

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Data di arrivo	
Data registraz.	17 NOV. 2015
Prot. N.	467189
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E.900.02.16	



De Fazio
26/11/15

Ministero della Salute
DGISAN
0043198-P-17/11/2015

169971986

Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO III
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Assessorati Sanità
Regioni e Prov. Autonoma di Trento

Assessorato Agricoltura
Provincia Autonoma di Bolzano

NAS

OGGETTO: Nota circolare sulla produzione del caglio in pasta con metodo tradizionale - Utilizzo abomasi non svuotati.

Il regolamento (CE) n. 853/2004 contempla, all'art. 10 comma 4, la possibilità per gli Stati membri di adattare i requisiti dell'allegato III per consentire l'utilizzazione ininterrotta dei metodi tradizionali.

Considerato che la produzione del caglio in pasta necessita che lo stomaco dei piccoli ruminanti lattanti non sia svuotato, diversamente da quanto previsto nell'allegato III sez 1, cap. IV, punto 18 del regolamento 853, è stato necessario avvalersi delle misure di flessibilità di cui all'art. 10 succitato e della prevista procedura di notifica alla Commissione europea.

Pertanto per la produzione del caglio in pasta è consentito non svuotare lo stomaco dei piccoli ruminanti lattanti.

Per tale produzione, gli abomasi integri, immediatamente dopo il prelievo e la separazione dalle rimanenti porzioni del tubo digerente, vengono sottoposti, presso lo stabilimento di macellazione a salagione mediante aspersione con sale alimentare, dopo essere stati riposti in fusti o vasche conservati a temperatura di refrigerazione. Il processo di salagione può essere condotto anche presso stabilimenti diversi, comunque riconosciuti ai fini delle attività di cui all'allegato III, al Reg. (CE) n. 853/2004, sezione XIII.

In alternativa, gli stomaci possono venire essiccati all'aria, comunque in condizioni tali da prevenire processi putrefattivi e/o alterativi.

Le rimanenti porzioni del tubo digerente, devono essere gestite conformemente alle disposizioni di cui ai pertinenti regolamenti.

Tutte le fasi di lavorazione degli abomasi integri svolte presso il macello, devono essere condotte in locali separati da quelli impiegati per la macellazione, la lavorazione e lo stoccaggio delle altre carni.

Successivamente gli abomasi disidratati, sono inviati allo stabilimento di produzione del caglio per essere macinati e miscelati tra di loro al fine di ottenere il titolo enzimatico (espresso come attività coagulante e lipolitica) desiderato.

Il Direttore Generale
(Dr. Giuseppe Ruocco)

Giuseppe Ruocco

es