



## Ministero della Salute

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

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.

Il Direttore Generale  
(Dr. Giuseppe Rocco)

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

