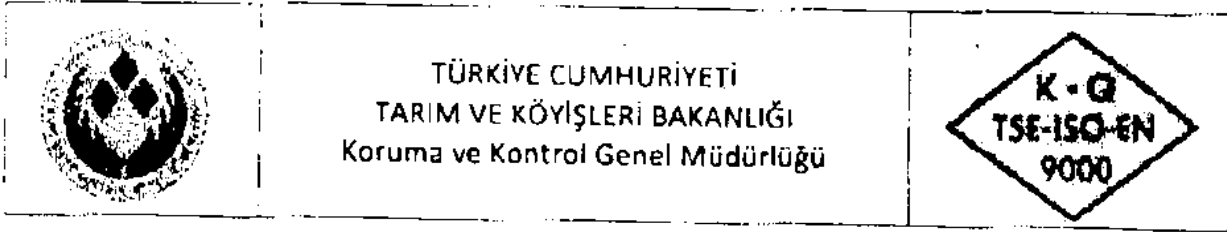


Ek. 2.



Türk Kanatlı Eti Ve Ürünlerinin Suudi Arabistan'a İthalatı Üzerindeki Geçici Yasağın Kaldırılması konusunda Teknik ve Sağlık Gerekliliklerinin Görüşülmesi İle İlgili Suudi Gıda Ve İlaç Otoritesi Gıda Sektörü Temsilcileri İle Meslektaşları Olan Türkiye Cumhuriyeti Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nden Yetkililer Arasında Gerçekleşen

**Toplantı Tutanaqları
(Toplantı yeri Ankara – Türkiye)**

20/04/2011 Çarşamba – 16/5/1432 Hicri

Suudi Arabistan ve Türkiye devletlerinin her iki ülke arasındaki ticari ilişkilerin güçlendirilmesi ile ilgili mevcut politikalarına paralel olarak ve Türk Hükümetin Türk kanatlı ve kanatlı ürünleri üzerindeki yasağın kaldırılması hususunu görüşme niyeti çerçevesinde Türkiye, Türk kanatlı ürünlerinin Suudi Arabistan'a ihracatının başlatılması için gerekli olan garantiler, gereklilikler, teknik mevzuat ve sağlık gerekliliklerinin değerlendirilmesi hususunda bir öneri getirmiştir.

Bu çerçevede iki taraf arasında miladi 20/4/2011 tarihine tekabül eden hicri 16/5/1432 tarihinde Türkiye Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nda bir toplantı gerçekleştirilmiştir. Toplantı esnasında Suudi Arabistan heyeti, Türk kanatlı ürünlerinin ithalatı ile ilgili Ticaret ve Sanayi Bakanlığı'nın (MOCI) koymuş olduğu yasağın Suudi Arabistan'daki tüketicilerin güvenliğinin sağlanması ve halk sağlığının korunmasına yönelik ihtiyati bir tedbir olduğu hususuna dikkat çekmişlerdir. Bu hususa ek olarak sözkonusu tedbirler alıngelmiş tedbirler olup Ticaret Üzerindeki Teknik Bariyerler Anlaşması (TBT) Madde II, ikinci paragrafta yer alan hükümler ile yline Sağlık ve Bitki Sağlığı Tedbirleri (SPS) Madde II, birinci ve ikinci paragraf ile Madde III, ikinci ve üçüncü paragraf hükümlerine uygundur.

Diğer taraftan Türk tarafı, Suudi Arabistan'a ihtiyaç edilen kanatlı ve kanatlı ürünleri ile ilgili problemleri kapsayacak şekilde aldıkları tedbirler ile ilgili görüşlerini ifade etmiş ve aynı zamanda ürünlerin kalitesinin korunmasına yönelik olarak izledikleri prosedürleri açıklamışlardır.

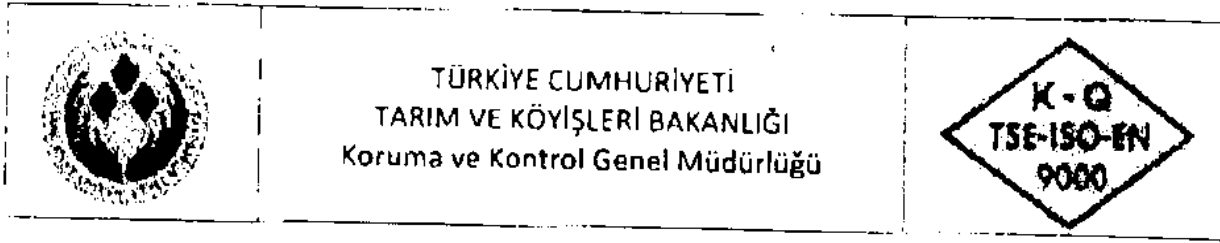
Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Akay Caddesi No:3 Kat 4 Oda no: 408 Bakanlıklar 06640 Ankara

Web sitesi : www.kkgm.gov.tr

e-posta: kkgm@kkgm.gov.tr

Tel : (312) 425 3451

Faks : (312) 417 8209



İki taraf arasında, mevcut yasağın tüm yönleri ve Türk kanatlı ve kanatlı ürünlerinin ihracatında olması gereken şartlar ile ilgili gerçekleştirilen detaylı görüşmeler sonrasında ve Türkiye tarafından sunulan tüm dokümanların gözden geçirilmesi ertesinde Suudi hükümeti, Türk tarafının sıkı biçimde uygulaması halinde mevcut yasağın kalkmasına katkı sağlayabilecek ve Türk kanatlı ve kanatlı ürünlerinin kalitesini ve güvenilirliğini garanti altına alacak bir dizi teknik mevzuat ve sağlık gereklilikleri ile ilgili önerilerde bulunmuştur. Aşağıdaki sağlık gereklilikleri ve teknik mevzuat Avian Influenza ile ilgili uluslararası standartlarına ve ilkelerine dayanmaktadır:

Tüm kanatlılar ve kanatlı ürünleri bulaşıcı hastalıklardan kaynaklanan enfeksiyonlara hiç bir zaman maruz kalmamış sağlıklı kanatlılardan elde edilmeli ve söz konusu kanatlılar yine hiç bir zaman protein, yağ veya hayvan artıklarından yapılan yemler ile beslenmemiş olmalıdır.

(10.4.29, 10.4.270 ve 104, 27) paragraflarında belirtilen OIE (Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü) Yönetmelikleri ile paralel olmak kaydı ile Türkiye tüm canlı ve kesimi yapılmış kanatlılar için Gözetim & İzlenebilirlik kurallarını uygulayan ülkeler arasında yer almalıdır.

Kanatlılar ve kanatlı ürünleri karantina altına alınan veya Türk Hükümeti'ne bağlı yetkili makamlar tarafından herhangi bir patojen veya başka bir nedenden dolayı kontaminasyon şüphesi ile koruyucu tedbirler uygulanmamış hayvan tesisleri, yetiştirme merkezleri veya çiftliklerden gelen hayvanlardan elde edilmemiş olmalıdır.

Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından temsil edilen Türk Tarım Bakanlığı SFDA bünyesinde yer alan Gıda Sektörüne (İthal Gıdaların Kontrolü ile ilgili İcra Bölümü) kanatlılara uygulanan bilimsel araştırmaların yanısıra et standartları kalite güvence metodları, bilimsel analizler ve söz konusu Bölüm tarafından ileri değerlendirilme yapmak üzere uluslararası verileri temin edecektir.

Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından temsil edilen Türk Tarım Bakanlığı Suudi Arabistan'a ihraç edilen tüm etlerin Türkiye'de doğmuş, yetiştirilmiş ve kesimi yapılmış sağlıklı hayvanlardan elde edildiğini ve Hayvan Hareketleri Veri Tabanı (AMD) sistemine kayıtlı olduğunu garanti edecektir. Söz konusu işleyiş aşağıda belirtildiği şekilde gerçekleşecektir:

GCC Gıda İthalat Kontrol Klavuzunda (bkz. Ek) yer alan sağlık sertifikasına denk Türk Hayvan Sağlığı Departmanı tarafından verilen bir veterinerlik sağlık sertifikası temin edilecektir.

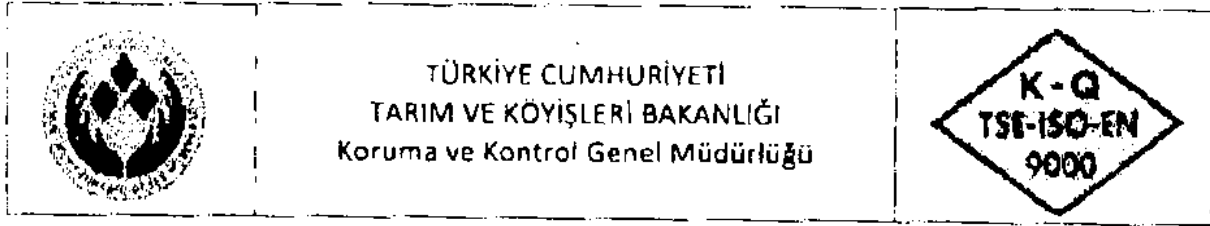
Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü , Akay Caddesi No:3 Kat 4 Oda no: 408 Bakanlıklar 06640 Ankara

Web sitesi : www.kkgm.gov.tr

e-posta: kkgm@kkgm.gov.tr

Tel : (312) 425 3451

Faks : (312) 417 8209



Kanatlıların İslami Kurallara (bkz GCC standartı : GS 993/1998) göre kesiminin yapıldığı teyid edilecek ve her blr et sevkiyatı Suudi Arabistan tarafından onaylanan bir İslami kuruluştan alınan Helal Sertifikası ile yapılacaktır.

İhracat tarihi itibarıyla Suudi Arabistan'a sevk edilen tüm malların miktarı ve kalitesi ile ilgili periodik (altı ayda bir) raporlar SFDA'ya sunulacaktır.

Türkiye'deki kanatlılar ve kuşların patolojik durumları ile ilgili periodik (altı ayda bir) raporlar SFDA'ya sunulacaktır.

Tüm Türk kanatlı malları sağlık sertifikası düzenleme konusunda sorumlu olan Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından mühürlenip resmi olarak damgalanacaktır. Sevk edilen mallar yükleme sırasında insan tüketimine uygun durumda olacak ve tüm mallar kanatlılar ve kanatlı ürünleri, hazırlanmaları, sevkiyatları ve diğer ilgili konular ile ilgili GCC ve Suudi Arabistan standartları ile miladi 10.4.2001 tarihine takabül eden hicri 16.1.1422 tarih ve 123 sayılı "Suudi Arabistan Krallığı'na et ve et ürünleri ithalatı sırasında göz önüne alınacak sağlık şartları ve gereklilikleri" ile ilgili MOCI (S.A. Ticaret ve Sanayi Bakanlığı) kararına uygun olacaktır. (bkz ek)

Tüm kanatlı ve kanatlı ürünleri sevkiyatlarında kullanılacak etiket ile ilgili gereklilikler GCC Standartlarına (No: GS: 9/2007 paketlenmiş gıda maddelerinin etiketlenmesi) uygun olacaktır.

Miladi 11.12.2000 tarihine tekabül eden hicri 15.9.1421 tarih ve 1666 sayılı (MOCI) kararı çerçevesinde biyoteknoloji kullanılmak suretiyle genetik olarak değişime uğratılmış hayvanlardan elde edilen gıdaların ithalatı yasaktır. (bkz ek)

Suudi Arabistan'a ithal edilecek her türlü kanatlı ve kanatlı ürününün üretildiği tüm tesislerde HACCP uygulanacaktır.

SPS Anlaşması'nın şeffaflığı ile ilgili madde çerçevesinde Suudi Arabistan'a, kanatlılar veya kuşlarda ortaya çıkan herhangi bir hayvanlara – kuşlara bulaşıcı hastalık veya salgın hastalık veya bulaşıcı hastalık durumunda blr (bildirim) sistemi çerçevesinde derhal bildirimde bulunulacaktır.

Suudi Arabistan'a kanatlı ihracatına, kanatlıların sadece Türkiye kanatlı işletmelerine denetim ziyaretinde bulunmak üzere görevlendirilen Suudi Teknik Heyeti'ne dayanarak onay veren

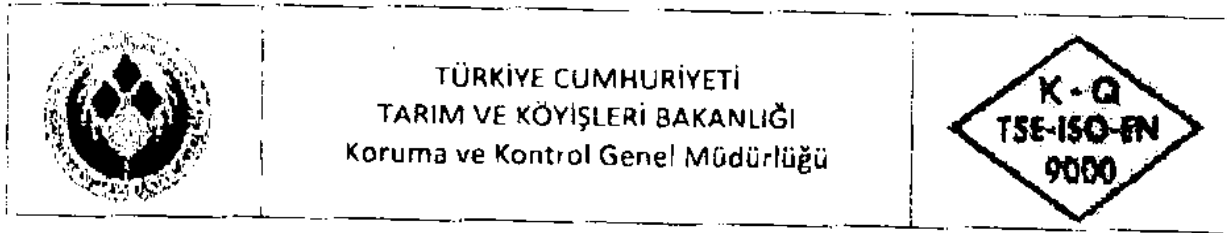
Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü , Akay Caddesi No:3 Kat 4 Oda no: 408 Bakanlıklar 06640 Ankara

Web sitesi : www.kkgm.gov.tr

e-posta: kkgm@kkgm.gov.tr

Tel : (312) 425 3451

Faks : (312) 417 8209



SFDA'daki Gıda Sektörü'nün (İthal Gıdaların Kontrolü ile İlgili İcra Bölümü) onayladığı işletmelerden temin edilmeleri durumunda izin verilecektir.

Türk tarafı, Suudi Teknik denetim uzmanlarından oluşan delegasyonların onaylanmış işletmeler ile Suudi Arabistan'a kanatlı ve kanatlı ürünleri ihraç etmek isteyen işletmelere perodik ziyaretlerine izin verecektir.

, Suudi Arabistan'a kanatlı ürünleri ithalatı esnasında göz önüne alınması gereken sağlık şartları ve gereklilikleri ile ilgili GCC ve Suudi Standartları ile miladi 10/1/2001 tarihine tekabül eden hicri 16.1.1422 tarih ve 123 sayılı MOCİ Kararı ile belirlenen sağlık gerekliliklerinin herhangi birinin ihlal edilmesi ile ilgili bir durumun ortaya çıkması halinde Suudi Arabistan Yetkili Makamları herhangi bir Türk kanatlı malını reddetme hakkına sahiptir. Söz konusu durum, malların insan tüketimine uygun olmaması veya sağlık veya Helal sertifikası ile ilgili uygunsuz bir durumun mevcut olması veya menşe ülkesinin yanlış olması veya işbu tutanakta yer alan hükümlere aykırı bir hususun mevcut olması halinde de geçerlidir.

Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü yukarıda belirtilen şart ve gereklilikleri kabul etmeye ve bunun sonuçlarına rıza göstermeye hazır olduğunu beyan etmiştir. Bu bağlamda her iki taraf, Türkiye'den Suudi Arabistan Krallığı'na ithal edilecek kanatlı ve kanatlı ürünleri üzerindeki yasağın geçici olarak kaldırılması hususunun değerlendirilmesini önermektedirler.

