

**Kurztitel**

Veterinärbehördliche Binnenmarktverordnung 2008

**Kundmachungsorgan**

BGBI. II Nr. 473/2008

**Typ**

V

**§/Artikel/Anlage**

Anl. 5

**Inkrafttretensdatum**

18.12.2008

**Abkürzung**

BVO 2008

**Index**

82/05 Lebensmittelrecht; 86/01 Veterinärrecht allgemein

**Text**

**Anlage 5  
gemäß § 18 Abs. 3**

**Behandlungen zur Abtötung bestimmter Seuchenerreger in Fleisch und Milch**

Spalte 1: Maul- und Klauenseuche (MKS)

Spalte 2: Klassische Schweinepest (KSP)

Spalte 3: Vesikuläre Schweinekrankheit (VVS)

Spalte 4: Afrikanische Schweinepest (ASP)

Spalte 5: Rinderpest (RP)

Spalte 6: Newcastle-Krankheit (ND)

Spalte 7: Geflügelpest (AI)

Spalte 8: Pest der kleinen Wiederkäuer (PPR)

Behandlung <sup>1</sup>	Krankheit							
	FLEISCH							
	1 MKS	2 KSP	3 VVS	4 ASP	5 RP	6 ND	7 AI	8 PPR
a) Hitzebehandlung in einem luftdichten verschlossenen Behälter bei einem F0-Wert von mindestens 3,00 <sup>2</sup>	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Hitzebehandlung, wobei das Fleisch durch	+	+	+	0	+	+	+	+

und durch auf mindestens 70 °C erhitzt werden muss

c) Hitzebehandlung, wobei das Fleisch durch und durch auf mindestens 80 °C erhitzt werden muss	+	+	+	+	+	+	+	+
d) 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	+	+	+	+	+	0	0	+
e) Behandlung in Form einer natürlichen Gärung und Reifung von mindestens neun Monaten bei entbeintem Fleisch, wobei folgende Werte erreicht werden müssen: aWWert von höchstens 0,93 oder pH-Wert von höchstens 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) Behandlung wie unter Buchstabe e); das Fleisch darf jedoch Knochen enthalten <sup>1</sup>	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Verarbeitung von Salami nach Kriterien, die nach Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses nach dem Verfahren des Art. 12 Abs. 2 festgelegt werden	+	+	+	0	+	0	0	0
h) Behandlung von Schinken und Lenden während mindestens 190 bzw. 140 Tagen, die einen natürlichen Gärungs- und Reifungsprozess einschließt	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Hitzebehandlung, die für die zum Erreichen eines Pasteurisierungswertes (pv) von mindestens 40 erforderliche Zeit eine Kerntemperatur von mindestens 65 °C gewährleistet	+	0	0	0	0	0	0	+

#### MILCH

	1 MKS	2 KSP	3 VVS	4 ASP	5 RP	6 ND	7 AI	8 PPR
a) Ultrahochtemperatur (UHT) (UHT-Erhitzung auf mindestens 132°C während mindestens einer Sekunde)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) bei einem ph-Wert von weniger 7,0 einfache Hochtemperatur – Kurzzeitpasteurisierung (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) bei einem ph-Wert von mindestens 7,0 doppelte HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Wirksamkeit anerkannt.

0: Wirksamkeit nicht anerkannt.

<sup>1</sup> Es sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.

<sup>2</sup> 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.

## Schlagworte

Gärungsprozess

## Zuletzt aktualisiert am

07.04.2021

## Gesetzesnummer

20006153

**Dokumentnummer**

NOR40103459