

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

PROVINCIA DI UDINE

COMUNE DI CASTIONS DI STRADA

Sede legale

Salumificio F.lli Uanetto & C. S.n.c.

Via Napoleonica

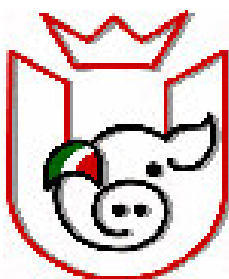
33050 CASTIONS DI STRADA (UD)

Unità operativa

Salumificio F.lli Uanetto & C. S.n.c.

Via Napoleonica

33050 CASTIONS DI STRADA (UD)



autorizzazione integrata ambientale ai sensi del D.lgs n.59/2005

marzo 2007

SINTESI NON TECNICA

INDICE

Cenni storici dell'azienda

Descrizione del processo produttivo

Schema di flusso

Rifiuti – Fanghi di depurazione

Misure per la riduzione delle emissioni in acqua

Misure per la riduzione delle emissioni in aria

Misure generali

Cenni storici dell'azienda

Negli anni '40 il Signor UANETTO Pietro inizia a avviare l'attività per la commercializzazione di suini vivi aiutato dalla moglie Borghese Orfelia. Successivamente costruisce degli allevamenti di suini ad allevare suini a Mortegliano e nella frazione di Lavariano.

Nel 1970 apre un punto vendita di carni suine a Mortegliano rifornito prevalentemente dagli animali provenienti dai suoi allevamenti/ i.

Nel 1982 si costituisce la Società "UANETTO O. & BORGHESE O. S.n.c." che nel 1983 rileva un macello sito in Castions di Strada, attuale sede dello stabilimento di produzione.

Alla fine del 1988 questa società diventa "Salumificio F.lli UANETTO & C. S.n.c."

Creata questa struttura aziendale, nel 1995 l'obiettivo rimaneva il miglioramento della qualità del servizio e del prodotto. Sulla scorta di In base a queste importanti esigenze la famiglia Uanetto decide di investire nel miglioramento tecnologico della struttura produttiva. Il macello dei suini creato all'interno dello stabilimento del Salumificio F.lli UANETTO S.n.c. è divenuto uno dei maggiori della regione ottenendo il riconoscimento CEE di capacità illimitata di abbattimento.

Nel 2000/2001 lo stabilimento e gli impianti sono stati completamente ampliati e ristrutturati per necessità di adeguamento alle norme europee di carattere igienico funzionale.

L'attività del Salumificio F.lli Uanetto & C. S.n.c., riconosciuta in tutte le sue fasi dall'accreditamento CEE, inizia dall'abbattimento dei suini provenienti da allevamenti nazionali sino all'ottenimento del prodotto finito.

La produzione quindi si riconduce alla macellazione ed al successivo sezionamento e lavorazione delle carni suine.

➤ Prodotti della macellazione: il macello ha una capacità illimitata di abbattimento di suini ed è pertanto in grado, oltre a soddisfare il conseguente fabbisogno della propria attività produttiva, di fornire suini macellati ad altre attività di trasformazione regionali.

➤ Prodotti del sezionamento: i suini macellati vengono quindi sottoposti alle prime operazioni di sezionamento dalle quali si ricavano tutti i tagli di carne fresca (carrè, filoni, costa, spalle, cosce, colli, pancette, fese, guance, stinchi, carnette, ecc.). Le cosce fresche vengono conferite nei prosciuttifici di San Daniele e Parma nei quali saranno stagionate fino all'ottenimento del famoso crudo DOC .

➤ Prodotti della lavorazione: la carne suina fresca viene lavorata per ottenere una produzione di insaccati freschi (salsiccia, cotechino, wurstel, ecc.), stagionati (salami, pancette, ossocolli, culatelli, speck, ecc.) e cotti (prosciutti, spalle, porchette, pancette stufate, ecc.).

Descrizione del processo produttivo

La descrizione del ciclo produttivo presentata in questo capitolo evidenzia la costante e sempre attenta volontà dell'azienda al monitoraggio di **monitorare** ogni singola fase lavorativa.

Le necessità di produrre nuovi prodotti derivano dalle sempre più crescenti richieste del mercato e dalle previsioni di vendita.

L'iter di gestione della produzione è il seguente:

1. Processo di macellazione del suino.
2. Processo di sezionamento della mezzena.
3. Processo di taglio della carne.
4. Processo di lavorazione della carne.
5. Processo di consegna del prodotto.

Il processo produttivo avviene:

1. Secondo il diagramma di flusso riportato di seguito.
2. Rispettando le indicazioni del manuale di gestione della qualità disponibile presso gli uffici della sede aziendale.

3. Rispettando le indicazioni presenti nel Manuale HACCP, Manuale di Autocontrollo Aziendale, inclusi i controlli e le relative modalità di registrazione degli stessi.
4. Rispettando quanto previsto dalle procedure relative alla tracciabilità.

Alcune parti del processo produttivo possono essere eseguite su prodotto fornito dal cliente.

La prima fase del processo produttivo dell'Azienda consiste nella programmazione della produzione. Tale operazione è eseguita per i processi di:

1. Macellazione del suino.
2. Sezionamento della mezzena.
3. Taglio della carne.
4. Lavorazione della carne.
5. Consegna del prodotto.

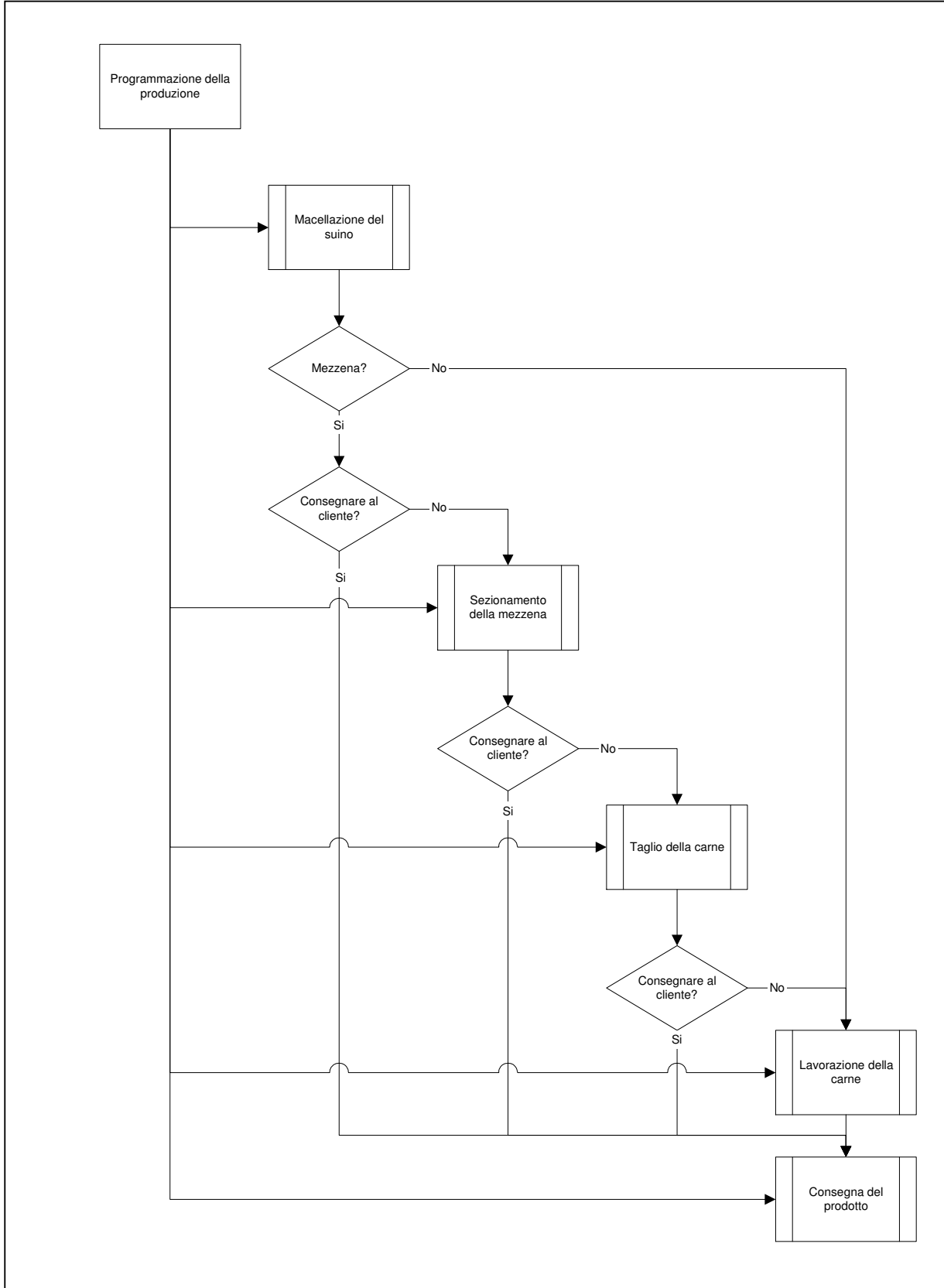
La programmazione della produzione è realizzata dal Responsabile di Produzione, che elabora la stessa tenendo conto:

1. Delle consegne da effettuare, riportate nel modulo “ordini o/e cliente”.
2. Della disponibilità di prodotti a magazzino.
3. Della stagionalità del mercato.

Qualora il Responsabile di Produzione valutasse che le quantità di materie prime/semilavorati disponibili a magazzino non fossero sufficienti per soddisfare la produzione prevista, si attiverà per l’approvvigionamento delle stesse. Tale operazione avviene come descritto dettagliatamente nella Procedura “Acquisti” (Manuale Qualità).

Il Responsabile di Produzione elabora il programma di produzione e incarica gli operatori in produzione, che si attiveranno per eseguirlo.

Schema di flusso



Rifiuti – Fanghi di depurazione

I rifiuti prodotti dal salumificio vengono regolarmente smaltiti in nel rispetto della normativa vigente.

La produzione di rifiuti è limitata. In particolare i fanghi prodotti dal depuratore, codice CER 020204, fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti, vengono conferiti a soggetti autorizzati per lo spandimento in agricoltura in conformità al D.Lgs 99/92 e D.Lgs. 152/06.

Misure per la riduzione delle emissioni in acqua

La ditta ha incaricato uno studio col fine di migliorare il processo depurativo ottimizzando le singole fasi di trattamento.

Misure per la riduzione delle emissioni in aria

Attualmente le emissioni in atmosfera sono non significative o escluse dal campo di applicazione del d.lgs 152/06 parte V.

Misure generali

L'azienda è consapevole che il raggiungimento ed il successivo mantenimento di una corretta gestione ambientale deve essere supportato da:

- ✓ Addestramento, tirocinio e sensibilizzazione degli operatori
- ✓ Ottimizzazione del controllo dei parametri del processo
- ✓ Mantenimento dell'efficienza delle attrezzature e degli impianti