

**Priloga k/ Annex to/ Приложение к**

**Veterinarskemu spričevalu za gotove prehranske izdelke z vsebnostjo surovin živalskega izvora, ki se iz EU izvažajo v Rusko federacijo / the Veterinary certificate for finished food products, containing raw material of animal origin, exported from the EU into the Russian Federation / ветеринарному сертификату на экспортируемую из Европейского союза в Российскую Федерацию готовую пищевую продукцию, содержащую сырье животного происхождения**

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

Izvoženi gotovi izdelki iz svinjskega mesa so bili obdelani po enem od naslednjih postopkov obdelave / 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:*

- toplotne obdelave v hermetično zatesnjenem vsebniku, do vrednosti  $F_0 = 3,00$  ali več ( $F_0$  - izračunan smrtni učinek pri bakterijskih sporah.  $F_0 = 3$  pomeni, da je najhladnejša točka v proizvodu dovolj segreta, da se doseže enak smrtni učinek, kakor pri  $121^{\circ}\text{C}$  ( $250^{\circ}\text{F}$ ) v treh minutah pri trenutnem segrevanju in ohlajanju) / 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 ( $121^{\circ}\text{C}$  ( $250^{\circ}\text{F}$ ) 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 ( $121^{\circ}\text{C}$  ( $250^{\circ}\text{F}$ ) за три минуты);*

- toplotne obdelave pri najmanjši temperaturi  $80^{\circ}\text{C}$ , pri čemer mora biti celotna notranjost mesa segreta na to temperaturo / thermal treatment at a minimum temperature  $80^{\circ}\text{C}$  which should be provided over the entire layer of the meat / *термическая обработка при минимальной температуре  $80^{\circ}\text{C}$ , которую необходимо обеспечить по всей толще мяса;*

- toplotne obdelave v hermetično zatesnjenem vsebniku pri  $60^{\circ}\text{C}$  za najmanj 4 ure, v tem času pa mora biti temperatura jedra 30 minut najmanj  $70^{\circ}\text{C}$  / thermal treatment in a hermetically sealed container at  $60^{\circ}\text{C}$  during minimum of 4 hours, while the temperature in the center should be kept during 30 minutes at a minimum of  $70^{\circ}\text{C}$  / *термическая обработка в герметически закрытом контейнере при температуре  $60^{\circ}\text{C}$  в течение минимум 4 часов, в течение которых температуру в центре следует поддерживать в течение 30 минут на уровне минимум  $70^{\circ}\text{C}$ ;*

- naravne fermentacije in zorenja najmanj devet mesecev za meso brez kosti, pri čemer morajo biti dosežene naslednje značilnosti: vrednost za aktivnost vode ( $a_w$ ) največ 0,93 ali vrednost pH največ 6,0 / natural fermentation and maturation within the time of not less than 9 months for boneless meat, thereby achieving the following indicators:  $A_w$  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:  $A_w$  не более 0,93 или pH не более 6,0;*

- za šunke in ledja: obdelave, ki vključuje naravno fermentacijo in zorenje, ki za šunke znaša vsaj 190 dni, za ledja pa najmanj 140 dni / 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.*

Uradni žig / Official stamp / Официальная печать:

Podpis državnega/uradnega veterinarja / Signature of state/official veterinarian / Подпись государственного/официального ветеринарного врача:

Datum: / Date / Дата: