

REPUBLIKA SLOVENIJA / REPUBLIC OF SLOVENIA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO /  
MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FOOD  
Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin /  
The Administration of the Republic of Slovenia for Food Safety,  
Veterinary Sector and Plant Protection

**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 / MINISTRY OF AGRICULTURE,  
FORESTRY AND FOOD**

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

---

**POTRDILO / POTVRDA / ATTESTATION**

Podpisani uradni veterinar potrjujem, da pošiljka izpolnjuje naslednje dodatne pogoje glede aviarne influence: / Ja, dolje potpisani ovlašteni 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. <sup>(2)</sup> / Prerađena u hermetički zatvorenim posudama do vrijednosti Fo 3 ili višim. <sup>(2)</sup> / Treatment in a hermetically sealed container to an Fo value of 3 or more. <sup>(2)</sup>
2. Med obdelavo mesnega izdelka je temperatura v jedru dosegla vsaj 80 °C. <sup>(2)</sup> / Tijekom prerade mesnih proizvoda dostignuta je temperature od 80 °C u središtu proizvoda. <sup>(2)</sup> / During processing of the meat product a minimum core temperature of 80 °C was reached. <sup>(2)</sup>
3. Med obdelavo mesnega izdelka je temperatura v jedru dosegla vsaj 70 °C. <sup>(2)</sup> / Tijekom prerade mesnih proizvoda dostignuta je temperature od 70 °C u središtu proizvoda. <sup>(2)</sup> / During processing of the meat product a minimum core temperature of 70 °C was reached. <sup>(2)</sup>
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. <sup>(2)</sup> / 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. <sup>(2)</sup> / 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. <sup>(2)</sup>

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

Datum /Datum/Date \_\_\_\_\_, Kraj/ Mjesto/Place \_\_\_\_\_

Pečat<sup>(3)</sup>  
Žig<sup>(3)</sup> /  
Stamp<sup>(3)</sup>

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

(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.