



**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>

12.02.2014 № ФС-ЕН-8/2053

На № _____ от _____

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору в дополнение к указанию от 05.02.2014 № ФС-ЕН-8/1644 направляет образцы приложений к ветеринарным сертификатам на экспортируемые из Европейского союза в Российскую Федерацию сырье и готовую продукцию, содержащие свинину:

- готовую пищевую продукцию, содержащую сырье животного происхождения;
- мясные консервы, колбасы и другие виды готовых к употреблению мясных продуктов;
- сырьё животного происхождения, предназначенного для производства кормов для непродуктивных животных и пушных зверей.

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

Приложение: на 3 листах.

Заместитель Руководителя

Е.А. Непоклонов

Гуторов Т.Е. 607-64-61

053008

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

Certificate/Сертификат №

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:

- 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 / Официальная печать:

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

Date / Дата:

**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**

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 / Официальная печать:

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

Date / Дата:

Annex to
the Veterinary certificate for raw materials of animal origin meant for manufacturing of non-productive animals (petfood) and feed for fur animals, exported from the EU into the Customs Union / Приложение к ветеринарному сертификату на экспортируемое из Европейского союза в Таможенный союз сырьё животного происхождения (из свинины), предназначенного для производства кормов для непродуктивных животных и пушных зверей

Certificate/Сертификат №

Exported raw materials of animal origin (pork) meant for manufacturing of non-productive animals (petfood) and feed for fur animals were subjected to one of the following treatments / Экспортируемое в Российскую Федерацию сырьё животного происхождения (из свинины), предназначенное для производства кормов для непродуктивных животных и пушных зверей, было подвергнуто 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 / Официальная печать:

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

Date / Дата: