



DEPARTMENT FOR ENVIRONMENT, FOOD AND RURAL AFFAIRS  
SCOTTISH GOVERNMENT  
WELSH GOVERNMENT

DEPARTMENT OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT NORTHERN IRELAND

Certificate/Сертификат №: .....

Annex to  
the Veterinary certificate for finished food products, containing raw material  
of animal origin, exported from the EU into the Russian Federation (8591ENC)  
*Приложение к ветеринарному сертификату на экспортируемую из Европейского союза в  
Российскую Федерацию готовую пищевую продукцию, содержащую сырье животного  
происхождения*

TREATMENT APPLIED TO FINISHED PORK PRODUCTS/ Режим, применяемый в  
готовая продукция из свинины

Exported **finished pork products** were subjected to one of the following  
treatments / Экспортируемая в Российскую Федерацию готовая пищевая  
продукция, содержащая сырье животного происхождения, была подвергнута  
одному из следующих видов обработки:

**Either:**

(a) 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 (250F) 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);

**Or:**

(b) 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 толще мяса;

**Or:**

(c) 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;

Or:

(d) **Boneless meat** - natural fermentation and maturation within the time of not less than 9 months for, 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;

Or:

(e) **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.

Date /Дата.....

Official stamp/ Официальная печать :

Signature of State/official veterinarian

Подпись государственного/официального ветеринарного врача:.....