



DEPARTMENT FOR ENVIRONMENT, FOOD AND RURAL AFFAIRS
SCOTISH GOVERNMENT
WELSH GOVERNMENT

DEPARTMENT OF AGRICULTURE, ENVIRONMENT AND RURAL AFFAIRS NORTHERN IRELAND

VETERINARY HEALTH CERTIFICATE
FOR EXPORTATION OF PROCESSED PETFOOD OTHER THAN CANNED PETFOOD TO THE REPUBLIC OF TÜRKİYE
TÜRKİYE CUMHURİYETİ'NE KONSERVE PET HAYVANI YEMİ DIŞINDAKİ İŞLENMİŞ PET HAYVANI YEMİ
İHRACATI İÇİN VETERİNER SAĞLIK SERTİFİKASI

PART I: DETAILS OF DESPATCHED CONSIGNMENT/
BÖLÜM I: GÖNDERİLEN SEVKİYATIN DETAYLARI

I.1. Consignor/Gönderen Name/Adı: Address/Adresi: Postal code/Posta kodu:				I.2. Certificate reference number/ Sertifika referans numarası:.....		I.2.a
				I.3. Central Competent Authority/Merkezi yetkili Makam: Defra		
				I.4. Local Competent Authority/Yerel yetkili Makam:		
I.5. Consignee/Alici Name/Adı: Address/Adresi: Postal code/Posta kodu:				I.6		
I.7. Country of origin/ Menşe ülkesi	ISO code/ ISO Kodu	I.8. Region of origin/ Menşe bölgesi:	Code/ Kodu	I.9 Country of destination/ Varış ülkesi	ISO code/ ISO Kodu	I.10
				TÜRKİYE	TR	
I.11. Place of origin/ Menşe yeri: Name/Adı: Address/Adresi: Approval number/ Onay No				I.12		
I.13. Place of loading/ Yükleme Yeri:				I.14. Date of departure/ Yola Çıkış tarihi:		
I.15. Means of transport/ Nakliye aracı: Aeroplane/ <input type="checkbox"/> Uçak Road vehicle/ <input type="checkbox"/> Karayolu taşıtı Other/ <input type="checkbox"/> Diğer Identification/ Tanımlama: Documentary references/ Belge referansları:				I.16. Entry BIP in TÜRKİYE:/ Türkiye'ye giriş VSKN:		I.17
I.18. Description of commodity/ Malın Tanımı:				I.19. Commodity code (HS code)/ Malın Kodu(HS):		
				I.20. Quantity/ Miktar:		
I.21. Temperature of products/ ürünün sıcaklığı: Ambient/ <input type="checkbox"/> Oda sıcaklığı Chilled/ <input type="checkbox"/> Soğutulmuş Frozen/ <input type="checkbox"/> Dondurulmuş				I.22. Number of packages/ Paket sayısı:		
I.23. Seal/container No/ Mühür/konteynır No:				I.24 Type of packaging/ Paketleme tipi:		

I.25. Commodities certified for/ Malların sertifikalandırma amacı:			
Petfood/ <input type="checkbox"/> Pet Hayvan yemi		Technical use/ <input type="checkbox"/> Teknik kullanım	
I.26		I.27. For import or admission into TR/ <input type="checkbox"/> TR'ye ithalat ya da Kabul amaçlı:	
I.28. Identification of the commodities/ Malların Tanımlaması			
Species (Scientific name)/ Türü (Bilimsel adı)	Approval number of establishments/manufacturing plant/ Tespit onay numarası/ Üretim tesisi	Net weight/Net ağırlık:	Batch number/ Parti numarası

**Part II: HEALTH INFORMATION/
BÖLÜM II: SAĞLIK BİLGİLERİ**

I, the undersigned official veterinarian, declare that I have read and understood Regulation (EC) No 1069/2009 of the European Parliament and of the Council and in particular Articles 8 and 10 thereof, and Commission Regulation (EU) No 142/2011, and in particular Chapter II of Annex XIII and Chapter II of Annex XIV thereto and certify that the petfood described above: /

Ben, aşağıda imzası bulunan resmi veteriner hekim, Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin 1069/2009/EC No'lu Yönetmeliği ve özellikle 8. ve 10. Maddesini, Komisyon 142/2011/EU No'lu Yönetmeliği ve özellikle Ek XIII, Bölüm II ve Ek XIV, Bölüm II' sini okuduğumu ve anladığımı beyan eder ve yukarıda tanımlanan ev ve süs hayvanı yemlerine ilişkin olarak aşağıdakileri onaylarım::

II.1 has been prepared and stored in a plant approved and supervised by the competent authority in accordance with Article 24 of Regulation (EC) No 1069/2009; /
1069/2009 No'lu Yönetmeliğin (EC) 24 üncü Maddesine uygun olarak yetkili otorite tarafından onaylanan ve denetlenen bir tesiste hazırlanmış ve depolanmıştır;

II.2 has been prepared exclusively with the following animal by-products: / Yalnızca aşağıdaki hayvansal yan ürünlerle hazırlanmıştır:

⁽¹⁾**either [-carcasses and parts of animal slaughtered or, in the case of game, bodies or parts of animals killed, and which are fit for human consumption, but are not intended for human consumption for commercial reasons;] /**

ya [-İnsan tüketimine uygun olan, ancak ticari sebeplerle insan tüketimine sunulması amaçlanmayarak kesilen hayvanların karkas ve parçaları veya öldürülen av hayvanlarının gövdesi veya parçaları;]

⁽¹⁾**and/or [-carcasses and the following parts originating either from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse and were considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection or bodies and the following parts of animals from game killed for human consumption;] /**

ve/veya [-bir kesimhanede kesilen ve antemortem bir muayeneyi takiben insan tüketimi için kesilmeye uygun bulunan hayvanlardan orijin alan karkaslar ve aşağıdaki parçaları veya insan tüketimi için öldürülen av hayvanlarının gövde ve aşağıdaki parçaları:

(i) carcasses or bodies and parts of animals which are rejected as unfit for human consumption, but which did not show any signs of disease communicable to humans or animals; /

İnsan tüketimine uygun olmadığı için reddedilen, ancak insanlar veya hayvanlara geçebilen hastalık belirtisi göstermeyen hayvanların karkasları veya gövdeleri ile bunların parçaları;

(ii) heads of poultry; /

kanatlı kafaları;

(iii) hides and skins, including trimmings and splitting thereof, horns and feet, including the phalanges and the carpus and metacarpus bones, tarsus and metatarsus bones; /

kırpıntı ve parçaları dahil post ve derileri, boynuzları ve falanks, karpal ve merakarpal kemikleri, tarsal ve metatarsal kemikleri dahil ayakları;

(iv) pig bristles; /

domuz kılları;

(v) feathers;] /

tüyler;]

⁽¹⁾**and/or [animal by products from poultry and lagomorphs slaughtered on the farm as referred to in Article 1(3)(d) of Regulation (EC) No 853/2004, which did not show any signs of disease communicable to humans or animals;] /**

ve/veya [- 853/2004/EC sayılı Yönetmeliğin madde 1(3) (d)'nde belirtilen çiftlikte insanlara ve hayvanlara geçebilen bulaşıcı hastalık belirtisi göstermeyen, kesilen kümes hayvanları ve tavşanımsılardan elde edilen hayvansal yan ürünler]

- ⁽¹⁾and/or [-blood of animals which did not show any signs of disease communicable through blood to humans or animals, obtained from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse after having been considered fit for slaughter for human consumption following an ante- mortem inspection;]/
ve/veya [-antemortem bir muayeneyi takiben insan tüketimi için kesilmeye uygun bulunduktan sonra bir kesimhanede kesilmiş olan hayvanlardan elde edilen kan yolu ile insan veya hayvanlara bulaşabilecek herhangi bir hastalık belirtisi göstermeyen hayvanların kanları;]
- ⁽¹⁾and/or [-animal by- products arising from the production of products intended for human consumption, including degreased bone, greaves and centrifuge or separator sludge from milk processing;]/
ve/veya [-yağı alınmış kemikler, don yağı tortusu ve sütün işlenmesi sonucu ortaya çıkan santrifüj veya seperatör tortuları dahil insan tüketimi amaçlı ürünlerin üretiminden kaynaklanan hayvansal yan ürünler;]
- ⁽¹⁾and/or [-products of animal origin or foodstuffs containing products of animal origin, which are no longer intended for human consumption for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]/
ve/veya [-ticari sebeplerle insan tüketimine sunulması amaçlanmayan veya üretim veya paketlenme hataları bulunan veya halk ve hayvan sağlığı için risk taşımayan diğer kusurları olan hayvansal orijinli ürünler veya hayvansal orijinli ürün içeren gıda maddeleri;]
- ⁽¹⁾and/or [-petfood and feedingstuffs of animal origin, or feedingstuffs containing animal by-products or derived products, which are no longer intended for feeding for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arises;]/
ve/veya [-ticari sebeplerle yem olarak kullanılması amaçlanmayan veya üretim veya paketlenme hataları bulunan veya halk ve hayvan sağlığı için risk taşımayan diğer kusurları olan ev ve süs hayvanı yemi ve hayvansal orjinli yem veya hayvansal yan ürün veya türev ürünlerini içeren yem maddeleri;]
- ⁽¹⁾and/or [-blood, placenta, wool, feathers, hair, horns, hoof cuts and raw milk originating from live animals that did not show signs of any disease communicable through that product to humans or animals;]/
ve/veya [-o ürün yoluyla insan veya hayvanlara geçebilen herhangi bir hastalığın belirtisini göstermeyen canlı hayvanlardan elde edilen kan, plasenta, yün, tüy, kıl, boynuz, toynak kesikleri ve çiğ süt;]
- ⁽¹⁾and/or [-aquatic animals, and parts of such animals, except sea mammals, which did not show any signs of diseases communicable to humans or animals;]/
ve/veya [-insan veya hayvanlara geçebilen herhangi bir hastalığın belirtisini göstermeyen, deniz memelileri hariç su hayvanları ve bu hayvanların parçaları;]
- ⁽¹⁾and/or [-animal by-products from aquatic animals originating from plants or establishments manufacturing products for human consumption;]/
ve/veya [-insan tüketimi için ürünler üreten işletme veya tesislerdeki su hayvanlarından elde edilen hayvansal yan ürünler;]
- ⁽¹⁾and/or [-the following material originating from animals which did not show any signs of disease communicable through that material to humans or animals:]/
ve/veya [-o materyal yoluyla insan veya hayvanlara geçebilen herhangi bir hastalık belirtisi göstermeyen hayvanlardan elde edilen aşağıdaki ürünler:
- (i) shells from shellfish with soft tissue or flesh;/
yumuşak doku veya etini içeren su kabuklularının kabukları;
 - (ii) the following originating from terrestrial animals:/
kara hayvanlarından elde edilen aşağıdaki ürünler:
 - hatchery by-products/
kuluçka yan ürünleri;
 - eggs/
yumurta;
 - egg by-products, including egg shells/
yumurta kabuğu içeren yumurta yan ürünleri;
 - (iii) day-old chicks killed for commercial reasons;]/
ticari sebeplerle öldürülen günlük civcivler;]
- ⁽¹⁾and/or [-animal by-products from aquatic or terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals;]/
ve/veya [-insan veya hayvanlar için spesifik patojen olanlar dışındaki su veya kara omurgasızları yan ürünleri;]

⁽¹⁾and/or [-animals and parts thereof of the zoological orders of Rodentia and Lagomorpha, except Category 1 material as referred to in Article 8(a)(iii), (iv) and (v) of Regulation (EC) No 1069/2009 and Category 2 material as referred to in Article 9(a) to (g) of that Regulation;]

ve/veya [-1069/2009/EC sayılı Yönetmelik'in Madde 8(a)(iii), (iv) ve (v)'inde atıfta bulunulan Kategori 1 materyali ve Madde 9(a) ilâ (g)'sinde atıfta bulunulan Kategori 2 materyali haricinde, Rodentia ve Lagomorpha zoolojik düzenlerinden hayvanlar ve onları kısımları;]

⁽¹⁾and/or [-material from animals which have been treated with certain substances which are prohibited pursuant to Directive 96/22/EC, the import of the material being permitted in accordance with Article 35(a)(ii) of Regulation (EC) No 1069/2009;]/

ve/veya [-96/22/EC nolu direktife istinaden yasaklı olan ve 1069/2009 No.lu Yönetmeliği (EC) Bölüm 35 (a) (ii)' ye uygun olarak malzemelerin ithaline izin verilen belirli maddeler ile muameleye tutulan hayvanlardan elde edilen malzemeler;]/

II.3

⁽¹⁾either [-was subjected to a heat treatment of at least 90°C throughout its substance;]/
Ya [-madde genelinde en az 90°C'lik bir ısıl işleme tabi tutulmuştur;]

⁽¹⁾or [-was produced as regards ingredients of animal origin using exclusively products which had been:]/

Ya da [-yalnızca aşağıdaki koşulları sağlayan ürünler kullanılarak, hayvansal kökenli içerikler göz önünde bulundurulurarak üretilmiştir:

(a) in the case of animal by- products or derived products from meat or meat products subjected to a heat treatment of at least 90°C throughout its substance;]/

Madde genelinde en az 90°C'lik bir ısıl işleme tabi tutulmuş hayvansal yan ürünler veya et veya et ürünlerinden elde edilen türev ürünler olması durumunda;

(b) in the case of milk and milk based products:/
Süt ve süt kaynaklı ürünler olması durumunda:

⁽¹⁾either (i) Coming from country/region where are free from foot-and-mouth disease; and raw milk used in the product was treated with a heating effect at least equivalent to that achieved by a pasteurisation process of at least 72 °C for 15 seconds to produce a negative phosphatase test;]/

Ya Şap hastalığından arı bir ülkeden/ bölgeden gelmiştir ve üründe kullanılan çiğ süt, en az 72°C'de 15 saniyelik bir pastörizasyon işleminden elde edillene eşdeğer ısı etkisi yapacak bir işlemde geçmiş ve fosfatase testinden negatif sonuç alınmıştır;

⁽¹⁾or (ii) Coming from a country/region where has not been occurred any foot-and-mouth disease for last 12 months and pH of raw milk used in the product was reduced to less than 6 and firstly submitted to a pasteurisation treatment sufficient to produce a negative phosphatase test;]/

Ya Son 12 aydır şap hastalığı görülmeyen ülkeden/bölgeden gelmektedir ve üründe kullanılan çiğ sütün pH değeri 6'nın altına düşürülmüş ve ilk olarak yeterli miktarda bir pastörizasyon işlemi uygulanmış ve fosfatase testinden negatif sonuç alınmıştır;

⁽¹⁾or (iii) Coming from a country/region where has not been occurred any foot-and-mouth disease for last 12 months and raw milk used in the product was submitted to a sterilisation process or a double heat treatment where each treatment was sufficient to produce a negative phosphatase test;]/

Ya Son 12 aydır şap hastalığı görülmeyen ülkeden/bölgeden gelmektedir ve üründe kullanılan çiğ süte bir sterilizasyon işlemi ya da her bir işlem için yeterli miktarda çift ısı işlemi uygulanmış ve fosfatase testinden negatif sonuç alınmıştır;

⁽¹⁾or (iv) Coming from a country/region where has been occurred foot-and-mouth disease for last 12 months or where vaccination against foot-and-mouth disease has been carried out in the last 12 months submitted to:]/

Ya Son 12 ay içinde şap hastalığı vakası görülmüş ya da son 12 aydır şap hastalığına karşı aşılama uygulanan ülkeden/bölgeden aşağıdaki işlemleri takiben gelmektedir:

⁽¹⁾either a sterilisation process whereby an Fc value equal or greater than 3 is achieved;]/

Ya en az 3 Fc değerine eşdeğer veya daha büyük sağlanan bir sterilizasyon işlemi;

⁽¹⁾or an initial heat treatment with a heating effect at least equal to that achieved by a pasteurisation process of at least 72 °C for at least 15 seconds and sufficient to produce a negative reaction to a phosphatase test, followed by:/

Ya en az 72 °C 'de en az 15 saniyelik ve yeterli miktarda bir pastörizasyon işleminden elde edilene eşdeğer ısı etkisi yapacak bir başlangıç ısıl işlemi ve phosphatase testinden negatif sonuç alınmasını takiben:

⁽¹⁾either a second heat treatment with a heating effect at least equal to that achieved by the initial heat treatment, and which would be sufficient to produce a negative reaction to a phosphatase test, followed, in the case of dried milk, or dried milk-based products by a drying process;/

Ya kurutulmuş süt ya da kurutulmuş süt kaynaklı ürünler olması durumunda kurutma işleminden önce başlangıç ısıl işleminden elde edilene en az eşdeğer bir ısı etkisi yapacak ve phosphatase testine negatif reaksiyon verecek yeterlikte uygulanan ikinci bir ısıl işlem;

⁽¹⁾or an acidification process such that the pH has been maintained at less than 6 for at least one hour;/

ya da en az 1 saat süresince pH değeri 6'nın altında olacak şekilde bir asidifikasyon işlemi uygulanmıştır;

(c) in the case of gelatine, produced using a process that ensures that unprocessed Category 3 material is subjected to a treatment with acid or alkali, followed by one or more rinses with subsequent adjustment of the pH and subsequent, if necessary repeated, extraction by heat, followed by purification by means of filtration and sterilisation;/

Jelatin durumunda, işlenmemiş Kategori 3 materyalin asit veya alkaliyle bir işleme tabi tutulmasını sağlayan bir proses kullanılarak üretilmiş, bunu takiben pH ve daha sonrasının ayarlanmasıyla bir veya daha fazla durulama yapılmış, tekrarının gerektiği durumda, ısıtma ile ekstraksiyon yapılarak, bunu takiben filtrasyon ve sterilizasyon yoluyla arıtma yapılan;

(d) in the case of hydrolysed protein produced using a production process involving appropriate measures to minimise contamination of raw category 3 material, and, in the case of hydrolysed protein entirely or partly derived from ruminant hides and skins produced in a processing plant dedicated only to hydrolysed protein production, using only material with a molecular weight below 10000 Dalton and a process involving the preparation of raw Category 3 material by brining, liming and intensive washing followed by:/

Kategori 3 materyalin kontaminasyonunu en aza indirmek için uygun önlemler içeren bir üretim prosesi kullanılarak üretilmiş hidrolize edilmiş protein durumunda, yalnızca hidrolize edilmiş protein üretimine ayrılmış bir işleme tesisinde, ruminant post ve derilerinden tamamen veya kısmen üretilmiş hidrolize edilmiş protein olması durumunda, sadece 10.000 Dalton altında bir moleküler ağırlığa sahip malzeme kullanılarak ve Kategori 3 materyalin salamura etme, kireçleme ve yoğun yıkamayla hazırlanmasını içeren bir proses kullanılarak, sonrasında aşağıdaki işlemler uygulanan:

(i) exposure of the material to a pH more than 11 for more than three hours at a temperature of more than 80 °C and subsequently by heat treatment at more than 140 °C for 30 minutes at more than 3,6 bar; or/

Malzemenin 80°C'nin üzerinde bir sıcaklıkta üç saatten uzun süreyle 11'in üzerinde bir pH'a maruz bırakılması ve sonrasında 3,6 bar'ın üzerinde 30 dakika boyunca 140°C'nin üzerinde ısıl işleme tabi tutulması; veya;

(ii) exposure of the material to a pH of 1 to 2, followed by a pH of more than 11, followed by heat treatment at 140 °C for 30 minutes at 3 bar;/

Malzemenin 1 ila 2'lik bir pH'a tabi tutulması, arkasından 11'in üzerinde bir pH'a tabi tutulması, arkasından 3 bar'da 30 dakika boyunca 140 °C'lik bir ısıl işleme tabi tutulması;

(e) in the case of egg products submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011: or treated in accordance with Chapter II of Section X of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;/

Yumurta ürünleri olması durumunda, 142/2011 Nolu Yönetmeliğin (EC) Ek IV Bölüm III'de değinildiği gibi, 1'den 5'e kadar olan veya 7 nolu işleme yöntemlerinden herhangi birine tabi tutulan veya Avrupa Parlamentosu ve Konseyi 853/2004 Nolu Yönetmeliğinin (EC) Ek III'nün X Kısımına ait Bölüm II'ye uygun olarak işlem den geçirilen;

- (f) **in the case of collagen submitted to a process ensuring that unprocessed Category 3 material is subjected to a treatment involving washing, pH adjustment using acid or alkali followed by one or more rinses, filtration and extrusion, the use of preservatives other than those permitted by Union legislation being prohibited;**
Kollajen olması durumunda, AB Mevzuatınca izin verilenin dışında koruyucu kullanımı yasaklanmış, işlenmemiş kategori 3 materyalin yıkama, bir veya daha fazla kez durulanmasını takiben asit veya alkali kullanarak pH ayarlama, filtrasyon ve ekstrüzyon işlemlerinden geçirilen;
- (g) **in the case of blood products produced using any of the processing methods 1 to 5 or 7, as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011;/**
Kan ürünleri olması durumunda, 142/2011 Nolu Yönetmeliğin (EC) Ek IV Bölüm III'de değinildiği gibi, 1'den 5'e kadar olan veya 7 nolu işleme yöntemlerinden herhangi biri kullanılarak üretilen;
- (h) **in the case of mammalian processed animal protein submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 and in the case of porcine blood, submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 provided that in the case of method 7 a heat treatment throughout its substance at a minimum temperature of 80 °C has been applied;/**
Memeli işlenmiş hayvan proteini durumunda, 1'den 5'e kadar olan veya 7 nolu işleme yöntemlerinden herhangi birine tabi tutulan ve, domuz kanı olması durumunda, 1'den 5'e kadar olan veya 7 nolu işleme yöntemlerinden herhangi birine tabi tutulan ancak 7 nolu yöntemin kullanılması durumunda madde genelinde en az 80°C sıcaklıkta bir ısı işlemi uygulanan;
- (i) **in the case of non-mammalian processed protein with the exclusion of fishmeal submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011;/**
Balık unu haric memeli olmayan işlenmiş protein olması durumunda, 142/2011 Nolu Yönetmeliğin (EC) Ek IV Bölüm III'de değinildiği gibi, 1'den 5'e kadar olan veya 7 nolu işleme yöntemlerinden herhangi birine tabi tutulan;
- (j) **in the case of fishmeal submitted to any of the processing methods 1 to 7 as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011 or to a method and parameters which ensure that the product complies with the microbiological standards for derived products set out in Chapter I of Annex X to Regulation (EU) No 142/2011;/**
Balık unu olması durumunda 142/2011 sayılı yönetmeliğin bölüm III Ek IV'te belirtildiği üzere 1'den 7'ye kadar işleme metoduna tabi tutulan veya türev ürünler için 142/2011 sayılı yönetmeliğin bölüm I Ek X'da belirtilen mikrobiyolojik standartları sağlaması için yöntem ve parametrelere tabi tutulan;
- (k) **in the case of rendered fat including fish oils, submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 (and method 6 in the case of fish oil) as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011 or produced in accordance with Chapter II of Section XII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004; rendered fats from ruminant animals must be purified in such a way that the maximum level of remaining total insoluble impurities does not exceed 0,15% in weight;/**
Balık yağları da dahil olmak üzere, rendering yağı olması durumunda, 142/2011 No.lu Yönetmeliğin (EC) Ek IV Bölüm III'de değinildiği gibi, 1'den 5'e kadar olan veya 7 nolu (ve balık yağı durumunda 6 nolu yöntem) işleme yöntemlerine tabi tutulan veya 853/2004 Nolu Yönetmeliğin (EC) Ek III'ün XII Kısımına ait Bölüm II'ye uygun olarak üretilen; ruminantlardan elde edilen rendering yağlarda, kalan toplam çözünmez katkıların maksimum seviyesi ağırlık olarak % 0,15'i aşmayacak şekilde arıtılan;
- (l) **in the case of dicalcium phosphate produced by a process that:/**
dikalsiyum fosfat olması durumunda üretimde aşağıda belirtilen işlemler uygulanan:
- (i) **ensures that all category 3 bone-material is finely crushed and degreased with hot water and treated with dilute hydrochloric acid (at a minimum concentration of 4% and a pH of less than 1,5) over a period of at least two days;/**
Tüm kategori 3 kemik-materyalin ince şekilde ezilmesini ve sıcak suyla yağdan arındırılmasını sağlayan ve en az iki günlük bir süre boyunca sulandırılmış hidroklorik asitle (en az %4 yoğunlukta ve 1,5'tan az bir pH ile) işleme tabi tutulmasını sağlayan;

(ii) following the procedure referred to in (i), applies a treatment of the obtained phosphoric liquor with lime, resulting in a precipitate of dicalcium phosphate at pH 4 to 7:

and/

Madde (i) kapsamındaki işlemi takiben, elde edilen fosforik likörün kireçle muamele edilmesiyle 4 ila 7 pH'de dikalsiyum fosfat çökeltisi elde eden; ve

(iii) finally, air dries the precipitate of dicalcium phosphate with inlet temperature of 65°C to 325°C and end temperature between 30°C and 65°C;/
Son olarak, 65°C - 325°C'lik bir giriş sıcaklığı ve 30°C - 65°C 'lik bir bitiş sıcaklığında dikalsiyum fosfat çökeltisini havayla kurutan;

(m) in the case of tricalcium phosphate produced by a process that ensures:/
Tri-kalsiyum fosfat olması durumunda, aşağıdakileri sağlayan bir işlemle üretilen:

(i) that all Category 3 bone-material is finely crushed and degreased in counter-flow with hot water (bone chips less than 14 mm);/

Tüm kategori 3 Tüm kategori 3 kemik-materyalin ince şekilde ezilmesini ve sıcak suyla ters akış uygulanarak yağdan arındırılmasını sağlayan (kemik kırıntıları 14 mm'den az);

(ii) Continuous cooking with steam at 145 °C during 30 minutes at 4 bar;/
4 bar'da 30 dakika boyunca 145 0C'de buharla sürekli pişirilen;

(iii) Separation of the protein broth from the hydroxyapatite (tricalcium phosphate) by centrifugation;

and

Protein besiyerinin santrifügasyon ile hidroksiapatitten (trikalsiyum fosfat) ayrılmasını sağlayan; ve

