



DEPARTMENT FOR ENVIRONMENT, FOOD AND RURAL AFFAIRS
SCOTTISH EXECUTIVE ENVIRONMENT AND RURAL AFFAIRS DEPARTMENT
NATIONAL ASSEMBLY FOR WALES
DEPARTMENT OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT NORTHERN IRELAND

EXPORT OF DAIRY PRODUCTS TO THE TURKISH REPUBLIC OF NORTHERN CYPRUS
KÜZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİNE SÜT ÜRÜNLERİ İHRACATI

HEALTH CERTIFICATE
SAĞLIK SERTİFİKASI

No:
No:

EXPORTING COUNTRY: UNITED KINGDOM
İHRAÇ EDEN ÜLKE: BİRLEŞİK KRALLIK

FOR COMPLETION BY: OFFICIAL VETERINARIAN
DOLDURACAK MAKAM: RESMİ VETERİNERLİK

I. Identification of the products
I. Ürün tanımlaması

a) Description of the products:

a) Ürün açıklaması:

b) Type and number of packages:

b) Paket türü ve sayısı:

c) Net weight of consignment:

c) Malın net ağırlığı:

d) Shipping marks:

d) Nakliye işaretleri:

II. Origin of the products

II. Ürünlerin orijin yeri

a) Name and address of exporter:

a) İhracatçının adı ve adresi:

III. Destination of the products

III. Ürünlerin varış yeri

a) **The products were despatched from:**

to:

(Country and place of destination)

a) Ürünleri gönderen yer:

Gönderilen yer:

(Gönderilen ülke ve yer)

b) **Name and address of consignee:**

b) Alıcının adı ve adresi:

c) **Means of transportation:**

c) Nakliye yöntemi:

IV. Health information

IV. Sağlık bilgileri

I, the undersigned, certify that:

Aşağıdaki imzama şu maddeleri onaylarım:

1. **the product described overleaf has been prepared and packed under hygienic conditions in accordance with regulations at present in force in Great Britain, and kept free from contamination prior to export;**

1. Arka sayfada tarif edilen ürün, Büyük Britanya'da halihazırda yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak, hijyenik koşullar altında hazırlanmış ve paketlenmiş; ihracattan önce kontaminasyonu önlenmiştir;

2. **A. In the case of Milk, including dried milk powder:**

2. **A. Kuru süttezu dahil olmak üzere Süt ürünleri için:**

***a) the milk/dried milk powder was produced before 1 February 2001; or**

*a) Süt/kuru süttezu 1 Şubat 2001 tarihinden önce üretilmiştir; veya

***b) the milk has been subjected to an initial pasteurisation (at least 72°C for at least 15 seconds), followed by one of the following:**

*b) Süt, ilk önce pastörize edilmiş (en az 15 saniye minimum 72°C'de), daha sonra aşağıdaki işlemler uygulanmıştır:

- *i) a second heat treatment by high temperature pasteurisation (at least 72°C for at least 15 seconds), UHT (at least 135°C for at least 1 second) or sterilisation (verified by random sampling and incubation tests); or
- *i) Yüksek sıcaklıkta pastörizasyon (en az 15 saniye minimum 72°C'de), UHT (en az 1 saniye minimum 135°C'de) veya sterilizasyon (rasgele örnekleme ve inkübasyon testleriyle doğrulanır) ile ikinci ısıl işlem; veya
- *ii) a drying process which includes a heat treatment with an equivalent effect to the above treatments; or
- *ii) Yukarıdaki işlemlere eşdeğer etkiye sahip ısıl işlemden oluşan kurutma işlemi; veya
- *iii) treatment whereby the pH is lowered to below 6.0 and held there for at least one hour;
- *iii) pH oranının 6,0 değerinin altına düşürüldüğü ve en az bir saat bu düzeyde tutulduğu bir işlem;

B. In the case of Milk Products:

B. Süt Ürünleri için:

- *a) they were produced before 1 February 2001; or
- *a) Bunlar 1 Şubat 2001 tarihinden önce üretilmiştir; veya
- *b) they have been subjected to heat treatment of at least 72°C for 15 seconds or an equivalent treatment; or
- *b) Bunlar 15 saniye en az 72°C'de ısıl işleme veya eşdeğer bir işleme tabi tutulmuştur; veya
- *c) they were prepared from milk which meets the following criteria; and
- *c) Bunlar, aşağıdaki ölçütleri karşılayan sütten hazırlanmıştır; ve
- d) the milk was subjected to an initial pasteurisation (at least 72°C for at least 15 seconds), followed by one of the following:
- d) Süt, ilk önce pastörize edilmiş (en az 15 saniye minimum 72°C'de), daha sonra aşağıdaki işlemler uygulanmıştır:
- *i) a second heat treatment by high temperature pasteurisation (at least 72°C for at least 15 seconds), UHT (at least 135°C for at least 1 second) or sterilisation (verified by random sampling and incubation tests); or
- *i) Yüksek sıcaklıkta pastörizasyon (en az 15 saniye minimum 72°C'de), UHT (en az 1 saniye minimum 135°C'de) veya sterilizasyon (rasgele örnekleme ve inkübasyon testleriyle doğrulanır) ile ikinci ısıl işlem; veya
- *ii) a drying process which included a heat treatment with an equivalent effect to the above treatments; or
- *ii) Yukarıdaki işlemlere eşdeğer etkiye sahip ısıl işlemden oluşan kurutma işlemi; veya

*iii) treatment whereby the pH is lowered to below 6.0 and held there for at least one hour;

*iii) pH oranının 6,0 değerinin altına düşürüldüğü ve en az bir saat bu düzeyde tutulduğu bir işlem;

3. UK law prohibits the sale or supply of milk from cows affected or suspected of being affected with Bovine Spongiform Encephalopathy;
3. Birleşik Krallık yasaları, Büyükbaş Hayvanlarda görülen Spongiform Encephalopathy hastalığından etkilenen veya bu hastalığı taşıdığından şüphelenilen ineklerin sütlerinin satışını veya tedarikini yasaklar;
4. the feeding of ruminant protein to ruminants has been prohibited in the United Kingdom since July 1988.
4. Birleşik Krallık'ta 1998 Temmuz ayından beri geviş getiren hayvanların geviş getiren hayvan proteiniyle beslenmesi yasaktır.

* delete as appropriate

* gereken şekilde silin

Date:/ Tarih:

Signed:/ İmza:.....MRCVS

Name in block letters:/

Adı (büyük harflerle):.....

Official Veterinarian

Resmi Veteriner

Stamp:/ Kaşe: