

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

**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**

Exported raw materials of animal origin (pork) meant for manufacturing of nonproductive 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 F0 3,00 or more (F0 - calculated damaging effect on bacterial spores. F0 = 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 F0 3,00 или более (F0 – подсчитанное поражающее воздействие на бактериальные споры. Значение F0 , 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 оС (250 оF) 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 оС, 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 оС в течение минимум 4 часов, в течение которых температуру в центре следует поддерживать в течение 30 минут на уровне минимум 70 оС;*
- 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*

SPECIMEN