

**Annex to the veterinary certificate for tinned meat, salamis and other ready for consumption meat products, exported from the Poland into the third country/*Załącznik do świadectwa weterynaryjnego dla konserw mięsnych, kiełbas oraz innych rodzajów gotowych do spożycia produktów mięsnych eksportowanych z Polski do krajów trzecich***

**Certificate No./*Świadectwo nr***

Exported finished products containing pork were subjected to one of the following treatments:*Wywożone gotowe produkty zawierające wieprzowinę zostały poddane jednej z następujących obróbek:*

- thermal treatment in a hermetically sealed container with sterilization index  $F_0$  3,00 or more ( $F_0$  - calculated damaging effect on bacterial spores.  $F_0$  value not less than 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);*obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji  $F_0$  w wysokości co najmniej 3,00 (współczynnik sterylizacji  $F_0$  określa skuteczność niszczenia zarodników bakterii;  $F_0$  wartość co najmniej 3,00 oznacza, że najzimniejsze miejsce produktu zostało ogrzane w stopniu zapewniającym skuteczność, jaką uzyskuje się przez ogrzewanie w temperaturze 121°C (250 °F) w czasie 3 minut szybkiego ogrzania i natychmiastowego schłodzenia);*

- thermal treatment at a minimum temperature 80°C which should be provided over the entire layer of the meat;*obróbka cieplna przeprowadzona w temperaturze co najmniej 80°C, którą uzyskuje się wewnątrz mięsa*

- thermal treatment in a hermetically sealed container at the temperature of not less than 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;*obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przeprowadzona w temperaturze co najmniej 60°C przez co najmniej 4 godziny, przy czym w tym czasie przez 30 minut utrzymuje się temperaturę co najmniej 70°C wewnątrz mięsa;*

- 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;*fermentacja naturalna i dojrzewanie, nie krótsze niż 9 miesięcy dla mięsa bez kości, w wyniku których osiągnięto: wartość Aw nie wyższą niż 0,93 lub wartość pH nie wyższą niż 6,0;*

- ham and fillets: treatment using natural fermentation and maturing during minimum 190 days for ham and 140 days for fillets.*Iszynki i polędwice: obróbka obejmująca fermentację naturalną i dojrzewanie co najmniej przez 190 dni dla szynki i 140 dni dla polędwic.*

Official stamp */Pieczęć urzędowa*

Signature of state/official veterinarian */Podpis państwowego/urzędowego lekarza weterynarii*

Date */Data*