



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Ufficio 2

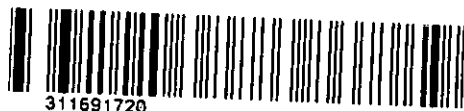
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' ANIMALE E DEL
FARMACO VETERINARIO

Ufficio 8

Ministero della Salute

DGISAN

0048837-P-21/12/2018



311691720

Regioni e Province autonome di
Trento e Bolzano
LORO SEDI

Posti di Ispezione Frontalieri (PIF)
LORO SEDI

Commissione Europea
Direzione Generale Sanità e Consumatori
BRUXELLES

FEDERCHIMICA
Via Giovanni da Procida, 11
20149 MILANO
aispec@federchimica.it

Oggetto: produzione del caglio bovino

Il caglio è un enzima che si estrae dagli abomasi di vitelli lattanti e che viene impiegato nella produzione casearia per determinare la coagulazione del latte; può essere prodotto come "caglio in pasta" che, essendo costituito da abomasi macinati risulta un ingrediente alimentare, e come tale rientra nella definizione di carne e quindi deve essere ottenuto da animali riconosciuti sani alla visita ante e post mortem effettuata al macello.

Il caglio può anche essere prodotto in forma di caglio liquido o di caglio in polvere costituito dalla "chimosina" estratta dagli abomasi, filtrata e sottoposta a trattamenti di purificazione; in questo caso si tratta di un prodotto chimico rappresentato dall'enzima in purezza, destinato ad un uso tecnico nel processo di caseificazione.

In Italia per la produzione del caglio veniva richiesto il riconoscimento CE ai sensi del Decreto Legislativo 537/1992, ora sostituito dal Regolamento CE 853/2004, prevedendo l'impiego di abomasi di animali regolarmente macellati e riconosciuti idonei per il consumo umano; taluni caglifici italiani hanno mantenuto il suddetto riconoscimento CE anche successivamente all'indicazione da parte della Commissione Europea che si è espressa sul fatto che il riconoscimento non fosse necessario per la produzione di un prodotto chimico, fermo restando il requisito sanitario per la materia prima. In altri Paesi UE, invece, relativamente al caglio liquido o in polvere, veniva e viene tuttora consentita la produzione in caglifici registrati ai sensi dell'articolo 23 del Regolamento CE 1069/2009, a partire da abomasi smaltiti dai macelli in categoria 3 come sottoprodotti. In relazione a quanto sopra giova ricordare come ai sensi del citato articolo 23 gli organi e le ghiandole animali, ottenute nel corso della macellazione, come

sottoprodotti di origine animale, possono essere utilizzati ai sensi del citato Regolamento CE 1069/2009 per l'estrazione di sostanze farmacologicamente attive (opoterapici). Detti farmaci possono essere utilizzati sull'uomo sia per via orale che per via parenterale ed anche per trattamenti di malattie croniche, senza recare alcun rischio per l'uomo.

In Europa, in particolare in Italia ed in Francia, l'impiego del caglio animale è indispensabile per la produzione di prodotti caseari di pregio, molti dei quali DOP. A tal fine diversi caglifici europei utilizzano prevalentemente abomasi provenienti da Paesi terzi dove è più facile reperire la materia prima ottenuta da vitelli lattanti ma importati come sottoprodotti della macellazione. Ciò ha finora garantito la disponibilità di caglio per la produzione europea di formaggi evitando che una carenza di tale prodotto determinasse una crisi sia in Italia che in altri Paesi europei grandi produttori del settore. Consentire ai caglifici italiani di utilizzare abomasi importati da Paesi terzi evita distorsioni di mercato a svantaggio dei nostri produttori.

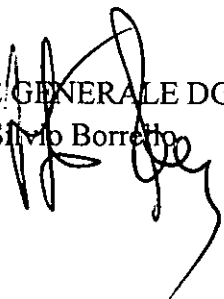
Premesso quanto sopra, per uniformare il settore del caglio in Italia a quello degli altri Paesi UE, si ritiene che anche nel nostro paese i caglifici possano essere registrati ai sensi dell'articolo 23 del Regolamento CE 1069/2009 per la produzione della chimosina filtrata e purificata a partire da abomasi provenienti dal macello come sottoprodotti. In detti caglifici può essere consentito anche l'impiego di altri organi (epiglottidi) per la produzione di enzimi (lipasi) da impiegare nella produzione lattiero casearia. Limitatamente alla produzione del caglio in pasta, che rimane invece un ingrediente alimentare, si ritiene che i caglifici debbano continuare ad essere registrati ai sensi del Regolamento CE 852/2004 ed utilizzare materia prima proveniente da animali riconosciuti sani alla visita sanitaria ante a post mortem.

Codeste Regioni dovrebbero quindi provvedere affinché i caglifici, per l'estrazione di chimosina da abomasi di categoria 3, acquisiscano al più presto la registrazione ai sensi del citato Regolamento CE 1069/2009. Al riguardo, come prescritto dal Regolamento CE 1069/2009, la parte dell'impianto autorizzata per la chimosina da sottoprodotti deve avere una totale separazione fisica con l'impianto alimentare dedicato alla produzione di caglio in pasta. Qualora detti stabilimenti producano anche caglio in pasta o comunque chimosina non purificata, gli stessi dovranno impiegare per questo prodotto abomasi idonei al consumo alimentare, come disposto dal Regolamento (UE) N. 1137/2014 della Commissione del 27 ottobre 2014, che ha modificato il Regolamento 853/2004 ed ha stabilito condizioni armonizzate anche per la loro importazione nell'UE.

Per quanto sopra esposto, gli stabilimenti attualmente in possesso del riconoscimento ai sensi del Regolamento CE 853/2004 per la produzione del caglio devono provvedere alla rinuncia contestualmente alla registrazione ai sensi del Regolamento CE 1069/2009 e, nel caso effettivo ambedue le produzioni precedentemente descritte, anche alla registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

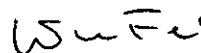
IL DIRETTORE GENERALE DGSAF

Dr. Silvio Borrelli



IL DIRETTORE GENERALE DGISAN

Dr.ssa Gaetana Ferri



Referenti:

Dr. Pietro NOE' - Direttore Ufficio 2 DGISAN - Dr. Angelo Donato - Dirigente veterinario Ufficio 8 DGSAF

