

PROCESSI DI TRASFORMAZIONE RICONOSCIUTI DAL CODICE DEGLI ANIMALI TERRESTRI DELL'OIE E DAL REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2020/687 DELLA COMMISSIONE, COME IDONEI ALL'INATTIVAZIONE DEL VIRUS DELLA PESTE SUINA AFRICANA.

Codice degli animali terrestri OIE

L'Organizzazione Mondiale della Sanità Animale (OIE) nel Codice degli animali terrestri, pubblicato nel mese di Luglio 2021, ha indicato due trattamenti inattivanti per il virus della peste suina africana (ASFV) nelle carni: il trattamento termico e la stagionatura.

Nel [capitolo 15.1 \(Infezione da Peste Suina Africana\)](#) infatti, sono riportate le informazioni relative alla malattia incluso i trattamenti per l'inattivazione del virus.

In particolare all'articolo 15.1.23 "**Procedures for the inactivation of ASFV in meat**" per l'inattivazione del virus sono considerati efficaci:

- un trattamento termico di 30 minuti ad una temperatura minima di 70°C, raggiunta in ogni punto della carne, o qualsiasi altro trattamento equivalente per il quale è stata dimostrata la capacità inattivante del virus;
- il processo di stagionatura che comporti la salagione e la disidratazione per una durata minima di sei mesi.

E all'articolo 15.1.24 "**Procedures for the inactivation of ASFV in casings of pigs**" per l'inattivazione del virus ASF nelle budella sono considerati efficaci:

- il processo di salatura a secco o con salamoia satura ($a_w < 0.80$) per 30 giorni;
- il trattamento con miscele di minerali a temperatura superiore a 12°C.

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2020/687 DELLA COMMISSIONE*ALLEGATO VII***TRATTAMENTI DI RIDUZIONE DEI RISCHI PER I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE PROVENIENTI DALLA ZONA SOGGETTA A RESTRIZIONI****(di cui agli articoli 27, 33 e 49 del presente regolamento)**

Trattamento	FMD ⁽⁸⁾	RPRV	FLSD	CBPP	SPGPP	PPR	CCPP	PSC	PSA	PE	HP	AIN	CD
CARNI													
Trattamento termico in contenitore sigillato ermeticamente, fino a raggiungere un valore F_0 ⁽⁷⁾ 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					
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 ⁽⁶⁾	X										X	X	
Temperatura al centro della massa di 70,0 °C per almeno 3,5 secondi ⁽⁶⁾											X	X	

Allegato 1

Temperatura al centro della massa di 65,0 °C per almeno 42 secondi (6)												X	X
Temperatura al centro della massa di 60 °C per almeno 507 secondi (6)												X	X
Trattamento termico fino a ottenere l'essiccamento con valori massimi di Aw 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						
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 (5)									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 (5)									X	X			
Essiccazione dopo la salatura di prosciutti non disossati all'italiana: almeno 313 giorni (5)									X				
Essiccazione dopo la salatura di prosciutti non disossati e lombo alla spagnola (5): — prosciutto iberico: almeno 252 giorni — spalla iberica: almeno 140 giorni	X								X	X			

Allegato 1

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								
<p>(1) Merce sicura.</p> <p>(2) Ad esclusione dei budelli bovini, ovini, caprini e suini.</p> <p>(3) Ad esclusione dei budelli bovini, ovini, caprini e suini.</p> <p>(4) Merce sicura.</p> <p>(5) Esclusivamente per i suini.</p>												

Allegato 1

(⁶)

Solo per carni di pollame.

(⁷)

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.

(⁸)

Abbreviazioni delle malattie conformemente all'allegato II.