

Referentni broj certifikata: _____

⁽¹⁾DODATNA JAMSTVA/GARANCIJE ZA BOLEST AFRIČKE SVINJSKE KUGE/**UZ CERTIFIKAT ZA IZVOZ PROIZVODA OD MESA, OBRAĐENIH ŽELUDACA, MJEHURA I CRIJEVA IZ REPUBLIKE HRVATSKE U BOSNU I HERCEGOVINU**

Ja, dolje potpisani službeni veterinar ovim potvrđujem da: /

je sirovina koja je korištena u proizvodnji proizvoda od mesa, obrađenih želudaca, mjehura i crijeva od svinja podrijetlom od svinja držanih na objektima koji se nalaze van područja navedenih u Prilogu I. i Prilogu II. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2023/594 o utvrđivanju posebnih mjera za kontrolu afričke svinjske kuge i o stavljanju izvan snage Provedbene uredbe (EU) 2021/605, u skladu s Uputstvom o zabrani uvoza određenih pošiljki porijeklom iz Republike Hrvatske radi sprečavanja unosa u Bosnu i Hercegovinu afričke svinjske kuge.

Prilog uz certifikat čini njegov sastavni dio.

Nadležno tijelo / _____

Mjesto/ _____

Dana/ _____

Ime i prezime (velikim tiskanim slovima)_____
Kvalifikacija i zvanje⁽¹⁾Pečat_____
⁽¹⁾Potpis

Referentni broj certifikata: _____

⁽¹⁾Ova jamstva/garancije nisu potrebne za proizvode od mesa koji su podvrgnuti:

- termičkoj obradi u hermetički zatvorenoj posudi uz Fo vrijednost od 3,00 ili više;
- termičkoj obradi pri temperaturi od 80 °C koju treba postići u središtu proizvoda;
- termičkoj obradi (prethodno otkoštenog i odmašćenog mesa) pri temperaturi od 70 °C koju treba postići u središtu proizvoda u trajanju od najmanje 30 minuta;
- u hermetički zatvorenoj posudi pri temperaturi od 60 °C u trajanju od najmanje 4 sata;
- prirodnoj fermentaciji i dozrijevanju otkoštenog mesa: najmanje 9 mjeseci da bi se postigle najveće vrijednosti Aw od 0,93 I pH od 6;
- prirodnoj fermentaciji slabina: najmanje 140 dana da bi se postigle najveće vrijednosti Aw od 0,93 I pH od 6;
- prirodnoj fermentaciji šunki: najmanje 190 dana da bi se postigle najveće vrijednosti Aw od 0,93 I pH od 6;
- sušenjem otkoštenih šunki i slabina španjolskog tipa nakon soljenja
 - iberske šunke: najmanje 252 dana
 - iberske plečke: najmanje 140 dana
 - iberske slabine: najmanje 126 dana
 - šunke Serrano: najmanje 140 dana

⁽²⁾Boja pečata i potpisa mora biti različita od boje tiskanog teksta