



COORDINAMENTO FILIERA AGROALIMENTARE

Milano, 4 Agosto 2010

News 108-2010

A tutte le Aziende

Interessate

Loro sedi

***Importante comunicazione per tutte le nostre gelaterie
artigianali associate***



Chiarimenti sulla produzione di gelato a partire dal latte crudo

Abbiamo finalmente avuto risposte dalle Autorità competenti, le quali, sollecitate dalla nostra Associazione, *ed in particolare dal Gruppo Gelatieri dell'A.L.G.A. di Assofood*, hanno dipanato e chiarito le problematiche connesse alla possibilità di impiegare il latte crudo, acquistato direttamente alla stalla, per la produzione di gelato.

Infatti, il Ministero della Salute, con propria nota scritta, che *opportunamente mettiamo a disposizione di tutti i nostri Associati, allegandola a questa news*, ha dissolto i numerosi dubbi circa l'utilizzo di *latte crudo* per la produzione di gelati.

Nel rimanere a disposizione per gli approfondimenti che eventualmente dovessero ulteriormente necessitare e raccomandando l'attenta lettura della circolare ministeriale allegata, *si consiglia sempre l'effettuazione periodica di prelievi ed analisi dei prodotti anche attraverso i controlli ufficiali*, tenendo conto e considerazione dei piani di autocontrollo, ai sensi delle vigenti norme.

Con i più cordiali saluti.

IL SEGRETARIO
Claudio Salluzzo

Visita il nostro sito: www.assofood.it

Comunicazione inviata con  | www.mailup.it

"Questo messaggio email puo' contenere informazioni riservate
ESCLUSIVAMENTE AL DESTINATARIO.
Il RICEVENTE, se diverso dal DESTINATARIO, e' avvertito che qualunque
utilizzo, divulgazione o copia di questa comunicazione comporta
violazione delle disposizioni di Legge sulla tutela dei dati personali,
ed e' pertanto rigorosamente vietata.
Qualora il messaggio sia stato ricevuto per errore, Vi preghiamo
di informarci immediatamente via email all'indirizzo
privacy@unione.milano.it"