordimento. La trappola presenta una paratia mobile che permette di realizzare un piano per la iugulazione. Gli animali, inseriti in una guidovia, sono sottoposti a lavorazione composta di eviscerazione, divisione in mezzene, visita sanitaria (bollatura), pesatura e posizionamento in cella refrigerazione (Fig. 4). Per i suini è prevista previa scottatura e depilazione tramite apposito macchinario (Fig. 3). In entrambi i casi, apposite gancere accolgono le frattaglie. Il prodotto finito lascia il MM attraverso una porta dedicata e attrezzata con un paranco. La struttura è completa di serbatoio d'acqua potabile, aria compressa e generatore affinché il MM possa operare in una piazzola aziendale o in un punto centralizzato pubblico.

BOX DI APPLICABILITÀ

Tema

Macellazione itinerante per suini e ovi-caprini

Valenza geografica

Dovunque si pratica l'allevamento suino o ovicaprino

Tempo richiesto

Il mattatoio mobile permette la macellazione oraria di 2 capi suini o 5 ovi-caprini. La capacità giornaliera dipende dalle modalità di ritiro delle carcasse

Periodo di impatto

Intero arco dell'anno e a seconda della richiesta del mercato per i prodotti

Attrezzatura

Container di macellazione montato su rimorchio agricolo, dotato di rampa di accesso, gabbia di cattura, storditore, depilatrice-scottatrice, guidovia aerea, cella frigorifera

Particolarmente adatta per

Aree interne e montane con allevamenti piccoli o colpite da calamità naturali (terremoto, alluvioni) in sostituzione di mattatoi stanziali inagibili



Figura 1 Prototipo di Macello Mobile; Sara Raschioni



Figura 2 Particolare della trappola.
Foto S. Raschioni

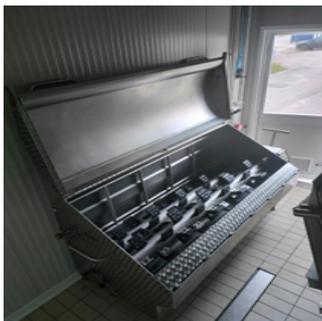


Figura 3 Macchina depilatrice-scottatrice. Foto S. Raschioni



Figura 4 In alto guidovia, in fondo cella di refrigerazione. Foto S. Raschioni

USO E REPLICABILITA'

Il prototipo di MM, realizzato conformemente alle normative vigenti in materia di impianti di macellazione e di igiene degli alimenti (vedi scheda XY di SAI Marche), si è dimostrato un valido strumento per la macellazione di animali di specie suina ed ovi-caprina, risultando particolarmente idoneo per operare nelle aree montagnose e remote, potendo erogare un servizio di prossimità e garantendo il benessere animale, la tracciabilità e la qualità igienico-sanitaria delle produzioni e, in definitiva, la sopravvivenza di quelle aziende che sono interessate alla macellazione di pochi capi lungo il corso delle stagioni.

Le dimensioni ottimali di un MM non dovrebbero superare i 9 m di lunghezza e 2,4 m di larghezza per agevolarne lo spostamento fra allevamenti o punti di macellazione anche in zone rurali e di montagna caratterizzate da strade impervie, strette e/o con limitato spazio di manovra.

La sagoma di un MM dovrebbe essere tale da permettere l'immatricolazione del rimorchio come "agricolo", consentendo gli spostamenti del MM utilizzando un trattore di adeguata cilindrata.

Il MM SAIMarche è stato concepito per fornire un servizio di macellazione itinerante, ma potrebbe operare anche come dotazione stabile di un'azienda di adeguate dimensioni.

PUNTI DI FORZA DI UN SISTEMA DI MACELLAZIONE MOBILE E ITINERANTE

Un sistema di Macellazione Mobile non presenta problemi di vincolo paesaggistico e a scelta può essere rivestito con effetto mattone o pietra per meglio calarsi nel contesto circostante; non comporta cementificazione e si posiziona su ogni superficie, rivelando un impatto visuale praticamente nullo.

Un servizio di macellazione itinerante possiede, invece, un forte impatto sociale; infatti, può restituire agli operatori e alle comunità del comparto zootecnico e agrituristico, motivi di perpetuazione dell'attività produttiva e di animazione sociale, arginando lo spopolamento sociale e produttivo delle aree interne, particolarmente accelerato in aree colpite da eventi naturali e, difficilmente reversibile.

Il valore aggiunto del sistema MM e MI ricade anche nel settore etico; infatti, il trasporto di animali vivi è fortemente ridotto o azzerato, con notevole incremento del benessere degli animali che non vengono allontanati dal proprio ambiente.

Da ultimo, si può facilmente ipotizzare, come un tale sistema comporti un risparmio diretto per l'azienda, relativamente ai costi di trasporto del vivo e del prodotto finito ma anche per l'ambiente in ordine di riduzione delle emissioni.

ALTRE INFORMAZIONI

Link

Percorso francese di macellazione aziendale: <https://www.aalvie.com/>

Altre info:

L'adozione di MM si va arricchendo di esperienze in altri Paesi UE, quali la Francia: <https://ensv-fvi.fr/wp-content/uploads/2021/05/JEANDAUX-Mémoire-PAGERS-Etat-des-lieux-Abattoirs-mobiles.pdf>

INFORMAZIONI SU QUESTO SUNTO PRATICO ED IL PROGETTO TERRITORI BIO:

Editore

Fondazione Italiana per la Ricerca
in Agricoltura Biologica e Biodinamica (FIRAB), Italia
Via Molajoni 76 - 00159 ROMA

Autori: Sara Raschioni e Luca Colombo

Contatto: Luca Colombo: l.colombo@firab.it

Gruppo Operativo SAI Marche; capofila Azienda Barbara Aureli

SAIMarche:

I consigli pratici di questa scheda sono stati elaborati nell'ambito del progetto SAIMarche volto a identificare soluzioni innovative per l'allevamento e per una filiera agro-zootecnica più resiliente e più redditizia nelle aree interne marchigiane.

Il progetto si svolge da settembre 2020 a settembre 2023

Per approfondimenti: <https://www.firab.it/saimarche/>