Suudi Arabistan

Türkiye

Suudi Gıda ve İlaç Otoritesi

T.C. Tarım Bakanlığı

(İmza)

Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Dr. Khalid S. Al-Murshed

(İmza)

Doçent Muzaffer AYDEMİR

Mar. 21 2012 03:54PM PE

Ek-3

Postal address;

Muslim World League

P.O.Box 537

Makkah

Saudi Arabia

Phone

+966 2 5600919

Fax

+966 2 5601319

Telex

540009 RABITA SJ

Contact name:

Mr. Mansour Baha

e-mail: rabitah.halal.menke@hotmail.com

Tel: +966 2 5670919 ext: 2276

**P.O. BOX 94390
Riyad/Saudi Arabistan**

**Tel : +966 1 288 58 86
Faks : +966 1 288 58 83
E-posta: riyad@ekonomi.gov.tr**



T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

REPUBLIC OF TURKEY
MINISTRY OF FOOD AGRICULTURE AND LIVESTOCK
GENERAL DIRECTORATE OF FOOD AND CONTROL

VETERİNER SERTİFİKASI – HAYVAN SAĞLIĞI VE HALK SAĞLIĞI

Saudi Arabistan KRALLIĞINA İhracat için

KANATLI TÜRLELERİNE, BÜYÜKBAŞLARA VE KOYUN VE KEÇİLERE AIT TAZE /DONDURULMUŞ
/İŞLENMİŞ ET ÜRÜNLERİ

VETERINARY CERTIFICATE AND PUBLIC HEALTH
FOR FRESH/FROZEN/PROCESSED MEAT PRODUCTS OF POULTRY SPECIES TO
KINGDOM OF SAUDI ARABIA

Sertifika No:
No of certificate:

Bölgesel Denetim No/: Federal denetim No:
Üretim Yeri/ Place of Production:

Tarih/: Date

ETİN TANIMI/ IDENTIFICATION OF MEAT

Etin Türü (hayvan türü)/ Type of Meat (grade):
Kanatlı Türü/ Type of Poultry:
Kesim Tipi/ Type of cut:
Ambalaj Tipi: Tipi/ Type of Package:
Parça Miktarı/ Quantity of cuts:
Net Ağırlık/ Net Weight:
Konteynir Mühür No/ No of Seal on the container:
Konteynir(ların) Numarası numaraları ve/veya Fatura Numarası/ No of Container(s):

ETİN MENŞEİ / ORIGIN OF MEAT

Kesimhanenin ismi adresi ve veteriner onay numarası / Name, address and number of veterinary approval of the slaughterhouse:

Parçalamaya işletmesinin ismi, adresi ve veteriner onay numarası: / Name, address and number of veterinary approval of the cutting establishment:

ETİN VARİŞ NOKTASI / DESTINATION OF MEAT:

Etin Çıkış Noktası/ The meat is being send from:
Ülke/ Country:
İl veya İlçe / District or state:
Şehir/ City:
Varış Yeri/ Destination:
Nakil Aracı/ Means of transport:
İhracatçının Adı ve Adresi/ Name and address of exporter:

İthalatçının Adı ve Adresi/ Name and address of importer:

May. 14 2012 04:46PM P3

Sertifika No:

No of certificate:.....

Kesim Sertifikasından sorumlu Otorite, sertifikaya konu kırmızı etin/kanatlı etinin resmi olarak onaylanmış bir kesimhanede kesilen ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı/Hayvansal Ürünleri Kontrol Departmanı'nın doğrudan gözetimi altında bulunan sağlıklı hayvanlardan elde edildiğini ve aşağıdaki koşulların sağlandığını beyan eder:/ The Organ responsible by the Slaughter Certificate declares that these poultry meat are deprived from healthy slaughtered at an officially approved slaughterhouse and under the direct supervision of Inspection Department of Products/ Ministry of Food Agriculture and Livestock:

1. Etler, ortalama yaşı ay olan hayvanlardan elde edilmiş veya; Hayvanın menşeiinin ve insan tüketimine yönelik etlerde aranan kriterlerin kontrol edilmesini amaçıyla, kesimden önce 12 saatli aşmayarak bir sürede ve kesimin ardından Resmi Otoritenin doğrudan gözetimi altında muayene edilmiş olan kanatlılardan elde edilmiştir. /were derived from poultry with average age of Months, that were submitted to examination before the slaughter, for a period that must not exceed 12 hours, and after the slaughter, under direct inspection of the Official Organ, to check the origin and the perfect properties to human consumption.
2. 'da doğmuş ve yetiştirilmiş olan ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı resmi kaydı bulunan hayvanlardan elde edilmiştir./were derived from poultry that were born and reared in and livestock officially registered at the Ministry of Agriculture and Rural Affairs,
3. OIE sınıflandırmasına göre ihbarı mecburi herhangi bir bulaıcı hastalığa sırayetten şüpheli olmamış ve böyle bir hastalığa yakalanmamış olan kanatlılardan elde edilmiştir./were derived from poultry that had never been suspected or contaminated by avian influenza or newcastle disease or infectious disease of compulsory notification by OIE classification,
4. Gıda sağlık gerekliliklerine uygun şekilde hazırlanmış, işlenmiş, depolanmış ve nakledilmiştir./were prepared, handled, storage and transported according to the food health requirements,
5. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalar (HACCP) sistemi uygulanan kesimhane ve parçalama tesisinde üretilmiştir./ Was produced in a slaughterhouse and processing plant applying a system of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
6. Kesim hanece parçalama tesisine ve ardından ihracat noktasına domuzların tutulduğu alanlardan geçmesine veya bu alanlarda duraklamasına izin vermeyecek şekilde nakledilmiş ve nakli araçları herhangi bir zamanda domuz, domuz eti veya ürünleri taşımak amacıyla kullanılmamıştır./were transported from the slaughterhouse to the processing plant and then to the port of export, according to a procedure that does not allow it to pass by or stop at areas where pigs are kept, and the means of transport should not be at any time used to carry pigs or its meat or products,
7. Tüm üretim, depolama ve nakil aşamaları boyunca, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Hayvan Ürünleri Kontrol Departmanında görevli resmi bir teknisyen tarafından denetlenmiştir./were supervised through all stages of production, storage and transport by an official technician of the Inspection Department of Products/Ministry of Agriculture and Rural Affairs,
8. 3. Paragrafta belirtilen koşullara uygun olmayan bölgelerden gelen ürünlerle birlikte depolanmamış ve işlenmemiştir./were not stored or handled with products made from regions that don't comply with the conditions mentioned in paragraph 3.

Beyan edilirdi / Also declares that:

- "Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (No:5996)" ve "İhbarı Mecburi Hayvan Hastalıkları ve Bildirimine İlişkin Yönetmelik" göre, ihbarı mecburi her hastalık OIE'ye resmi olarak bildirilmelidir.
- According to "Plant Health Veterinary Services, Food and Feed Law (No:5996)" and "Regulation on Obligatory Notification of Diseases", each notifiable disease should be officially informed to OIE.
- Her enfekte hayvan kesilmeli ve tümüyle imha edilmelidir.
- Every infected poultry must be slaughtered and completely eliminated.
- Suudi Arabistan'a ihrac edilecek her hayvanın (sığır, koyun, keçi ve kanatlı) veteriner muayeneleri ve denetimleri düzenli olarak gerçekleştirilmektedir.
- Veterinary examination and inspection of poultry to be exported to Saudi Arabia are regularly executed.
- Hayvanlar/kanatlılar hayvan menşeli protein, yağ veya artıklarla üretilen yemlerle beslenmemiştir.
- poultry have not been fed with food manufacturing with protein, fat or remnants of origin.
- Hayvanlar/kanatlılar büyüme hormonlarıyla tedavi görmemiştir.
- poultry were not submitted to treatment with growth hormones.

RESMİ MÜHÜR
OFFICIAL STAMP

Resmi veterinerin imzası ve mührü (*)
Signature and stamp of the (Official Veterinary Inspector(*)

(*)İmza ve Mühürde mavi renk kullanılmalıdır.

The signature and stamp should be applied with ink of blue colour.



T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

REPUBLIC OF TURKEY
MINISTRY OF FOOD AGRICULTURE AND LIVESTOCK
GENERAL DIRECTORATE OF FOOD AND CONTROL

VETERİNER SERTİFİKASI – HAYVAN SAĞLIĞI VE HALK SAĞLIĞI

Saudi Arabistan KRALLIĞINA İhracat için

KANATLI TÜRLERİNE, BÜYÜKBAŞILARA VE KOYUN VE KEÇİLERE AİT TAZE /DONDURULMUŞ
İŞLENMİŞ ET ÜRÜNLERİ

VETERINARY CERTIFICATE ANIMAL AND PUBLIC HEALTH
FOR FRESH/FROZEN/PROCESSED MEAT PRODUCTS OF SPECIES BOVINE, SHEEPS AND GOATS TO
KINGDOM OF SAUDI ARABIA

Sertifika No:
No of certificate:

Bölgesel Denetim No: Federal denetim No:
Üretim Yeri/ Place of Production:

Tarih/ Date

ETİN TANIMI/ IDENTIFICATION OF MEAT

Etin Türü (hayvan türü)/ Type of Meat (animal grade):
Kesim Tipi/ Type of cut:
Ambalaj Tipi/ Type of Package:
Parça Miktarı/ Quantity of cuts:
Net Ağırlık/ Net Weight:
Konteyner Mühür No/ No of Seal on the container:
Konteyner(ların) Numarası, numaraları ve/veya Fatura Numarası/ No of Container(s):

ETİN MENŞEİ / ORIGIN OF MEAT

Kesimhanenin ismi adresi ve veteriner onay numarası / Name, address and number of veterinary approval of the slaughterhouse:

Parçalamı işletmesinin ismi, adresi ve veteriner onay numarası: / Name, address and number of veterinary approval of the cutting establishment:

ETİN VARİŞ NOKTASI / DESTINATION OF MEAT:

Etin Çıkış Noktası/ The meat is being send from:
Ülke/ Country:
İl veya İlçe / District or state:
Şehir/ City:
Varış Yeri/ Destination:
Nakil Aracı/ Means of transport:
İhracatçının Adı ve Adresi/ Name and address of exporter:

İthalatçının Adı ve Adresi/ Name and address of importer:

Sertifika No:

No of certificate:

Kesim Sertifikasından sorumlu Otorite, sertifikaya konu kırmızı etin/kanatlı etinin resmi olarak onaylanmış bir kesimhanede kesilen ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı/Hayvansal Ürünleri Kontrol Departmanı'nın doğrudan gözetimi altında bulunan sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olduğunu ve aşağıdaki koşulların sağlandığını beyan eder: The Organ responsible by the Slaughter Certificate declares that these meat are deprived from healthy animal slaughtered at an officially approved slaughterhouse and under the direct supervision of Inspection Department of Animal Products/ Ministry of Food Agriculture and Livestock:

1. Etler, ortalama yaş ay olan hayvanlardan elde edilmiş veya; Hayvanın menşinin ve insan tüketimine yönelik etlerde aranan kriterlerin kontrol edilmesi amacıyla, kesimden önce 12 saati aşmayacak bir sürede ve kesimin ardından Resmi Otoritenin doğrudan gözetimi altında muayene edilmiş olan kanatlılardan elde edilmiştir. /were derived from animals with average age of Months or , that were submitted to examination before the slaughter, for a period that must not exceed 12 hours, and after the slaughter, under direct inspection of the Official Organ, to check the animal origin and the perfect properties to human consumption.
2. da doğmuş ve yetiştirilmiş olan ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı resmi kaydı bulunan hayvanlardan elde edilmiştir./were derived from animals that were born and reared in and livestock officially registered at the Ministry of Agriculture and Rural Affairs.
3. OIE sınıflandırmasına göre ihbarı mecburi herhangi bir bulaşıcı hastalığa maruz kalmamış ve yakalanmamış olan hayvanlardan elde edilmiştir./were derived from animals belonging to livestock that had never been subjected to infectious and contagious disease FMD or RVE or compulsory notification by OIE classification.
4. Gıda sağlık gerekliliklerine uygun şekilde hazırlanmış, işlenmiş, depolanmış ve nakledilmiştir./were prepared, handled, storage and transported according to the food health requirements.
5. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalar (HACCP) sistemi uygulanan kesimhane ve parçalama tesisinde üretilmiştir./ Was produced in a slaughterhouse and cutting plant applying a system of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
6. Kesim haneden parçalama tesisine ve ardından ihracat noktasına domuzların tutulduğu alanlardan geçmesiyle veya bu alanlarda duraklamasına izin vermeyecek şekilde nakledilmiş ve nakil araçları herhangi bir zamanda domuz, domuz eti veya ürünleri taşımak amacıyla kullanılmamıştır./were transported from the slaughterhouse to the cuttinghouse and then to the port of export, according to a procedure that does not allow it to pass by or stop at areas where pigs are kept, and the means of transport should not be at any time used to carry pigs or its meat or products.
7. Tüm Üretim, depolama ve nakil aşamaları boyunca, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Hayvan Ürünleri Kontrol Departmanında görevli resmi bir teknisyen tarafından denetlenmiştir./were supervised through all stages of production, storage and transport by an official technician of the Inspection Department of Animal Products/Ministry of Agriculture and Rural Affairs.
8. 3. Paragrafta belirtilen koşullara uygun olmayan bölgelerden gelen ürünlerle birlikte depolanmamış ve işlenmemiştir./were not stored or handled with products made from regions that don't comply with the conditions mentioned in paragraph 3.

Beyan edilirdi / Also declares that:

- "Veteriner Hizmetleri Hakkında Kanun (No:5996)" ve "İhbarı Mecburi Hayvan Hastalıkları ve Bildirimi İlişkin Yönetmeliği" göre, ihbarı mecburi her hastalık OIE'ye resmi olarak bildirilmelidir.
- According to "Plant Health Veterinary Services, Food and Food Law (No:5996)" and "Regulation on Obligatory Notification of Animal Diseases", each notifiable disease should be officially informed to OIE.
- Her enfekte hayvan kesilmeli ve tümüyle imha edilmelidir.
- Every infected animal must be slaughtered and completely eliminated.
- Suudi Arabistan'a ihraç edilecek her hayvanın (sığır, koyun, keçi ve kanatlı) veteriner muayeneleri ve denetimleri düzenli olarak gerçekleştirilmektedir.
- Veterinary examination and inspection of every animal (cattle, sheep, goat) to be exported to Saudi Arabia are regularly executed.
- Hayvanlar/kanatlılar hayvan menşeli protein, yağ veya artıklarla üretilen yemlerle beslenmemiştir.
- Animals have not been fed with feed manufacturing with protein, fat or remnants of animal origin.
- Hayvanlar/kanatlılar büyüme hormonlarıyla tedavi görmemiştir.
- Animals were not submitted to treatment with growth hormones.

RESMİ MÜHÜR
OFFICIAL STAMP

Resmi veterinerin imzası ve mühürü (*)
Signature and stamp of the Official Veterinary Inspector(*)

(*)İmza ve Mühürde mavimsi renk kullanılmalıdır.

The signature and stamp should be applied with ink of blue colour.