

Giornata di incontro con Operatori del Settore Alimentare sul problema SOA



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

Perché la normativa sui sottoprodotti?

- Prima dei regolamenti comunitari 1774/2002 e 1069/2009 l'utilizzo dei sottoprodotti era comunque regolamentato



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

Nei tempi andati

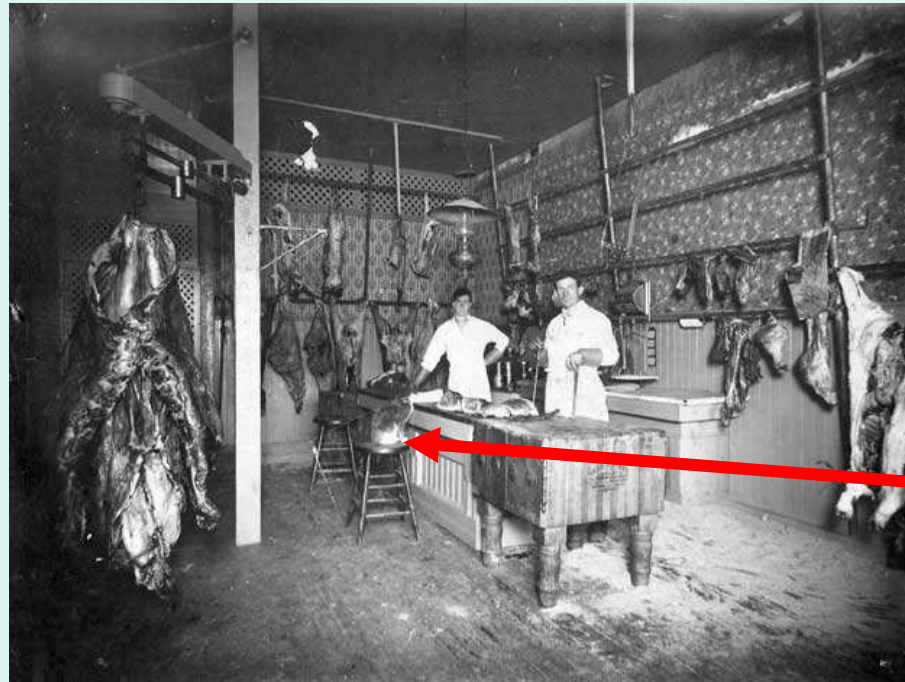
Nell'antica Roma era prevista una multa per chi versava il sangue degli animali macellati nei fiumi e la pena di morte per chi aggiungeva il sangue degli animali al vino per renderlo più rosso, denso e saporito!!



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

Regolamento di Polizia Veterinaria D. P. R. 08/02/1954 N. 320

- Articolo 25: ai fini della profilassi delle Epizootie sono sottoposti a vigilanza veterinaria gli stabilimenti che comunque utilizzano le spoglie animali.....



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

COME CAMBIANO I TEMPI !!!!!



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

Decreto legislativo n. 508 del 14 dicembre 1992

•Articolo 1 . Il presente decreto stabilisce:

a)Le norme sanitarie e di polizia veterinaria che si applicano ai procedimenti di eliminazione e/o trasformazione dei rifiuti di origine animale.....

Introduce due categorie, alto e basso rischio



Fino ad arrivare ai nuovi regolamenti



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

Questo perché?

- Per prevenire la diffusione di malattie all'uomo e al bestiame



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

Per evitare frodi e pericoli alimentari



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

Ma, soprattutto, per risparmiare



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

Per tutti questi motivi recuperiamo i sottoprodotti di origine animale

Ma vogliamo evitare i problemi che si sono verificati in passato



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

Quindi:

3 categorie di sottoprodotti

- Categoria 3, esclusi dall'alimentazione umana
- Categoria 2, esclusi dall'alimentazione animale
- Categoria 1, esclusi da qualsiasi utilizzo connesso con la catena alimentare con la sotto-categoria del Materiale Specifico a Rischio (MSR)



Gestione e trattamento dei SOA IN MACELLO

bovino, ovi-caprino

/

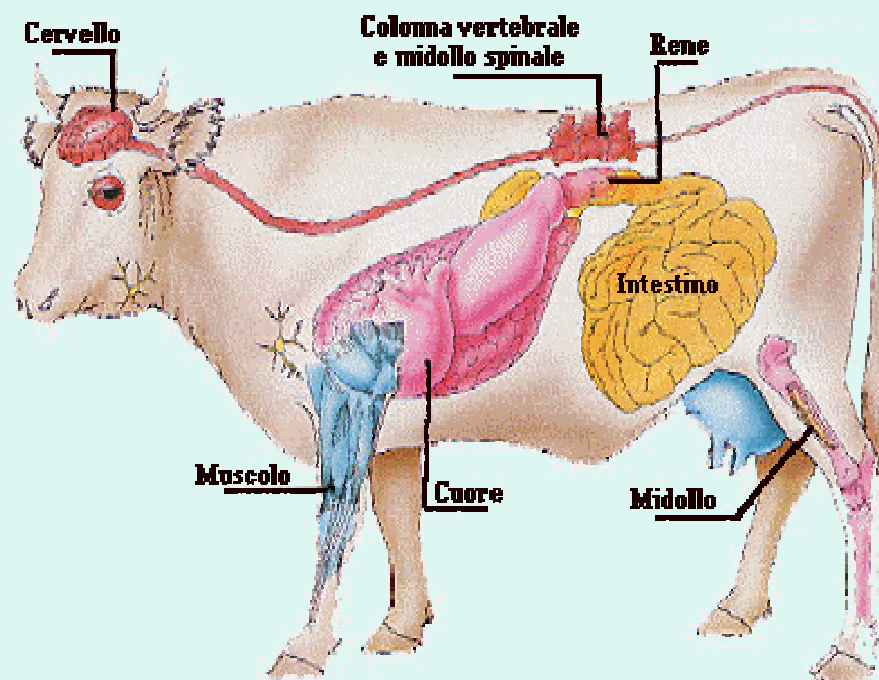
altri animali



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

Difficilmente si generano materiali di categoria 1 in macello se non si macellano bovini o ovi- caprini

- Intestino e tonsille dei bovini di qualunque età, il cranio, il sistema nervoso, gli occhi dei bovini e ovi-caprini oltre i 12 mesi e colonna vertebrale dei bovini oltre 30 mesi e la milza e l'ileo degli ovini di qualunque età sono di categoria 1 (e sono anche MSR),
- animali contenenti residui di medicinali non consentiti o di contaminanti a livelli superiori ai limiti di legge
- Animali morti in stalla o durante il trasporto



Gestione materiali di categoria 1

Immissione in contenitori con banda rossa, sia in macello che all'esterno



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

Destinazione materiali di categoria 1

- Incenerimento
- Coincenerimento
- Trattamento termico (133°C per 20 minuti a 3 atmosfere di pressione;
- Dopo trattamento immissioni in discarica controllata o sotterramento.
- In alternativa:



Se non si tratta di MSR, possibile uso tecnico: gelatine fotografiche, cosmetici ecc., altrimenti alimentazione animali protetti o da zoo

Il materiale di categoria 2 è più frequentemente riscontrabile in macello

- Stallatico e contenuto del tubo digerente
- Animali non giudicati idonei al consumo umano
- Animali contenenti residui di farmaci autorizzati o di contaminanti ambientali
- Parti di animali non idonee al consumo umano per motivi estetici o commerciali

Gestione dei materiali di categoria 2

Immissione in contenitori con banda gialla sia dentro che fuori dal macello



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

Destinazione materiale di categoria 2

Tutti i metodi previsti per categoria 1 e, inoltre:

- Utilizzo negli impianti di biogas e compostaggio,
- Destinati alla produzione di fertilizzanti;
- Lo stallatico può essere sparso sul terreno dopo aver ottenuto apposite autorizzazioni



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

Il materiale di categoria 3 è quello di più facile riscontro:

- Pelli, peli, setole, ossa, zoccoli teste di pollame
- Sangue
- Ritagli e rifilature
- Carni o animali non idonei al consumo umano per motivi commerciali o legislativi ma non portatori di malattie trasmissibili
- Grasso ottenuto da animali macellati

Gestione del materiale di categoria 3

Immissione in contenitori con banda verde sia dentro che fuori dal macello



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

Destinazione materiale di categoria 3

- Tutti quelli già visti e, inoltre:
- Utilizzo per la produzione di mangimi per animali,
- Utilizzo per la produzione di prodotti tecnici,
- Utilizzo per la produzione di grassi per la combustione (biodiesel ecc)



SOA in macelleria o negozio

In generale in macelleria e negozio non si producono SOA di categoria 1 (solamente gli spacci autorizzati alla rimozione della colonna vertebrale ne possono produrre, ma sono 4 in tutta la provincia);

Si producono, talvolta materiali di categoria 2 (prodotti ritirati dal commercio a seguito di allerte alimentari) e, principalmente materiali di categoria 3 (prodotti scaduti, rifilature, ritagli e scarti di sezionamento, grassi usati in rosticceria o friggitoria

BISOGNA però ricordare che il Reg. 1069/2009

Regolamento (CE) 1069/2009

Articolo 2, punto 2, lettera i)

2. Il presente regolamento non si applica ai seguenti sottoprodotti di origine animale:

i) alimenti greggi per animali da compagnia provenienti da negozi per la vendita al minuto, in cui le carni sono sezionate e immagazzinate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore;

Alimenti greggi per animali da compagnia, così definiti dal Reg. (CE) 142/2011, allegato I

21. **«alimenti greggi per animali da compagnia»**: alimenti per animali da compagnia contenenti taluni materiali di categoria 3 che non sono stati sottoposti a trattamenti di conservazione diversi dalla refrigerazione o dal congelamento;

Per cui....., senza esagerare!



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA

Grasso alimentare

La produzione di grasso alimentare è regolamentata dal Reg. CE 853/2004 e, più precisamente, dall'allegato III, sezione XII.

Il grasso alimentare è un prodotto trasformato, derivante da ulteriori lavorazioni cui è sottoposto il grasso che proviene da stabilimenti riconosciuti. Questo grasso deve essere raccolto, conservato e trasportato rispettando i requisiti previsti dal citato allegato.

Nelle premesse della normativa comunitaria sono presenti capoversi numerati che prendono il nome di “Consideranda”

Nello specifico, il considerando 12 del Reg. (CE) 853/2004 ci dice che una struttura registrata (solo SCIA, non bollo CE) non può rifornirne una riconosciuta (Con Bollo CE) se non in particolari situazioni (depositi di prodotti confezionati). Nel caso del grasso non è chiarissimo e si deve valutare caso per caso.

Altro grasso non alimentare

- Destinato al biogas o al compostaggio (categoria 2 e 3)
- Destinato alla combustione in caldaia (categoria 2 e 3)
- Destinato alla produzione di mangimi (categoria 3).

Tuttavia, in quest'ultimo caso le norme di produzione sono molto restrittive e molto impegnative da sostenere da parte del produttore



Trasporto SOA

- Esistono due tipologie di trasportatori di SOA
 1. Trasporto come attività principale di lavoro
 2. Trasporto come attività connessa ad altra attività registrata o riconosciuta.



Trasporto SOA

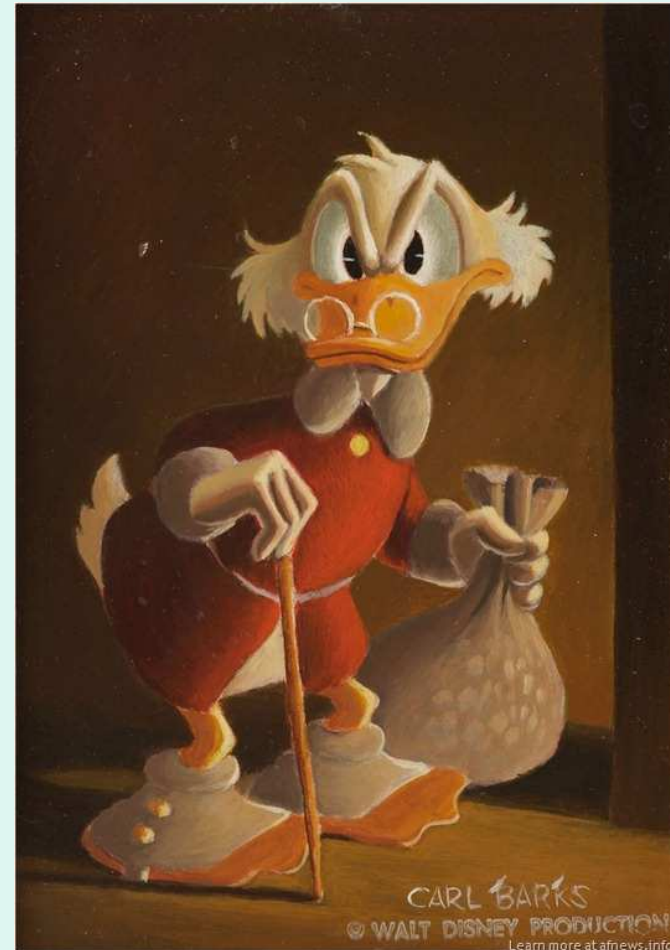
- Il trasporto dei sottoprodotti, intendendo con questo, il trasporto effettuato nel corso di altre attività già registrate, è ammesso con utilizzo di automezzi o contenitori segnalati alla ASL e identificati da apposita targhetta, di colore diverso secondo la categoria, riportante gli estremi della registrazione effettuata presso la ASL. Possono essere utilizzati anche contenitori monouso purché stagni e correttamente identificati. L'automezzo deve essere registrato presso la ASL e non può essere utilizzato per il trasporto di animali vivi o di generi alimentari (salvo alcune deroghe relative a: prodotti lattiero caseari ritirati dal commercio, siero di latte ad uso zootecnico, prodotti scaduti ma non deteriorati e alimenti greggi per animali da compagnia).

Condizioni particolari di trasporto

- Merci non consegnate alla rinfusa
- Adeguatamente imballate
- Trasportate direttamente allo stabilimento di produzione
- Trasportate in tempi diversi rispetto a prodotti alimentari
- Mantenate in regime di refrigerazione come prodotti alimentari
- Obbligo di identificazione dei prodotti nel documento commerciale e tenuta di apposito registro
- Nella procedura di autocontrollo deve essere presente un capitolo specifico

Da ultimo:

I sottoprodotti di origine animale non sono rifiuti, tantomeno rifiuti speciali, se chi li produce o li detiene non ha la volontà di disfarsene; se è possibile, legalmente, cederli per un riutilizzo, non sono classificabili come rifiuti, a meno che non contengano sostanze pericolose che devono essere trattate con particolari precauzioni



Mantova, 29 ottobre 2012,
problematiche SOA