



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Ordre de service d'action

Direction générale de l'alimentation Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque BEPT 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2026-94 16/02/2026
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :

DGAL/SPPSI/2025-799 du 04/12/2025 : TURQUIE Enregistrement des établissements exportant vers la Turquie des produits laitiers, des poissons et des produits aquacoles, de la gélatine ou du collagène

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 3

Objet : TURQUIE - EXPORT - Enregistrement des établissements exportant vers la Turquie des produits laitiers, des poissons et des produits aquacoles, de la gélatine ou du collagène destinés à la consommation humaine

Destinataires d'exécution
DRAAF DD(CS)PP

Résumé : Procédure d'enregistrement des établissements exportant vers la Turquie des produits laitiers, des poissons et des produits aquacoles, de la gélatine ou du collagène destinés à la consommation humaine.



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction générale de l'alimentation
Sous-direction de l'Europe, de l'international et de
la gestion intégrée du risque
Bureau des Exportations vers les Pays Tiers
251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
0149554955**

Instruction technique

DGAL/SDEIGIR/2026-

Date de mise en application :

Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : immédiate

Cette instruction abroge : l'instruction DGAL/SPPSI/2025-799 du 04/12/2025

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 3

Objet : TURQUIE - EXPORT - Enregistrement des établissements exportant vers la Turquie des produits laitiers, des poissons et des produits aquacoles, de la gélatine ou du collagène destinés à la consommation humaine.

Destinataires d'exécution
DRAAF DD(ETS)PP

Résumé : Procédure d'enregistrement des établissements exportant vers la Turquie des produits laitiers, des poissons et des produits aquacoles, de la gélatine ou du collagène destinés à la consommation humaine.

I. CONTEXTE et CHAMP D'APPLICATION

A compter du 1er janvier 2026, les produits des catégories lait et produits laitiers, poissons et produits aquacoles, gélatine et collagène destinés à la consommation humaine (dont les codes douaniers sont listés en annexe I) ne peuvent être exportés vers la Turquie que si les établissements dans lesquels ils ont été produits sont enregistrés auprès des autorités turques.

Définition de « établissements dans lesquels ils ont été produits » : tous les établissements de production mentionnés dans le certificat d'exportation qui accompagne les produits sous l'item « identification des marchandises ».

Si les établissements ne sont pas enregistrés, les marchandises seront bloquées à la frontière.

II. CONDITIONS D'ENREGISTREMENT DES ETABLISSEMENTS

Les conditions d'enregistrement exigées par les autorités turques diffèrent lorsque les établissements sont des établissements préalablement enregistrés dans TRACES NT ou lorsqu'ils ne le sont pas.

a. ETABLISSEMENTS ENREGISTRES DANS TRACES NT.

➤ **Documents demandés :**

- ✚ un tableau intitulé 'Table regarding EU-approved establishments requesting export' ;
- ✚ une grille à compléter par l'autorité qui supervise cet opérateur (DDecPP) ;
- ✚ une lettre de recommandation de l'autorité qui supervise cet opérateur (DDecPP).

➤ **Suivi de ces établissements par les autorités turques**

Les établissements enregistrés dans TRACES NT seront évalués sur base de la grille renseignée et signée par un **vétérinaire officiel**. La signature doit être accompagnée d'un tampon avec la **mention « Vétérinaire Officiel »** et d'un **sceau officiel (Marianne humide)**.

B. ETABLISSEMENTS NON ENREGISTRES DANS TRACES NT

➤ **Documents demandés :**

- ✚ un tableau intitulé 'Table regarding EU-approved establishments requesting export' ;
- ✚ un questionnaire à compléter par l'opérateur ;
- ✚ une grille à compléter par l'autorité qui supervise cet opérateur (DDecPP) ;
- ✚ une lettre de recommandation de l'autorité qui supervise cet opérateur (DDecPP).

➤ **Suivi de ces établissements par les autorités turques :**

Les établissements qui ne sont pas enregistrés dans TRACES NT seront évalués sur base du dossier transmis (questionnaire opérateurs et grille) **et soumis à une visite d'inspection**.

Pour cette raison, il est conseillé que tout établissement qui souhaite exporter vers la Turquie soit inscrit dans la liste TRACES NT correspondant à son activité.

III. ENREGISTREMENT POUR L'EXPORTATION VERS LA TURQUIE

Un établissement qui souhaite être enregistré par les autorités turques doit introduire une demande d'agrément pour l'exportation dans le module agrément d'Expadon 2 :

<https://usager.expadon.fr/sites/infocom-site/accueil.html>

La procédure d'accès au téléservice de demande d'agrément est décrite dans le guide disponible sur le lien suivant :

<https://agent.expadon.fr/fr/sites/infocom-site/accueil/documentation-et-information-agr.html>

Renseignement de la grille à compléter par l'autorité qui supervise l'opérateur (DDecPP) :

Les items de contrôle de la grille doivent être renseignés par oui ou non. **Afin de vous aider dans remplissage de cette grille, vous trouverez en annexe II les informations nécessaires pour renseigner ce document. L'agrément UE des entreprises concernées permet de satisfaire l'ensemble des exigences du tableau. Un point d'attention indiqué dans cette annexe en jaune concerne les process qui peuvent être différents en fonction du type de marchandises.**

REMARQUE : concernant les établissements enregistrés dans TRACES NT dans les listes collagène et gélatine, les autorités turques rappellent que les marchandises contenant des produits issus de l'espèce porcine ne peuvent pas être importées en Turquie et demandent une attestation officielle complémentaire (modèle en annexe III).

IV. CERTIFICATION A PARTIR DU 1^{er} JANVIER 2026

A partir du 1er janvier 2026, un certificat sanitaire d'exportation ne sera délivré que pour les marchandises produites dans des établissements enregistrés sur la liste des établissements enregistrés par les autorités turques.

Si l'établissement de production mentionné sur le certificat sanitaire est situé en France, l'agent certificateur peut vérifier que l'établissement est bien repris sur la liste publiée sur le site turc. <https://trois.tarimorman.gov.tr>.

Si l'établissement de production mentionné sur le certificat sanitaire est situé dans un autre Etat membre ou dans un pays tiers, l'opérateur doit apporter la preuve que l'établissement est enregistré auprès des autorités turques (par exemple au moyen d'une déclaration des autorités de l'Etat membre/pays tiers en question indiquant que l'opérateur est bien listé par les autorités turques ou en apportant la preuve de l'enregistrement de l'établissement sur la liste des établissements autorisés à exporter vers la Turquie pour cet l'Etat membre/pays tiers).

Vous voudrez bien me faire part à l'adresse export.dgal@agriculture.gouv.fr de toute difficulté dans la mise en œuvre de cette instruction.


Pierre Primot
Sous-directeur de l'Europe, de l'international et
de la gestion intégrée du risque

ANNEXE I

LISTE DES CODES DOUANIERS DES MARCHANDISES CONCERNEES		
CODE DOUANIER	DESCRIPTION DU CODE DOUANIER	ENREGISTREMENT PAR LES AUTORITÉS TURQUES
POISSONS ET CRUSTACÉS, MOLLUSQUES ET AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES PRÉPARATIONS DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES OU D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES		
0208.90.70.00.00	Cuisses de grenouille	Tous
0302	Poissons, frais ou réfrigérés, à l'exclusion des filets de poissons et autres viandes de poissons du no 0304:	Tous
0303	Poissons congelés, à l'exclusion des filets de poissons et autres viandes de poissons du no 0304:	Tous
0304	Filets de poissons et autres viandes de poissons (même hachées), frais, réfrigérés ou congelés :	Tous
0305	Poissons séchés, salés ou en saumure ; poissons fumés, même cuits avant ou pendant le fumage :	Tous
0306	Crustacés, même décortiqués, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; crustacés fumés, même décortiqués, même cuits avant ou pendant le fumage ; crustacés, en coques, cuits à l'eau ou à la vapeur, même réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure :	Sauf vivants
0307	Mollusques, même décortiqués, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; mollusques fumés, même décortiqués, même cuits avant ou pendant le fumage :	Sauf vivants
0308	Invertébrés aquatiques autres que les crustacés et mollusques, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; invertébrés aquatiques fumés autres que les crustacés et les mollusques, même cuits avant ou pendant le fumage	Sauf vivants
0309	Farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de poissons, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques, propres à l'alimentation humaine:	Tous
1504	Graisses et huiles et leurs fractions, de poissons ou de mammifères marins, même raffinées, mais non chimiquement modifiées:	Tous
1516	Graisses et huiles animales, végétales ou microbiennes et leurs fractions, partiellement ou totalement hydrogénées, interestérifiées, réestérifiées ou élaïdinisées, même raffinées, mais non autrement préparées :	Uniquement huile de poisson / acides gras oméga-3
1518	Graisses et huiles animales, végétales ou microbiennes et leurs fractions, cuites, oxydées, déshydratées, sulfurées, soufflées, polymérisées à la chaleur sous vide ou sous gaz inerte ou autrement modifiées chimiquement, à l'exclusion de celles du no 1516; mélanges ou préparations non comestibles de graisses ou d'huiles animales, végétales ou microbiennes ou de fractions de différentes graisses ou huiles du présent chapitre, non dénommés ni	Uniquement huile de poisson
1603	Extraits et jus de viande, de poisson ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques :	Tous
1604	Préparations et conserves de poissons ; caviar et succédanés de caviar préparés à partir d'œufs de poisson :	Tous

1605	Crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques, préparés ou conservés :	Tous
PRODUITS LAITIERS		
0401	Lait et crème de lait, non concentrés ni additionnés de sucre ou d'autres édulcorants :	Tous
0402	Lait et crème de lait, concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants	Tous
0403	le yogourt; babeurre, lait et crème caillés, képhir et autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés, même concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisés ou additionnés de fruits	Tous
0404	Lactosérum, même concentré ou additionné de sucre ou d'autres édulcorants ; produits consistant en composants naturels du lait, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, non dénommés ni compris ailleurs	Tous
0405	Beurre et autres graisses et huiles provenant du lait ; pâtes à tartiner laitières :	Tous
0406	Fromage et caillé	Tous
1702	Autres sucres, y compris le lactose, le maltose, le glucose et le fructose chimiquement purs, à l'état solide ; sirops de sucre sans addition d'aromatisants ou de colorants ; miel artificiel, même mélangé avec du miel naturel ; caramel	Uniquement le lactose et les mélanges contenant du lactose destiné à la consommation humaine
2105	Crèmes glacées et autres glaces comestibles, même contenant du cacao	Uniquement s'il contient des produits d'origine animale.
3501	Caséines, caséinates et autres dérivés de caséines ;	Tous
3502	Albumines (y compris les concentrés de deux ou plusieurs protéines de lactosérum, contenant en poids plus de 80 % de protéines de lactosérum calculées sur matière sèche), albuminates et autres dérivés de l'albumine :	Uniquement l'albumine de lait
3504	Peptones et leurs dérivés ; autres substances protéiques et leurs dérivés, non dénommés ni compris ailleurs; poudre de peau, même	Uniquement protéines de lait
GÉLATINE DESTINÉE À LA CONSOMMATION HUMAINE		
3503	Gélatine (y compris la gélatine en feuilles de forme carrée ou rectangulaire, même ouvrée en surface ou colorée) et dérivés de la gélatine ; iichtyocolle; autres colles d'origine animale, à l'exclusion des colles à base de caséine du no 3501:	Uniquement Gélatine, dérivés de la gélatine
9602.00.00.10.00	Gélules (Capsules) de gélatine	Uniquement les gélules (capsules) vides de gélatine destinées à la consommation humaine
	COLLAGÈNE DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE	
3504	Peptones et leurs dérivés ; autres matières protéiques et leurs dérivés, non dénommés ni compris ailleurs ; poudre de peau, traitée ou non au chrome	Uniquement le collagène
3917 10	Tubes, tuyaux et leurs accessoires (joints, coudes, brides, par exemple), en matières plastiques	Uniquement les boyaux de collagène

**MINIMUM TECHNICAL, HYGIENICAL AND INFRASTRUCTURAL REQUIREMENTS WHICH AN
ESTABLISHMENT SHOULD HAVE/
PRESCRIPTIONS TECHNIQUES, HYGIENIQUES ET INFRASTRUCTURELLES MINIMALES QUE
L'ÉTABLISSEMENT DOIT RESPECTEES**

Si un item n'est pas d'application pour l'établissement concerné, ne cocher ni OUI ni NON, mais rajouter 'Non applicable/ non applicable' dans la case de description de la question posée (colonne 1), avec si nécessaire une courte explication en anglais si l'item n'est pas d'application.

Certains items surlignés en jaune nécessitent la vérification de l'application ou non de ce process mais il convient de s'assurer que l'établissement est bien concerné par ces items

Lorsqu'un établissement dispose d'un agrément UE et qu'il est autorisé à fonctionner au titre du Code de l'Environnement, la mention « Yes/Oui » doit être cochée conformément au modèle du présent document.

PARTIE 1	YES/OUI	NO/NON
A- GENERAL CONSIDERATIONS /CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES		
a) Is the establishment set up in a place that will not lead to the contamination and pollution ? /L'établissement est-il installé dans un endroit qui n'entraînera pas de contamination et de pollution ?	X	
b) Is the establishment clean and in good condition? Does it have a regular maintenance and re airs? L'établissement est-il propre et en bon état ? A-t-il un entretien régulier et des réparations ?	X	
c) Have the necessary arrangements been made for the evacuation of rain and wash water? Les dispositions nécessaires ont-elles été prises pour l'évacuation de la pluie et de l'eau de lavage ?	X	
d) Have all connections of the external facade of the building, including corrugated structures, been constructed in a way to prevent the housing of birds, insects and rodents? Tous les raccordements de la façade extérieure du bâtiment, y compris les structures ondulées, ont-elles été construites de manière à empêcher l'installation d'oiseaux, d'insectes et de rongeurs ?	X	
e) Has the design and plan of the rooms where the food is prepared, subjected to treatment or processed been designed in a way to enable the practices of good food hygiene including the protection against the contamination during processes and between processes including the rooms where transport vehicles are situated? La conception et l'aménagement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées ont-ils été conçus de manière à permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, y compris la protection contre la contamination pendant et entre les processus, y compris dans les locaux où se trouvent les véhicules de transport ?	X	
f) Does the establishment prevent or minimize the airborne contamination? L'établissement prévient- il ou minimise-t-il la contamination aérienne ?	X	
g) Has the establishment been constructed in a way to prevent the concentration, drop, dirt and mildew accumulation / L'établissement a-t-il été construit de manière à empêcher la condensation, les chutes, la saleté et l'accumulation de moisissure ?	X	
h) Has the establishment been constructed in a way to prevent the contact with toxic substances and not to allow the particles to fall into the food? / L'établissement a-t-il été construit de manière à empêcher le contact avec des substances toxiques et à ne pas laisser les particules tomber dans les aliments ?	X	
i) For use in necessary cases, are there separate washing units for food apart from hand-washing units? Si nécessaire, existe-t-il des unités de lavage séparées pour les aliments, en plus des unités de lavage des mains ?	X	

j) Have the sinks and other equipment used for washing of food been designed in a way easily cleanable and disinfectable/ <i>Les évier et autres équipements utilisés pour le lavage des aliments ont-ils été conçus d'une manière facilement nettoyable et désinfectable?</i>	X	
k) Have the toilets been designed not to open directly into the rooms where the food is processed? / <i>Les toilettes ont-elles été conçues pour ne pas s'ouvrir directement dans les pièces où les aliments sont transformés ?</i>	X	
l) Does the identification mark exist in accordance with the food legislation? / <i>La marque d'identification existe-t-elle conformément à la législation alimentaire ?</i>	X	
m) Is the food protected against contamination during all stages of production, processing and distribution ? / <i>L'aliment est-il protégé contre la contamination à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution ?</i>	X	
n) Have necessary measures been taken in the establishment not to use raw materials or components which make the final product inappropriate for human consumption in the production of manufactured products (parasites, pathogenic microorganisms, toxins, etc.)/ <i>L'établissement a-t-il pris les mesures nécessaires pour ne pas utiliser de matières premières ou de composants qui rendent le produit final impropre à la consommation humaine dans la production de produits manufacturés (parasites, micro-organismes pathogènes, toxines, etc.)?</i>	X	
B - FLOOR-WALL-CEILING STRUCTURE- STRUCTURE SOLS-MURS PLAFONDS	YES/OUI	NO/NON
a) Have the wall surfaces been designed in a form solid, easily cleanable and disinfectable if necessary / <i>Les surfaces des murs ont-elles été conçues sous une forme solide, facilement nettoyable et désinfectable si nécessaire ?</i>	X	
b) Have the wall surfaces been made of waterproof, non-absorbent, washable and non- toxic materials/ <i>Les surfaces des murs ont-elles été faites de matériaux imperméables, non absorbants, lavables et non toxiques ?</i>	X	
c) Does the wall have a smooth surface up to a certain height appropriate for operations? / <i>Les murs ont-ils une surface lisse jusqu'à une certaine hauteur appropriée pour les opérations ?</i>	X	
d) Have the floor surfaces been designed in a form solid, easily cleanable and disinfectable <i>Les surfaces des sols ont-elles été conçues sous une forme solide, facilement nettoyable et désinfectable?</i>	X	
e) Have the floor surfaces been designed to allow adequate drainage ? / <i>Les surfaces des sols ont-elles été faites de matériaux imperméables, non absorbants, lavables et non toxiques ?</i>	X	
f) Have the floor surfaces been designed to allow adequate drainage? <i>Les surfaces des sols ont-elles été conçues pour permettre un drainage adéquat ?</i>	X	
g) Have the ceilings or the inner surface of the roof where the ceiling does not exist and construction elements or equipment in the roof or ceiling been constructed in a way to prevent the dirt accumulation, concentration, development of unwanted mold and to prevent the particles to fall into the food/ <i>Les plafonds ou la surface intérieure du toit, là où il n'y a pas de plafond, ainsi que les éléments de construction ou les équipements situés dans le toit ou le plafond ont-ils été conçus de manière à empêcher l'accumulation et la concentration de saletés, le développement de moisissures indésirables et la chute de particules dans les aliments ?</i>	X	
C- WASTEWAY CHANNELS AND DRAINAGES- CANALISATIONS ET DRAINAGES DES EFFLUENTS	YES/OUI	NO/NON
a) Has the drainage system been designed to avoid the risk of contamination?/ <i>Le système de drainage des effluents a-t-il été conçu pour éviter le risque de contamination?</i>	X	
b) In the case that drainage channels are fully or partially open, have these channels been designed in a way to prevent the flow of waste from contaminated areas to clean areas and especially towards or inside the areas where the food is treated which constitutes a high risk to the end consumer / <i>Dans le cas où les canaux de drainage sont totalement ou partiellement ouverts, ces canaux ont-ils été conçus de manière à empêcher le flux de déchets des zones contaminées vers des zones propres et en particulier vers ou à l'intérieur des zones où les denrées alimentaires sont traitées, ce qui constitue un risque élevé pour le consommateur final?</i>	X	
C- DOORS AND WINDOWS -PORTES ET FENÊTRES	YES/OUI	NO/NON

a) Have all doors been made of cleanable, disinfectable, smooth and non-absorbent materials / <i>Toutes les portes ont-elles été faites de matériaux nettoyables, désinfectables, lisses et non absorbants ?</i>	X	
b) Have windows and other openings been built in such a way to prevent the accumulation of dirt? / <i>Les fenêtres et autres ouvertures ont-elles été construites de manière à empêcher l'accumulation de saleté ?</i>	X	
c) Does the equipment which can be easily removed with cleaning purposes exist on windows opening to outdoor environment in order to prevent the entry of insects and rodents, where necessary? <i>Existe-t-il, le cas échéant, des équipements pouvant être facilement retirés à des fins de nettoyage sur les fenêtres donnant sur l'extérieur afin d'empêcher l'entrée d'insectes et de</i>	X	
d) Does the gates of raw material acceptance and final product exit have a system like the articulated system in order to prevent contamination ? / <i>Les portes d'entrée des matières premières et de sortie des produits finis sont-elles équipées d'un système articulé afin d'éviter toute contamination ?</i>	X	
D- VENTILATION / AIR CONDITIONING -VENTILATION / CLIMATISATION	YES/OUI	NO/NON
a) Have appropriate and adequate natural or mechanical ventilation systems been available? <i>Existe-t-il des systèmes de ventilation naturelle ou mécanique appropriés et adéquats ?</i>	X	
b) If any, have mechanical ventilation schemes been designed in a way to provide airflow from clean areas to dirty areas and not to direct the air circulation towards the desks? / <i>Le cas échéant, les systèmes de ventilation mécanique ont-ils été conçus de manière à assurer une circulation d'air des zones propres vers les zones sales et à ne pas diriger la circulation d'air vers les bureaux ?</i>	X	
c) Has the ventilation system been placed in a way to access easily to filters and parts that need to be cleaned and replaced and not to have gap on the edge/ <i>Le système de ventilation a-t-il été installé de manière à permettre un accès facile aux filtres et aux pièces qui doivent être nettoyées et remplacées, sans laisser d'espace sur les bords ?</i>	X	
E- LIGHTING SYSTEM -SYSTÈME D'ÉCLAIRAGE	YES/OUI	NO/NON
a) Has the adequate, natural and / or artificial lighting which will not affect the product, that will not change the natural structure and color of the product been / <i>Dispose-t-il d'un éclairage adéquat, naturel et/ou artificiel, qui n'affectera pas le produit et ne modifiera pas sa structure et sa couleur naturelles</i>	X	
b) Have all lamps been encapsulated to avoid falling glass fragments in case of breakage? Have all lamps been safeguarded by using damage-resistant covers? <i>Toutes les lampes ont-elles été encapsulées pour éviter la chute de fragments de verre en cas de bris? Toutes les lampes ont-elles été protégées en utilisant des couvercles résistants aux dommages ?</i>	X	
F- REQUIREMENTS RELATED TO EQUIPMENT- EXIGENCES RELATIVES AUX ÉQUIPEMENTS	YES/OUI	NO/NON
a) Has the equipment been arranged so as to allow for adequate cleaning of itself and the surrounding area ? / <i>L'équipement a-t-il été aménagé de manière à permettre un nettoyage adéquat de lui-même et de la zone environnante ?</i>	X	
b) Have the tools and equipment been designed in a corrosion-resistant, easily cleanable and disinfectable way, and in a way to minimize the risk of contamination ? / <i>Les outils et équipements ont-ils été conçus de manière à être résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter, et à minimiser le risque de contamination ?</i>	X	
c) Including surfaces in areas where the food is subjected to the treatment, have all surfaces in contact with food been made of solid, easily cleanable, smooth, corrosion-resistant and non-toxic materials? <i>Y compris les surfaces dans les zones où les aliments sont soumis au traitement, toutes les surfaces en contact avec les aliments ont-elles été faites de matériaux solides, faciles à nettoyer, lisses, résistants à la corrosion et non toxiques?</i>	X	
d) Does adequate equipment and a separate area / department exist for the cleaning, disinfection and storage of working tools and equipment, where necessary? <i>Existe-t-il un équipement adéquat et un espace/service séparé pour le nettoyage, la désinfection et le stockage des outils et équipements de travail, si nécessaire ?</i>	X	
e) Is there appropriate equipment for the washing of food? / <i>Existe-t-il un équipement approprié pour le lavage des aliments ?</i>	X	

f) Has the adequate hot and cold-water connection been available in the area where food is washed? / <i>Une alimentation en eau chaude et froide adéquate est-elle disponible dans la zone où les aliments sont lavés ? où les aliments sont lavés?</i>	X	
G-TRANSPORT- TRANSPORT	YES/OUI	NO/NON
a) Have the vehicles or containers used for transporting food been clean and maintained well according to the disinfection? / <i>Les véhicules ou conteneurs utilisés pour le transport des denrées alimentaires ont-ils été nettoyés et entretenus correctement conformément aux règles de désinfection ?</i>	X	
b) Have necessary measures been taken to enable that vehicles and / or vessels within containers are not used for transporting any material other than food?/ <i>Les mesures nécessaires ont-elles été prises pour que les conteneurs contenus dans des véhicules et/ou navires ne soient pas utilisés pour transporter des matières autres que des denrées alimentaires ?</i> Soit l'opérateur fait appel à un transporteur commercial cette item est vérifié. Si l'opérateur effectue lui-même le transport de ses marchandises, il doit signer une attestation indiquant qu'il ne transporte que des denrées alimentaires dans son véhicule		
c) In the event that the food and substances other than food or different food are transported simultaneously and together, is it ensured the separation of the products? / <i>Dans le cas où des denrées alimentaires et des substances autres que des denrées alimentaires ou des denrées alimentaires différentes sont transportées simultanément et ensemble, la séparation des produits est-elle assurée ?</i> Si l'opérateur n'a pas attesté qu'il ne transportait que des denrées alimentaires dans son véhicule lui demander une attestation que les différents produits transportés sont séparés		
d) Are vehicles and / or containers effectively cleaned between loading and disinfected when necessary? / <i>Les véhicules et/ou conteneurs sont-ils nettoyés efficacement entre chaque chargement et désinfectés lorsque cela est nécessaire ?</i>	X	
e) Is the food placed in vehicles and / or containers in a way to minimize the risk of contamination ? / <i>Les aliments sont-ils placés dans les véhicules et/ou les conteneurs de manière à minimiser le risque de contamination ?</i>	X	
e) Have transport vehicles been designed in a way to to maintain the food at a suitable temperature and to allow for monitoring the said temperature? / <i>Les véhicules de transport ont-ils été conçus de manière à maintenir la nourriture à une température appropriée et à permettre le contrôle de ladite température ?</i>	X	
G- HEAT TREATMENT -TRAITEMENT THERMIQUE Ne renseigner que si l'établissement est concerné sinon indiquer non applicable/not applicable	YES/OUI	NO/NON
a) Does the heat treatment method applied raise the temperature applied to each side of the product processed within the time period given and does it prevent the contamination of food? <i>La méthode de traitement thermique appliquée augmente-t-elle la température appliquée à chaque côté du produit transformé dans le délai imparti et empêche-t-elle la contamination des aliments ?</i>	X	
b) Are the related main parameters particularly such as the temperature, the pressure and the closure at the facility being followed and recorded regularly? <i>Les principaux paramètres connexes, tels que la température, la pression et la fermeture de l'installation, sont-ils surveillés et enregistrés régulièrement ?</i>	X	
c) Does the method used comply with the internationally accepted standards such as pasteurization, ultra-high temperature (UHT) or sterilization?/ <i>La méthode utilisée est-elle conforme aux normes internationalement reconnues telles que la pasteurisation, l'ultra haute température (UHT) ou la stérilisation?</i>	X	
d) In the case that the food is kept at low temperatures; is the food immediately cooled to the temperature appropriate for health following the heat treatment process or alter the final preparation stage, if any heat treatment has not been applied? <i>Dans le cas où la nourriture est conservée à basse température ; la denrée alimentaire est-elle immédiatement refroidie à la température appropriée pour la santé après le processus de traitement thermique ou après la phase de préparation finale, si aucun traitement thermique n'a été appliqué ?</i>	X	

e) Is the dissolution of the frozen food performed at appropriate temperatures in a way to minimize the risk of reproduction of pathogenic microorganisms or the formation of toxins in food and not to pose any risk to health ? / <i>La décongélation des aliments surgelés est-elle effectuée à des températures appropriées de manière à minimiser le risque de reproduction de micro-organismes pathogènes ou de formation de toxines dans les aliments et à ne présenter aucun risque pour la santé ?</i>	X	
H-PACKING AND PACKAGING/ EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT/		
a) Has the material used for packing and packaging been made of a material which is not a source of contamination ? / <i>Les matériaux utilisés pour l'emballage et le conditionnement sont-ils fabriqués à partir d'un matériau qui ne constitue pas une source de contamination ?</i>	X	
b) Is there a space where the packing material will be stored in a way not to be exposed to the contamination risk? / <i>Existe-t-il un espace où les matériaux d'emballage seront stockés de manière à ne pas être exposés au risque de contamination?</i>	X	
c) For cans and glass jars used for packing and packaging transactions, is the integrity of the structure and the cleanliness of the containers ensured? / <i>Pour les boîtes de conserve et les bocaux en verre utilisés pour les opérations d'emballage et de conditionnement, l'intégrité de la structure et la propreté des contenants sont-elles assurées?</i>	X	
d) Has the reusable packing and packaging material used for food been designed in a way to be cleaned and disinfected easily where necessary? / <i>Les matériaux d'emballage et de conditionnement réutilisables utilisés pour les denrées alimentaires ont-ils été conçus de manière à pouvoir être facilement nettoyés et désinfectés si nécessaire?</i>	X	
I- WASTE-DECHETS		
a) Have the food waste, by-products not consumed as food and other waste been disposed of quickly in order to prevent the accumulation of waste in environments where the food is situated? / <i>Les déchets alimentaires, les sous-produits non consommés comme aliments et les autres déchets ont-ils été éliminés rapidement afin d'éviter l'accumulation de déchets dans les environnements où se trouvent les aliments ?</i>	X	
b) Have the food waste, by-products not consumed as food and other waste been collected and stored in closable containers or by using an alternative system ? / <i>Les déchets alimentaires, les sous-produits non consommés comme aliments et les autres déchets ont-ils été collectés et stockés dans des conteneurs fermables ou à l'aide d'un autre système ?</i>	X	
c) Have the waste stores been designed in a way to be kept clean and to provide protection from animals and insects where necessary? / <i>Les dépôts de déchets ont-ils été conçus de manière à rester propres et à offrir une protection contre les animaux et les insectes lorsque cela est nécessaire ?</i>	X	
d) Is an waste removed from the atmosphere in a hygienic manner according to the related legislation and in a way not to harm the environment? (Direct or indirect source of contamination must be prevented/ <i>Les déchets sont-ils éliminés des lieux de manière hygiénique, conformément à la législation en vigueur et sans nuire à l'environnement ? (Il convient d'éviter toute source directe ou indirecte de contamination).</i>	X	
J- UTILITY WATER AND / OR ICE PRODUCTION/ EAU DE CONSOMMATION ET/OU PRODUCTION DE GLACE Ne renseigner que si l'établissement est concerné sinon indiquer non applicable/not applicable	YES/OUI	NO/NON
a) Has the potable water or clean water been provided in order to eliminate the contamination on the outer surface of the food? / <i>De l'eau potable ou de l'eau propre est-elle disponible afin d'éliminer la contamination à la surface extérieure des aliments ?</i>	X	
b) Has sufficient quantities of drinking water which is always ready to use been provided? / <i>Des quantités suffisantes d'eau potable prête à l'emploi sont-elles disponibles ?</i>	X	
c) In the case of using clean water for the whole fishery products, have the facilities and procedures been created relating to the supply of clean water to prevent the contamination of food? / <i>Dans le cas où de l'eau propre est utilisée pour l'ensemble des produits de la pêche, des installations et des procédures ont-elles été mises en place pour l'approvisionnement en eau propre afin d'éviter la contamination des denrées alimentaires ?</i> Ne répondre que s'il s'agit de produits de la pêche sinon indiquer non applicable /not applicable	X	

d) When the impotable water is used for fire control, steam production, cooling and other similar purposes, have the necessary measures been taken in order to ensure the circulation of this water in a separate marked system as needed and to prevent the contact of impotable water with the potable water system and to prevent the mixing of impotable water into the potable water?/ <i>Lorsque l'eau non potable est utilisée pour la lutte contre les incendies, la production de vapeur, le refroidissement et d'autres usages similaires, les mesures nécessaires ont-elles été prises afin d'assurer la circulation de cette eau dans un système distinct et signalé comme tel, et afin d'empêcher tout contact entre l'eau non potable et le système d'eau potable et d'éviter tout mélange d'eau non potable dans l'eau potable ?</i>	X	
e) In the event that recycled water is used for processing or as a component, have the necessary measures been taken against the risk of contamination ? / <i>Dans le cas où de l'eau recyclée est utilisée pour le traitement ou comme composant, les mesures nécessaires ont-elles été prises pour prévenir le risque de contamination ?</i> Nne cocher que si appliqué dans l'établissement sinon indiqué not applicable	X	
f) When the heat treatment is applied to the food in hermetically sealed containers, have the necessary measures been taken in order to ensure that the water used to cool the containers alter heat treatment is not a source of contamination for the food/ <i>Lorsque le traitement thermique est appliqué aux denrées alimentaires dans des récipients hermétiquement fermés, les mesures nécessaires ont-elles été prises pour garantir que l'eau utilisée pour refroidir les récipients après le traitement thermique ne constitue pas une source de contamination pour les denrées alimentaires ?</i> Nne cocher que si appliqué dans l'établissement sinon indiquer not applicable	X	
g) Is the steam to be in direct contact with the food appropriate for health? / <i>La vapeur qui entre en contact direct avec les aliments est-elle saine ?</i>	X	
h) Have the necessary measures been taken against the risk of contamination of the food because of the steam to be in direct contact with the food/ <i>Les mesures nécessaires ont-elles été prises contre le risque de contamination des aliments par la vapeur qui entre en contact direct avec eux ?</i> Nne cocher que si appliqué dans l'établissement sinon indiquer not applicable	X	
i) Has the ice which is in direct or indirect contact with food been obtained from the potable water or clean water when it is used to cool the whole fishery products? / <i>La glace qui est en contact direct ou indirect avec les aliments a-t-elle été obtenue à partir d'eau potable ou d'eau propre lorsqu'elle est utilisée pour refroidir l'ensemble des produits de la pêche ?</i> Ne cocher que s'il s'agit de produits de la pêche sinon indiquer not applicable	X	
j) Has the ice been manufactured and treated in a way to be protected from the contamination and stored properly? / <i>La glace a-t-elle été fabriquée et traitée de manière à être protégée contre toute contamination et stockée correctement ?</i>	X	
J- PEST CONTROL/ LUTTE ANTIPARASITAIRE	YES/OUI	NO/NON
a) Has the implementation of the control program against pests and rodents been initiated? / <i>La mise en œuvre du programme de lutte contre les nuisibles et les rongeurs a-t-elle été lancée ?</i>	X	
K- SOCIAL AREAS (Staff, dressing-shower-WC-Visitor Prepa ration Room)/ ESPACES SOCIAUX (Personnel, vestiaires-douches-WC-Salle de préparation des visiteurs)	YES/OUI	NO/NON
a) Are there sufficient number of flush toilets which are connected to an effective drainage system? / <i>Y a-t-il suffisamment de toilettes munies d'une chasse d'eau raccordées à un système d'évacuation efficace ?</i>	X	
b) Are there sufficient number of wash basins which are placed in an appropriate way and designed for cleaning hands ? / <i>Y a-t-il suffisamment de lavabos, placés de manière appropriée et conçus pour se laver les mains ?</i>	X	
c) Are there hot and cold water, hand cleaning materials and hygienic hand drying materials and the wastebin not controlled manually in the wash basins designed for cleaning hands ? / <i>Les lavabos destinés au nettoyage des mains sont-ils équipés d'eau chaude et froide, de produits pour le nettoyage des mains, de produits hygiéniques pour le séchage des mains et d'une poubelle qui ne s'ouvre pas manuellement ?</i>	X	
d) Are staff locker and dressing areas large enough? / <i>Les vestiaires et les vestiaires du personnel sont-ils suffisamment spacieux ?</i>	X	

e) Are showers and toilets in sufficient quantity for the number of staff ? / <i>Les douches et les toilettes sont-elles en nombre suffisant pour le nombre d'employés ?</i>	X	
f) Are enough natural / mechanical ventilation schemes available in the staff toilet, showers and dressing rooms? / <i>Les toilettes, douches et vestiaires du personnel sont-ils équipés d'un système de ventilation naturelle/mécanique suffisant ?</i>	X	
g) Have staff lockers been designed in a way to allow its arrangement in terms of quality, size and the hygiene? / <i>Les casiers du personnel ont-ils été conçus de manière à permettre leur agencement en termes de qualité, de taille et d'hygiène?</i>	X	
h) Does the suitable protective clothing to be used by the personnel in working areas exist? (clothing, overall, boots, etc.)/ j) <i>Le personnel dispose-t-il des vêtements de protection appropriés à utiliser dans les zones de travail ? (vêtements, combinaisons, bottes, etc.)</i>	X	
i) Does the staff working in areas where the food is subjected to the treatment take care of personal hygiene? <i>Le personnel travaillant dans les zones où les aliments sont soumis au traitement veille-t-il à son hygiène personnelle ??</i>	X	
k) Have necessary measures been taken to prevent that the personnel who has a disease that can be carried by the food or who is the carrier of the said disease comes into contact with food or enters the areas where the food is processed?/ <i>Les mesures nécessaires ont-elles été prises pour empêcher que le personnel atteint d'une maladie pouvant être transmise par les aliments ou porteur de ladite maladie n'entre en contact avec les aliments ou ne pénètre dans les zones où les aliments sont transformés ?</i>	X	
L- CLEANING AND DISINFECTION IN PRODUCTION AREAS- NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES ZONES DE PRODUCTION	YES/OUI	NO/NON
a) Are cleaning and disinfection materials stored in a separate locked section where the food is not located and the responsible person has been designated? / <i>Les produits de nettoyage et de désinfection sont-ils entreposés dans un endroit séparé et verrouillé, où ne se trouvent pas les aliments, et une personne responsable a-t-elle été désignée</i>	X	
b) Do chemicals used in the cleaning of equipment and transport containers comply with the principles of good practice ? / <i>Les produits chimiques utilisés pour le nettoyage des équipements et des conteneurs de transport sont-ils conformes aux principes de bonnes pratiques ?</i>	X	
M- STORAGE ROOMS (Frozen (-18°C) and Cold (0- 4° C) Storage)- CHAMBRES DE STOCKAGE (Stockage congelé (-18 °C) et réfrigéré (0-4 °C))	YES/OUI	NO/NON
a) Are there enough storage capacity for the storage of food at the proper temperature? / <i>La capacité de stockage est-elle suffisante pour conserver les aliments à la bonne température ?</i>	X	
b) Are there appropriate cold stores with enough space to allow the storage of raw materials and processed materials separately? / <i>Existe-t-il des entrepôts frigorifiques appropriés offrant suffisamment d'espace pour permettre le stockage séparé des matières premières et des matières transformées ?</i>	X	
c) Is the temperature of the store monitored regularly and recorded? / <i>La température du magasin est-elle surveillée régulièrement et enregistrée ?</i>	X	
d) Have raw material and component storage rooms been designed in a way to prevent the contamination, spoilage and putrefaction of the product? / <i>Les locaux destinés au stockage des matières premières et des composants ont-ils été conçus de manière à empêcher la contamination, la détérioration et la putréfaction des produits ?</i>	X	
e) Have raw materials, components, intermediate products and final products been kept at appropriate temperatures? / <i>Les matières premières, les composants, les produits intermédiaires et les produits finis ont-ils été conservés à des températures appropriées ?</i>	X	

To be filled in by the competent authority of the exporting country. À remplir par l'autorité compétente du pays exportateur.

I confirm that this establishment complies with the requirements of the Republic of Türkiye./ *Je confirme que cet établissement est conforme aux exigences de la République de Turquie*

Name/Nom:

Signature, Title, and Official Seal (Official Veterinarian) /Signature Titre et cachet officiel (vétérinaire officiel)

Date/ Date

(E) À remplir par l'autorité compétente du pays exportateur.

Je confirme que cet établissement est conforme aux exigences de la République de Türkiye.

Nom:

Signature, titre et sceau officiel

(Vétérinaire officiel)

Date

Annexe III

Modèle d'attestation pour les établissements exportant de la Gélatine ou du collagène vers la Turquie

Logo PREFECTURE

Direction départementale de

ATTESTATION

Je soussigné(e), Docteur (Prénom NOM), vétérinaire officiel(le) atteste que l'établissement (Nom), numéro d'agrément et adresse utilise des matières premières de l'espècepour la production des marchandises contenant du collagène /gélatine et qu'aucune activité liée aux porcs ou aux produits dérivés de porcs n'est exercée dans cette entreprise.

I, the undersigned, Doctor (First Name NAME), official veterinarian, certify that the establishment (Name), approval number and address uses raw materials of the speciesfor the production of goods containing collagen/gelatine and that no activity related to pigs or products derived from pigs is carried out at the businesses.

Name:

Date:

Signature, title and official seal (official veterinarian)):