

Department of Agriculture, Food and the Marine.

Trader Notice: MH 6/2014

To: Operators of all approved meat establishments

Subject: Additional requirements for the export of certain pork products to the Russian Federation/Customs Union

Background

Following the discovery of two cases of African Swine Fever in Wild Boar in Lithuania (borders of Belarus), the Russian Federation imposed a ban on the export of pigs, pork, pork products and pork reproductive material certified from the European Union.

The ban applied to any pigs, pork, pork product & pork reproductive material certified after 26th January 2014 until further notice.

New developments

However, agreement has now been reached between the Russian authorities and the European Commission on the wording of additional declarations (in the form of annexes) to accompany the export of pork products covered by the following certificates:

1. Certificate for finished food products containing raw material of animal origin (EU to RF)
2. Certificate for tinned meat, salamis and other ready for consumption meat products (EU to RF)
3. Certificate for raw materials for pet food and feed for fur animals (EU to CU)

The wording of the annexes is included in this trader notice.

FBO responsibilities

Food Business Operators and Feed Business Operators intent on exporting products covered by the above-mentioned certificates to the Russian Federation or Customs Union should ensure that the consignment fully meets the additional requirements of the appropriate annex prior to requesting certification by the official veterinarian.

Copies of the annexes, printed on the special secure stationery, may be obtained by certifying officers from Meat Hygiene and Animal By-products Division, through the usual channels.

Danielle Coll,

Meat Hygiene Section

13th February 2014

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 (250°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 °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 экспортируемую из
Европейского союза в Российскую Федерацию готовую продукцию из свинины или
содержащей свинину.

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: 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;*
- 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 (250°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 °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: