



## 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



177469526

Assessorati Sanità  
Regioni e Prov. Autonoma di Trento

Assessorato Agricoltura  
Provincia Autonoma di Bolzano

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

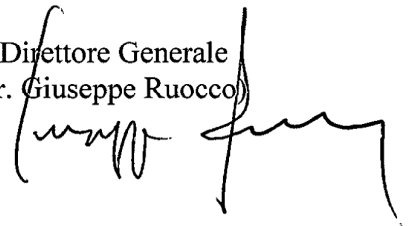
questa fase gli operatori, appositamente formati, verificano l'effettiva presenza del chimo nel lume e provvedono al lavaggio esterno con acqua e alla immediata refrigerazione. Per la separazione del digiuno dal resto del pacchetto intestinale devono essere utilizzati coltelli dedicati, lavati e disinfettati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

