



di Giovanni Ballarini

30 marzo 2016

ADEGUATA COTTURA DEL POLLO



“Da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75° C a cuore del prodotto” è la prescrizione che è divenuta obbligatoria sull’etichetta di preparazioni e prodotti di carne di pollame e questo secondo una circolare del 15 gennaio 2016 della DGISAN indirizzata agli assessorati e al NAS. Questi ultimi, in caso d’inosservanza dovranno richiamare o ritirare per essere distrutti o trattati con il calore.

La circolare scaturisce dal Regolamento 178/2002 che prescrive che sull’etichetta siano messe a disposizione del consumatore informazioni utili ad evitare effetti nocivi per la salute.

A parte il fatto che le etichette che devono essere apposte sugli alimenti stanno diventando sempre più complesse (alla fine del l’anno anche la Tabella Nutrizionale) vi è il problema della loro effettiva utilità e comprensibilità pratica, oltre al concetto *“io te o avevo detto”*.

Gran parte degli alimenti e tra questi anche le carni di pollo e altri uccelli non sono sterili e naturalmente possono contenere batteri e tra questi salmonelle non rilevanti (diverse da *S. typhimurium*, *S. enteritidis* e *S. typhimurium* variante monofasica) soprattutto se derivano da piccoli allevamenti familiari. Se dovesse capitare qualche cosa, con l’indicazione in etichetta le autorità sanitarie sono al riparo da qualsiasi accusa, perché... *te lo avevo detto di cuocere adeguatamente in modo accurato e completo!* Una protezione quindi per l’autorità

sanitaria e per il produttore e commerciante.

Per la comprensibilità pratica della prescrizione bisogna aggiungere che chi fa cucina sa bene come cuocere i polli e le carni dei vari animali e che per queste non è per fortuna ancora diffusa la strana abitudine di mangiarle crude, come avventurosi “carpacci” e per questo l’indicazione è per lo meno superflua, almeno come è stata dai tempi di Noè ad oggi.

Almeno 75° C a cuore del prodotto é anche prescritto. Per qualche persona che poco o nulla sa di cucina, ma non per le nostre esperte donne di casa, bisognerebbe spiegare che non si tratta di un’indicazione per cuocere il cuore del pollo, che i 75° C non si riferiscono alla temperatura del forno e che il ter-mometro da infilare nel pollo durante la cottura non è obbligatorio. In questi casi basterebbe sapere qualche cosa di cucina e soprattutto rifarsi alle nostre tradizioni.

Proper cooking of chicken

“Before being eaten, the product must be cooked and have an internal temperature of at least 75°C” is the now compulsory rule for labels on the preparation of poultry and poultry products, following a DGISAN memorandum, dated 15 January 2016, addressed to council departments and to the NAS. in case of non-compliance, the products will have to be withdrawn and burnt or heat-treated. Most of the food, including poultry meats, are not sterile and can naturally contain bacteria, including not significant salmonellae (different from S. typhimurium, S. enteritidis and the monophasic variant of S. typhimurium) especially if coming from small household farms. If anything should happen, with this labeling requirement, health authorities are protected from any accusation because... I told you to cook it carefully and completely! – thus protecting health authorities as well as producers and retailers.