




Esportazione di ovoprodotti verso la Corea del Sud. Allargamento della gamma

Da : filippo castoldi <filippo_castoldi@regione.lombardia.it>

gio, 09 feb 2017, 13:56

Oggetto : Esportazione di ovoprodotti verso la Corea del Sud. Allargamento della gamma

 1 allegato

A : dipveterinaria@asl.varese.it, dip veterinario vcs <dip.veterinario.vcs@ats-montagna.it>, veterinario sondrio <veterinario.sondrio@ats-montagna.it>, dipveterinario@ats-milano.it, diego perego <diego.perego@ats-brianza.it>, dipveterinariomi2@ats-milano.it, dipveterinariomi1@ats-milano.it, dipveterinariolodi@ats-milano.it, dipartimento veterinario <dipartimento.veterinario@ats-brianza.it>, dipartimento veterinario <dipartimento.veterinario@ats-valpadana.it>, prevenzione veterinaria <prevenzione.veterinaria@asl.como.it>, direzione dpv <direzione.dpv@ats-bg.it>, massimo aguzzi <massimo_aguzzi@asl.pavia.it>, prevenzioneveterinaria@ats-brescia.it

Si trasmette in allegato la nota pari oggetto del Ministero della Salute n. 4160 del 07/02/17 con l'invito a volrne assicurare adeguata diffusione presso gli operatori interessati

Cordiali saluti
Filippo Castoldi

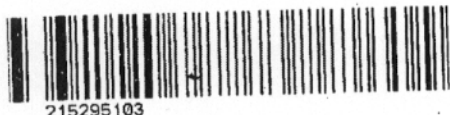
ovoprodotti Corea.tif
87 KB



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Ufficio 2

Ministero della Salute
DGISAN
0004160-P-07/02/2017



Regioni e Province Autonome
di Trento e Bolzano
Servizi Veterinari
Loro Sedi

p.c.

SEGGEN, Ufficio 3
sede

DGSAF, Ufficio 1
Sede

Assoavi
info@assoavi.it

Unaitalia
unaitalia@unaitalia.com

Federalimentare
segreteria@federalimentare.it

Oggetto: esportazione di ovoprodotti verso la Corea del Sud. Allargamento della gamma.

Con la presente si informa che il Ministry of Food and Drug Safety (MFDS) ha comunicato il temporaneo allargamento della gamma di ovoprodotti esportabili dall'Italia.

In particolare è stata comunicata l'autorizzazione all'esportazione dei prodotti a base di uova "**Liquid White**" (definito come "White of an egg, white added with table salt, saccharide, etc., or such liquid white in a frozen state-no less than 80% of egg contents) e "**Whole Egg Liquid**" (definito come "the

entire contents of an egg or such contents added with table salt, saccharide, etc., or such egg contents in a frozen state-no less than 80% of egg contents).

Si evidenzia che tale autorizzazione è da intendersi come temporanea e valida sino a tre mesi dalla data di dichiarazione del termine dell'epidemia di "influenza aviaria" in Corea del Sud da parte del Ministero dell'Agricoltura coreano (MAFRA).

Gli stabilimenti che già esportano prodotti a base di uova verso la Corea del Sud sono automaticamente autorizzati ad esportare anche le due nuove succitate categorie di prodotto; per gli altri stabilimenti, invece, è necessario richiedere l'autorizzazione presso il MFDS, seguendo la consueta procedura.

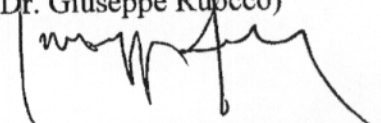
Si specifica infine che, nelle more della definizione di un nuovo certificato sanitario necessario al fine di rendere permanente l'esportazione dei prodotti di cui sopra, verrà accettato il certificato sanitario attualmente in vigore sino alla data ultima del 28 febbraio 2017.

Infine, si specificano di seguito i requisiti minimi relativi ai trattamenti termici che devono essere riportati nel certificato al punto 1 B (Trattamento Termico). Si precisa che tali trattamenti si riferiscono a temperature "al cuore del prodotto" e che tale dicitura deve essere riportata nel certificato stesso.

Tipo di prodotto	Criteri comuni per il trattamento termico
Whole egg liquid	Esposizione per 2 minuti e 30 secondi a 64°C al centro del prodotto o altro metodo equivalente
Liquid White	Esposizione per 870 secondi a 55,6°C o per 232 secondi a 56,7°C al centro del prodotto o altro metodo equivalente
Liquid Yolk	Esposizione per 138 secondi a 62,2°C al centro del prodotto o altro metodo equivalente
Whole egg powder	Esposizione per 188 secondi a 60°C al centro del prodotto o altro metodo equivalente
Egg white powder	Esposizione per 20 ore a 67°C oppure per 513 ore a 54,4°C al centro del prodotto o altro metodo equivalente
Yolk powder	Esposizione per 3,5 minuti e 30 secondi a 63,5°C al centro del prodotto o altro metodo equivalente

Si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Giuseppe Ruocco)



Ref: Dr. Alessandro Pastore
Email: a.pastore@sanita.it