

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE
SEZIONE VETERINARIA E
SICUREZZA ALIMENTARE

Data di arrivo 23 MAR. 2016

Data
registraz. 21 MAR. 2016

Prot. N. 111286

Indice classificazione
C. 1591

Pratica / Fascicolo

Assessorati Sanità
Regioni e Prov. Autonoma di Trento

Assessorato Agricoltura
Provincia Autonoma di Bolzano



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 2 IGIENE DEGLI ALIMENTI ED ESPORTAZIONI
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Ministero della Salute
DGISAN
0010580-P-21/03/2016



Comando NAS
Roma

ASSOCARNI
segreteria@assocarni.it
assocarni@assocarni.it

UNICEB
uniceb@tin.it

OGGETTO: Nota circolare sulla produzione della *pagliata* e di *preparazioni alimentari che prevedono l'impiego dell'intestino tenue* con metodi tradizionali - Utilizzo intestino tenue (digiuno) non svuotato dei vitelli.

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 di un metodo tradizionale.

Con l'entrata in vigore del Reg.(UE) 2015/1162, che modifica il Reg.(CE) 999/2001, gli intestini dei bovini di qualunque età non sono più considerati materiale specifico a rischio per i Paesi Membri a rischio BSE trascurabile. Il regolamento (CE) 853/2004 nell'allegato III sez 1, cap. IV, punto 18, lettera b) prevede che i visceri siano svuotati e puliti se destinati ad ulteriore trasformazione.

Pertanto per consentire la produzione della *pagliata*, secondo il metodo tradizionale che prevede l'utilizzo del digiuno dei vitelli lattanti contenente *chimo*, è stato necessario avvalersi delle misure di flessibilità di cui all'art. 10 succitato e della prevista procedura di notifica alla Commissione europea.

Considerata la conclusione favorevole di tale procedura si comunica che è consentito non svuotare il *digiuno* dei vitelli lattanti di età inferiore agli 8 mesi se destinati alla preparazione della *pagliata*, o di altre preparazioni alimentari simili nel rispetto delle seguenti condizioni.

Dopo le fasi di eviscerazione della carcassa, separazione dei prestomaci e dello stomaco, l'intestino deve essere separato dal mesentero. Il digiuno deve essere reciso, legato ed asportato qualche centimetro a monte rispetto al duodeno e, a valle, qualche centimetro prima dell'ileo. In

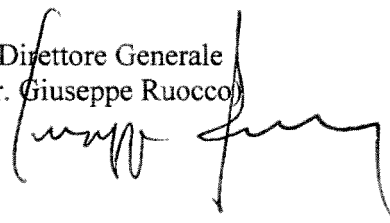
questa fase gli operatori, appositamente formati, verificano l'effettiva presenza del chimo nel lume e provvedono al lavaggio esterno con acqua e alla immediata refrigerazione. Per la separazione del digiuno dal resto del pacchetto intestinale devono essere utilizzati coltelli dedicati, lavati e disinfettati tra la lavorazione di un pacchetto intestinale di un animale ed un altro.

Una volta raffreddato il prodotto deve essere confezionato ed etichettato con tutte le informazioni obbligatorie previste dal Reg.(UE) 1169/2011, in particolare deve essere indicato che l'alimento deve essere conservato ad una temperatura compresa tra i 0 e 3°C e consumato previa adeguata cottura.

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

Resta inteso che in caso di contaminazione fecale il digiuno non verrà utilizzato per la produzione della pagliata.

Il Direttore Generale
(Dr. Giuseppe Ruocco)



Responsabile d'ufficio: dott. Pietro Noè
Responsabile del procedimento dott.ssa Loredana Iuliano

