

**Annex to  
the Veterinary certificate for pig products exported from the EU  
to the Russian Federation /  
Приложение  
к ветеринарному сертификату на экспортируемую из Европейского союза  
в Российскую Федерацию свиноводческую продукцию**

**Certificate No. / Сертификат №**

Pig products exported to the Russian Federation were subjected to one of the following treatments based on the products type / Экспортируемая в Российскую Федерацию свиноводческая продукция была подвергнута одному из следующих видов обработки соответственно виду продукции:

Meat / Мясо (готовая продукция):

1. Heat treatment / Термическая обработка
  - a. heat treatment in a hermetically sealed container with index  $F_0$  value of 3.00 or more ( $F_0$  - calculated damaging effect on bacterial spores.  $F_0 = 3$  means that the coldest point of the product was sufficiently heated to achieve the same damaging effect as that would be achieved by instantaneous heating and cooling ( $121^{\circ}\text{C}$  ( $250^{\circ}\text{F}$ ) in three minutes)), or / термическая обработка в герметически закрытом контейнере при показателе  $F_0$  3,00 или более ( $F_0$  – подсчитанное поражающее воздействие на бактериальные споры. Значение  $F_0$ , равное 3,00, означает, что самая холодная точка продукта была достаточно прогрета, чтобы добиться такого же поражающего воздействия, которое достигается с помощью мгновенного нагревания и охлаждения ( $121^{\circ}\text{C}$  ( $250^{\circ}\text{F}$ ) за три минуты)), или;
  - b. heat treatment for at least 30 minutes at a minimum temperature of  $70^{\circ}\text{C}$  which should be reached throughout the meat / термическая обработка в течение не менее чем 30 минут при минимальной температуре  $70^{\circ}\text{C}$ , которую необходимо обеспечить по всей толще мяса.
2. Dry curing / Вяление  
Curing with salt and drying for at least 6 months / Засаливание и высушивание в течение не менее чем шести месяцев.

Pig casings / Свиные кишки:

Treating for at least 30 days either with dry salt ( $\text{NaCl}$ ) or with saturated brine ( $A_w < 0.80$ ), or with phosphate supplemented dry salt containing 86.5%  $\text{NaCl}$ , 10.7%  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  and 2.8%  $\text{Na}_3\text{PO}_4$  (in weight) at a temperature of  $12^{\circ}\text{C}$  or above / Выдерживание в течение не менее чем 30 дней в сухой соли ( $\text{NaCl}$ ) или насыщенном рассоле ( $A_w < 0.80$ ), или в сухой соли с добавлением фосфатов, содержащей 86,5%  $\text{NaCl}$ , 10,7%  $\text{Na}_2\text{H-PO}_4$  и 2,8%  $\text{Na}_3\text{P}_0_4$  (по весу) при температуре не менее  $12^{\circ}\text{C}$ .

Pig products / продукция свиного происхождения:

Heat treatment for at least 30 minutes at a minimum temperature of  $70^{\circ}\text{C}$ , which should be reached throughout the product, or an equivalent heat treatment that has been demonstrated to inactivate ASFV / Термическая обработка в течении не менее 30 минут при минимальной температуре  $70^{\circ}\text{C}$ , которая должна быть достигнута по всему объему продукта, либо эквивалентная термическая обработка, в отношении которой продемонстрировано что она инактивирует вирус АЧС.

Official stamp / Официальная печать:

State/official veterinary Officer's signature / Подпись  
государственного/официального ветеринарного врача:

Date / Дата: