

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

Bölüm I: Gönderilen Sevkiyatın Detayları/Part I: Details of dispatched consignment	I.1. Gönderen/Consignor Adı/Name Adresi/Address  Posta Kodu/Postal code Telefonu/Tel.No.		I.2. Sertifika referans numarası/ Certificate reference number		I.2.a.	
			I.3. Merkezi Yetkili Makam/Central Competent Authority			
			I.4. Yerel Yetkili Makam/Local Competent Authority			
	I.5. Alıcı/Consignee Adı/Name Adresi/Address Posta kodu/Postal code Telefonu/Tel.No		I.6.			
	I.7. Menşe ülkesi/ Country of origin	ISO Kodu/ ISO code	I.8. Menşe bölgesi/ Region of origin	Kodu/ Code	I.9. Varış ülkesi/ Country of destination/ ISO Kodu/ ISO code	I.10.
	I.11. Menşe yeri/Place of origin Adı/Name Adresi/Address		Onay numarası/Approval number		I.12.	
	I.13. Yükleme yeri/Place of loading		I.14. Yola çıkış tarihi/Date of departure			
	I.15. Nakliye aracı/Means of transport Uçak/Aeroplane <input type="checkbox"/> Gemi/Ship <input type="checkbox"/> Karayolu taşıtı/Road vehicle <input type="checkbox"/> Tren vagonu/Railway wagon <input type="checkbox"/> Diğer/Other <input type="checkbox"/> Tanımlama/Identification:  Belge referansları/Documentary references:		I.16. Türkiye'ye giriş VSKN / Entry BIP in Türkiye		I.17.	
	I.18. Malın tanımı/Description of commodity		I.19. Malın kodu (HS kodu)/Commodity code (HS code)		I.20. Miktar/Quantitiy	
	I.21. Ürünün sıcaklığı / Temperature of product Oda sıcaklığı/Ambient <input type="checkbox"/> Soğutulmuş/Chilled <input type="checkbox"/> Dondurulmuş/Frozen <input type="checkbox"/>		I.22. Paket sayısı/Number of packages			
I.23. mühür/konteynir No / Seal/container No		I.24. Paketleme tipi / Type of packaging				
I.25. Malların sertifikalandırma amacı/ Commodities certified for: Pet hayvan yemi <input type="checkbox"/> Teknik kullanım <input type="checkbox"/> Petfood Technical use						
I.26.		I.27. Türkiye'ye ithalat ya da kabul amaçlı/ For import or admission into Türkiye <input type="checkbox"/>				

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

1.28. Malların tanımlaması/Identification of the commodities

<b>Türü (Bilimsel adı)</b>	<b>İşletmelerin onay numarası</b>	<b>Net ağırlık</b>	<b>Parti Numarası</b>
Species (Scientific name)	Approval number of establishments Manufacturing plant	Net weight	Batch number

II. Sağlık Bilgileri/ Health Information	II.a.Sertifika referans No/ Certificate reference No:	II.b.
Bölüm I: Sertifikasyon/ Part II: Certification	<p>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:/ 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:</p>	
	<p><b>II.1. 1069/2009 No'lu Yönetmeliğin (EC) 24 üncü Maddesine uygun olarak yetkili otorite tarafından onaylanan ve denetlenen bir tesiste hazırlanmış ve depolanmıştır;/</b> 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;</p> <p><b>II.2 Yalnızca aşağıdaki hayvansal yan ürünlerle hazırlanmıştır:/</b> has been prepared exclusively with the following animal by-products</p> <p>(<sup>1</sup>) ya [- İnsan tüketimine uygun olan, ancak ticari sebeplerle insan tüketimine sunulması amaçlanmayarak kesilen hayvanların karkas ve parçaları veya öldürülen av hayvanlarının gövdesi veya parçaları;]/ 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;]</p> <p>(<sup>1</sup>) 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;/ 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:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>(i) İnsan tüketimine uygun olmadığı için reddedilen, ancak insanlar veya hayvanlara geçebilen hastalık belirtisi göstermeyen hayvanların karkasları veya gövdeleri ile bunların parçaları;/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;</li><li>(ii) kanatlı kafaları/ heads of poultry ;</li><li>(iii) kırpıntı ve parçaları dahil post ve derileri, boynuzları ve falanks, karpal ve merakarpal kemikleri, tarsal ve metatarsal kemikleri dahil ayakları;/ hides and skins, including trimmings and splitting thereof, horns and feet, including the phalanges and the carpus and metacarpus bones, tarsus and metatarsus bones;</li><li>(iv) domuz kılları /pig bristles;</li><li>(v) tüyler/ feathers ;]</li></ul> <p>(<sup>1</sup>) 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/ 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;]</p> <p>(<sup>1</sup>) 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;/ 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;]</p> <p>(<sup>1</sup>) 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;] / 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;]</p>	

II. Sağlık Bilgileri/ Health Information	II.a. Sertifika referans No/ Certificate reference No:	II.b.
<p>(<sup>1</sup>) <b>ve/veya</b> [- 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;]/ and/or [- 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;]</p> <p>(<sup>1</sup>) <b>ve/veya</b> [- ticari sebeplerle yem olarak kullanılması amaçlanmayan veya üretim veya paketlenme hataları bulunan veya halk veya hayvan sağlığı için risk taşımayan diğer kusurları olan ev ve süs hayvanı yemi ve hayvansal orijinli yem veya hayvansal yan ürün veya türev ürünlerini içeren yem maddeleri;]/ 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;</p> <p>(<sup>1</sup>) <b>ve/veya</b> [- 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;] 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;]</p> <p>(<sup>1</sup>) <b>ve/veya</b> [- insan veya hayvanlara geçebilen herhangi bir hastalığın belirtisini göstermeyen, deniz memelileri hariç su hayvanları ve bu hayvanların parçaları;] 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;]</p> <p>(<sup>1</sup>) <b>ve/veya</b> [- insan tüketimi için ürünler üreten işletme veya tesislerdeki su hayvanlarından elde edilen hayvansal yan ürünler;] and/or [-animal by-products from aquatic animals originating from plants or establishments manufacturing products for human consumption;]</p> <p>(<sup>1</sup>) <b>ve/veya</b> [- o materyal yoluyla insan veya hayvanlara geçebilen herhangi bir hastalık belirtisi göstermeyen hayvanlardan elde edilen aşağıdaki ürünler: and/or [- the following material originating from animals which did not show any signs of disease communicable through that material to humans or animals;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>(i) yumuşak doku veya etini içeren su kabuklularının kabukları;/ shells from shellfish with soft tissue or flesh;</li><li>(ii) kara hayvanlarından elde edilen aşağıdaki ürünler:/ the following originating from terrestrial animals;<ul style="list-style-type: none"><li>- kuluçka yan ürünleri,/hatchery by-products,</li><li>- yumurta /eggs</li><li>- yumurta kabuğu içeren yumurta yan ürünleri;/ egg by-products, including egg shells;</li></ul></li><li>(iii) ticari sebeplerle öldürülen günlük civcivler;]day-old chicks killed for commercial reasons;]</li></ul> <p>(<sup>1</sup>) <b>ve/veya</b> [- insan veya hayvanlar için spesifik patojen olanlar dışındaki su veya kara omurgasızları yan ürünleri;]/ and/or [-animal by-products from aquatic or terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals;]</p> <p>(<sup>1</sup>) <b>ve /veya</b> [-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;] 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;]</p> <p>(<sup>1</sup>) <b>ve/veya</b> [- 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;]/ 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;]</p>		
<p>II.3.</p>	<p>(<sup>1</sup>) <b>ya</b> [- madde genelinde en az 90°C'lik bir ısıtma işlemine tabi tutulmuştur;] either [was subjected to a heat treatment of at least 90°C throughout its substance:]</p>	

II. Sağlık Bilgileri/ Health Information	II.a.Sertifika referans No/Certificate reference No:	II.b.
<p>(<sup>1</sup>) ya da [- yalnızca aşağıdaki koşulları sağlayan ürünler kullanılarak, hayvansal kökenli içerikler göz önünde bulundurularak üretilmiştir: or [was produced as regards ingredients of animal origin using exclusively products which had been:</p> <p>(a) <b>Madde genelinde en az 90°C'lik bir ısı işleme tabi tutulmuş hayvansal yan ürünler veya et veya et ürünlerinden elde edilen türev ürünler olması durumunda;</b> 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;</p> <p>(b) <b>Süt ve süt kaynaklı ürünler olması durumunda,</b> in the case of milk and milk based products,</p> <p>(<sup>1</sup>) Ya (i) <b>Şap hastalığından arı bir ülkeden/ bölgeden gelmiştir ve üründe kullanılan çiğ süt, en az 72°C'de 15 saniyelik bir pastörizasyon işleminden elde edilene eşdeğer ısı etkisi yapacak bir işlemden geçmiş ve fosfatase testinden negatif sonuç alınmıştır./</b> or 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;</p> <p>(<sup>1</sup>) Ya (ii) <b>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.</b> or 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.</p> <p>(<sup>1</sup>) Ya (iii) <b>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.</b> / or 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.</p> <p>(<sup>1</sup>) Ya (iv) <b>Son 12 ay içinde şap hastalığı vakası görülmüş ya da son 12 aydır şap hastalığına karşı aşılama uygulanan ülkeden/bölgeden aşağıdaki işlemleri takiben gelmektedir:</b> or 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:</p> <p>ya / Either <b>en az 3 Fc değerine eşdeğer veya daha büyük sağlanan bir sterilizasyon işlemi /</b> a sterilisation process whereby an F<sub>c</sub> value equal or greater than 3 is achieved</p> <p>ya da / or <b>en az 72 °C 'de en az 15 saniyelik ve yeterli miktarda bir pastörizasyon işleminden elde edilene eşdeğer ısı etkisi yapacak bir başlangıç ısı işlemi ve fosfatase testinden negatif sonuç alınmasını takiben;/</b> 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;</p> <p>ya / Either <b>kurutulmuş süt ya da kurutulmuş süt kaynaklı ürünler olması durumunda kurutma işleminden önce başlangıç ısı işleminden elde edilene en az eşdeğer bir ısı etkisi yapacak ve fosfatase testine negatif reaksiyon verecek yeterlikte uygulanan ikinci bir ısı işlemi;/</b>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;</p> <p>ya da / or <b>en az 1 saat süresince pH değeri 6'nın altında olacak şekilde bir asidifikasyon işlemi uygulanmıştır./</b> an acidification process such that the pH has been maintained at less than 6 for at least one hour;</p>		

II. Sağlık Bilgileri/ Health Information	II.a. Sertifika referans No/ Certificate reference No:	II.b.
<p>(c) <b>Jelatin durumunda, işlenmemiş Kategori 3 materyalin asit veya alkaliyle bir işleme tabi tutulmasını sağlayan bir proses kullanılarak üretilmiş, bunu takiben pH ve daha sonrasında ayarlanmasıyla bir veya daha fazla durulama yapılmış, tekrarının gerektiği durumda, ısıtma ile ekstraksiyon yapılarak, bunu takiben filtrasyon ve sterilizasyon yoluyla arıtma yapılan;/</b> 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:</p> <p>(d) <b>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;/</b> 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;</p> <p>(i) <b>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 ısı işleme tabi tutulması; veya;/</b> 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</p> <p>(ii) <b>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 ısı işleme tabi tutulması;/</b> 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:</p> <p>(e) <b>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 işleminden geçirilen;</b> 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</p> <p>(f) <b>Kollajen olması durumunda, AB Mevzuatınca izin verilen dışında koruyucu kullanımı yasaklanmış, işlenmemiş kategori 3 materyalin yıkama, bir veya daha fazla kez durulamasını takiben asit veya alkali kullanarak pH ayarlama, filtrasyon ve ekstrüzyon işlemlerinden geçirilen;/</b> 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;</p> <p>(g) <b>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;/</b> 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;</p> <p>(h) <b>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;/</b> 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:</p>		

