

ALLEGATO III

1. TRATTAMENTI DELLE CARNI E DEL LATTE ATTI AD ELIMINARE
QUALSIASI RISCHIO SPECIFICO PER LA SALUTE DEGLI ANIMALI

CARNI Trattamento (*)	Malattia							
	Afta epizootica	Peste suina classica	Malattia vescicolare dei suini	Peste suina africana	Peste bovina	Malattia di Newcastle	Influenza aviaria	Peste dei piccoli ruminanti
a) Un trattamento termico in recipiente ermetico il cui valore F_0 è pari o superiore a 3,00 (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Trattamento termico a una temperatura minima di 70 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne	+	+	+	0	+	+	+	+
c) Trattamento termico a una temperatura minima di 80 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Trattamento termico in un contenitore ermetico con una temperatura di almeno 60 °C per un minimo di 4 ore, durante le quali la temperatura al centro del prodotto deve essere di almeno 70 °C per 30 minuti	+	+	+	+	+	—	—	+
e) Fermentazione naturale e stagionatura di almeno 9 mesi per le carni disossate che produca le seguenti caratteristiche: W_a pari o inferiore a 0,93 e pH pari o inferiore a 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) Come al precedente punto e) m le carni possono essere non disossate (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Trasformazione dei salami conforme a criteri da stabilire secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2, previo parere del comitato scientifico pertinente	+	+	+	0	+	0	0	0
h) Prosciutti e lombate sottoposti a una fermentazione e una stagionatura naturali di almeno 190 giorni per i prosciutti e di 140 giorni per le lombate	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Trattamento termico che assicuri una temperatura di almeno 65 °C al centro del prodotto per il tempo necessario a raggiungere un valore di pastorizzazione (pv) pari o superiore a 40	+	0	0	0	0	0	0	+
LATTE e prodotti lattieri (comprese le creme) destinati al consumo umano								
a) Temperatura ultra alta (UHT) (UHT = trattamento minimo a 132 °C per almeno un secondo)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) Se il latte ha un pH inferiore a 7,0, alta temperatura semplice — pastorizzazione di breve durata (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Se il latte ha un pH pari o superiore a 7,0 doppio HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+ Efficacia riconosciuta.

0 Efficacia non riconosciuta.

(*) Devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie al fine di evitare contaminazioni reciproche.

(**) F_0 è l'effetto calcolato che neutralizza le spore batteriche. Un valore F_0 di 3:00 significa che il punto più freddo, del prodotto è stato trattato sufficientemente per ottenere lo stesso effetto neutralizzante di 121°C (250 °F) in 3 minuti con riscaldamento e refrigerazione istantanei.