

**Annexe au certificat vétérinaire pour produits à base de porc exportés de l'UE
vers la Fédération de Russie**

Certificat n°

Les produits à base de porc exportés vers la Fédération de Russie ont été soumis à l'un des traitements suivants en fonction du type de produit :

Viande :

1. Traitement thermique
 - a. un traitement thermique dans un conteneur hermétiquement scellé, avec index F_0 3,00 ou davantage (F_0 – effet nocif calculé sur les spores de bactéries. $F_0 = 3$ signifie que le point le plus froid du produit a été chauffé suffisamment que pour obtenir le même effet destructeur que celui obtenu par chauffage et refroidissement instantané (121°C (250F) en 3 minutes)) ou;
 - b. un traitement thermique d'au moins 30 minutes à une température minimale de 70°C qui doit être atteinte dans l'entièreté de la viande.
2. Séchage à sec

Traitement au sel et séchage pendant au moins 6 mois.

Boyaux porcins :

Traitement pendant au moins 30 jours avec du sel sec (NaCl) ou avec de la saumure saturée ($A_w < 0,80$) ou avec du sel sec additionné de phosphate contenant 86,5% de NaCl, 10,7% de Na_2HPO_4 et 2,8% de Na_3PO_4 (en poids) à une température de 12°C ou plus.

Produits de porc :

Traitement thermique pendant au moins 30 minutes à une température minimale de 70°C, qui devrait être atteinte dans tout le produit, ou un traitement thermique équivalent dont l'inactivation du virus a été démontrée.

Cachet officiel :

Signature du vétérinaire de l'Etat/officiel :

Date :