

**Objašnjenje oznaka upotrijebljenih u tablicama iz Dijela 2. i 3. koje se odnose na zahtjeve vezane za obradu mesnih proizvoda**

*Nespecifična obrada:*

A = Za potrebe zdravlja životinja nije određena najniža temperatura ili drugi način obrade za mesne proizvode i obrađene želuce, mjehure i crijeva. Međutim, meso takvih mesnih proizvoda i obrađenih želudaca, mjehur i crijeva mora biti obrađeno tako da površina reza pokazuje da ono više nema obilježja svježeg mesa, a upotrijebljeno svježe meso mora također zadovoljavati zdravstvena pravila za životinje koja se primjenjuju za izvoz svježeg mesa u Zajednicu.

*Specifične obrade navedene silaznim slijedom po stupnju strogosti:*

B = Obrada u hermetički zatvorenoj posudi do vrijednosti  $F_0$  tri ili više.

C = Za vrijeme obrade mesnog proizvoda i obrađenih želudaca, mjehura i crijeva mora se u svim dijelovima mesa i/ili želudaca, mjehura i crijeva postići temperatura od najmanje 80 °C.

D = Za vrijeme obrade mesnog proizvoda i obrađenih želudaca, mjehura i crijeva, mora se u svim dijelovima mesa i/ili želudaca, mjehura i crijeva postići temperatura od najmanje 70 °C, ili za sirovu šunku, obrada koja se sastoji od prirodne fermentacije i zrenja tijekom najmanje devet mjeseci i koja rezultira sljedećim obilježjima:

— vrijednost  $A_w$  najviše 0,93,

— vrijednost pH najviše 6,0.

D1 = Potpuno kuhanje prethodno otkošenog i odmašćenog mesa termičkom obradom pri čemu se unutarnja temperatura od 70 °C ili više održava najmanje 30 minuta.

E = u slučaju proizvoda tipa „biltong”, obrada kojom se postiže:

— vrijednost  $A_w$  najviše 0,93,

— vrijednost pH najviše 6,0.

F = Toplinska obrada koja osigurava da je temperatura u središtu najmanje 65 °C onoliko vremena koliko je potrebno da se dosegne vrijednost pasteurizacije (pv), koja je je