

**Allegato**  
**al certificato veterinario per i prodotti a base di carne suina esportati dall'Unione Europea**  
**verso la Federazione Russa**

**Annex**  
**to the veterinary certificate for pig products exported from the European Union**  
**to the Russian Federation/**

**Приложение**  
**к ветеринарному сертификату на экспортируемую из Европейского союза**  
**в Российскую Федерацию свиноводческую продукцию**

**Certificato N°/Certificate No./ Сертификат №: .....**

I prodotti a base di carne suina esportati nella Federazione russa sono stati sottoposti ad uno dei seguenti trattamenti in base al tipo di prodotto: / *Pig products exported to the Russian Federation were subjected to one of the following treatments based on the product type:* / *Экспортируемая в Российскую Федерацию свиноводческая продукция была подвергнута одному из следующих видов обработки соответственно виду продукции:*

Carne /Meat: / Мясо (готовая продукция):

1. Trattamento termico /*Heat treatment*/ Термическая обработка
  - a. in recipiente ermetico il cui valore  $F_0$  è pari o superiore a 3,00 ( $F_0$  è l'effetto calcolato che neutralizza le spore batteriche. Un valore  $F_0 = 3,00$  significa che il punto più freddo del prodotto è stato trattato sufficientemente per ottenere lo stesso effetto neutralizzante di 121 °C (250°F) in 3 minuti con riscaldamento e refrigerazione istantanei); oppure  
/heat treatment in a hermetically sealed container with  $F_0$  value of 3.00 or more ( $F_0$  - calculated damaging effect on bacterial spores.  $F_0 = 3,00$  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. Trattamento termico per almeno 30 minuti a una temperatura minima di 70 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne /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. Salatura a secco /Dry curing / Вяление:

Salagione con sale ed essiccatura per almeno 6 mesi /Curing with salt and drying for at least 6 months./ Засаливание и высушивание в течение не менее чем шести месяцев.

Involucro suino /Pig casings:/ Свиньи кишки:

Trattamento di almeno 30 giorni con sale secco (NaCl) o con salamoia satura ( $A_w < 0.80$ ), o con fosfato addizionato a sale secco contenente 86,5% NaCl, 10,7%  $Na_2HPO_4$  e 2,8%  $Na_3PO_4$  (peso/peso/peso) ad una temperatura di 12 ° C o superiore./ 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%  $Na_3PO_4$  (weight/weight/weight) at a temperature of 12°C or above / Вnderживание 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%  $Na_2HPO_4$  и 2,8%  $Na_3PO_4$  (по весу) при температуре не менее 12°C.

Prodotti a base di carne suina /Pig products/Продукция свиного происхождения:

Trattamento termico per almeno 30 minuti alla temperatura minima di 70°C, che deve essere raggiunta in tutto il prodotto, o un trattamento termico equivalente che ha dimostrato di inattivare il virus della ASF / 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.

Timbro ufficiale /Official stamp:/ Официальная печать:

Firma del veterinario di Stato/veterinario ufficiale /State/Official Veterinary Officer's Signature:/  
Подпись государственного/официального ветеринарного врача:

Data /Date:/ Дата: