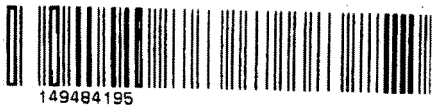




# Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la  
Nutrizione  
Ufficio III

Ministero della Salute  
DGISAN  
0043064-P-18/11/2014



A : Regione e Province Autonome  
Servizi Veterinari

E. p.c.

DGSAF

FNOVI

Associazioni di categoria

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Data di arrivo .....	
Data registraz.	19 NOV. 2014
Prot. N.	492102
Indice classificazione E.900.02.10	Pratica / Fascicolo

**Oggetto: Reg (UE) n° 1137/2014 che modifica l'allegato III del Reg (CE) n 853//2004 per quanto riguarda determinate frattaglie di animali destinate al consumo umano.**

Si informa che il 17 novembre p.v. entra in vigore il Regolamento in oggetto che modifica l'allegato III del regolamento CE N° 853/2004 per quanto concerne alcuni aspetti relativi agli stomaci dei ruminanti ed alle zampe degli ungulati.

In conformità al Reg.(CE) 853/2004 le trippe sono incluse nella definizione di frattaglie e, se destinate ad ulteriore trasformazione, devono essere sbiancate o pulite prima di lasciare il macello.

Con l'entrata in vigore del Reg.(UE) 1137/2014 è consentito, nel caso degli stomaci dei giovani ruminanti destinati alla produzione di caglio, che gli stessi lascino il macello soltanto svuotati.

Per quanto concerne le zampe, incluse sempre nella definizione di frattaglie, lo stesso Reg. (UE) 1137/2014 prevede la possibilità che gli Stati membri autorizzino l'invio, per l'ulteriore trasformazione, delle zampe non scuoiate o scottate e depilate, ma solo visibilmente pulite.

Per quanto sopra l'invio di tali prodotti dal macello alla trasformazione può avvenire nel rispetto di quanto segue:

- gli stomaci dei giovani ruminanti e le zampe degli ungulati devono essere posti tempestivamente in contenitori dedicati, chiusi e identificati in modo da evitare possibili contaminazioni crociate;
- il contenitore contenente le sopracitate frattaglie può lasciare il macello solo dopo che le relative carcasse siano state sottoposte a ispezione post mortem e bollate. Considerato che non sempre è possibile garantire la correlazione tra le zampe e la relativa carcassa, in assenza di una modalità di correlazione prevista nelle procedure di autocontrollo, nel caso di

Referenti:  
Loredana Iuliano - uff. III DGSAF  
email: L.iuliano@sanita.it

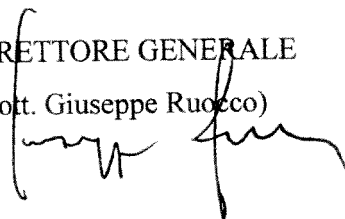
non idoneità al consumo anche di una sola carcassa tutte le zampe presenti nello stesso contenitore devono essere smaltite ai sensi del Reg 1069/2009;


- il trasporto delle zampe e degli stomaci dal macello verso un altro stabilimento di trasformazione può avvenire anche con lo stesso mezzo di trasporto delle carni a condizione che gli stessi siano trasportati in contenitori chiusi, puliti e identificati e che la temperatura di trasporto non superi i 3°C

Il responsabile dello stabilimento che trasforma le suddette frattaglie deve darne comunicazione all'autorità competente locale, per una corretta classificazione del rischio correlata all'attività, e provvedere ad aggiornare il proprio piano di autocontrollo per tenere conto delle caratteristiche delle materie prime introdotte.

IL DIRETTORE GENERALE

(Dott. Giuseppe Ruocco)



  
Referenti:  
Loredana Juliano - uff. III DGSAN  
email: l.juliano@sanita.it