



ASSOCARNI

ASSOCIAZIONE NAZIONALE INDUSTRIA E COMMERCIO CARNI E BESTIAME

**LA PAGLIATA DI VITELLO MADE IN ITALY RICONOSCIUTA DALL'UE COME ALIMENTO TRADIZIONALE
TORNA FINALMENTE SULLE TAVOLE DEGLI ITALIANI**

“E' con particolare soddisfazione che accogliamo il riconoscimento, concesso dalla Commissione europea all'Italia, della produzione della pagliata secondo il metodo tradizionale italiano che consente il ritorno di un piatto tipico della nostra tradizione sulle tavole degli Italiani”. E' quanto ha dichiarato François Tomei, Direttore di Assocarni, che ha sottolineato come malgrado il nostro Paese sia stato dichiarato indenne dalla BSE già nel 2013 (“livello trascurabile” ovvero il migliore dei tre: trascurabile, controllato e indeterminato) permaneva nel quadro normativo comunitario un generico obbligo di svuotamento dei visceri disposto nei riguardi dei bovini di tutte le età che, applicandosi anche al *digiuono* dei vitelli contenente *chimo* (ovvero il latte contenuto nell'intestino medio) di fatto ne impediva la produzione. Con questo riconoscimento la Commissione europea identifica una tipicità del nostro Paese e allo stesso tempo approva il metodo di produzione italiano che ne garantisce l'assoluta innocuità per la salute umana.

Un particolare ringraziamento va al Ministero della Salute che, attraverso un articolato dossier scientifico consegnato alla Commissione europea, che l'ha validato, ha contribuito in maniera determinante al ritorno sulle tavole degli Italiani di un piatto della tradizione.

Per maggiori informazioni: François Tomei - 334 6654569