

Anlage 2

Behandlung von Fleisch zur wirksamen Inaktivierung des MKS-Erregers

(gemäß Anhang III der Richtlinie 2002/99/EG)

1. Hitzebehandlung in einem luftdicht verschlossenen Behälter bei einem F0-Wert von mindestens 3,00 (*);
2. Hitzebehandlung, wobei das Fleisch durch und durch auf mindestens 70° C erhitzt werden muss;
3. Hitzebehandlung in einem luftdichten verschlossenen Behälter bei mindestens 60° C, für mindestens 4 Stunden, wobei für 30 Minuten eine Kerntemperatur von mindestens 70° C gewährleistet sein muss;
4. Behandlung in Form einer natürlichen Gärung und Reifung von mindestens 9 Monaten bei entbeintem Fleisch, wobei folgende Werte erreicht werden müssen: aW-Wert von höchstens 0,93 oder pH-Wert von höchstens 6,0;
5. Behandlung wie unter Z 4; das Fleisch darf jedoch Knochen enthalten (**);
6. Hitzebehandlung, die für die zum Erreichen eines Pasteurisierungswertes (pv) von mindestens 40 erforderliche Zeit eine Kerntemperatur von mindestens 65° C gewährleistet.

(*): F0 ist der kalkulierte Tötungseffekt bei bakteriellen Sporen. Ein F0-Wert von 3,00 bedeutet, dass der kälteste Punkt in dem Erzeugnis genügend erhitzt worden ist, um den gleichen Tötungseffekt wie bei 121 °C (250 °F) in 3 Minuten bei momentanem Erhitzen und Abkühlen zu erzielen.

(**): Es sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden