

Vedlegg IV. Koder og behandlingskrav for produktene som angitt i vedleggene II og III

Ikke spesifikk behandling:

- A. Det er ikke fastsatt noen minimumsgrense for temperaturbehandling eller annen behandling av dyrehelsemessige grunner. Kjøttproduktet må likevel ha gjennomgått en behandling slik at snittflater viser at produktet ikke lenger har utseende som er karakteristisk for ferskt kjøtt.

Spesifikke behandlinger, fra mest til minst omfattende:

- B. Kjøttproduktet skal ha vært varmebehandlet i en hermetisk lukket beholder slik at det er oppnådd en F_0 -verdi på 3,00 eller mer.
- C. Kjøttproduktet skal ha vært varmebehandlet slik at kjernetemperaturen i produktet har nådd minimum 80 °C.
- D. Kjøttproduktet skal ha vært varmebehandlet slik at kjernetemperaturen i produktet har nådd minimum 70 °C. Skinke kan ha gjennomgått en naturlig fermentering og modning i minimum 9 måneder slik at det er oppnådd en vannaktivitet på 0,93 eller lavere og en pH-verdi på 6,0 eller lavere.
- E. Ved behandling av tørkede kjøttprodukter skal det oppnås en vannaktivitet på 0,93 eller lavere og en pH-verdi på 6,0 eller lavere.
- F. En varmebehandling som sikrer en kjernetemperatur i produktet på minimum 65 °C tilstrekkelig lenge til å oppnå en pasteuriseringsverdi større eller lik 40.