

**REPUBLIKA SLOVENIJA/ REPUBLIKA SLOVENIJA/ REPUBLIC OF SLOVENIA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO/
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I PREHRANE/
MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FOOD
Veterinarska uprava Republike Slovenije/
Uprava za veterinarstvo Republike Slovenije
Veterinary Administration of the Republic of Slovenia**

PRILOGA K VETERINARSKEMU SPRIČEVALU ŠT. _____ (1)

PRILOG VETERINARSKO-ZDRAVSTVENOJ SVJEDODŽBI BR. _____ (1)

ANNEX TO ANIMAL HEALTH CERTIFICATE NO. _____ (1)

Država izvoznica: / Zemlja izvoznica: / Exporting Country: **REPUBLIKA SLOVENIJA / REPUBLIKA SLOVENIJA / THE REPUBLIC OF SLOVENIA**

Pristojno ministrstvo: / Nadležno ministarstvo: / Competent Ministry: **MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO / MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I PREHRANE/ MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FOOD**

Pristojni organ za izdajanje spričevala: / Nadležno tijelo za izdavanje svjedodžbe: / Competent issuing authority:

POTRDILO / POTVRDA / ATTESTATION

Podpisani uradni veterinar potrjujem, da pošiljka izpolnjuje naslednje dodatne pogoje glede aviarnе influence: / Ja, dolje potpisani ovlaštени veterinar ovime potvrđujem da dolje opisana pošiljka udovoljava sljedećim uvjetima vezanim za influencu ptica: / I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that the consignment complies with the following conditions regarding avian influenza:

1. Obdelava v hermetično zaprti posodi do vrednosti Fo 3 ali več. ⁽²⁾/ Prerađena u hermetički zatvorenim posudama do vrijednosti Fo 3 ili višim. ⁽²⁾ / Treatment in a hermetically sealed container to an Fo value of 3 or more. ⁽²⁾
2. Med obdelavo mesnega izdelka je temperatura v jedru dosegla vsaj 80 °C. ⁽²⁾ / Tijekom prerade mesnih proizvoda dostignuta je temperature od 80 °C u središtu proizvoda. ⁽²⁾ / During processing of the meat product a minimum core temperature of 80 °C was reached. ⁽²⁾
3. Med obdelavo mesnega izdelka je temperatura v jedru dosegla vsaj 70 °C. ⁽²⁾ / Tijekom prerade mesnih proizvoda dostignuta je temperature od 70 °C u središtu proizvoda. ⁽²⁾ / During processing of the meat product a minimum core temperature of 70 °C was reached. ⁽²⁾
4. Toplotna obdelava, ki zagotavlja, da je temperatura v jedru vsaj 65 °C toliko časa, kolikor je potrebno, da se doseže vrednost pasterizacije (pv), enaka ali večja od 40. ⁽²⁾ / Toplinska obrada osigurava da je temperatura u središtu proizvoda od 65 °C trajala onoliko koliko je potrebno da se postigne vrijednost pasterizacije (pv) jednaka ili viša od 40. ⁽²⁾ / Heat treatment ensuring that a core temperature of at least 65 °C is reached for a period of time necessary to achieve a pasteurization value (pv) equal to or more than 40. ⁽²⁾

5. Pošiljka ne izvira iz okuženega območja. ⁽²⁾ / Pošiljka ne potječe iz zaraženog područja. ⁽²⁾ / The consignment does not originate from an infected zone. ⁽²⁾
6. Pošiljka ne izvira iz ogroženega območja. ⁽²⁾ / Pošiljka ne potječe iz ugroženog područja. ⁽²⁾ / The consignment does not originate from a surveillance zone. ⁽²⁾

Datum /Datum/Date _____, Kraj/ Mjesto/Place _____

Pečat⁽³⁾
Žig ⁽³⁾ /
Stamp ⁽³⁾

Podpis uradnega veterinarja ⁽³⁾ / Potpis ovlaštenog veterinara ⁽³⁾ /
Signature of the official veterinarian ⁽³⁾

(Ime s tiskanimi črkami, kvalifikacija in naziv / Ime, kvalifikacija i titular tiskanim slovima / Name in capitals, title and qualification)

⁽¹⁾ Ustrezno dopolnite. / Dopuniti po potrebi / To be supplemented as appropriate.
⁽²⁾ Neustrezno črtajte. / Prekrižiti ukoliko je neprimjenjivo. / Delete if not applicable.
⁽³⁾ Podpis in žig morata biti v drugi barvi kot tisk. / Potpis i pečat moraju biti različite boje od boje tiska. / The signature and stamp must be in a colour different to that of the printing.