



**МИНИСТЕРСТВО
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ
(Россельхознадзор)**

Орликов пер., 1/11, Москва, 107139
Для телеграмм: Москва 84 Россельхознадзор
факс: (495) 607-5111, тел.: (499) 975-4347
E-mail: info@svfk.mcx.ru
<http://www.fsvps.ru>

18.03.2014 № РС-ЕН-8/4017

На № _____ от _____

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору в частичное изменение к указанию от 12.02.2014 № ФС-ЕН-8/2053 направляет образец приложения к ветеринарному сертификату на мясные консервы, колбасы и другие виды готовых к употреблению мясных продуктов взамен ранее направленного.

Настоящую информацию примите к исполнению и доведите до сведения органов управления ветеринарией субъектов Российской Федерации, а также заинтересованных организаций.

Приложение: на 1 листе.

Заместитель Руководителя

Е.А. Непоклонов

Гуторов Т.Е. 607-64-61

053357

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 экспортируемую из
Европейского союза в Российскую Федерацию готовую продукцию из свинины или
содержащей свинину.

Certificate/Сертификат №

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 (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);*
- 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;*
- 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.*

Official stamp / Печать :

Signature of state/official veterinarian/ Подпись компетентного ветеринарного врача

Date / Дата: