

ANNEX TO VETERINARY CERTIFICATE /
ZAŁĄCZNIK DO ŚWIADECTWA WETERYNARYJNEGO/
ДОДАТОК ДО ВЕТЕРИНАРНОГО СЕРТИФІКАТУ

⁽¹⁾ *Additional Declaration for veterinary certificate for meat products imported into Ukraine from the Republic of Poland No. _____ certifying that pork products undergone a treatment guaranteeing the destruction of ASF virus./*

⁽¹⁾ **Dodatkowa deklaracja do świadectwa weterynaryjnego dla produktów mięsnych importowanych do Ukrainy z Rzeczypospolitej Polskiej nr _____ poświadczająca, że produkty wieprzowe zostały poddane obróbce gwarantującej zniszczenie wirusa ASF./**

⁽¹⁾ **Додаткова декларація до ветеринарного сертифікату для ввезення м'ясних продуктів, до України з Республіки Польща № _____, що засвідчує обробку м'ясних продуктів зі свинини, яка гарантує знищення вірусу АЧС.**

I, the undersigned official veterinarian, as regards point II.1.2.3.1 b) certify that pork products accompanied by the above mentioned certificate have undergone one of the following heat treatments guaranteeing the destruction of ASF virus in accordance with OIE Code ⁽²⁾:/

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii w odniesieniu do punktu II.1.2.3.1 b) poświadczam, że produkty wieprzowe zaopatrzone w ww. świadectwo zostały poddane jednej z następujących metod obróbki termicznej gwarantującej zniszczenie wirusa ASF, zgodnie z Kodeksem zdrowia zwierząt lądowych OIE⁽²⁾:/

Я, що ниже підписався, офіційний ветеринар, стосовно пункту II.1.2.3.1 b) засвідчую, що продукти зі свинини, які супроводжуються вищезгаданим сертифікатом, пройшли одну з наступних термічних обробок, що гарантують знищення вірусу АЧС відповідно до Кодексу наземних тварин МЕБ⁽²⁾:

☐ *heat treatment in an hermetically sealed container, to achieve a minimum F0 value of 3; /* **obróbce termicznej w hermetycznie zaplombowanym pojemniku mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F0 równej 3;/** термічна обробка в герметично закритому контейнері для досягнення мінімального значення F0 зі значенням 3;

or/albo/ або

☐ *heat treatment to achieve a core temperature of 80 °C; /* **obróbce termicznej mającej na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej równej 80 °C; /** термічна обробка для досягнення внутрішньої температури 80 °C;

or/albo/ або

☐ *heat treatment for at least 30 minutes at a minimum temperature of 70°C, which should be reached throughout the meat; /* **obróbce termicznej przez co najmniej 30 minut w minimalnej temperaturze 70°C, która powinna być osiągnięta w całym mięsie; /** термічна обробка протягом щонайменше 30 хвилин при мінімальній температурі 70°C, яка повинна бути досягнута по всьому м'ясу;

or/albo/ або

☐ *in an hermetically sealed container, applying 60 °C for a minimum of 4 hours; /* **działaniu temperatury równej 60 °C przez co najmniej 4 godziny w hermetycznie zaplombowanym pojemniku; /** у герметично закритому контейнері, при температурі 60 °C протягом мінімум 4 годин;

or/albo/ або

☐ *natural fermentation and maturation for de-boned meat: minimum 9 months, to achieve maximum values of Aw of 0,93 and pH of 6; /* **naturalnej fermentacji i dojrzewaniu w przypadku mięsa bez kości: co najmniej 9 miesięcy w celu osiągnięcia maksymalnych wartości Aw równej 0,93 i pH równej 6; /** *природна ферментація та дозрівання м'яса без кісток: мінімум 9 місяців для досягнення максимальних значень Aw 0,93 i pH 6;*

or/albo/ або

☐ *natural fermentation for loins: minimum 140 days to achieve maximum values of Aw of 0,93 and pH of 6; /* **naturalnej fermentacji w przypadku polędwic: co najmniej 140 dni w celu osiągnięcia maksymalnych wartości Aw równej 0,93 i pH równej 6; /** *природна ферментація для корейки: мінімум 140 днів для досягнення максимальних значень Aw 0,93 i pH 6;*

or/albo/ або

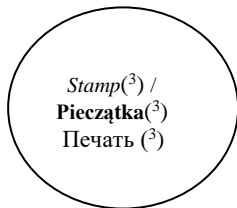
☐ *natural fermentation for hams: minimum 190 days to achieve maximum values of Aw of 0,93 and pH of 6; /* **naturalnej fermentacji w przypadku szynek: co najmniej 190 dni w celu osiągnięcia maksymalnych wartości Aw równej 0,93 i pH równej 6; /** *природна ферментація для шинки: мінімум 190 днів для досягнення максимального значення Aw 0,93 i pH 6;*



Done at/ **Sporządzono** w/ Підписано в

_____,
(place/miejsce/ місце)

_____,
(date/data/дата)



Signature of official veterinarian (3)/
Podpis urzędowego lekarza weterynarii (3)/
Підпис офіційного ветеринара(3)

Name, in capitals, qualification and title/
Imię i nazwisko drukowanymi literami, kwalifikacje i tytuł/
Ім'я з великої літери, кваліфікація та посада

- (1) *additional declaration is applicable during the martial law in Ukraine, in accordance with the Resolution of Cabinet of Ministers of Ukraine No. 537 of 7 May 2022. /* **dodatkowa deklaracja ma zastosowanie w okresie stanu wojennego w Ukrainie zgodnie z Rezolucją Gabinetu Ministrów Ukrainy nr 537 z dnia 7 maja 2022 r. /** *додаткова декларація застосовується лише на період воєнного стану в Україні, відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 07.05.2022 № 537.*
- (2) *Keep as appropriate by inserting "X". /Wybrać właściwe wstawiając „X”/* *Залишити якщо застосовно, вставляючи "X".*
- (3) *The signature and the stamp must be in a different color to that of the printing. /* **Kolor podpisu i pieczętki musi różnić się od koloru druku. /** *Підпис і штамп повинні мати інший колір, ніж колір друку.*