

**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°C (250°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°C (250°F) за три минуты)), или;
 - b. heat treatment for at least 30 minutes at a minimum temperature of 70°C which should be reached throughout the meat / термическая обработка в течение не менее чем 30 минут при минимальной температуре 70°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 (NaCl) or with saturated brine ($A_w < 0.80$), or with phosphate supplemented dry salt containing 86.5% NaCl , 10.7% Na_2HPO_4 and 2.8% Na_3PO_4 (in weight) at a temperature of 12°C or above / Выдерживание в течение не менее чем 30 дней в сухой соли (NaCl) или насыщенном рассоле ($A_w < 0.80$), или в сухой соли с добавлением фосфатов, содержащей 86,5% NaCl , 10,7% $\text{Na}_2\text{H-PO}_4$ и 2,8% Na_3P_0_4 (по весу) при температуре не менее 12°C .

Pig products / продукция свиного происхождения:

Heat treatment for at least 30 minutes at a minimum temperature of 70°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°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: