



VETERINARY HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF DAIRY PRODUCTS (DERIVED FROM MILK OF COWS-EWES-GOATS-BUFFALOES) INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION FROM THE UNITED STATES OF AMERICA TO THE REPUBLIC OF TURKEY



İNSAN TÜKETİMİ AMAÇLI SÜT ÜRÜNLERİNİN (İNEK-KOYUN-KEÇİ-MANDA SÜTÜNDEN ELDE EDİLEN) AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİNDEN TÜRKİYE CUMHURİYETİNE İHRACATI İÇİN VETERİNER SAĞLIĞI SERTİFİKASI

Part I. Details of dispatched consignment Bölüm I: Sevkiyata ait detaylar	I.1 Consignor / Gönderen Name / Adı Address / Adresi Tel No / :		I.2 Certificate reference No / 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 Postcode / 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				TR		
	I.11 Place of origin / Orjin Yeri Name / Adı Address / Adresi		Approval Number / Onay No		I.12		
	I.13 Place of loading / Yükleme Yeri		I.14 Date of departure / Çıkış tarihi				
	I.15 Means of transport / Nakliye aracı Aeroplane / Uçak <input type="checkbox"/> Ship / Gemi <input type="checkbox"/>		I.16 Entry BIP in TR / TR'ye giriş yeri				
	Identification / Kimliği: Documentation references / Doküman referansları		I.17				
	I.18 Description of commodity / Malın Tanımı			I.19 Commodity code (HS code) / Malın Kodu (HS)			I.20 Quantity/ MİKTAR
	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 number Mühür/konteyner no		I.24 Type of packaging Paketlemenin türü				
	I.25 Commodities certified for / Mallar: Human consumption / insan tüketimi için onaylıdır <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 ad) Net weight / Net ağırlık Batch number / Parti numarası							