(iv) Granulation of the tricalcium phosphate after drying in a fluid bed with air at 200°C/

200°C'de hava akışkanlı bir yatak içinde kurutulduktan sonra trikalsiyum fosfatın granülasyonunu sağlayan;

(n) in the case of flavouring innards, produced according to treatment method and parameters, which ensure that the product complies with the microbiological standards referred to under point II.4/]

İç organ Tatlandırıcısı olması durumunda; ürünün madde II:4 de belirtilen mikrobiyolojik standartlara uygunluğunu sağlayan muamele yöntem ve parametrelere göre üretilen]

⁽¹⁾or [was subject to a treatment such as drying or fermentation, which has been authorised by the competent authority;]/

Ya [Yetkili otorite tarafından izin verilen kurutma veya fermantasyon gibi bir muameleyle tabi tutulan;]

⁽¹⁾or [in the case of aquatic and terrestrial invertebrates other species pathogenic to humans or animals, has been subject to a treatment which has been authorised by the competent authority and which ensures that the petfood poses no unacceptable risks to public and animal health;]/

Ya [İnsan veya hayvanlar için patojen türlerin dışında su ve kara omurgasız hayvanı olması durumunda, yetkili otorite tarafından izin verilen ve pet yeminin insan ve hayvan sağlığı için kabul edilemez hiçbir risk taşımadığını garanti eden bir muameleyle tabi tutulan;]

II.4. were analysed by a random sampling of at least five samples from each processed batch taken during or after storage at the processing plant and complies with the following standards⁽²⁾:/
İşleme tesisinde depolama sırasında veya sonrasında her bir işlenmiş partiden alınan en az beş numune rastgele örnekleme yoluyla alınarak analiz edilmiş ve aşağıdaki standartlara⁽²⁾ uygun bulunmuştur:

Salmonella: Absence in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0/

Salmonella: 25 g lık örnekte hiç yok: n=5, c=0, m=0, M=0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 gram;/

Enterobacteriaceae: 1 gr lık örnekte en çok n=5, c=2, m=10, M=300

II.5. have undergone all precautions to avoid contamination with pathogenic agents after treatment;/

İşlem sonrasında patojenik ajanlarla kontaminasyonu engelleyecek tüm önlemler alınmıştır;

II.6. was packed in new packaging, which, if the pet food is not dispatched in ready-to-sell packages on which it is clearly indicated that the content is destined for feeding to pets only, bears labels indicating "NOT FOR HUMAN CONSUMPTION"/

Eğer ev ve süs hayvanı yemi, üzerinde yalnızca hayvanları besleme amaçlı olduğu hususunun açıkça belirtildiği satışa hazır paketlerde gönderilmiyorsa, "İNSAN TÜKETİMİ İÇİN DEĞİLDİR" ibaresinin yazılı olduğu etiketler taşıyan yeni paketlerde ambalajlanmıştır;

(1)II.7. the petfood described above:/

Yukarıda açıklanan pet hayvan yemleri:

(1)either [is derived from other ruminants than bovine, ovine or caprine animals];/

ya [sığır, koyun veya keçi cinsi hayvanlar dışındaki ruminantlardan elde edilmiştir.]

(1)or [is derived from bovine, ovine or caprine animals and does not contain and is not derived from:

veya [sığır, koyun ve keçi cinsi hayvanlardan elde edilmiştir ve aşağıdakileri içermez ve bunlardan türetilmemiştir:

(1)either [bovine, ovine or caprine materials other than those derived from animals born, continuously reared and slaughtered in a country or region which is classified as a "negligible" risk status by OIE]/

ya [Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatının (OIE) sınıflandırmasına göre "ihmal edilebilir" BSE risk statüsünde yer alan bir ülkede veya bölgede doğmuş, sürekli olarak burada yetiştirilmiş ve kesilmiş hayvanlardan elde edilenler dışındaki sığır, koyun veya keçi cinsi hayvanların ürünlerini]

(1)or [(a) specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001 of the European Parliament and of the Council;/

ya da Avrupa Konseyi ve Parlamentosu'nun 999/2001 (EC) sayılı Yönetmeliği'nin Ek V' in 1. maddesinde tanımlanan spesifik risk materyali;/

(b) mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals, except from those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with OIE, in which there has been no indigenous BSE case;/

Yöresel olarak BSE vakası bulunmayan, Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı (OIE) standartlarına göre ihmal edilebilir BSE risk statüsünde sınıflandırılmış bir ülkede veya bölgede sürekli olarak yetiştirilen ve kesilen sığır, koyun, keçi cinsi hayvanlar dışındaki hayvanların kemiklerinden mekanik olarak ayrılmış olan etleri;

(c) animal by-product or derived product obtained from bovine, ovine or caprine animals which have been killed, after stunning, by laceration of the central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity, except for those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with OIE.]/

Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı (OIE) standartlarına göre ihmal edilebilir BSE risk statüsündeki ülke veya bölgede doğmuş, sürekli yetiştirilmiş ve kesilmiş hayvanlar dışında kafatası boşluğuna sokulmuş uzun çubuk şeklinde bir alet vasıtasıyla merkezî sinir sistemi dokularının harap edilmesi yoluyla veya kafatası boşluğuna gaz enjekte edilmesi yoluyla sersemletme sonrasında öldürülen sığır, koyun veya keçi cinsi hayvanlardan elde edilen hayvansal yan ürün ve türev ürünleri]]

Notes/ Notlar**Part I:/ Bölüm I**

- **Box reference 1.15: Registration number (railway wagons or containers and lorries), flight number (aircraft) or name (ship); information is to be provided in the event of unloading and reloading./**
Kutu referansı I.15: Sicil numarası (tren vagonları veya konteynir ya da kamyonlar), uçuş sayısı (uçak) veya isim (gemi); bilgiler boşaltma veya yeniden yükleme halinde verilmelidir.
- **Box reference 1.19: use the appropriate Harmonized System (HS) code under the following headings: 04.01, 04.02, 04.03, 04.04, 04.08, 05.04, 05.05, 05.06, 05.11, 15.01, 15.02, 15.03, 15.04, 23.01, 23.09, 28.35.25, 28.35.26, 35.01, 35.02, 3503 or 3504./**
Kutu referansı I.19: Uygun olan GTIP kodunu seçiniz. 04.01, 04.02, 04.03, 04.04, 04.08, 05.04, 05.05, 05.06, 05.11, 15.01, 15.02, 15.03, 15.04, 23.01, 23.09, 28.35.25, 28.35.26, 35.01, 35.02, 3503 veya 3504.
- **Box reference I.23: for bulk containers, the container number and the seal number (if applicable) should be given./**
Kutu referansı I.23: Dökme yük konteynirler için, konteynir numarası ve mühür numarası (varsa) verilmelidir.
- **Box reference I.25: technical use: any use other than for feeding of farmed animals, other than fur animals, and the production or manufacturing of pet food./**
Kutu referansı I.25: teknik kullanım: Çiftlik hayvanlarının, kürk hayvanlarının dışındaki hayvanların beslenmesi ve pet hayvan yemlerinin üretimi ya da imalatı için kullanılması.
- **Box reference I.28: Aves, Mammalia, Ruminantia, Pesca, Mollusca, Crustacea, Invertebrata./**
Kutu referansı I.28: Türler: Uygun olanı seçini: kanatlı, Memeli, Ruminant, Pesca, Yumuşakça, Kabuklular, Omurgasızlar.

PART II:/ Bölüm II

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

(2) **Where:**

n= number of samples to be tested;/
n = test edilen numune sayısı;

m = threshold value for the number of bacteria: the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all samples does not exceed m;/
m = bakteri sayısı için eşik değeri; eğer tüm numunelerdeki bakteri sayısı bu değeri (m)'i aşmazsa sonuç olumlu değerlendirilir;

M = maximum value for the number of bacteria: the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; and/
M = bakteri sayısı için maksimum değer; bir veya daha fazla numunedeki bakteri sayısı M veya daha fazla miktarda ise sonuç olumsuz olarak değerlendirilir; ve;

C = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less./

C = bakteri sayısının "m" ile "M" arasında olabileceği numune sayısı, diğer numunelerdeki bakteri sayısını "m" veya bunun altında ise sonuç yine kabul edilebilir değerlendirilir.

- **The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing./**
İmza ve mühür renginin, baskıdan farklı bir renkte olması gerekmektedir.

- **Note for the person responsible for the consignment in TR: this certificate is only for veterinary purposes and has to accompany the consignment until it reaches the border inspection post./**
Türkiye'de ki sevkiyattan sorumlu kişinin dikkatine: Bu sertifika yalnızca veteriner kullanım amaçlıdır ve ilgili sınır kontrol noktasına varana kadar sevkiyata eşlik etmelidir.

Official Veterinarian/ Resmi veteriner hekim

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

Qualification and title/ Yetkisi ve Sıfatı:

Date/ tarih:

Signature/ İmza:

Stamp/ Mühür: