

VETERINARY HEALTH CERTIFICATE FOR DAIRY PRODUCTS FOR HUMAN CONSUMPTION
INTENDED FOR EXPORTATION TO THE REPUBLIC OF TURKEY(*)
TÜRKİYE CUMHURİYETİ'NE İHRACATI AMAÇLANAN İNSAN TÜKETİMİ İÇİN SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ
VETERİNER SAĞLIK SERTİFİKASI(*)

Part 1: details of dispatched consignment/ Bölüm 1: Sevkiyata ait detaylar	I.1. Consignor / Gönderen: Name / Adı: Address / Adresi: Postal code/ Posta kodu Tel No:				I.2. Certificate reference number/ Sertifika referans numarası:		I.2.a.
					I.3. Central Competent Authority / Merkezi yetkili otorite:		
					I.4. Local Competent Authority / Yerel yetkili otorite:		
	I.5. Consignee / Alıcı: Name / Adı: Address / Adresi: Postal code / Posta Kodu: Tel no:				I.6		
	I.7. Country of origin/ Orjin Ülkesi:	ISO Code/ ISO Kodu:	I.8. Region of origin/ Orjin Bölge	Code/ Kodu	I.9. Country of destination / Varış ülkesi:	ISO Code/ ISO Kodu:	I.10.
					TURKEY/ TÜRKİYE	TR	
	I.11 Place of Origin / Orjin Yeri: Name / Adı: Address / Adresi				I.12.		
	I.13. Place of loading / Yükleme Yeri:				I.14 Date of departure / Çıkış tarihi:		
	I.15 Means of transport / Nakliye aracı Aeroplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway Wagon <input type="checkbox"/> Uçak Gemi Tren Vagonu Road vehicle <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Otoyol Aracı Diğer Identification / Kimliği: Documentary references / Doküman referansları:				I.16 Entry point in TR:/ TR'ye giriş yeri:		
					I.17		
I.18 Description of commodity / Malın Tanımı:					I.19. Commodity (HS) code / Malın Kodu (HS):		
					I.20 Quantity/ Miktar:		
I.21 Temperature of product / Ürünün Isısı Ambient/ Oda sıcaklığı <input type="checkbox"/> Chilled/ Soğutulmuş <input type="checkbox"/> Frozen/ Dondurulmuş <input type="checkbox"/>					I.22. Number of Packages / Paket sayısı:		
I.23. Seal/container no/ Mühür/konteyner no :					I.24. Type of packaging / Paketlemenin türü:		
I.25 Commodities certified for / Mallar, Human consumption/ insan tüketimi <input type="checkbox"/> için onaylıdır.							
I.26.				I.27.For import or admission into Turkey/ Türkiye'ye ithalatı veya girişi için <input type="checkbox"/>			
I.28 Identification of the commodities / Malların Tanımı:							
Manufacturing plant Üretim tesisi		Number of packages Paket sayısı		Species (Scientific name) Türü (Bilimsel adı)	Net weight Net ağırlık	Batch number Parti numarası	

II. Health Information/ *Sağlık Bilgileri*

II.a.Certificate reference No: /*Sertifika referans No:*

II.b.

II.1 Animal Health Attestation/ *Hayvan Sağlığı Beyanı*

I, the undersigned official veterinarian, declare that I am aware of the relevant provisions of Directive 2002/99/EC and of Regulation (EC) No 853/2004 and hereby certify that the dairy product described above: /*Ben, aşağıda imzası olan resmi veteriner hekim, 2002/99/EC sayılı Direktifin ve 853/2004/EC sayılı Yönetmeliğin ilgili hükümlerini bildiğimi beyan ederim ve yukarıda tarifi yapılan süt ürünlerinin aşağıdaki şartları karşıladığını onaylarım:*

(a) Has been obtained from animals: /*Aşağıdaki şartları karşılayan hayvanlardan elde edilmiştir:*

(i) Under the control of the official veterinary service/ *Resmi veteriner servisinin kontrolü altında,*

(ii) Belonging to holding which were not under restrictions due to foot-and-mouth disease or rinderpest, and, /*Şap Hastalığı veya siğir vebası sebebiyle kısıtlama altında bulunmayan işletmelere ait, ve,*

(iii) Subject to regular veterinary inspections to ensure that they satisfy the animal health conditions laid down in Chapter I of section IX of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and in Directive 2002/99/EC, /*853/2004/EC sayılı Yönetmeliğin Ek III, IX. Kısım, I. Bölümünün ve 2002/99/EC sayılı Direktifte yer alan hayvan sağlığı şartlarını karşıladığına emin olmak için düzenli veteriner kontrollerine tabi olan.*

(¹)either/ (¹)ya [(b) in the case of dairy products made from raw milk sourced from cows, ewes, goats or buffaloes have undergone, prior to import into the Republic of Turkey: /*İnek, koyun, keçi veya manda kaynaklı çiğ süttten yapılmış süt ürünleri olması durumunda, Türkiye Cumhuriyeti'ne ithalattan önce aşağıdaki işlemlerden geçirilmiştir:*

(¹)either /(¹)ya [(i) A sterilization process with equivalent at least 121 °C for 3 minutes;] /*En az 121 °C'de 3 dakikaya eş değer bir sterilizasyon işlemi]*

(¹)or/(¹)ya da [(ii) an ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135 °C in combination with a suitable holding time;] /*uygun bir tutma süresi ile 135 °C'den daha düşük olmayan bir 'çok yüksek ısı' (UHT) işlemi;*

(¹)or/(¹)ya da [(iii) a high temperature short time pasteurisation treatment (HTST) at 72 °C for 15 seconds applied twice to milk with a pH equal to or greater than 7.0 achieving, where applicable, a negative reaction to a alkaline phosphatase test, applied immediately after the heat treatment;] /*Sütü 7.0 veya 7.0'den büyük pH değerli yapmak için, iki kez uygulanan 72 °C'de 15 saniye bir 'yüksek ısıda kısa süreli pastörizasyon işlemi' (HTST); bu ısı işleminden hemen sonra uygulanan bir alkaline phosphatase testine negative reaksiyon;*

(¹)or/(¹)ya da [(iv) a treatment with an equivalent pasteurisation effect to point (iii) achieving, where applicable, a negative reaction to a alkaline phosphatase test, applied immediately after the heat treatment;] /*madde (iii)'teki değere ulaşabilmek için denk bir pastörizasyon işlemi, bu ısı işleminden hemen sonra uygulanan bir alkaline phosphatase testine negative reaksiyon;*

(¹)or/(¹)ya da [(v) a HTST treatment with a pH below 7.0;] /*pH 7.0'nin altında bir HTST işlemi;*

(¹)or/(¹)ya da [(vi) a HTST treatment combined with another treatment by /*aşağıdaki işlemlerden biri ile birlikte uygulanan bir HTST işlemi*

(¹)either/ (¹)ya [(vi)(1) lowering the pH below 6 for one hour;] /*bir saat boyunca pH değerinin 6'nın altına düşürülmesi;*

(¹)or/(¹)ya da [(vi)(2) additional heating equal to or greater than 72 °C or more, combined with desiccation /*ilave olarak ısıtma veya 72 °C'ye denk, 72 °C'den veya daha fazlasından büyük, kurutma ile combine edilmiş.]]*

(¹)or/ (¹)ya da [(b) in the case of dairy products made from raw milk sourced from animals other than cows, ewes, goats or buffaloes have undergone, prior to import into the Republic of Turkey: /*İnek, koyun, keçi veya manda haricindeki hayvanlardan elde edilen çiğ süttten yapılmış süt ürünleri olması durumunda, Türkiye Cumhuriyeti'ne ithalatından önce aşağıdaki işlemlerden geçirilmiştir:*

(¹)either/(¹)ya [(i) A sterilization process with equivalent at least 121 °C for 3 minutes;]/*En az 121 °C'de 3 dakikaya eş değer bir sterilizasyon işlemi]*

(¹) or/(¹)ya da [(ii) an ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135 °C in combination with a suitable holding time;]]/*uygun bir tutma süresi ile 135°C'den daha düşük olmayacak şekilde bir 'çok yüksek ısı'(UHT) işlemi;]]*

II.2 Public Health Attestation/ *Halk Sağlığı Beyanı*

I, the undersigned official inspector, declare that I am aware of the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004 and hereby certify that the dairy product described above was produced in accordance with provisions, in particular that: /*Ben, aşağıda imzası olan resmi denetçi, 178/2002/EC, 852/2004/EC, 853/2004/EC ve 854/2004/EC sayılı Yönetmeliklerin ilgili hükümlerini bildiğimi beyan ederim ve yukarıda tarifi yapılan süt ürünlerinin aşağıdaki şartlarda bu hükümlere uygun olarak üretildiklerini onaylarım. Özellikle:*

(a) It was manufactured from raw milk/ *Aşağıdaki şartları karşılayan çiğ süttten üretilmiştir:*

(i) which comes from holdings registered in accordance with Regulation (EC) No 852/2004 and checked in accordance with Annex IV to Regulation (EC) No 854/2004/ *852/2004/EC sayılı Yönetmeliğe uygun olarak kayıt altına alınmış ve 854/2004/EC sayılı Yönetmeliğin Ek IV'üne uygun olarak denetlenen işletmelerden gelmiştir.*

(ii) which was produced, collected, cooled, stored and transported in accordance with the hygiene conditions laid down in Chapter I of Section IX of Annex III to Regulation(EC) No 853/2004 / *853/2004/EC sayılı Yönetmeliğin Ek III, Kısım IX, I. Bölümünde yer alan hijyen şartlarına uygun olarak üretilmiş, toplanmış, soğutulmuş, depolanmış ve nakliye edilmiştir.*

(iii) which meets the plate and somatic cell count criteria laid down in Chapter I of Section IX of Annex III to Regulation(EC) No 853/2004 / *853/2004/EC sayılı Yönetmeliğin Ek III, Kısım IX, I. Bölümünde yer alan plak ve somatik hücre sayısı kriterlerini karşılamaktadır.*

(iv) which complies with the guarantees on the residues status of raw milk provided by the monitoring plans for the detection of residues or substances submitted in accordance with Council Directive 96/23/EC, and in particular, Article 29 thereof, / *96/23/EC sayılı Konsey Tüzüğü'nün özellikle 29. Maddesine uygun olarak, kalıntı veya maddelerin taraması için olan izleme programları tarafından sağlanan, çiğ süttün kalıntı statüsüne dair sunulan garantiler karşılanmaktadır.*

(v) which pursuant to testing for residues of antibacterial drugs carried out by the food business operator in accordance with the requirements of Annex III, Section IX, Chapter I, Part III, point 4 of Regulation (EC) No 853/2004, it complies with the maximum residue limits for residues of antibacterial veterinary medicinal products laid down in the Annex to Regulation (EU) No 37/2010, / *853/2004/EC sayılı Yönetmeliğin Ek III, Kısım IX, I. Bölümün III. Kısım, Madde 4'ün şartlarına uygun olarak gıda işletmecisi tarafından antibakteriyel ilaç kalıntısı için yapılan teste göre, 37/2010 sayılı Yönetmeliğin Ekinde belirtilen antibakteriyel veteriner ilaç ürünleri kalıntıları için maksimum kalıntı limitlerini karşılamaktadır.*

(vi) which has been produced under conditions guaranteeing compliance with the maximum residue levels for pesticides laid down in Regulation (EC) No 396/2005, and maximum levels for contaminants laid down in Regulation (EC) No 1881/2006. / *396/2005 sayılı Yönetmelikte belirtilen pestisitler için maksimum kalıntı düzeyleri ile 1881/2006 sayılı Yönetmelikte belirtilen kontaminantlar için maksimum düzeyleri uygun garanti şartları altında üretilmiştir.*

(b) it comes from an establishment implementing a programme based on the HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004/ *852/2004/EC sayılı Yönetmeliğe uygun, HACCP ilkelerine dayalı bir program uygulayan işletmeden gelmektedir.*

(c) it has been processed, stored, wrapped, packaged and transported in accordance with the relevant hygiene conditions laid down in Annex II to Regulation (EC) No 852/2004 and Chapter II of Section IX of Annex III to Regulation(EC) No 853/2004, / *852/2004/EC sayılı Yönetmeliğin Ek II'si ve 853/2004/EC sayılı Yönetmeliğin Ek III, Kısım IX, II. Bölümünde yer alan ilgili hijyen şartlarına uygun olarak işlem görmüş, toplanmış, ambalajlanmış, paketlenmiş ve nakliye edilmiştir.*

(d) it meets the relevant criteria laid down in Chapter II of Section IX of Annex III to Regulation(EC) No 853/2004 and the relevant microbiological criteria laid down in Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs, / *853/2004/EC sayılı Yönetmeliğin Ek III, Kısım IX, II. Bölümünde belirtilen ilgili kriterleri ve gıda ürünleri için mikrobiyolojik kriterler hakkındaki 2073/2005 sayılı Yönetmelikte belirtilen ilgili mikrobiyolojik kriterleri karşılamaktadır.*

(e) the guarantees covering live animals and products thereof provided by the residue plans submitted in accordance with Directive 96/23/EC, and in particular Article 29 thereof, are fulfilled. / *96/23/EC sayılı Direktifin özellikle 29. Maddesine uygun olarak sunulan kalıntı planlarıyla canlı hayvanlar ve ürünleri kapsayan garantiler yerine getirilmiştir.*

II.a.Certificate reference No: /*Sertifika referans No:*

II.b.

Notes/*Notlar* :

(*)This certificate, is valid for all countries. /*Bu sertifika tüm ülkeler için geçerlidir.*

(¹)Delete as appropriate /*Uygun şekilde siliniz.*

This certificate is intended for dairy products for human consumption. /*Bu sertifika, insan tüketimi amaçlı olan süt ürünleri içindir.*

Part I: /*Bölüm I:*

-Box I.7: Provide name and ISO Code of the Country /*Madde I.7. Ülkenin adını ve ISO Kodunu belirtiniz.*

-Box I.11: Name, address and approval number of the establishments of dispatch. /*Madde I.11: Yükleme yapılan işletmenin adı, adresi ve onay numarası.*

- Box I.15: Registration number (railway wagons or containers and road vehicles), flight number (aircraft) or name (ship). In the case of transport in containers, the total number of containers and their registration number and where there is a serial number of the seal it must be indicated in box I.23. In case of unloading and reloading, the consignor must inform the entry point of the Republic of Turkey. /*Madde I.15: Kayıt numarasını (tren vagonu veya konteynır ve kamyon), uçuş numarasını (uçak) veya adı (gemi). Konteynır içindeki sevkiyatlar için, toplam konteynır sayısı ve kayıt numaraları ile mühürün seri numarası I.23. maddede belirtilmelidir. Yükleme ve boşaltma olması durumunda, gönderen Türkiye'ye giriş noktası bilgilendirilmelidir.*

-Box I.19: use the appropriate Harmonised System (HS) code: 04.01; 04.02;04.03; 04.04; 04.05; 04.06; 15.17; 17.02; 19.01; 21.05; 21.06; 22.02; 28.35; 35.01; 35.02 or 35.04 / *Madde I.19: Uygun Kodu (HS) kullanınız: 04.01; 04.02;04.03; 04.04; 04.05; 04.06; 15.17; 17.02; 19.01; 21.05; 21.06; 22.02; 28.35; 35.01; 35.02 or 35.04*

- Box I.20: Indicate total gross weight and total net weight. /*Madde I.20: toplam brüt ve net ağırlığı belirtiniz.*

- Box I.23: For containers or boxes, the container number and the seal number (if applicable) should be included. /*Madde I.23: Konteynırlar ve kutular için, konteynır numarası ve mühür numarası (uygulanabilir olduğunda) belirtilmelidir.*

- Box I.28: Manufacturing plant: Introduce the approval number of the treatment and/or processing establishment(s) / *Madde I.28: Üretim tesisi: işlendiği ve/veya aşamadan geçtiği işletmenin/işletmelerin onay numarasını belirtiniz.*

Part II: /*Bölüm II:*

-The colour of the signature shall be different to that of the printing. The same rule applies to stamps other than those embossed or watermark. /*İmza, yazı renginden farklı bir renkte olmalıdır. Aynı kural soğuk damga ve filigran dışındaki mühürler için de uygulanır.*

Official Veterinarian / *Resmi veteriner hekim*

Name (in capitals) / *İsim (Büyük harflerle):*

Qualification and title /*Yetkisi ve ünvanı:*

Date / *Tarih:*

Signature / *İmza:*

Stamp / *Mühür:*