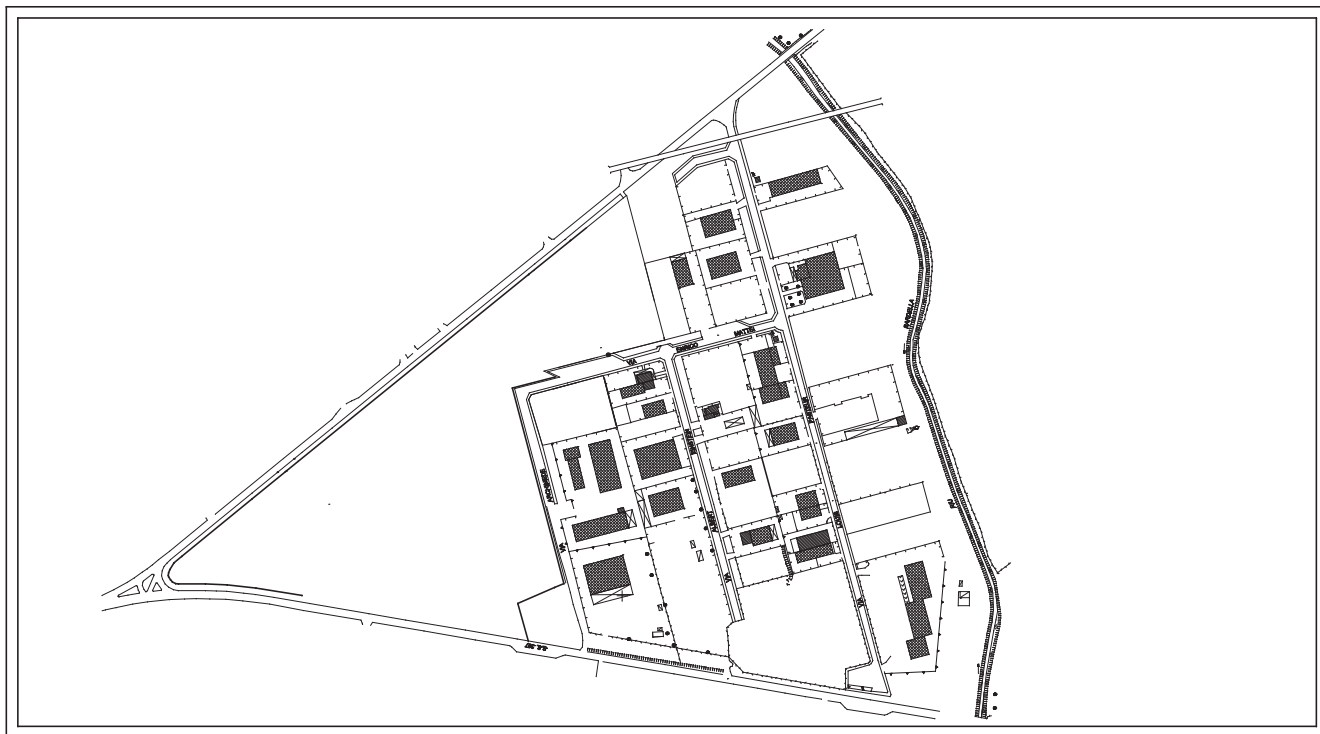


# UNIONE COMUNI DEL PARTEOLLA E BASSO CAMPIDANO

## PROVINCIA DI CAGLIARI



**REALIZZAZIONE DI UN MACELLO MOBILE  
COMUNE DI DOLIANOVA  
LOCALITA' " BARDELLA"**

**PROGETTO DEFINITIVO ESECUTIVO**

**RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA**

**ALLEGATO:**

**A**

**PROGETTAZIONE  
UFFICIO DEL RUP**

**RUP  
Ing. A. Mulas**

**Responsabile Servizio  
Dott.ssa M. Galasso**

## RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

### PREMESSA

Il Macello mobile di cui trattasi sarà ubicato in un lotto di proprietà comunale nel Piano Interventi produttivi (P.I.P.) in località Bardella, avente una superficie di mq. 1.000, individuato nel PIP con la sigla 1S, ceduto in diritto di superficie dal Comune di Dolianova all'Unione dei Comuni del Parteolla e Basso Campidano con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 31 del 19.07.2012.

Il lotto in questione è dotato di infrastrutture idriche, elettriche e fognarie come tutti i lotti del P.I.P. gli allacci e le utenze verranno realizzati e attivati col presente progetto;

La gestione dell'impianto sarà affidata ad una associazione di allevatori locali con la partecipazione di personale specializzato nella macellazione.

La struttura sarà rivolta prevalentemente alla tutela e valorizzazione delle cosiddette filiere brevi, spesso ubicate in zone impervie, prevalentemente indirizzate all'allevamento ovi-caprino, ma con attiguo allevamento suinicolo, quasi sempre finalizzato al consumo familiare, comunque anche alla vendita in quantità ridotte.

Il mattatoio mobile sarà utilizzato per fare fronte a tutte quelle situazioni in cui l'esigenza del rispetto delle norme igienico – sanitarie deve essere integrata con il mantenimento di realtà produttive fragili ma vitali per i territori.

Può essere utilizzata nelle aziende agrituristiche, per la vendita delle carni o la loro somministrazione nei propri locali di accoglienza e ristorazione, ma anche in aziende zootecniche, singole, o, meglio ancora, opportunamente associate, che intendessero provvedere in proprio alla macellazione ed alla commercializzazione delle carni.

Si può pensare, poi, al possibile impiego in zone soggette a restrizione delle movimentazioni in seguito a malattie infettive e diffusive, o all'impiego nei focolai di malattia per l'abbattimento degli animali infetti.

L'impianto mobile eviterebbe in situazioni particolari o per allevamenti particolari, per esempio per la selvaggina, evitando l'esposizione degli animali a trasporti che, malgrado tutte le precauzioni adottate a salvaguardia degli animali, diventano lunghi e disagiati a causa della insufficiente funzionalità delle strade da percorrere.

Un'altra opportunità importante potrebbe essere rappresentata dalla macellazione dei capretti in allevamento, salvaguardando l'utilizzo del caglio (lo stesso costituisce una fonte di reddito complementare importante per i caprai, ma il caglio dovrebbe essere asportato subito dopo la suzione, altrimenti inevitabilmente si degrada e perde le sue caratteristiche).

L'impianto dovrà essere costituito da un'armatura in acciaio, con pareti esterne e tetto in pannelli coibentati, la sala motori ed impianti dovrà essere alloggiata in un vano separato con parete fissa dalla sala macellazione.

L'impianto potrà essere agevolmente spostato con l'utilizzo di una sella scarrabile. Le acque reflue dovranno esser opportunamente depurate prima di essere scaricate in fogna. La struttura disporrà di spazi opportunamente dedicati alle diverse fasi della macellazione, ad iniziare dalla zona di stordimento e dissanguamento.

Il macello mobile verrà posizionato su un basamento in calcestruzzo armato da realizzarsi in opera, le altre operazioni da realizzarsi riguardano, oltre alla realizzazione del basamento, la sistemazione degli spazi esterni costituita da zona carrabile con spazi per il parcheggio e manovre di carico e scarico oltre alle sistemazioni a verde.

L'area carrabile verrà realizzata con manto bituminoso Binder chiuso posato sottofondo in tout venant.

Il lotto sarà dotato di una recinzione, sull'unico lato non chiuso che si affaccia sulla viabilità del PIP, con porta carraia di accesso da realizzarsi in muratura o orsogrill.

Inoltre verranno realizzati gli allacci alla rete fognaria, alla rete delle acquedotto e alla corrente elettrica, per quanto riguarda gli scarichi in fognatura questi andranno suddivisi tra civili e scarichi derivanti dalle lavorazioni.

Al container Macello Mobile andrà affiancato un modulo servizi dotato di ufficio e spogliatoio per il personale con servizi igienici.

Nel Comune di Dolianova nell'ultimo biennio sono stati accertati episodi di trichinellosi e peste suina, la distanza tra il comune di Dolianova ed il mattatoio più vicino è superiore a Km. 20. Inoltre l'intervento avrà rilevanza sovra comunale in quanto l'impianto sarà fruito dagli utenti di tutti i Comuni appartenenti all'Unione dei Comuni del Parteolla e Basso Campidano ma anche dagli utenti provenienti dal Gerrei.

### **RIFERIMENTI NORMATIVI**

L'articolo 20 della L.R. n. 15 del 17 novembre 2010 autorizza una spesa complessiva di 6 milioni di euro per la concessione di contributi a favore degli Enti Locali per l'acquisto di macelli mobili e il recupero e la ristrutturazione di strutture esistenti da destinare a centri di stoccaggio del latte di pecora.

La Giunta Regionale con Deliberazioni 33/46 e 40/22 del 2011 ha approvato le modalità di intervento per le modalità di utilizzo delle risorse di cui all'articolo 20 della L.R. n. 15 del 17 novembre 2010 ed in particolare è stato disposto di riservare 4 milioni di euro per l'acquisto di macelli mobili per i Comuni della Sardegna.

L'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Sardegna in attuazione delle suddette norme ed atti, con la Determinazione n. 31127/996 del 29.12.2011 concedeva all'Unione dei Comuni del Parteolla e Basso Campidano un finanziamento di € 174.240,00 per la realizzazione di un Macello Mobile da ubicarsi nel territorio comunale di Dolianova;

Il Comune di Dolianova con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 31 del 19.07.2012 ha ceduto in diritto di superficie il lotto del P.I.P. 1S, identificato catastalmente al foglio 19 mappale 119 avente estensione complessiva di 1.000 mq, per il posizionamento del macello mobile;

Su richiesta del Sindaco di Dolianova l'ing. Alessandro Mulas, in qualità di Responsabile Unico del Procedimento veniva incaricato della progettazione preliminare, definitiva e esecutiva dei lavori di "Realizzazione di un Macello Mobile in Comune di Dolianova".;

Sempre il Comune di Dolianova con la Deliberazione della Giunta Comunale n. 106 del 05.10.2012 avente oggetto "UTILIZZAZIONE TEMPORANEA PARZIALE DA PARTE DELL'UNIONE DEI COMUNI DEL PARTEOLLA E BASSO CAMPIDANO DELL'ING. ALESSANDRO MULAS, DIPENDENTE DEL COMUNE DI DOLIANOVA, PER LA PROGETTAZIONE, L'APPALTO E L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DI UN MACELLO MOBILE DA UBICARSI IN TERRITORIO DEL COMUNE DI DOLIANOVA autorizzava il suddetto dipendente a prestare servizio presso l'Unione dei Comuni.

L'unione dei Comuni del Parteolla e Basso Campidano con la Deliberazione del C.D.A. n. 16 del 19.07.2013 approvava il progetto preliminare dell'opera di cui all'oggetto.

### **L'OPERA**

Il Macello Mobile è un'area attrezzata al ricevimento di suini e ovini destinati alla macellazione. I fruitori saranno gli allevatori locali e gli agriturismo.

Il Macello deve necessariamente prevedere la presenza costante, nei momenti di apertura al pubblico, di operatori specializzati con competenze sulla macellazione degli animali e sul loro stato di salute.

### **Sistemazioni esterne**

La struttura sarà dotata di un ampio spazio di parcheggio e manovra per i fruitori del Macello mobile, per lo scarico del bestiame e il carico delle carni lavorate. Tale spazio sarà realizzato in asfalto binder chiuso su fondazione di tout venant, verranno realizzate tutte le opere per lo smaltimento delle acque bianche e nere, per l'illuminazione dell'area e l'elettrificazione.

Il macello sarà posizionato su un basamento in calcestruzzo armato che consentirà anche l'eventuale ampliamento della struttura.

### **Fornitura prefabbricati**

- Fornitura e posa in opera IMPIANTO MODULARE PER LA MACELLAZIONE DI SUINI ED OVINI composto dai seguenti elementi:

N° 1 Modulo composto da:

- Robusta struttura verniciata esternamente di colore bianco RAL 9002,
- Pareti e soffitto interni rivestiti da pannelli isotermici con corteccia esterna zincata e preverniciata, certificata per il contatto con gli alimenti, ed isolante interno in poliuretano espanso. Spessore del pannello ad esclusione della cella frigorifera di 50 mm.
- Pavimento coibentato nella parte interessata dalla cella frigorifera e trattato in superficie con poliurea antisdrucchiolo a normativa alimentare.
- Sgusci arrotondati tra parete e soffitto e tra parete e parete in PVC con anima in alluminio; sgusci arrotondati tra parete e pavimento in lamiera di acciaio inox AISI 304 con finitura superficiale Scotch-brite.
- N° 3 porte esterne realizzate con telaio in alluminio verniciato di colore bianco e vetri antinfortunistici 6/7 mm in abbinamento a N° 3 porte a strisce con supporto in acciaio inox poste internamente alle porte stesse.
- N° 1 finestra esterna realizzata con telaio in alluminio verniciato di colore bianco e vetri antinfortunistici 6/7 mm, apertura vasistas, infissi in alluminio preverniciato completi di vetri e zanzariere alla finestra dotata di zanzariera. Dim. 1050xh500 mm.

Dimensioni esterne del modulo: 12200x2500xh2900 mm Il verso delle porte e del flusso di macellazione è rappresentato nello schema di progetto

N° 1 Sistema di raccolta ed evacuazione acque di processo e di lavaggio che comprende una canalina inox AISI 304 a fessura che convoglia le acque in uno scarico verticale posto nei pressi dell'ingresso degli animali.

N° 1 Tunnel di incanalamento. Utilizzato per canalizzare il suino dal box esterno di sosta degli animali alla trappola. Il tunnel sarà posizionato inclinato e sarà composto da una lamiera laterale opportunamente piegata e da un telaio superiore in tubi longitudinali che abbracciano l'animale facendolo scorrere in avanti verso la trappola. La struttura del tunnel dovrà essere zincata a caldo ed ancorata alla trappola e alla base del container.

N° 1 Trappola d'imbrigliamento. Utilizzata per bloccare il suino prima dello stordimento. La trappola dovrà essere costruita in tubolari metallici elettrosaldati, rivestita in lamiera di grosso spessore zincata a caldo. Dotata di apertura posteriore a ghigliottina e laterale a bandiera. Gli azionamenti della ghigliottina e della paratia laterale devono essere pneumatici per mezzo di pistoni e valvole manuali comandati dall'operatore. Il fondo della trappola è in lamiera dotata di quadrotti trasversali per renderlo antisdrucchiolo; il fissaggio della trappola viene fatto tramite piastre da ancorare alla parete laterale del modulo rivestita, sotto alla trappola, di lamiera inox.

N° 1 Storditore a mezzo elettroshock. Composto da un quadro elettrico con regolazione del voltaggio di stordimento e da una pinza da applicare sulla testa dell'animale. Tale storditore dovrà essere costruito tenendo in riferimento le seguenti norme:

- EN 60335-1
- EN 60335-2-87

ed alle normative:

- CEI 64-8/2 CAP. 29.1
- 93/119/CE, allegato C, titolo II, comma 3; lettera A, punti 1, punti 2,B,C.

N° 1 Vasca di raccolta sangue. Realizzata in lamiera di acciaio inox, posizionata sotto e lateralmente alla paratia di scarico del suino dotata di scarico con tubo flessibile che porta il sangue all'esterno.

N° 1 Macchina depilatrice-scottatrice. Utilizzata per la scottatura e la depilazione del suino. Carpenteria realizzata in acciaio inox AISI 304. Riscaldamento autonomo mediante n°2 resistenze elettriche da almeno 7,5 KW cadauna a bagno d'olio. Motoriduttore 400 V 2,2 KW 50 Hz, trasmissione a cinghia. Albero di depilazione munito di spatole in gomma per la depilazione del maiale. Dotata di cestello di raccolta setole in lamiera forata. Adatta a suini fino a 180 Kg

N° 1 Sollevatore pneumatico. Costituito da struttura in tubolari inox, da cerniera e da impianto pneumatico comandato manualmente da un operatore. Serve per portare il suino, agganciato a due carrucole, da sopra la depilatrice scottatrice alla guidovia di lavorazione.

N° 1 fermo manuale per il blocco della carcassa in fase rifinitura, costituito da meccanismo in acciaio inox con richiamo a molla.

N°1 Guidovia birotaria in acciaio inox per la movimentazione aerea delle carcasse o delle mezzene all'interno del modulo lungo le fasi di macellazione o di conservazione. Costituita da doppio tubolare rettangolare 60x40x2 sostenuto da staffe di lamiera saldate al doppio tubolare. Sia il doppio tubolare, sia la staffa che gli accessori di unione dei vari pezzi (bulloneria) sono di acciaio inox AISI 304. Completa di scambi, curve e di carrucole.

N°2 Lavello con sterilizzatore per coltelli. Costruito in lamiera di acciaio inox AISI 304 con una vasca per il lavaggio delle mani dell'operatore e una vaschetta per la sterilizzazione dei coltelli ottenute per stampaggio. La sterilizzazione avviene tramite acqua mantenuta a una temperatura superiore a 82°C per mezzo di una resistenza elettrica della potenza di 1,2 KW e da un termostato regolabile. La temperatura dell'acqua di sterilizzazione è visualizzata da un termometro analogico. L'apertura dell'acqua di lavaggio è fatta tramite miscelatore a ginocchio. Completo di dose sapone liquido e dispenser porta carta a rotolo.

N° 1 Lavatoio armadiato. Struttura in acciaio inox AISI 304, top con alzatina e vasca stampata inclinata verso lo scarico. Piedini orientabili e regolabili in altezza, gocciolatoio a destra. Completo di gruppo miscelatore a pedale, doccia e piletta di scarico.

N° 1 Divaricatore. Serve per la divaricazione delle zampe posteriori del suino in modo da poter favorire le operazioni di eviscerazione e spaccatura. L'azionamento è pneumatico da valvola manuale azionata da operatore.

N°1 Cella frigorifera 0+2°C di dimensioni interne 2165 x 2190 x h 2600 mm. Pareti e soffitto interni rivestiti da pannelli isotermitici con corteccia esterna zincata e preverniciata, certificata per il contatto con gli alimenti, ed isolante interno in poliuretano espanso. Spessore del pannello 80 mm. Gruppo frigorifero del tipo monoblocco che permette il preraffreddamento ed il mantenimento delle mezzene suine macellate.

N°1 Porta frigo a tampone con passaggio guidovia

N° 1 Pesa aerea elettronica. Serve per pesare i capi macellati direttamente in guidovia. La pesa aerea ha il telaio in acciaio inox ed è a cella di carico. E' possibile impostare la tara per determinare il peso netto. Portata della pesa 300 Kg.

N° 1 Impianto elettrico composto da quadro generale di comando per le attrezzature di macellazione, cella frigo ed illuminazione interna e connessioni alle attrezzature interne.

N° 2 Contenitori per sottoprodotti. Vasche inox per sottoprodotti dotate di ruote e scarico di fondo con tappo. I bordi sono arrotondati per permettere un facile lavaggio.

N° 1 Impianto idrico completo di due linee di distribuzione acqua calda e fredda per le attrezzature inserite nel modulo.

- Fornitura e posa in opera BOX UFFICIO composto dai seguenti elementi:

N°1 Modulo composto da:

- Robusta struttura verniciata esternamente di colore bianco RAL 9002, Pareti e soffitto interni rivestiti da pannelli isotermitici con corteccia esterna zincata e preverniciata, certificata per il contatto con gli alimenti, ed isolante interno in poliuretano espanso. Spessore del pannello 50 mm.

- Pavimento trattato in superficie con poliurea antisdrucchiolo a norma alimentare.
- Sgusci arrotondati tra parete e soffitto e tra parete e parete in PVC con anima in alluminio;
- Sgusci arrotondati tra parete e pavimento in lamiera di acciaio inox AISI 304 con finitura superficiale Scotch-brite.

N° 3 porte esterne realizzate con telaio in alluminio verniciato di colore bianco e vetri antinfortunistici 6/7 mm in abbinamento a N° 3 porte a strisce con supporto in acciaio inox poste internamente alle porte stesse.

- Impianto elettrico a servizio dei vari locali
- Impianto idrico sia acqua calda e fredda a servizio dei vari locali.
- Dimensioni esterne del modulo: 6100x2400xh2900 mm

### **L'AREA**

Catastalmente il sito è distinto al foglio 19 mappale 119, del NCT del Comune di Dolianova.

Il sito su cui ricade il progetto è inserito nella Zona P.I.P. del comune di Dolianova. Esso risulta facilmente e rapidamente accessibile dal centro urbano.

Il lotto si sviluppa su una superficie utile di circa 1000 mq; risulta già delimitato da una recinzione in calcestruzzo armato con sormontato un grigliato tipo ORSOGRIL sul lato a nord mentre a est e ovest è delimitato dai lotti confinanti, sul lato strada la recinzione è da realizzarsi. Al lotto si accede da una strada interna al P.I.P..

### **BACINO D'UTENZA**

Il Comune di Dolianova, situato a 25 km da Cagliari, ospita una popolazione di circa 10.000 abitanti. Il territorio comunale copre una superficie di 84,60 Km quadrati. Le tipologie abitative sono per lo più abitazioni plurifamiliari, dotate di giardino.

Mentre il bacino di utenza dell'intera Unione dei Comuni del Parteolla e Basso Campidano a cui tutta la struttura si riferisce arriva quasi a 25.000 abitanti. Nell'area sono inoltre presenti numerosi allevamenti e strutture per l'agriturismo

### **TIPOLOGIA ANIMALI TRATTARI**

Il Macello Mobile di cui alla presente è destinato esclusivamente al ricevimento dei suini e ovini, prodotti negli allevamenti del territorio di Dolianova e comuni limitrofi appartenenti all'unione dei Comuni.

### **CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'IMPIANTO**

Il Macello Mobile insiste in un lotto di circa 1000 mq nel territorio comunale di Dolianova, in nell'area P.I.P..La progettazione prevede la realizzazione dei seguenti manufatti:

- piazzale, viabilità interna e parcheggi;
- area di carico e scarico bestiame;
- rete raccolta acque bianche;
- rete raccolta acque nere;
- impianto idrico ed elettrico.

All'interno del lotto risulteranno ubicati il Macello Mobile e il Box Uffici. L'accesso e l'utilizzo di detta area sarà regolamentata e vigilata all'ingresso dal personale addetto alla guardiania.

Il percorso di ingresso, di sosta e scarico nonché l'uscita sarà obbligato da apposita segnaletica e sarà articolato in maniera tale da non intralciarsi con il traffico in entrata e in uscita.

Nell'area verrà ubicato un piccolo ufficio container di proprietà dell'Unione dei Comuni da adibire a ufficio e guardiania.

Le caratteristiche tecniche dell'impianto sono elencate per tipologia di opera, secondo quanto segue.

### **Pavimentazione**

La pavimentazione della superficie è dedicata al transito dei veicoli ed alle operazioni di carico e scarico del bestiame.

Nell'area in cui saranno ubicati i cassoni scarrabili del Macello Mobile e uffici posati su una platea armata in calcestruzzo dello spessore di cm 20.

Alla viabilità realizzata in binder chiuso su sottofondo di tout venant sarà data pendenza tale da consentire la raccolta delle acque meteoriche verso gli appositi pozzetti di raccolta. Le acque meteoriche saranno intercettate mediante l'inserimento in punti specifici (a quota leggermente inferiore rispetto alle parti contermini) mediante delle canalette continue con griglia di larghezza pari a cm 45 e lunghezze variabili a seconda del punto di installazione come evidenziato nelle tavole di progetto. La pavimentazione dovrà tener conto del rispetto delle quote nei vari punti in modo da garantire il corretto convogliamento dell'acqua.

Il lotto sarà separato dalla strada mediante una recinzione tipo ORSOGRILL. La recinzione sarà dotata un cancello

### **VIABILITÀ INTERNA E RECINZIONE PERIMETRALE**

La viabilità interna sarà in futuro opportunamente segnalata; sono fin da ora previsti appositi spazi destinati al parcheggio delle autovetture.

Le vie di transito saranno mantenute curate e sgombrare da materiali che possano ostacolare la normale circolazione.

Per quanto riguarda la recinzione questa verrà realizzata in muratura e pannelli in Orsogrill con un cancello scorrevole automatizzato per l'accesso al lotto.

In futuro l'area verrà perimetrata da un doppio filare di arbusti ed essenze autoctone al fine di mitigare l'impatto visivo e costituire un'ideale barriera frangivento.

### **IMPIANTI DI ILLUMINAZIONE E ANTINCENDIO**

Il Macello Mobile è dotato di un impianto di illuminazione, da lasciare in funzione nelle ore notturne per una sua più facile sorveglianza.

Gli impianti elettrici verranno realizzati conformi alle Norme CEI ed UNI vigenti ed al DM 37/2008.

Sono previsti idonei presidi antincendio conformi alle norme vigenti sulla sicurezza in ambienti pubblici, come specificato nel paragrafo che segue.

Il lotto in cui è prevista la realizzazione dell'ecocentro è già servito da linea elettrica /telefonica quindi gli interventi si limiteranno all'innesto a quadri e/o pozzetti esistenti in prossimità dell'ingresso principale che sarà anche il futuro accesso principale del centro di raccolta.

Date le caratteristiche dell'area e la tipologia di attività, la struttura non è soggetta a certificato di prevenzione incendi.

Tuttavia, in sede di avvio attività, verrà fatta un'accurata valutazione dei rischi, ai sensi del d.lgs 81/2008 e suc. mod., dalla quale emergeranno le tipologie, il posizionamento e i numeri delle unità estinguenti necessarie.

### **PROPAGAZIONE DI RUMORI MOLESTI**

Nel rispetto del D.P.C.M. del 1 marzo 1991, della Legge 447/1995 e del D.P.C.M. 14/11/1997, relativi ai limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno l'emissione di rumori sarà ridotta al minimo, utilizzando attrezzature adeguate e organizzando il cantiere in modo che le lavorazioni più rumorose, in vicinanza di altre proprietà, vengano eseguite nelle ore centrali della mattinata e del pomeriggio.

### **GESTIONE DELL'IMPIANTO**

La gestione dell'impianto sarà affidata ad una associazione di allevatori locali con la partecipazione di personale specializzato nella macellazione.

Il mattatoio mobile sarà utilizzato per fare fronte a tutte quelle situazioni in cui l'esigenza del rispetto delle norme igienico – sanitarie deve essere integrata con il mantenimento di realtà produttive fragili ma vitali per i territori.

Gli animali dovranno essere trasferiti ed immobilizzati mediante una gabbia trasportabile. Lo stordimento dovrà essere praticato per elettroanestesi con elettrodi a pinza munita di potenziometro.

L'animale una volta jugulato, verrà sospeso ad una idonea aerea ed il sangue defluirà in un serbatoio a tenuta opportunamente alloggiato..

Pelli, visceri, materiali specifici a rischio, carni e visceri non idonei al consumo umano e le carcasse vengono avviati a opportuni contenitori.

Il personale dovrà disporre di un armadietto porta indumenti, separato dalla zona stordimento e jugulazione e dalla sala di macellazione mediante tenda a strisce in pvc; vi sarà la disponibilità di un lavabo con acqua calda e fredda, adeguatamente accessoriato, nonché di punti di acqua lungo la catena e di uno sterilizzatore per coltelli.

La struttura dovrà essere riconosciuta idonea ai sensi del Regolamento (CE) n° 853/04 con provvedimenti della Regione Sardegna per il tramite della ASL n. 8 di Cagliari.

Dovrà essere rispettata la proporzionalità fra animali macellati e capacità operativa della struttura; lo smaltimento dei rifiuti e dei reflui dovrà avvenire nel rispetto delle norme vigenti.

Le carni verranno collocate immediatamente su mezzi frigoriferi per il trasporto verso le strutture di ulteriore lavorazione o per la vendita nel rispetto delle condizioni di igiene e l'applicazione di procedure GMP.GHP ed HACCP, sotto il controllo del Servizio Veterinario della ASL.

### **OPERE DI FUTURA REALIZZAZIONE**

Poiché il finanziamento attuale non prevede la completa copertura economica per la realizzazione di tutte le opere accessorie, nel prossimo futuro dovranno essere realizzate le seguenti opere:

- piantumazione esterna lungo tutto il perimetro in doppio filare di essenze arboree autoctone;
- impianto di irrigazione automatica per le aiuole;
- riserva idrica supplementare con autoclave;

Sia le caratteristiche dell'area che le caratteristiche progettuali dell'opera consentono il futuro ampliamento modulare dell'opera, infatti la superficie utilizzata è di soli 500 mq a fronte dei mille disponibili e il basamento in cls su cui è posato il macello mobile consente la posa di un ulteriore modulo.