II.	Health information / Sağlık Bilgileri	II.a Certificate reference number / Sertifika referans No	II.b
Part II: Certification Bölüm II: Sertifikasyon	II.1 Animal Health Attestation / Hayvan Sağlığı Beyanı		
	<p>II.1 I, the undersigned government official, hereby declare that the milk and milk products described above meet the conditions mentioned below:/ <i>Ben, aşağıda imzası olan hükümet yetkilisi, yukarıda belirtilen süt ve süt ürünlerinin aşağıdaki şartları karşıladığını onaylarım:</i></p> <p>Has been obtained from animals:/ <i>Aşağıdaki şartları karşılayan hayvanlardan elde edilmiştir:</i></p> <p>(i) under the control of the competent authority for the control of animal health and public health./ <i>Halk sağlığı ve hayvan sağlığının kontrolü için yetkili otoritenin kontrolü altında olan,</i></p> <p>(ii) which were in a country or part thereof free from foot and mouth disease without vaccination and rinderpest;/ <i>Siğir vebası ve şap hastalığından (FMD) aşısız ari olan ülkede ya da bir bölgesinde bulunan,</i></p> <p>(iii) belonging to holdings (establishments) which were not under restriction due to foot and mouth disease or rinderpest;/ <i>Siğir vebası veya şap hastalığı nedeniyle kısıtlama altında olmayan işletmelere ait olan,</i></p> <p>(iv) has been derived from animals in a herd free from bovine tuberculosis and brucellosis according to the OIE requirements;/ <i>OIE gerekliliklerine göre siğir tüberkulozu ve brusella hastalıklarından ari sürüdeki hayvanlardan elde edilen,</i></p> <p>(v) If the milk was derived from animals not meeting the (iv) above, it must be treated in accordance with one of the following treatments, which are consistent with Article 54 of the Turkish regulation on "Specific Hygiene Rules for Food of Animal Origin":/ <i>Eğer süt yukarıdaki (iv) maddesini karşılamayan hayvanlardan elde edilmişse, "Hayvansal Orijinli Gıdalar için Spesifik Hijyen Kuralları" hakkındaki Türk mevzuatının 54 üncü maddesi ile uyumlu olan aşağıdaki işlemlerden bir tanesinin uygun olarak muamele edilmiştir:</i></p> <p>⁽¹⁾1. Either, subjected to pasteurisation; / <i>Ya pastörizasyona tabi tutulmuştur;</i></p> <p>⁽¹⁾2. Or, subjected to a combination of control measures with equivalent performance as described in CODEX Alimentarius Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products/ <i>Ya da Süt ve Süt Ürünleri Hijyen Uygulamaları Kodunda tanımlanan eşit performanslı kontrol önlemlerinin bir kombinasyonuna tabi tutulmuştur.</i></p>		
	II.2 Public Health Attestation/ Halk Sağlığı Beyanı		
	<p>I, the undersigned responsible government official, declare that the milk or milk products described in the First Chapter of the certificate mentioned above are produced according to the conditions mentioned below:/ <i>Ben, aşağıda imzası olan sorumlu hükümet yetkilisi, sertifikanın birinci bölümde tanımlanan süt ve süt ürünlerinin aşağıdaki şartlara uygun olarak üretildiğini beyan ederim:</i></p> <p>(a) was manufactured from raw milk:/ <i>Aşağıdaki şartları karşılayan çiğ süten üretilmiştir:</i></p> <p>i) that comes from an establishment registered with the competent authority./ <i>Yetkili otoriteye kayıtlı bir işletmeden gelmiştir.</i></p> <p>ii) that comes from an establishment checked regularly by the competent authority using standards that meet or exceed the Chapter XII of the "Regulation on specific rules for the organization of official controls on products of animal origin."/ <i>"Hayvansal Orijinli Ürünlerde Resmî Kontrollerin Organizasyonu için Spesifik Kurallar Yönetmeliği"nin Bölüm XII kısmını karşılayan ya da daha üstünde standartlar kullanılarak yetkili otorite tarafından düzenli olarak kontrol edilen bir işletmeden gelmiştir.</i></p> <p>iii) 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 "Implementing Regulation on the measures with regard to the monitoring of substances and the residues of these in live animals or animal products."/ <i>"Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi için Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik"e uygun olarak kalıntı veya maddelerin tespiti için izleme programları tarafından sağlanan çiğ süten kalıntı statüsüne dair sunulan garantiler karşılanmaktadır.</i></p> <p>iv) which meets the somatic cell and bacterial standard plate count criteria laid down in Annex I of the "Regulation on Specific Hygiene Rules for Food of Animal Origin" and which was produced, collected, cooled, stored and transported in accordance with the hygiene conditions laid down in Chapter XIII of the same regulations./ <i>"Hayvansal Orijinli Ürünlerde Resmî Kontrollerin Organizasyonu için Spesifik Kurallar Yönetmeliği"nin Ek-1'inde belirtilen somatik hücre ve bakteriyel standart plak sayısı kriterlerini karşılamaktadır ve aynı yönetmeliğin Bölüm XIII'ünde yer alan hijyen şartlarına uygun olarak üretilmiş, toplanmış, soğutulmuş, depolanmış ve nakliye edilmiştir.</i></p> <p>v) which has been produced under conditions guaranteeing compliance with the maximum residue limits for pesticides/contaminants/pharmacologically active substances laid down in the relevant Turkish legislations/Turkish Food Codex/EU legislation./ <i>İlgili AB Mevzuatı/ Türk Gıda Kodeksi/ Türk Mevzuatlarında belirtilen pestisitler/bulaşanlar/ farmakolojik aktif maddeler için maksimum kalıntı limitlerine uygunluğu garanti eden koşullar altında üretilmiştir.</i></p> <p>(b) It comes from an establishment that is subject to requirements that are based on HACCP principles/ <i>HACCP ilkelerine dayalı bir program uygulayan işletmeden gelmektedir.</i></p> <p>(c) Food operators operate under food safety requirements designed to ensure that raw milk and colostrum admitted for use in production meets standards which meet or exceeds the outcomes provided by the hygiene requirements Chapter 13 of "Regulation of Special Hygiene Rules for Animal Food."/ <i>Gıda işletmecileri işletmelerini üretimde kullandıkları çiğ süt ve kolostrumun "Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği"nin Bölüm 13'deki hijyen şartlarını karşıladığını veya daha üstünde olduğunu garanti etmek üzere gıda güvenliği şartları altında işler.</i></p> <p>(d) If the food business operator (i.e., manufacturer/processor) implements heat treatment on raw milk, colostrum, dairy products, or colostrum-based products, the specific level of heat treatment will be implemented according to requirements that are based on HACCP principles. The requirements are as follows:/ <i>Eğer gıda işletmecisi (örn. üretici/ işleyici) çiğ süt, kolostrum, süt ürünleri veya kolostrum bazlı ürünlerde ısı işlem uyguluyorsa, HACCP ilkeleri temelinde olan şartlara uygun olarak ısı işleminin spesifik düzeyi uygulanacaktır. Şartlar aşağıdaki gibidir:</i></p> <p>⁽¹⁾i) Either Pasteurization; including the combination of short term high temperature applied minimum 72 °C for 15 seconds or long term low temperature applied at least 63 °C for 30 minutes or other time-temperature combinations providing equivalent impact and process that allows products to show negative reaction when they are tested for alkaline phosphatase test right after this implementation / <i>ya pastörizasyon; minimum 72 °C'de 15 saniye uygulanan kısa süreli yüksek ısı kombinasyonu veya en az 63 °C'de 30 dakika uygulanan uzun süreli düşük ısı veya aynı etkiyi sağlayan ısı zaman kombinasyonlarıyla işlem görmeli ve bu uygulamadan sonra alkanil fosfataz testine tabi tutularak negatif reaksiyon göstermelidir.</i></p> <p>⁽¹⁾ii) Or Ultra high temperature(UHT); a process guaranteeing microbiological stability of products packed aseptically according to the suitable temperature-time combination which may include short term constant high temperature which should not be lower than 135 °C, showing that the processed product does not have spores having the ability to generate live microorganisms or development when preserved in the room temperature after 30 °C for 15 days or 55 °C for 7 days incubation of closed packages or after the implementation of a different method / <i>ya da Ultra yüksek ısı (UHT); 135 °C den az olmamak kaydıyla kısa süreli sabit yüksek ısıyı da içerebilen uygun ısı -zaman kombinasyonuna uygun olarak paketlenmiş ürünlerin mikrobiyolojik olarak stabilitesini garanti eden bir işlem, bu işlem işlenmiş ürünlerin değişik bir methodun uygulanmasından sonra veya paketlenmiş ürünlerin 15 gün 30 °C veya 7 gün 55 °C'de inkubasyonundan sonra oda ısısında muhafaza edildiğinde canlı mikroorganizmaların üremesi veya gelişmesi yeteneğine sahip sporları içermediğini gösterir.</i></p>		

- (iii) For the products with HS code 19.01 and 21.06 one of the following processes / 19.01 ve 21.06 HS kodları için aşağıdaki işlemlerden bir tanesi uygulanacaktır;
- (1)1. A sterilization process with equivalent at least 121 °C for 3 minutes; / En az 121 C°'de 3 dakikaya eşdeğer bir sterilizasyon işlemi;
- (1)2. 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 'ultra yüksek ısı' (UHT) işlemi;
- (1)3. A HTST treatment with a pH below 7.0; / pH 7 nin altında bir HTST işlemi;
- (1)4. A HTST treatment combined with another physical treatment by; / aşağıdaki fiziksel işlemlerden biri ile kombine şekilde bir HTST işlemi;
- Either/ ya, lowering the pH below 6 for one hour; / Bir saat için pH değerinin 6'nın altına düşürülmesi,
- Or/ ya da, additional heating equal to or greater than 72 °C, combined with desiccation/ kurutma ile kombine edilmiş 72 °C'ye esit veya daha fazla ek ısıtma

- (e) The packing of the milk and milk products or colostrum or colostrum based products as well as liquid milk based products was done by closing device that will prevent contamination after final heat treatment after the milking. Products were transported with identification marks that allow the traceability. / Süt ve süt ürünleri veya kolostrum veya kolostrum bazlı ürünler veya likit süt bazlı ürünlerin paketlenmesi, sağımdan sonra ve son ısı işleminden sonra kontaminasyonu önleyecek bir kapatma aleti ile yapılmıştır. Ürünler izlenebilirliği sağlayan tanımlama işaretleri ile taşınmaktadır.
- (f) It meets the relevant criteria laid down in article 57 of "Regulation on Specific hygiene Rules for Food of Animal Origin" and the relevant microbiological criteria laid down in "Regulation on Turkish Food Codex Microbiological Criteria" / "Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" nin 57 nci maddesindeki ilgili kriterleri ve "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği" nde belirtilen ilgili mikrobiyolojik kriterleri karşılamaktadır.
- (g) Products were prepared, packed, held and transported under a system of regulations that ensure good hygienic practice consistent with articles 10-21 of "Regulation on the Hygiene of Foodstuffs" and article 57 of "Regulation on Specific hygiene Rules for Food of Animal Origin" / Ürünlerin hazırlanması, paketlenmesi, muamelesi ve taşınması "Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" nin 57 nci maddesi ve "Gıda Hijyeni Yönetmeliği" nin 10-21 nci maddelerine uyumlu olarak iyi hijyen uygulamalarını garanti eden bir mevzuat sistemi dahilinde gerçekleştirilmiştir.
- (h) The loading of the product takes place under a system of regulations that ensure that it is loaded into new containers or into containers that have been adequately sanitized. / Ürünün yüklenmesi, ürünün yeni veya uygun olarak sanitize edilmiş konteynrlara yüklendiğini garanti eden bir mevzuat sistemi dahilinde gerçekleşmiştir.

Notes / Notlar

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

Part I / Kısım 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 (containers), 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 (konteynrlar), uçuş numarasını (uçak) veya adı (gemi). Konteyner içindeki sevkiyatlar için, toplam konteyner 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; 17.02; 19.01; 21.02; 21.05; 21.06; 28.35; 35.01; 35.02; 35.04. / Madde I.19: Uygun Kodu (HS) kullanınız: 04.01; 04.02;04.03; 04.04; 04.05; 04.06; 17.02; 19.01; 21.02; 21.05; 21.06; 28.35; 35.01; 35.02; 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 should be included. / Madde I.23: Konteynrlar ve kutular için, konteyner numarası ve mühür numarası 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 / Kısım 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.

Responsible Government Official (Designated official signing on behalf of official veterinarian per agreement between competent authorities) / Sorumlu Hükümet Yetkilisi (Yetkili otoriteler arasındaki anlaşmaya istinaden resmi veteriner hekim adına tayin edilen resmi yetkili)

Name / İsim (in capital letters / Büyük harflerle)

Qualification and title / Yetkisi ve ünvanı

Date / Tarih

Stamp / Mühür

Signature / İmza