

▼B

PRILOGA VII

OBDELAVE ZA ZMANJŠANJE TVEGANJ ZA PROIZVODE ŽIVALSKEGA IZVORA Z OBMOČJA Z OMEJITVAMI

(kot je navedeno v členih 27, 33 in 49 te uredbe)

▼M2

Obdelava	FMD (1)	RP	RVFV	LSD	CBPP	SPGP	PPR	CCPP	CSF	ASF	AHS	HPAI	NDV
MESO													
Toplotna obdelava v hermetično zaprti posodi, da se doseže najnižja vrednost F_0 (2) 3.	X						X		X	X		X	X
Toplotna obdelava, da se doseže temperatura jedra 80 °C	X						X		X	X		X	X
Toplotna obdelava, da se doseže temperatura jedra 70 °C	X						X		X			X	X
Toplotna obdelava (za meso, ki je bilo izkoščeno in razmaščeno), da se doseže temperatura jedra 70 °C za najmanj 30 minut	X						X		X	X			
V hermetično zaprti posodi pri 60 °C za najmanj 4 ure	X						X		X	X			
Temperatura jedra 73,9 °C za najmanj 0,51 sekunde (3)	X											X	X
Temperatura jedra 70,0 °C za najmanj 3,5 sekunde (3)												X	X
Temperatura jedra 65,0 °C za najmanj 42 sekund (3)												X	X
Temperatura jedra 60 °C za najmanj 507 sekund (3)												X	X
Toplotna obdelava, da se doseže izsušitev, do najvišjih vrednosti A_w 0,93 in pH 6													
Toplotna obdelava, da se doseže temperatura jedra 65 °C za določen čas, da se doseže najnižja pasterizacijska vrednost 40							X						
Naravna fermentacija in zorenje mesa s kostmi: najmanj 9 mesecev, da se dosežeta najvišji vrednosti A_w 0,93 in pH 6	X								X				
Naravna fermentacija in zorenje izkoščenega mesa: najmanj 9 mesecev, da se dosežeta najvišji vrednosti A_w 0,93 in pH 6	X								X	X			

▼ M2

Obdelava	FMD ⁽¹⁾	RP	RVFV	LSD	CBPP	SPGP	PPR	CCPP	CSF	ASF	AHS	HPAI	NDV
Naravna fermentacija za ledja: najmanj 140 dni, da se dosežeta najvišji vrednosti Aw 0,93 in pH 6 ⁽⁴⁾									X	X			
Naravna fermentacija za šunke: najmanj 190 dni, da se dosežeta najvišji vrednosti Aw 0,93 in pH 6 ⁽⁴⁾									X	X			
Sušenje po soljenju šunk s kostmi na italijanski način: najmanj 313 dni ⁽⁴⁾									X				
Sušenje po soljenju šunk in ledij s kostmi na španski način ⁽⁴⁾ : — iberske šunke: najmanj 252 dni — iberska pleča: najmanj 140 dni — iberska ledja: najmanj 126 dni — šunke Serrano: najmanj 140 dni	X								X	X			
Zorenje trupov pri minimalni temperaturi 2 °C za najmanj 24 ur po zakolu			X										
Odstranitev drobovine				X	X	X		X					
OVITKI													
Soljenje z natrijevim kloridom (NaCl), suhim ali v obliki nasičene slanice (Aw < 0,80), za neprekinjeno obdobje 30 dni ali dlje pri temperaturi okolja 20 °C ali več	X			SC ⁽⁵⁾			X		X	X			
Soljenje s soljo z dodanim fosfatom (86,5 % NaCl, 10,7 % Na ₂ HPO ₄ in 2,8 % Na ₃ PO ₄), suho ali v obliki nasičene slanice (Aw < 0,80), za neprekinjeno obdobje 30 dni ali dlje pri temperaturi okolja 20 °C ali več	X						X		X	X			
Soljenje z natrijevim kloridom (NaCl) najmanj 30 dni ⁽⁶⁾													
Beljenje ⁽⁶⁾													
Sušenje ⁽⁶⁾													

▼ **M2**

Obdelava	FMD ⁽¹⁾	RP	RVFV	LSD	CBPP	SPGP	PPR	CCPP	CSF	ASF	AHS	HPAI	NDV	
MLEKO														
Toplotna obdelava (postopek sterilizacije), da se doseže najnižja vrednost F ₀ 3	X				SC ⁽⁵⁾			SC ⁽⁵⁾						
Obdelava pri ultravisoki temperaturi (UHT): najmanj 132 °C za najmanj 1 sekundo	X						X							
Obdelava pri ultravisoki temperaturi (UHT): najmanj 135 °C za ustrezní čas zadrževanja	X													
Visokotemperaturna kratkotrajna pasterizacija (HTST), če je pH mleka nižji od 7, najmanj 72 °C za najmanj 15 sekund	X								X					
Visokotemperaturna kratkotrajna pasterizacija (HTST), če je pH mleka enak ali višji od 7, najmanj 72 °C za najmanj 15 sekund, uporabljena dvakrat	X								X					
Visokotemperaturna kratkotrajna pasterizacija (HTST) v kombinaciji s fizikalno obdelavo, da se doseže vrednost pH pod 6 za najmanj 1 uro ali da se doseže najmanj 72 °C, v kombinaciji z izsušitvijo	X													
Pasterizacija z eno toplotno obdelavo z učinkom, ki je najmanj enakovreden učinku, ki se doseže z uporabo 72 °C za 15 sekund	X		X	X		X								

⁽¹⁾ Kratice za bolezni v skladu s Prilogo II.

⁽²⁾ F₀ je izračunani smrtni učinek pri bakterijskih sporah. Vrednost F₀ 3 pomeni, da je najhladnejša točka proizvoda dovolj segreta, da se doseže enak smrtni učinek kot pri 121 °C (250 °F) v treh minutah pri trenutnem segrevanju in hlajenju.

⁽³⁾ Samo za perutninsko meso.

⁽⁴⁾ Samo za prašiče.

⁽⁵⁾ Varno blago.

⁽⁶⁾ Ne za goveje, ovčje, kozje in prašičje ovitke.