

Priloga k veterinarskemu spričevalu za proizvode prašičev, namenjene izvozu iz Evropske unije v Rusko federacijo / **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

Spričevalo št. / Certificate No. / Сертификат №:.....

Proizvodi prašičev, namenjeni izvozu v Rusko federacijo, so bili obdelani po enem od naslednjih postopkov obdelave, glede na vrsto proizvoda: / **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:

Meso (gotovi izdelki): / Meat (finished products): / Мясо (готовая продукция):

1. Toplotna obdelava / Heat treatment / Термическая обработка

- a. toplotna obdelava v hermetično zaprti posodi z vrednostjo  $F_0 = 3,00$  ali več ( $F_0$  – izračunani uničevalni učinek spor bakterij. Vrednost  $F_0 = 3,00$  pomeni, da je bila najhladnejša točka proizvoda dovolj segreta, da se doseže enak uničevalni učinek kot pri  $121\text{ °C}$  ( $250\text{ °F}$ ) v treh minutah trenutnega segrevanja in ohlajanja); ali / 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 ( $121\text{ °C}$  ( $250\text{ °F}$ ) 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  $F_0$  равно 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 ( $121\text{ °C}$  ( $250\text{ °F}$ ) за три минуты)); или
- b. toplotna obdelava vsaj 30 minut pri temperaturi vsaj  $70\text{ °C}$ , ki mora biti dosežena po celotni notranjosti mesa. / heat treatment for at least 30 minutes at a minimum temperature of  $70\text{ °C}$  which should be reached throughout the meat. / термическая обработка в течение не менее чем 30 минут при минимальной температуре  $70\text{ °C}$ , которую необходимо обеспечить по всей толще мяса.

2. Suho zorenje / Dry curing / Вяление:

Zorenje v soli ter sušenje vsaj 6 mesecev. / Curing with salt and drying for at least 6 months. / Засаливание и высушивание в течение не менее чем шести месяцев.

Čreva prašičev: / Pig casings: / Свиные кишки:

Obdelava vsaj 30 dni bodisi s suho soljo ( $\text{NaCl}$ ) ali v nasičenem razsolu ( $A_w < 0.80$ ), ali s suho soljo z dodatkom fosfatov, ki vsebuje 86,5 %  $\text{NaCl}$ , 10,7 % dinatrijevega fosfata ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ ) in 2,8 % trinatrijevega fosfata ( $\text{Na}_3\text{PO}_4$ ) (po teži) pri temperaturi  $12\text{ °C}$  ali več. / Treating for at least 30 days either with dry salt ( $\text{NaCl}$ ) or with saturated brine ( $A_w < 0.80$ ), or with phosphate supplemented dry salt containing 86.5%  $\text{NaCl}$ , 10.7%  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  and 2.8%  $\text{Na}_3\text{PO}_4$  (weight/weight/weight) at a temperature of  $12\text{ °C}$  or above. / Вnderживание в течение не менее чем 30 дней в сухой соли ( $\text{NaCl}$ ) или насыщенном рассоле ( $A_w < 0.80$ ), или в сухой соли с добавлением фосфатов, содержащей 86,5%  $\text{NaCl}$ , 10,7%  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  и 2,8%  $\text{Na}_3\text{PO}_4$  (по весу) при температуре не менее  $12\text{ °C}$ .

Uradni žig: / Official stamp: / Официальная печать:

Podpis državnega/uradnega veterinarja: / State/Official Veterinary Officer's Signature: / Подпись государственного / официального ветеринарного врача:

Datum: / Date: / Дата:

VZOREC / SAMPLE