



Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione
Ufficio III

Handwritten signature and date: 15/01/2016

Assessorati alla Sanità
Regioni e Province Autonome

NAS

Associazioni di categoria

Ufficio VIII DGISAN

N.
Proposta al Foglio del
N.

Oggetto: Indicazioni in etichetta per le preparazioni di carni, carni macinate e prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumate previa adeguata cottura.

A seguito di richieste di chiarimento pervenute dal territorio concernenti la nota prot. DGISAN 30530 P del 28/07/2015 relativa alla presenza di Salmonelle non rilevanti nella carne di pollame per la produzione di preparazioni di carni, carni macinate e prodotti a base di carne destinate ad essere consumate previa adeguata cottura, si precisa quanto segue.


Sentito l'IZS delle Venezie, laboratorio nazionale di riferimento per le Salmonelle, l'indicazione in etichetta " *da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto*" è coerente con l'articolo 14 punto 3 del Reg.(CE) 178/2002.

In alternativa l'OSA può definire, in base alla natura e composizione del prodotto, tempi e temperature riferiti alle modalità di cottura idonee a raggiungere lo stesso livello di sicurezza.

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Data di arrivo	
Data registraz.	15 GEN 2016
Prot. N.	15468
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E. 900.02.16	<i>M</i>

Il Direttore Generale
(Dr. Giuseppe Rocco)
Handwritten signature

Responsabile Uff.III DGISAN Dott.ssa A.Di Sandro email : a.disandro @sanita.it
Referente:Loredana Iuliano- uff. III DGISAN email:l.iuliano@sanita.it

Ministero della Salute DGISAN 0001038-P-15/01/2016
 173273196