II. Sağlık Bilgileri/ Health Information	II.a.Sertifika referans No/ Certificate reference No:	II.b.
<p>(i) <b>Balık unu hariç 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 no.lu işleme yöntemlerinden herhangi birine tabi tutulan;</b>/ 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;</p> <p>(j) <b>Balık unu olması durumunda 142/2011 sayılı yönetmeliğin bölüm III Ek IV'te belirtildiği üzere 1'den 7'ya 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;</b> / 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;</p> <p>(k) <b>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'nün 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 artırılan;</b> / 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;</p> <p>(l) <b>dikalsiyum fosfat olması durumunda üretimde aşağıda belirtilen işlemler uygulanan/</b> in the case of dicalcium phosphate produced by a process that</p> <p style="padding-left: 40px;">(i) <b>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;</b> 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:</p> <p style="padding-left: 40px;">(ii) <b>Madde (i) kapsamındaki işlemi takiben, elde edilen fosforik likörün kireçle muamele edilmesiyle 4 ila 7 pH'de dikalsiyum fosfat çökeltisi elde eden; ve /</b> 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</p> <p style="padding-left: 40px;">(iii) <b>Son olarak, 65 °C – 325 °C'lik bir giriş sıcaklığı ve 30 °C – 65 °C 'lik bir bitiş sıcaklığında dikalsiyum fosfat çökeltisini havayla kurutan;</b> / 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;</p> <p>(m) <b>Trikalsiyum fosfat olması durumunda, aşağıdakileri sağlayan bir işlemle üretilen/</b> in the case of tricalcium phosphate produced by a process that ensures</p> <p style="padding-left: 40px;">(i) <b>Tüm kategori 3 kemik-materyalin ince şekilde ezilmesini ve sıcak suyla ters akış uygulanarak yağdan arındırılmasını sağlayan (kemik kırıntıları 14 mm'den az);/</b> that all Category 3 bone-material is finely crushed and degreased in counter-flow with hot water (bone chips less than 14 mm):</p> <p style="padding-left: 40px;">(ii) <b>4 bar'da 30 dakika boyunca 145 °C'de buharla sürekli pişirilen;/</b> Continuous cooking with steam at 145 °C during 30 minutes at 4 bar:</p> <p style="padding-left: 40px;">(iii) <b>Protein besiyerinin santrifügasyon ile hidroksiapatitten (trikalsiyum fosfatat) ayrılmasını sağlayan; ve/</b> Separation of the protein broth from the hydroxyapatite (tricalcium phosphate) by centrifugation; and</p> <p style="padding-left: 40px;">(iv) <b>200 °C'de hava akışkanlı bir yatak içinde kurutulduktan sonra trikalsiyum fosfatın granülasyonunu sağlayan;</b> / Granulation of the tricalcium phosphate after drying in a fluid bed with air at 200 °C]</p>		

II. Sağlık Bilgileri/ Health Information	II.a.Sertifika referans No/ Certificate reference No:	II.b.
<p>(n) İç organ Tatlandırıcısı olması durumunda; ürünün madde II:4 de belirtilen mikrobiyolojik standartlara uygunluğunu sağlayan muamele yöntem ve parametrelere göre üretilen] / 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]</p> <p>(<sup>1</sup>) Ya [ Yetkili otorite tarafından izin verilen kurutma veya fermantasyon gibi bir muameleye tabi tutulan / or was subject to a treatment such as drying or fermentation, which has been authorised by the competent authority;]</p> <p>(<sup>1</sup>) Ya [ insan 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 muameleye tabi tutulan, / 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;]</p> <p><b>II.4. İşleme tesisinde depolama sırasında veya sonrasında her bir işlenmiş partiden alınan en az beş numune rastgele örnekleme yoluyla alınarak analiz edilmiş ve aşağıdaki standartlara (<sup>2</sup>) uygun bulunmuştur: / 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 (<sup>2</sup>):</b></p> <p><i>Salmonella</i> : 25 g lık örnekte hiç yok: n=5, c=0, m=0, M=0/ ;absence in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0; <i>Enterobacteriaceae</i>: 1 gr lık örnekte en çok n=5, c=2, m=10, M=300/; n = 5, c = 2, m = 10, M=300 in 1 gram;</p> <p><b>II.5. İşlem sonrasında patojenik ajanlarla kontaminasyonu engelleyecek tüm önlemler alınmıştır./ have undergone all precautions to avoid contamination with pathogenic agents after treatment;</b></p> <p><b>II.6. 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./ 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”.</b></p> <p><b>(<sup>1</sup>) II.7. Yukarıda açıklanan pet hayvan yemleri / the petfood described above</b></p> <p>(<sup>1</sup>) ya [sığır, koyun veya keçi cinsi hayvanlar dışındaki ruminantlardan elde edilmiştir.] / either [is derived from other ruminants than bovine, ovine or caprine animals]</p> <p>(<sup>1</sup>) veya [- sığır, koyun ve keçi cinsi hayvanlardan elde edilmiştir ve aşağıdakileri içermez ve bunlardan türetilmemiştir.] / or [is derived from bovine, ovine or caprine animals and does not contain and is not derived from:</p> <p>(<sup>1</sup>) 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 ] / 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 .]</p> <p>(<sup>1</sup>) veya [(a) Avrupa Konseyi ve Parlamentosu’nun 999/2001 (EC) sayılı Yönetmeliği’nin Ek V’ in 1. maddesinde tanımlanan spesifik risk materyali ; / 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;</p> <p>(b) 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 / 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,</p>		



II. Sağlık Bilgileri/ Health Information	II.a.Sertifika referans No/ Certificate reference No:	II.b.
--	---	-------

(c) 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 merkezi 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 / 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.]]]

**Notlar / Notes**

**Part I: / Bölüm I**

- **Kutu referansı I.15: Sicil numarası (tren vagonları veya konteynır ya da kamyonlar), uçuş sayısı (uçak) veya isim (gemi); bilgiler boşaltma veya yeniden yükleme halinde verilmelidir./** Box reference 1.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship); information is to be provided in the event of unloading and reloading.
- **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 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.23: Dökme yük konteynırlar için, konteynır numarası ve mühür numarası (varsa) verilmelidir./** Box reference I.23: for bulk containers, the container number and the seal number (if applicable) should be given.
- **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.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.28: Türler: Uygun olanı seçini: kanatlı, Memeli, Ruminant, Pesca, Yumuşakça, Kabuklular, Omurgasızlar** Box reference I.28: Aves, Mammalia, Ruminantia, Pesca, Mollusca, Crustacea, Invertebrata

**Bölüm II / PART II:**

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

(<sup>2</sup>) Where:

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

**m = bakteri sayısı için eşik değeri; eğer tüm numunelerdeki bakteri sayısı bu değeri (m)'i aşmazsa sonuç olumlu değerlendirilir;/**  
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 maksimum değer; bir veya daha fazla numunedeki bakteri sayısı M veya daha fazla miktarda ise sonuç olumsuz olarak değerlendirilir; ve /** 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

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

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

**Konserve pet hayvanı yemi dışındaki işlenmiş pet hayvanı yemi /  
Processed petfood other than canned petfood**

<b>II. Sağlık Bilgileri/ Health Information</b>	<b>II.a.Sertifika referans No/ Certificate reference No:</b>	<b>II.b.</b>
<p>- Türkiye'de ki sevkiyattan sorumlu kişinin dikkatine: Bu sertifika yalnızca veteriner kullanım amaçlıdır ve ilgili sınır kontrol noktasına varana kadar sevkiyata eşlik etmelidir.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.</p>		
<p><b>Resmi veteriner hekim / Official Veterinarian</b></p> <p><b>Name (in capitals) / İsim (Büyük harflerle):</b></p> <p><b>Qualification and title /Yetkisi ve Sıfatı:</b></p> <p><b>Date / tarih:</b></p> <p><b>Signature / İmza:</b></p> <p><b>Stamp / Mühür:</b></p>		