



Consiglio
dell'Unione europea

Bruxelles, 30 gennaio 2023
(OR. en)

5849/23
ADD 1

AGRILEG 16
VETER 8
DELECT 17

NOTA DI TRASMISSIONE

Origine:	Segretaria generale della Commissione europea, firmato da Martine DEPREZ, direttrice
Data:	30 gennaio 2023
Destinatario:	Thérèse BLANCHET, segretaria generale del Consiglio dell'Unione europea

n. doc. Comm.:	C(2023) 636 final ANNEX
----------------	-------------------------

Oggetto:	ALLEGATO del REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE recante modifica del regolamento delegato (UE) 2020/687 che integra il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative alla prevenzione e al controllo di determinate malattie elencate
----------	---

Si trasmette in allegato, per le delegazioni, il documento C(2023) 636 final ANNEX.

All.: C(2023) 636 final ANNEX



COMMISSIONE
EUROPEA

Bruxelles, 30.1.2023
C(2023) 636 final

ANNEX

ALLEGATO

del

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE

recante modifica del regolamento delegato (UE) 2020/687 che integra il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative alla prevenzione e al controllo di determinate malattie elencate

ALLEGATO

Nell'allegato VII del regolamento delegato (UE) 2020/687, la prima tabella, relativa alle carni, ai budelli e al latte, è sostituita dalla seguente:

"Trattamento"	FMD ¹	RP	RVF	LSD	CBPP	SPGP	PPR	CCPP	PSC	PSA	PE	HPAI	NCD
CARNI													
Trattamento termico in contenitore sigillato ermeticamente, fino a raggiungere un valore F_0 ² minimo pari a 3	X						X		X	X		X	X
Trattamento termico fino a raggiungere una temperatura al centro della massa di 80 °C	X						X		X	X		X	X
Trattamento termico fino a raggiungere una temperatura al centro della massa di 70 °C	X						X		X			X	X
Trattamento termico (su carni precedentemente disossate e sgrassate) fino a raggiungere una temperatura al centro della massa di 70 °C per almeno 30 minuti	X						X		X	X			
In un contenitore sigillato ermeticamente, applicazione di 60 °C per almeno 4 ore	X						X		X	X			
Temperatura al centro della massa di 73,9 °C per almeno 0,51 secondi ³	X											X	X
Temperatura al centro della massa di 70,0 °C per almeno 3,5 secondi ³												X	X
Temperatura al centro della massa di 65,0 °C per almeno 42 secondi ³												X	X
Temperatura al centro della massa di 60 °C per almeno 507 secondi ³												X	X
Trattamento termico fino a ottenere l'essiccamento con valori massimi di A_w pari a 0,93 e di pH pari a 6													
Trattamento termico fino a ottenere una temperatura al centro della massa di 65 °C per un periodo di tempo che consenta di raggiungere un valore minimo di pastorizzazione pari a 40							X						

¹ Abbreviazioni delle malattie conformemente all'allegato II.

² F_0 è l'effetto letale calcolato sulle spore batteriche. Un valore di F_0 pari a 3 significa che il punto più freddo del prodotto è stato sufficientemente riscaldato per ottenere lo stesso effetto letale di una temperatura di 121 °C (250 °F) in tre minuti con riscaldamento e raffreddamento istantanei.

³ Solo per carni di pollame.

Trattamento	FMD ¹	RP	RVF	LSD	CBPP	SPGP	PPR	CCPP	PSC	PSA	PE	HPAI	NCD
CARNI (cont.)													
Fermentazione naturale e maturazione delle carni non disossate: almeno 9 mesi, fino a raggiungere valori massimi di Aw pari a 0,93 e di pH pari a 6	X								X				
Fermentazione naturale e maturazione delle carni disossate: almeno 9 mesi, fino a raggiungere valori massimi di Aw pari a 0,93 e di pH pari a 6	X								X	X			
Fermentazione naturale delle lombate: almeno 140 giorni, fino a raggiungere valori massimi di Aw pari a 0,93 e di pH pari a 6 ⁴									X	X			
Fermentazione naturale dei prosciutti: almeno 190 giorni, fino a raggiungere valori massimi di Aw pari a 0,93 e di pH pari a 6 ⁴									X	X			
Essiccazione dopo la salatura di prosciutti non disossati all'italiana: almeno 313 giorni ⁴									X				
Essiccazione dopo la salatura di prosciutti non disossati e lombo alla spagnola ⁴ : – prosciutto iberico: almeno 252 giorni – spalla iberica: almeno 140 giorni – lombo iberico: almeno 126 giorni – prosciutto Serrano: almeno 140 giorni	X								X	X			
Maturazione delle carcasse a una temperatura minima di 2 °C per almeno 24 ore dopo la macellazione			X										
Rimozione delle frattaglie				X	X	X		X					
BUDELLI													
Salatura con cloruro di sodio (NaCl), secco o sotto forma di salamoia satura (Aw < 0,80), per un periodo continuativo di almeno 30 giorni a una temperatura ambiente di 20 °C o superiore	X			M S ⁵			X		X	X			
Salatura con fosfato addizionato a sale contenente 86,5 % NaCl, 10,7 % Na ₂ HPO ₄ e 2,8 % Na ₃ PO ₄ , secco o sotto forma di salamoia satura (Aw < 0,80), per un periodo continuativo di almeno 30 giorni a una temperatura ambiente di 20 °C o superiore	X						X		X	X			
Salatura con cloruro di sodio (NaCl) per almeno 30 giorni ⁶													

⁴ Esclusivamente per i suini.

⁵ Merce sicura.

⁶ Ad esclusione dei budelli bovini, ovini, caprini e suini.

Trattamento	FMD ¹	RP	RVF	LSD	CBPP	SPGP	PPR	CCPP	PSC	PSA	PE	HPAI	NCD
BUDELLI (cont.)													
Decolorazione ⁶													
Essiccazione ⁶													
LATTE													
Trattamento termico (processo di sterilizzazione) fino a raggiungere un valore F ₀ minimo pari a 3	X				M S ⁵			M S ⁵					
Trattamento termico UHT (temperatura ultra alta): almeno 132 °C per almeno un secondo	X						X						
Trattamento termico UHT (temperatura ultra alta): almeno 135 °C per un periodo di durata appropriata	X												
Se il pH del latte è inferiore a 7, trattamento termico HTST (pastorizzazione rapida ad elevata temperatura) ad almeno 72 °C per almeno 15 secondi	X						X						
Se il pH del latte è pari o superiore a 7, trattamento termico HTST (pastorizzazione rapida ad elevata temperatura) ad almeno 72 °C per almeno 15 secondi, applicato due volte	X						X						
Trattamento termico HTST (pastorizzazione rapida ad elevata temperatura) combinato a un trattamento fisico fino a ottenere un valore di pH inferiore a 6 per almeno un'ora o fino a ottenere almeno 72 °C, in combinazione con l'essiccamento	X												
Pastorizzazione consistente in un unico trattamento termico con un effetto almeno equivalente a quello ottenuto applicando 72 °C per 15 secondi	X		X	X		X							

"

.