

**Appendix to the Veterinary Certificate №:
Приложение к ветеринарному сертификату № :**

**Annex to the Veterinary certificate for tinned meat, salamis and other ready for consumption meat products, exported from the EU into the Russian Federation /
Приложение к ветеринарному сертификату на мясные консервы, колбасы и другие виды готовых к употреблению мясных продуктов, экспортируемые из Европейского Союза в Российскую Федерацию**

Exported finished products containing pork were subjected to one of the following treatments / Экспортируемая в Российскую Федерацию готовая продукция из свинины или содержащая свинину, была подвергнута одному из следующих видов обработки :

- thermal treatment in a hermetically sealed container with index F_0 3,00 or more (F_0 - calculated damaging effect on bacterial spores. $F_0 = 3$ means that the coldest point of the product was heated enough to get the same damaging effect achieved with the help of immediate heating and cooling (121°C (250°F) in 3 minutes) / 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);
- thermal treatment at a minimum temperature 80°C which should be provided over the entire layer of the meat / термическая обработка при минимальной температуре 80 °C, которую необходимо обеспечить по всей толщине мяса;
- thermal treatment in a hermetically sealed container at 60°C during minimum of 4 hours, while the temperature in the center should be kept during 30 minutes at a minimum of 70°C / термическая обработка в герметически закрытом контейнере при температуре 60 °C в течение минимум 4 часов, в течение которых температуру в центре следует поддерживать в течение 30 минут на уровне минимум 70 °C;
- natural fermentation and maturation within the time of not less than 9 months for boneless meat, thereby achieving the following indicators: Aw not more than 0,93 or pH not more than 6,0 / естественная ферментация и созревание в течение не менее 9 месяцев для бескостного мяса, в результате которых достигают следующих показателей: Aw не более 0,93 или pH не более 6,0;
- ham and fillets: treatment using natural fermentation and maturing during minimum 190 days for ham and 140 days for fillets / окорок и филе: обработка с применением естественной ферментации и созревания в течение минимум 190 дней для окорока и 140 дней для филе.

The Appendix is the inseparable part of the Veterinary Health Certificate. / Настоящее приложение является неотъемлемой частью ветеринарного сертификата.

Place / Место _____ Date / Дата _____

Official stamp/
Официальная печать

Signature of state/official veterinarian/
Подпись государственного/официального ветеринарного врача

Name and position in capital letters /
Ф.И.О. и должность заглавными буквами

Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate / Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка сертификата