

Der Kooperationsrat der Arabischen Staaten des Golfes  
Generalsekretariat



# **Merkblatt des Golf- Kooperationsrats über die Kontrolle zur Einfuhr von Nahrungsmitteln**

2016

# **Merkblatt des GCC über die Kontrolle zur Einfuhr von Nahrungsmitteln**

## **Einführung**

**Die Dienststelle für Landwirtschafts- und Fischereiressourcen im Bereich Wirtschaftliche Angelegenheiten des Generalsekretariats des Kooperationsrats der Arabischen Staaten des Golfes (hiernach „GCC“ – Gulf Cooperation Council) veröffentlicht hiermit das Merkblatt des GCC über die Kontrolle zur Einfuhr von Nahrungsmitteln. Die für Lebensmittelsicherheit zuständigen GCC-Minister nahmen die Änderungen an der ersten Fassung bei ihrer dritten Sitzung im Hauptquartier des GCC im Juni 2016 an.**

Der Veröffentlichung dieses Merkblatts liegt das Bestreben des GCC-Generalsekretariats nach Informationsverbreitung zugrunde, die es bei voller Transparenz jedem erlaubt, Zugang zu den Ausführungen, Bestimmungen und sonstigen Materialien zu erlangen, die mit der partnerschaftlichen Zusammenarbeit seiner Mitgliedsstaaten verbunden sind. Der GCC erachtet es als wichtig, dass Interessenten mit den Ausführungen des GCC vertraut sind und diese Empfehlungen in verschiedenen Fachrichtungen anwenden. Außerdem soll eine Veranschaulichung der von den GCC-Ländern in den Bereichen Verwaltungssysteme und Rechtsvorschriften gefassten Beschlüsse ermöglicht werden. Dieses Merkblatt gehört zu einer Reihe von Ausführungen, die im Bereich Lebensmittelsicherheit gemeinschaftlich beschlossen wurden.

Die GCC-Staaten führen den Großteil ihrer Nahrungsmittel und Lebewesen aus anderen Ländern ein. Da die darin enthaltenen Nährstoffe nicht nur für das Leben Einzelner und der Gesellschaft unentbehrlich sind, sondern auch Gesundheitsrisiken für die Menschen sowie Sicherheitsprobleme für die Umwelt bergen, hat der GCC-Ministerausschuss für Lebensmittelsicherheit die Bedeutung einer gemeinsamen Abstimmung und einer Einführung gemeinsamer Gesetze und Bestimmungen in diesem Bereich anerkannt. Die Erstellung des Merkblatts über die Kontrolle zur Einfuhr von Nahrungsmitteln ist Teil der Bestrebungen zur Konsolidierung und Erleichterung der Einfuhr sowie der umfassenden Lieferkontrollen für eingeführte Nahrungsmittel, die vom jeweiligen Grad des Gesundheitsrisikos abhängen – unbeschadet der Verpflichtungen der Mitgliedsstaaten hinsichtlich der WTO-Abkommen und der Vereinbarkeit mit den auf internationaler Ebene bewährten Praktiken in diesem Bereich.

Dieses Merkblatt veranschaulicht das Engagement der Mitgliedsstaaten hinsichtlich der Durchführung von Lebensmittelkontrollen, die auf dem Prinzip des Grads des Gesundheitsrisikos von eingeführten Lebensmitteln basieren und die Verbrauchergesundheit und -rechte sowie die Hochwertigkeit von Lebensmitteln ohne Gesundheitsrisiken gewährleisten. Die in diesem Merkblatt vereinbarten Punkte und Bestimmungen tragen den Verpflichtungen der GCC-Mitgliedsstaaten hinsichtlich internationaler Gesetze und Bestimmungen von u. a. WTO, FAO und OIE Rechnung.

**Abteilung für Landwirtschafts- und Fischereiressourcen**

## Inhaltsverzeichnis

1. Einführung.....	5
2. Geltungsbereich.....	5
3. Begriffsbestimmungen.....	6
4. Prinzipien.....	12
5. Risikobasierter Ansatz bei Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit.....	14
5.1. Bei der Anwendung des risikobasierte Lebensmittelüberwachungssystem berücksichtigende Faktoren.....	14
5.2. Risikobasiertes Lebensmittelüberwachungssystem.....	16
6. Erforderliche Dokumente und Gesundheitszeugnisse.....	17
6.1 Erforderliche Dokumente und Gesundheitszeugnisse.....	17
6.2 Gesundheitsbescheinigungen.....	18
6.2.1 Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr verarbeiteter Lebensmittel.....	20
6.2.2 Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen.....	20
6.2.3 Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr von Milch und Milcherzeugnissen.....	21
6.2.4 Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr von Konsumeiern und Ei-Erzeugnissen.....	22
6.2.5 Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr von Wassertiererzeugnissen.....	22
6.2.6 Pflanzengesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen.....	23
6.2.7 Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr ausgewählter Lebensmittel.....	23
6.2.8 Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr von Honig.....	24
6.3. Halal-Bescheinigungen/Bescheinigungen über Halal-Schlachtung.....	24
6.3.1 Bescheinigungen über Halal-Schlachtung für die Ausfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen.....	25
6.3.2 Halal-Bescheinigungen für die Ausfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs.....	26
7. Kontrolle und Abfertigung eingeführter Lebensmittel.....	26
7.1. Benachrichtigung über Zurückhaltung und Beschlagnahme von Sendungen.....	26
7.2. Vorläufige Überlassung.....	27
7.3. Automatisch beschlagnahmte Lebensmittel.....	29
8. Zu nichtgewerblichen Zwecken eingeführte Lebensmittel.....	29
9. Aus Lebensmittelsicherheitsgründen nicht für die Einfuhr zugelassene Lebensmittel.....	30
10. Aus hygienischen oder pflanzenschutzrechtlichen Gründen nicht für die Einfuhr zugelassene Lebensmittel.....	31
Anhang (1): Flussdiagramm „GCC-Kontrollverfahren für die Einfuhr von Lebensmitteln“.....	32
Anhang (2): Gesundheitszeugnis-Formulare.....	34
Muster (1): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr verarbeiteter Lebensmittel, Original und deutsche Übersetzung.....	35
Muster (2): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen Original und deutsche Übersetzung.....	37
Muster (3): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Milch und Milcherzeugnissen, Original und deutsche Übersetzung.....	39
Muster (4): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Konsumeiern und Ei-Erzeugnissen, Original und deutsche Übersetzung.....	41
Muster (5): Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr von Wassertiererzeugnissen, Original und deutsche Übersetzung.....	43
Muster (6): Pflanzengesundheitsz. für die Ausfuhr von Pflanzen u. Pflanzenerzeugnissen, Original und deutsche Übersetzung.....	45
Muster (7): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr ausgewählter Lebensmittel, Original und deutsche Übersetzung.....	47

<b>Muster (8): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Honig, Original und deutsche Übersetzung.....</b>	<b>49</b>
<b>Anhang (3): Formulare für das Halal-Zertifikat/Zertifikat über die Halal-Schlachtung.....</b>	<b>51</b>
<b>Muster (1) Halal-Zertifikat für die Ausfuhr von Erzeugnissen mit Fleischbestandteilen, Original und deutsche Übersetzung.....</b>	<b>52</b>
<b>Muster (2): Zertifikat über Halal-Schlachtung für die Ausfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen Original und deutsche Übersetzung.....</b>	<b>54</b>
<b>Anhang (4): Auflistung der GCC-Anforderungen: Technische Vorschriften und Normen, jeweils Original und deutsche Übersetzung.....</b>	<b>56</b>
<b>Anhang (5): Auflistung von Lebensmittelkategorien mitsamt Bescheinigungsanforderungen.....</b>	<b>97</b>

## 1. Einführung

Die in den GCC-Ländern für Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden erkennen an, dass wirksame und effiziente Systeme zur Kontrolle und Zertifizierung Grundbestandteile des Warenhandels mit Lebensmitteln sind. Die zuständigen GCC-Behörden verfolgen das gemeinsame Ziel eines integrierten und harmonisierten Systems für Einfuhrkontrollen und -zertifizierungen nach Best-Practice-Prinzip und risikobasiertem Ansatz, das vorbehaltlos die Verpflichtungen der einschlägigen Abkommen der Welthandelsorganisation erfüllt. Dieses System muss zweckmäßig sein und soll gleichzeitig Verbraucherschutz gewährleisten sowie den Handel erleichtern.

Die zuständigen GCC-Behörden tragen die Verantwortung dafür sicherzustellen, dass alle in den GCC-Ländern eintreffenden Lebensmittel den geltenden GCC-Anforderungen entsprechen<sup>1</sup>. **Sämtliche eingeführten Lebensmittel werden an der Einfuhrstelle einer Gesundheitskontrolle unterzogen um sicherzustellen, dass sie den technischen Vorschriften und Anforderungen des GCC entsprechen (s. Anhang 4).**

Die Ausfuhrländer können auf verschiedene Art Sicherheit gewährleisten, z. B. anhand von Dokumenten und Zertifizierungen, durch Hinweise auf andere Absicherungen in Form von Kontrollmaßnahmen der zuständigen Behörde im Ausfuhrland bzw. einer offiziell anerkannten Institution oder durch Handelsvereinbarungen, die auf der Vorgeschichte hinsichtlich der Einhaltung von Vorschriften bei früheren Warensendungen unbekanntem Ursprungs basieren.

Dieses Merkblatt ist ein Beleg für das Engagement für wissenschaftlich fundierte Einfuhrkontrollsysteme und Abfertigungsverfahren, deren Einsatz durch eine Verhältnismäßigkeit zur potenziellen Gefahr für den Verbraucher durch das eingeführte Lebensmittel geprägt ist und die neue bzw. absehbare Gefahren in der weltweiten Lebensmittelversorgung mit einbeziehen. Dabei wird auch transparent und objektiv auf das Thema der Anforderungen an die Non-Food-Sicherheit<sup>2</sup> (d. h. Lebensmitteltauglichkeit) eingegangen.

## 2. Geltungsbereich

In diesem Merkblatt werden die Prinzipien und behördlichen Auflagen beschrieben, die vom Ausfuhrland und den einführenden GCC-Ländern zur Gewährleistung der Sicherheit und Tauglichkeit bei der Wareneinfuhr von Lebensmittellieferungen anzuwenden sind.<sup>3</sup> Darüber hinaus enthält dieses Merkblatt auch Formulare für Tier- und Pflanzengesundheitszeugnisse.

---

<sup>1</sup> Alle Lebensmittelnormen und techn. Vorschr. des GCC sind über die GSO-Website abrufbar: [www.gso.org.sa](http://www.gso.org.sa)

<sup>2</sup> Das GCC-Merkblatt für die Einfuhr von Lebensmitteln **befasst sich mit** Aspekten der Lebensmitteltauglichkeit hinsichtlich ethnischer/religiöser Aspekte, so sind z. B. die Einhaltung von Halal-Vorschriften und die korrekte Etikettierung zu beachtende Faktoren.

<sup>3</sup> Lebensmittel für den persönlichen Verbrauch unterliegen nicht den Anforderungen dieses **Merkblatts** und sind zulässig, insofern die Verpackung unbeschädigt ist und ausreichende Informationen für die Einfuhr bietet, z. B. den Namen und die Telefonnummer des Lebensmittelunternehmens im Herkunftsland.

In diesem Merkblatt werden ggf. Kodex-, OIE- und IPPC-Normen als internationale Referenzgrößen angegeben.

In den GCC-Ländern wird aktuell eine Harmonisierung aller behördlichen Auflagen für die Einfuhr von Lebensmitteln sowie der Einsatz eines koordinierten und effizienten Systems für Grenzkontrollen und Freigaben ausgearbeitet. Während die behördlichen Auflagen und Abläufe für die Einfuhr von Lebensmitteln noch nicht vollständig unter den Ländern des GCC miteinander abgestimmt sind, kann dieses Merkblatt einen Beitrag zum Harmonisierungsprozess leisten. Die GCC-Länder streben dabei weiterhin einen vollständig risikobasierten Ansatz zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit bei Einfuhren an.

### 3. Begriffsbestimmungen

Die folgenden Begriffe und Ausdrücke sind, sofern nichts anderes aus dem Zusammenhang hervorgeht, in dem nachstehend angegebenen Sinn zu verwenden.

<b>Anforderungen</b>	Die Kriterien, die von den zuständigen Behörden für den Handel mit Nahrungsmitteln festgelegt bzw. gefordert werden und die dem Schutz der allgemeinen Gesundheit, dem Schutz von Verbrauchern und der Gewährleistung lauterer Handelspraktiken dienen.
<b>Ausgewählte Lebensmittel-erzeugnisse</b>	Eine Vielzahl an Lebensmittelerzeugnissen aus einer Sendung, die <b>nicht</b> unter die Kategorien „Fleisch und Fleischerzeugnisse“, „Fisch und Fischerzeugnisse“, „Milch und Milcherzeugnisse“, „Eier und Ei-Erzeugnisse“ oder „Honig und Bienenerzeugnisse“ fallen. Das Zertifikat für ausgewählte Produkte ist anwendbar auf Erzeugnisse wie Gewürze, Trockenobst, Kokosraspeln, Soßen, Tee, Kaffee, abgepackte Cerialien, abgepackte Nüsse, pflanzliche Öle, abgepacktes Trockenobst usw. Ein Zertifikat ist für mehrere Produkte gleichzeitig anwendbar.
<b>Aussonderung</b>	Die von den zuständigen Behörden der einführenden GCC-Länder ergriffene Maßnahme zur Entsorgung der zurückgewiesenen Lebensmittel, die sich als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet erwiesen haben.
<b>Bedingte Überlassung</b>	Von der zuständigen Behörde ergriffene Maßnahme zur Überlassung einer Sendung von Lebensmitteln zum Importeur unter den vorgeschriebenen Bedingungen.
<b>Beförderungsmittel</b>	Alle Arten von Transportmitteln, oder Teile davon, für den Transport über den Land-, Luft- oder Seeweg.
<b>Behandlung von Nahrungsmitteln</b>	Die Erzeugung von Lebensmitteln bzw. Herstellung, Zubereitung, Verarbeitung, Verpackung, Transport, Besitz, Lagerung, Auslieferung, Portionierung, Verkauf oder Spende zum Zwecke des Verzehrs durch Menschen.

<b>Benachrichtigung über Zurückhaltung</b>	Wird festgestellt, dass eine Lebensmittelsendung die GCC-Anforderungen nicht erfüllt, stellt die zuständige Behörde eine Benachrichtigung über Zurückhaltung aus, auf der der Grund für die Zurückhaltung angegeben ist. Das Produkt wird anschließend unter amtlicher Kontrolle beschlagnahmt.
<b>Beschlagnahme</b>	Maßnahme der zuständigen Behörde zur Einbehaltung einer Sendung von Lebensmitteln an der Einfuhrstelle, wenn vermutet wird, dass die Lebensmittel nicht den technischen Vorschriften des GCC entsprechen.
<b>Bewährte Verfahrensweisen</b>	Eine Reihe bewährter Verfahren in Bezug auf Lebensmittel bzw. Futter und Umgebung, einschließlich sämtlicher Abläufe, darunter bewährte landwirtschaftliche Praktiken, bewährte tierärztliche Praktiken, bewährte Hygienepraktiken und bewährte Herstellungspraktiken.
<b>Dokumentenprüfung</b>	Die Durchsicht und Prüfung sämtlicher Warenbegleitpapiere von Lebensmittellieferungen.
<b>Einfuhrkontrollgenehmigung Einfuhrstelle</b>	Ein offizielles Dokument, das den Warentransfer von der Einfuhrstelle zum Bereich der Lebensmittelkontrolle genehmigt. Zollabfertigungsstelle an Land, auf See oder an einem Flughafen, die als Einfuhrstelle für Sendungen dient, die in eines der GCC-Länder eingeführt werden.
<b>Gefahrstoff</b>	Ein biologischer, chemischer oder physikalischer Stoff in einem Lebensmittel oder in Form eines Lebensmittels, der eine Gesundheitsschädigung verursachen kann.
<b>Genusstauglichkeit</b>	Dieser Begriff bezieht sich auf Lebensmittel, die entsprechend ihrem Verwendungszweck, der gemäß den technischen Vorschriften des GCC festgelegt ist bzw. durch andere vergleichbare Maßnahmen genehmigt wurde, zum Verzehr durch Menschen geeignet sind.
<b>Gesundheitsbezogene Angaben</b>	<p>Alle Angaben <b>auf dem Etikett von Lebensmitteln</b>, die einen Zusammenhang zwischen dem Lebensmittel und der Gesundheit beschreiben. Darunter sind Angaben, die Folgendes beschreiben oder auf Folgendes verweisen:</p> <p><i>Nährwertbezogene Angaben</i> – geben die physiologische Bedeutung eines Nährstoffs für Wachstum, Entwicklung und normale Körperfunktionen an.</p> <p><i>Sonstige funktionsbezogene Angaben</i> – beziehen sich auf positive Auswirkungen beim Verzehr von Lebensmitteln bzw. von deren Inhaltsstoffen im Zusammenhang der Gesamternährung auf normale Funktionen oder biologische Körperaktivitäten.</p> <p>Die Angaben vermitteln einen positiven Beitrag zur Gesundheit, zur Verbesserung einer Funktion oder zur Veränderung bzw. Erhaltung der Gesundheit.</p> <p><i>Angaben bezüglich der Verringerung eines Krankheitsrisikos</i> – beziehen sich auf den Verzehr von einem Lebensmittel bzw. von dessen Inhaltsstoffen im Zusammenhang der Gesamternährung und weisen auf ein verringertes Risiko einer Erkrankung oder eines gesundheitsbezogenen Leidens hin.</p>

<b>Gesundheitspolizeiliche Maßnahmen<sup>4</sup></b>	Alle Arten von Maßnahmen, die zum Schutz des menschlichen Lebens oder der menschlichen Gesundheit im Hoheitsgebiet des Landes vor möglichen Gefährdungen durch Zusatzstoffe, Verunreinigungen, Toxine oder Krankheitserreger in Lebens- oder Futtermitteln bzw. vor möglichen Gefährdungen durch Erkrankungen, die durch Lebensmittel in Form von Tieren, Pflanzen oder tierischen/pflanzlichen Erzeugnissen übertragen werden, oder vor Gefährdungen durch sonstige Gefahrstoffe in Lebensmitteln ergriffen werden.
<b>Gesundheitszeugnis<sup>5</sup></b>	Ein Zertifikat (in gedruckter oder elektronischer Form), das von der zuständigen Behörde im Herkunfts- oder Ausfuhrland ausgestellt wurde und das bescheinigt, dass die Sicherheit (und Tauglichkeit) der Lebensmittelsendung den zutreffenden technischen Vorschriften des GCC entspricht (gilt auch für Zulassungsnummern von Lebensmittelunternehmen) bzw. andere vergleichbare zugelassene Maßnahmen erfüllt.
<b>Gleichwertigkeit</b>	Die Möglichkeit, dass anhand verschiedener Systeme zur Prüfung und Zertifizierung dasselbe Ziel erreicht wird, wenn sich z. B. durch gesundheitspolizeiliche Maßnahmen des Ausfuhrlandes, die sich von den Maßnahmen des Einfuhrlandes unterscheiden, wie vom Ausfuhrland nachgewiesen der vom Einfuhrland geforderte Gesundheitsschutz erzielen lässt.
<b>Halal-Zertifikat</b>	Ein Zertifikat, das im Herkunfts- bzw. Ausfuhrland von einem vom GCC anerkannten, islamischen Institut (bzw. einer solchen Gesellschaft) ausgestellt wird und das bescheinigt, dass das Produkt (z. B. Fleisch, Fett, Gelatine, Lab oder Brühe) in Übereinstimmung mit den religiösen Regeln der Scharia zubereitet, hergestellt und in den Verkehr gebracht wurde. Das Zertifikat kann auch bescheinigen, dass ein Lebensmittel, das tierische Erzeugnisse bzw. Nebenerzeugnisse enthält, halal ist und in Übereinstimmung mit den religiösen Regeln der Scharia hergestellt wurde. Außerdem dient das Zertifikat als Bescheinigung dafür, dass das Lebensmittel mit Geräten und Ausrüstung behandelt wurde, die nicht gegen die Grundsätze des islamischen Rechts der Scharia verstoßen und die den technischen Vorschriften des GCC entsprechen.
<b>Hazard Analysis and Critical Control Points HACCP)</b>	(„Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte“) Ein wissenschaftlich fundiertes Konzept zur Erkennung, Auswertung und Kontrolle von Gefährdungen der Lebensmittelsicherheit.
<b>Importeur</b>	Eine Person bzw. juristische Person, die Lebensmittel in das GCC-Gebiet einführt.

---

<sup>4</sup> Diese umfassen alle einschlägigen Gesetze, Anordnungen, Vorschriften, Anforderungen und Abläufe einschließlich Fertigproduktkriterien, Prozessen und Erzeugungsverfahren, Tests, Kontrollen, Zertifizierungen und Genehmigungsverfahren, für entsprechende statistische Verfahren, Stichprobenverfahren, Verfahren für die Risikobeurteilung sowie Verpackungs- und Etikettierungsanforderungen, die in direktem Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit stehen.

<sup>5</sup> Das Format des Zertifikatmusters basiert auf den im Kodex festgehaltenen Prinzipien und ist vom GCC zu genehmigen. (Siehe: Kodex CAC/GL 38-2001).

<b>Lebensmittel</b>	Hierunter fallen alle Stoffe, die in verarbeitetem, teilverarbeitetem oder rohem Zustand für den Verzehr durch Menschen vorgesehen sind, einschließlich Getränken, Kaugummi und aller Stoffe, die in der Herstellung, Zubereitung oder Behandlung von Lebensmitteln eingesetzt wurden. Ausgeschlossen sind Kosmetika, Tabak und Stoffe, die ausschließlich als Arzneimittel eingesetzt werden.
<b>Lebensmitteletikett</b>	Alle Arten von Etiketten, Kennzeichen, Markierungen, bildlichen Darstellungen oder sonstigen Beschreibungen in geschriebener, gedruckter, Schablonen-, gekennzeichneteter, geprägter oder aufgedrückter Form auf oder an einem Lebensmittelbehälter.
<b>Lebensmittelhygiene</b>	Alle Bedingungen und Maßnahmen, die zur Gewährleistung der Sicherheit und Tauglichkeit von Lebensmitteln entlang der Nahrungsmittelkette erforderlich sind.
<b>Lebensmittelkontrolle</b>	Die Prüfung von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelsicherheitssystemen durch die zuständigen Behörden im Einfuhrland zur Kontrolle der Produktionsfaktoren, Prozesse und Endprodukte entlang der Nahrungsmittelkette, um deren Übereinstimmung mit den technischen Vorschriften des GCC bzw. mit anderen, gleichwertigen Maßnahmen zu überprüfen.
<b>Lebensmittelsicherheit</b>	Die Zusicherung, dass Lebensmittel für den Verbraucher unbedenklich sind, wenn sie gemäß ihrem Verwendungszweck zubereitet und/oder verzehrt werden.
<b>Lebensmitteltauglichkeit</b>	Die Zusicherung, dass Lebensmittel gemäß ihrem Verwendungszweck für den Verzehr durch Menschen geeignet sind.
<b>Lebensmittelüberwachung</b>	Vorgeschriebene Regulierungstätigkeit der zuständigen Kontrollbehörden zum Schutze der Gesundheit von Verbrauchern und zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Nahrungsmittelkette.
<b>Los/Charge</b>	Eine festgelegte Menge einer Ware, die im Wesentlichen unter identischen Bedingungen erzeugt wurde und hinsichtlich Herkunft, Hersteller, Verpacker, Kennzeichnung, Absender, Serienkennzeichen usw. dieselben Eigenschaften aufweist.
<b>Managementsystem für Lebensmittelsicherheit</b>	Ein umfassendes System mit allen Abläufen und Kontrollmaßnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, einschließlich der Anwendung der guten Hygienepraxis (GHP), des HACCP-Konzepts (Hazard Analysis and Critical Control Point) und der Rückverfolgbarkeit.
<b>Mikrobielle Kontamination</b>	Die Anwesenheit von Mikroorganismen, einschließlich Pathogenen mitsamt Toxinen, welche versehentlich an einem Punkt der Nahrungsmittelkette in das Nahrungsmittel gelangt sind.
<b>Milcherzeugnis</b>	Ein Erzeugnis, das durch die Verarbeitung von Milch zustande kommt und das Lebensmittelzusatzstoffe sowie andere Zutaten enthalten kann, die für die Verarbeitung funktionsnotwendig sind.
<b>Nahrungsmittelkette</b>	Sämtliche Schritte der Lebensmittelbehandlung, einschließlich Primärproduktion, Einfuhr, Ausfuhr, Herstellung, Zubereitung, Verarbeitung, Verpackung, Transport, Lagerung, Auslieferung, Portionierung und Verkauf.

<b>Nährwertbezogene Angaben</b>	<p>Jede Art von Darstellung <b>auf einem Lebensmitteletikett</b>, die die Nährwerteigenschaften eines Lebensmittels, wie z. B. den Brennwert oder den Anteil von Protein, Fett und Kohlenhydraten sowie von Vitaminen oder Mineralen angibt, andeutet oder einbezieht und Folgendes umfasst:</p> <p><i>Nährwertbezogene Angaben</i> – geben den Anteil eines Nährstoffs in einem Lebensmittel an.</p> <p><i>Nährwertvergleichende Angaben</i> – vergleichen den Nährstoffgehalt und/oder Brennwert von zwei oder mehr Lebensmitteln.</p>
<b>Normen</b>	<p>Eine Formulierung, die zur normalen und wiederholten Anwendung die Regeln und Anweisungen bzw. die Eigenschaften von Produkten, Vorgängen oder diesbezüglichen Erzeugungsverfahren festschreibt. Eine Einhaltung ist nicht verpflichtend. Diese Formulierung kann insbesondere die Anforderungen an Bedingungen, Definitionen, Verpackung und Kennzeichnung bzw. Etikettierung umfassen bzw. beleuchten, die auf die Produkte, Vorgänge oder diesbezügliche Erzeugungsverfahren anzuwenden sind.</p>
<b>Packliste</b>	<p>Eine Liste oder Rechnung oder ein anderes Dokument, das vom ausführenden Unternehmen im Herkunfts- bzw. Ausfuhrland ausgestellt wurde und das die Lebensmittel in der Sendung beschreibt und zahlenmäßig auflistet.</p>
<b>Physische Untersuchung</b>	<p>Eine Beschaffenheitsbeschau von Lebensmitteln (einschließlich Aussehen, haptischer Beschaffenheit und Geruch), Etikett und Verpackung an der Zollgrenze, ohne Unterstützung durch Laboranalysen. Dazu gehören auch eine Beschau des allgemeinen Zustands der Sendung und die Produktidentitätskontrolle des Inhalts.</p>
<b>Produktidentitätskontrolle</b>	<p>Eine Sichtprüfung sämtlicher Warenbegleitpapiere und <b>Bescheinigungen</b> zur Sendung um sicherzustellen, dass diese mit dem gelieferten Produkt übereinstimmen.</p>
<b>Risiko</b>	<p>Eine Eigenschaft der Wahrscheinlichkeit von nachteiligen Auswirkungen auf die Gesundheit und der Schwere dieser Auswirkung infolge von Gefahrstoffen in diesem Lebensmittel.</p>
<b>Risikoanalyse</b>	<p>Strukturierte Entscheidungsfindung in Bezug auf Lebensmittelsicherheit, die auf einer wissenschaftlichen Grundlage zur Entwicklung von Vorsichtsmaßnahmen basiert, die zur Durchführung eines dreiteiligen Verfahrens erforderlich sind: Risikoeinschätzung, Risikomanagement und Risikokommunikation.</p>
<b>Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln Sendung/Lieferung</b>	<p>Die Möglichkeit, sämtliche Phasen der Erzeugung, Verarbeitung und Auslieferung eines Lebensmittels zu verfolgen.</p> <p>Eine definierte Menge von Lebensmittelerzeugnissen, die in der Regel von einem einzigen Zertifikat abgedeckt werden. Dabei kann es sich um eine portionierte oder um eine aus mehreren Teilen bestehende Menge handeln.</p>
<b>Technische Vorschriften</b>	<p>Anforderungen seitens der GSO (Gulf Standards Organization), die einzuhalten sind.</p>

<b>Temperatur- aufzeichnungen während des Transports</b>	Umfassende Aufzeichnungen (in gedruckter oder elektronischer Form) der Temperaturen während des Transports bei Kühl- und Tiefkühlwaren, die mit Hilfe von Geräten (Thermographen) zur Messung der Umlufttemperatur oder der Lebensmitteltemperatur erstellt werden.
<b>Überlassung zur Wiederausfuhr</b>	Eine Maßnahme der zuständigen Behörde, unter amtlicher Kontrolle, die es einem Importeur erlaubt, eine Sendung, deren Lebensmittel in ihrer Gesamtheit keinerlei Gesundheitsrisiko darstellen, innerhalb einer vorgegebenen Frist wieder auszuführen, nachdem alle Dokumentationsanforderungen und Zollvorschriften erfüllt wurden, unter der Voraussetzung, dass die Lebensmittel während der Verweildauer nicht konsumiert werden und dass ihnen Dokumente zum Nachweis der Wiederausfuhr beiliegen.
<b>Verarbeitete Lebensmittel</b>	Lebensmittel eines Erzeugnistyps, die auf irgendeine Art verarbeitet wurden – z. B. durch Eindosen, Kochen, Einfrieren, Austrocknen oder Zerkleinern – die jedoch nicht unter die folgenden Kategorien des GCC-Merkblatts fallen: Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Ei und Ei-Erzeugnisse sowie Honig oder Bienenerzeugnisse.
<b>Verfälschte Nahrungsmittel</b>	Nahrungsmittel mit bestimmten Zusatzstoffen zusätzlich zu den Original-Zutaten, die die Qualität oder den Nährwert beeinträchtigen, oder Nahrungsmittel, bei denen Nährstoffe ganz oder teilweise entfernt wurden, bzw. Erzeugnisse, bei denen ein allgemein zulässiger Zusatzstoff hinzugefügt wurde, ohne dies bei den Nährwertangaben auf der Etikettierung zu vermelden.
<b>Verunreinigung</b>	Jeder Stoff, der unabsichtlich in ein Lebensmittel gelangt ist, und zwar während der Erzeugung (einschließlich Vorgängen im Bereich Ackerbau, Viehhaltung und Veterinärmedizin), der Fertigung, der Verarbeitung, der Zubereitung, der Behandlung, der Verpackung, des Transports oder der Aufbewahrung dieses Lebensmittels bzw. infolge von Umweltbelastungen. Der Begriff umfasst jedoch keine Insektenteile, Haare von Nagetieren oder vergleichbaren Fremdkörper.
<b>Vorläufige Überlassung</b>	Von der zuständigen Behörde unter amtlicher Kontrolle ergriffene Maßnahme, die es dem Importeur erlaubt, eine Lebensmittelsendung bis zur Ausstellung eines offiziellen Beschlusses über die Überlassung von der Einfuhrstelle in ein Warenlager umzulagern.
<b>Wassertiere</b>	Alle Lebensstadien (einschließlich Eier- und Keimzellenstadium) von Fisch, Weichtieren, Krebstieren und Amphibien – aus Aquakulturanlagen wie in der Natur gefangen –, die für Aufzuchtzwecke, für die Freisetzung in die Umwelt oder für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind.
<b>Zertifikat über die Halal-Schlachtung</b>	Ein Zertifikat, das im Herkunftsland von einem vom GCC anerkannten, islamischen Institut (bzw. einer solchen Gesellschaft) ausgestellt wird und das bescheinigt, dass das Tier in Übereinstimmung mit den islamischen Regeln der Scharia geschlachtet wurde.

<b>Zeugnis über die Eignung des Beförderungsmittels</b>	Eine von der betreffenden Partei (z. B. Exporteur, Spedition oder offiziell anerkannter Dritter) im Herkunfts- oder Ausfuhrland ausgestellte Bescheinigung, die die Eignung des zu verwendenden <b>Beförderungsmittels</b> für den Transport von Lebensmitteln zusagt und als Nachweis für die Tauglichkeit zum Transport der ausgeführten Lebensmittel dient.
<b>Zollanmeldung</b>	Ein vom Besitzer oder seinem Vertreter vorgelegtes Dokument mit einer Beschreibung der einzuführenden Lebensmittel, das den betreffenden Zollanforderungen des GCC entspricht.
<b>Zuständige Behörde</b>	Die amtliche Stelle oder offiziell anerkannte Stelle, die rechtlich für die Lebensmittelüberwachung zuständig ist die Lebensmittelüberwachung zuständig ist.

## 4. Prinzipien

Auf alle in die GCC-Länder eingeführten Lebensmittellieferungen sind harmonisierte behördliche Anforderungen anzuwenden<sup>6</sup>. Behördliche Anforderungen sind im Zuge der GCC-Bestrebungen nach einem vollständig vereinheitlichten regulatorischen Rahmen fortlaufend zu überprüfen und zu überarbeiten<sup>7</sup>.

Die Anforderungen an Prüfung und Zertifizierung in Bezug auf die Lebensmittelsicherheitsaspekte eingeführter Lebensmittel haben soweit wie praktisch möglich einem risikobasierten Ansatz zu folgen, bei dem zu ergreifende Kontrollmaßnahmen eine Verhältnismäßigkeit zur potenziellen Gefahr für den Verbraucher aufweisen müssen. Die Art und Häufigkeit der Kontrolle zum Zeitpunkt der Einfuhr von Lebensmittelsendungen und die Abfertigungsverfahren müssen diesen Ansatz widerspiegeln.

Die technischen Vorschriften und Normen der GCC-Länder dienen als grundlegende Basis für die Zertifizierung von Lebensmittellieferungen durch Ausfuhrländer. Wenn vom GCC als angemessen erachtet, z. B. wenn die aktuellen technischen Vorschriften und Normen des GCC in Bezug auf spezifische Anforderungen an bestimmte eingeführte Lebensmittel nicht eingeführte Lebensmittel nicht ausführlich genug sind, kann der GCC als Grundlage für Zertifizierungen (und andere Zusicherungen) auf Normen, Richtlinien und Empfehlungen von Codex, OIE und IPPC zurückgreifen.

<sup>6</sup> Das Merkblatt gilt als verpflichtendes Rechtsinstrument, das Einfuhren auf harmonisierte Art regeln und somit die Nutzung von Ressourcen optimieren sowie der Redundanz von Abläufen im Handel zwischen den GCC-Ländern entgegenwirken wird.

<sup>7</sup> Derzeit arbeiten die Mitgliedsländer des GCC einen „Einführungsleitfaden“ aus, der den Instrumenten zur Durchführung von Prüfungen und situationsabhängigen Hilfsmitteln eine eher praktische Dimension verleiht, um die Entscheidungsfindung zu vereinheitlichen.

Sämtliche Aspekte der GCC-Systeme zur Prüfung und Zertifizierung werden schriftlich festgehalten und sind transparent zu halten, einschließlich Details der behördlichen Anforderungen und Arbeitsverfahren, die Ausfuhrländern und anderen Interessenten auf Anfrage bereitgestellt werden.

Die zuständigen Behörden der GCC-Länder streben nach einer einheitlichen Umsetzung behördlicher Anforderungen und Arbeitsverfahren für eingeführte Lebensmittel an den verschiedenen Einfuhrstellen.

Die Zertifizierung von Lieferungen unter Beilegung der vollständigen, ausführlichen Papiere zu jeder einzelnen Lebensmittellieferung ist Grundbedingung bei der Kontrolle eingeführter Lebensmittel der GCC-Länder. Das Ausfuhrland hat sämtliche Maßnahmen zu ergreifen, um die Echtheit und Richtigkeit der offiziellen Zertifizierung und der Zertifizierung durch amtlich anerkannte Stellen zu gewährleisten.

Die Gesetzgebung der GCC-Länder räumt bei offizieller Anerkennung des von den zuständigen Behörden der Ausfuhrländer angewandten Lebensmittelüberwachungssystems seitens des GCC Flexibilität bei der Zertifizierung und anderen Maßnahmen ein. Diese Flexibilität lässt sich durch eine Reihe von Maßnahmen erzielen, z. B. über Systemprüfungen in den Ausfuhrländern, durch die Anerkennung der Eintragung zugelassener Einrichtungen in den Ausfuhrländern, Vereinbarungen, Abkommen über gegenseitige Anerkennung und Äquivalenzabkommen.

Eine Anerkennung durch den GCC ist auf drei Ebenen möglich:

- Wenn die Anforderungen des GCC unverändert übernommen werden
- Anerkennung des Systems eines Einfuhrlandes als „vergleichbar“ in puncto Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, auch bei Anwendung unterschiedlicher Systeme/Anforderungen
- Anerkannte Gleichwertigkeit der Systeme/Maßnahmen eines Ausfuhrlandes infolge einer formellen Auswertung

Soweit praktisch möglich, gelten für eingeführte Lebensmittel dieselben behördlichen Anforderungen wie für im Inland erzeugte Lebensmittel.

Die zuständigen Behörden der GCC-Länder haben einen effektiven Austausch von Informationen über die Prüf- und Zertifizierungssysteme mit den zuständigen Behörden in anderen Ländern zu gewährleisten und für einen Mechanismus zum Informationsaustausch in Notfällen zu sorgen.

## 5. Risikobasierter Ansatz bei Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit

Dieses Merkblatt zielt darauf ab, die Anwendung eines risikobasierten Systems zur Lebensmittelüberwachung über die systematische Erfassung und Einstufung von Gesundheitsrisiken zu fördern, die – je nach Verwendungszweck – mit unterschiedlichen Lebensmitteln verbunden sind. Hierdurch soll eine wirksame und effiziente Zuordnung staatlicher und industrieller Ressourcen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit ermöglicht werden.

### 5.1. Bei der Anwendung des risikobasierten Lebensmittelüberwachungssystems berücksichtigte Faktoren

#### 5.1.1 Einstufung eingeführter Lebensmittel

Bei der Einstufung von Lebensmitteln ist das Verhältnis ihres Übertragungspotenzials lebensmittelbedingter Erkrankungen zu ihrem Verwendungszweck zu beachten. Diese Einstufung wird anhand generischer Risikoprofile verschiedener Arten von Lebensmitteln entwickelt und ist in der Regel unabhängig vom Herkunftsland und von den näheren Umständen einer Sendung.

Bei Risikoprofilen zur Einstufung von Lebensmitteln ist Folgendes zu berücksichtigen:

- Die Wahrscheinlichkeit der Kontaminierung mit biologischen, chemischen und/oder physikalischen Gefahrstoffen
- Die Wahrscheinlichkeit hoher Kontaminierungsgrade entlang der gesamten Nahrungsmittelkette
- Die potenzielle Gesundheitsgefahr für die allgemeine Bevölkerung
- Die potenzielle Gesundheitsgefahr für anfällige Bevölkerungsgruppen
- Die Auswirkung der Anforderungen an die Lebensmitteltauglichkeit auf die Modifizierung von Risikofaktoren<sup>8</sup>.

Lebensmittel lassen sich in drei allgemeine Kategorien einstufen: Hohes, mittleres und geringes Risikopotenzial für die Gesundheit. *Die Anzahl der Risikokategorien wird möglicherweise anhand durchzuführender Risikoanalysen erhöht.* Die GCC-Einstufungen von Lebensmitteln können sich aufgrund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse hinsichtlich der potenziellen Gesundheitsrisiken durch Lebensmittel ändern.

#### 5.1.2 Vorgeschichte zur Einhaltung von Vorschriften bei der Einfuhr von Lebensmitteln

Die GCC-Länder halten systematisch die Einhaltung von Vorschriften bei der Einfuhr von Lebensmitteln fest, bei der die Erfüllung der GCC-Anforderungen durch Zertifizierungen oder andere Zusicherungen zugesichert wurde. Eine Auswertung der Vorgeschichte bei der

---

<sup>8</sup> Der Risikofaktor ist kein Kriterium für den Ausschluss eines Lebensmittels von der Einfuhr. Allerdings dient er den zuständigen Behörden in den GCC-Mitgliedsstaaten dazu festzulegen, ob ein bestimmter Lebensmittelartikel in einer höheren Risikokategorie einzustufen und somit strengeren Kontrollmaßnahmen zu unterziehen ist.

Einhaltung von Vorschriften basiert dabei vorrangig auf den Daten, die bei Dokumentenprüfungen, physischen Untersuchungen einschließlich Produktidentitätskontrollen und Labortests an eingeführten Lebensmittellieferungen aus einem bestimmten Herkunftsland gesammelt wurden.

Dabei können auch Informationen zur Einhaltung von der zuständigen Behörde im Ausfuhrland mit einbezogen werden. Die Auswertung der Vorgeschichte in Bezug auf die Einhaltung von Vorschriften (von Lebensmittelerzeugern und Herkunftsländern) kann sich auch speziell auf Lebensmittelarten beziehen, die von besonderem Interesse sind, z. B. Lebensmittel mit hohem Risiko oder Lebensmittel, deren Eigenschaften ein besonderes Anliegen für die Verbraucher darstellen.

Bei der Festhaltung der Einhaltung von Vorschriften ist Folgendes zu vermelden:

- Die Richtigkeit aller Begleitpapiere von Lebensmittelsendungen, einschließlich der Zeugnisse.
- Das Ergebnis physischer Untersuchungen einschließlich der Produktidentitätskontrolle.
- Das Ergebnis gezielter Laboruntersuchungen.

Folgende Aspekte werden bei der Vorgeschichte zur Einhaltung von Vorschriften berücksichtigt:

1. Die Anzahl von Nichteinhaltungen, die im jeweiligen Jahr für den Lebensmittelerzeuger/-lieferanten/Herkunftsstaat registriert werden;
2. Die Schwere der Nichteinhaltungen in Bezug auf die Gesundheit und den Verbraucherschutz;
3. Veröffentlichte oder vertrauliche Berichte anderer Lebensmittelüberwachungsbehörden zu vergleichbaren Verstößen;
4. Die Ergebnisse der Kontrolle vor Ort durch Lebensmittelüberwachungsbehörden im Ausfuhrland;
5. Sonstige relevante Informationen aus verschiedenen Quellen (einschließlich Medien).

### **5.1.3 Erkenntnisse über neue oder absehbare Gefahren im Nahrungsangebot**

Die zuständigen Behörden der GCC-Länder arbeiten mit den zuständigen Behörden in anderen Ländern an der Erfassung von und dem Risikomanagement für neue bzw. absehbare Gefahren im Nahrungsangebot.

Wenn die GCC-Länder nicht die technischen Möglichkeiten zur Prüfung eingeführter Lebensmittel auf neue oder absehbare Gefahren haben, wird davon ausgegangen, dass die zuständige Behörde im Ausfuhrland dieselben Tests und Schutzvorkehrungen angewandt hat wie für Lebensmittel auf dem einheimischen Markt.

### **5.1.4 Ganzheitlicher Nahrungsmittelketten-Ansatz für die Lebensmittelsicherheit**

Die GCC-Länder erkennen an, dass die effektivsten und effizientesten Methoden zur Eingrenzung von Gesundheitsgefahren durch Lebensmittel für den Verbraucher häufig darin bestehen, Überwachungsmaßnahmen während der Primärproduktion und Verarbeitung im Herkunftsland durchzuführen. Dahingegen werden Kontrollen an der Einfuhrstelle zur Gewährleistung der Sicherheit und Tauglichkeit von eingeführten Lebensmitteln als nur geringfügig wirksam erachtet.

Spezielle Absprachen mit zuständigen Behörden in Ausfuhrländern, durch die sich die Sicherheit von Lebensmitteln während der Primärproduktion und entlang der Nahrungsmittelkette gewährleisten lässt, werden von den GCC-Ländern befürwortet.

Diese können auch andere Methoden umfassen, z. B.:

- Zertifizierung von Lebensmitteln, die in registrierten oder anderweitig amtlich anerkannten Lebensmittelunternehmen im Ausfuhrland erzeugt wurden, welche speziellen Prüfungen von den GCC-Ländern oder deren Vertretern unterzogen wurden.
- Vereinbarungen zwischen zuständigen Behörden.
- Äquivalenzabkommen über die Gleichwertigkeit von Maßnahmen.
- Umfassendere Handelsabkommen z. B. zur gegenseitigen Anerkennung von Systemen zur Prüfung und Zertifizierung.

### **5.2. Risikobasiertes Lebensmittelüberwachungssystem**

Die Kontrolle an der Einfuhrstelle anhand eines risikobasierten Lebensmittelüberwachungssystems ist zu stützen auf:

- Zertifizierungen, anderweitige Zusicherungen des Ausfuhrlandes und Einfuhrkontrollanforderungen für alle Lebensmittelsendungen gemäß den technischen Vorschriften des GCC.
- Art und Häufigkeit der Kontrollen, einschließlich Dokumentenprüfungen, physischen Untersuchungen mitsamt Produktidentitätskontrollen und Stichprobenverfahren, die anhand der Kriterien entwickelt wurden, die bei der Anwendung des risikobasierten Lebensmittelüberwachungssystems zu berücksichtigen sind.
- Anwendung eines erfolgsorientierten Grenzkontrollsystems, das sich auf den Erfüllungsgrad der GCC-Anforderungen über einen gewissen Zeitraum stützt. Nach Ermittlung eines Erfüllungsgrads anhand historischer Daten und Analysen lassen sich gezieltere Risikofaktoren einbinden (z. B. Importeur, Hersteller/Erzeuger, Marke und/oder Herkunftsland).
- Gesonderte Absprachen zur Einfuhrkontrolle, bei der die Zusicherung von der zuständigen Behörde im Ausfuhrland anerkannt wird.

Lebensmittelerzeugnisse werden nach der Schwere ihres potenziellen Risikos für die Gesundheit von Menschen in drei Kategorien eingestuft: Lebensmittel mit hohem, mittlerem und geringem Risiko. Die Anzahl der Risikokategorien wird möglicherweise anhand durchzuführender Risikoanalysen erhöht.

Der GCC-Ausschuss für Lebensmittelsicherheit wird die Liste mit Lebensmitteln in den o. g. Kategorien zur Genehmigung durch den GCC-Ministerrat erstellen. Mit diesen Listen ist auch die Häufigkeit der verschiedenen Kontrollen festzulegen (z. B. physische Untersuchungen und Stichprobenentnahme für Labortests), die für die unterschiedlichen Risikokategorien der Lebensmittel durchzuführen sind. Die Listen sind unter Einbeziehung neuer Informationen oder wissenschaftlicher Daten hinsichtlich Lebensmittelarten und/oder potenzieller Gefahrstoffe zu aktualisieren.

Funktionelle Bestandteile des risikobasierten Lebensmittelüberwachungssystems sind:

- Dokumentenprüfungen bei allen Sendungen.
- Physische Untersuchungen ggf. einschließlich Produktidentitätskontrolle.
- Stichprobenentnahme und ggf. Laboranalysen.
- Harmonisierte Regeln zur Bestimmung der Art und Häufigkeit von Kontrollen.
- Mechanismen für den Informationsaustausch mit den zuständigen Behörden im Ausfuhrland.
- Nachweis der erfolgten Anwendung von Qualitätssicherungssystemen durch Importeure als möglicher Beitrag zu behördlichen Auflagen.

Jeder GCC-Mitgliedsstaat hat zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit harmonisierte, risikobasierte Regeln zur Bestimmung der Art und Häufigkeit von Kontrollverfahren anzuwenden. Hierzu gehören auch Anreize bei hohem Erfüllungsgrad.

## 6. Erforderliche Dokumente und Gesundheitszeugnisse

Allen eingeführten Lebensmittelsendungen müssen die entsprechenden Dokumente und Zertifizierungen beiliegen. Die Echtheit und Richtigkeit von behördlichen Zertifizierungen bzw. Zertifizierungen von amtlich anerkannten Stellen sind regelmäßig von den GCC-Ländern zu prüfen und zu kontrollieren.

### 6.1 Erforderliche Dokumente und Gesundheitszeugnisse<sup>9</sup>

Allen Sendungen muss ein Gesundheitszeugnis von der zuständigen Behörde im Herkunftsland oder von einer amtlich anerkannten Stelle im Original beiliegen. Das Gesundheitszeugnis muss die Einhaltung der GCC-Anforderungen sowie ggf. die Einhaltung der Auflagen für Tier- und Pflanzengesundheit bescheinigen.

---

<sup>9</sup> Da der GCC bisher keinen formellen Zulassungsmechanismus hat, stellt die Zertifizierung die wichtigste Methode zur Zusicherung der Einhaltung von Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit bei Erzeugnissen und Systemen dar. Der GCC erkennt jedoch die Anwendbarkeit „alternativer Maßnahmen“ mit Handelspartnern über eine Reihe von Absprachen an.

Die Dokumente, die von der zuständigen Behörde oder einer amtlich anerkannten Stelle oder sonstigen benannten Einrichtungen im Herkunftsland ausgestellt bzw. genehmigt wurden, haben Folgendes zu umfassen:

- Zollanmeldung
- Lieferantenerklärung<sup>10</sup>
- Handelsregister
- Gesundheitszeugnis<sup>11</sup>
- Packliste.
- Zertifikat über die Halal-Schlachtung für Fleisch und Geflügel bzw. Halal-Zertifikat für Lebensmittel mit Inhaltsstoffen tierischen Ursprungs gemäß den Anforderungen aus Abschnitt 6.3
- Ggf. Begleitunterlagen für Angaben auf Etiketten (nährwertbezogene, gesundheitsbezogene oder ähnliche Angaben). *Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben für Lebensmittel sind nur zu akzeptieren, wenn deren Inhalt und Wortlaut von international anerkannten wissenschaftliche Stellen genehmigt wurde.*
- Ggf. Temperaturaufzeichnungen
- Alle evtl. zusätzlich von den zuständigen GCC-Behörden für Störfälle oder ein Notfallmanagement angeforderten Dokumente.

Auf elektronischem Wege übertragene Gesundheitszeugnisse sind nur dann eine zulässige Alternative zum begleitenden Gesundheitszeugnis in Papierform, wenn das elektronische Zertifizierungssystem zuvor von den GCC-Ländern als gesetzeskonform erklärt wurde.

## 6.2 Gesundheitsbescheinigungen:

Gesundheitsbescheinigungen sind im entsprechenden Abschnitt der Standardformulare für Gesundheitszeugnisse (s. Anhang 2) von der zuständigen Behörde im Herkunfts- bzw. Versandland als vorrangige Zusicherung der System-Compliance und der Produktsicherheit anzumelden. Die GCC-Anforderungen werden als Anhang zu diesem Merkblatt ausgefertigt.

Ein Ausfuhrland **hat zuzusichern, dass in GCC-Länder ausgeführte Lebensmittel sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet sind.** Ausfuhrländer haben zu bescheinigen oder anderweitig zuzusichern, dass die Lebensmittel den Anforderungen des Einfuhrlandes (d. h. GCC) entsprechen.

---

<sup>10</sup> Das von der Spedition für den Zollagenten im Bestimmungsland ausgestellte Dokument mit allgemeinen Informationen zum Fahrzeug/Schiff und dessen Inhalt. Sobald der Zollagent dieses Dokument erhält, kann er mit dem Ausfüllen der Zollpapiere und der Erfassung des Anmeldeformulars beginnen.

<sup>11</sup> Das Gesundheitszeugnis ist die wichtigste Bescheinigung und muss von der zuständigen Behörde ausgestellt werden. Bei den übrigen Dokumenten, die von den entsprechenden Instanzen auszustellen sind, wird dagegen mehr Flexibilität eingeräumt. Das Muster des Gesundheitszeugnisses hat einem bestimmten, vom GCC genehmigten Format zu folgen, das den im Kodex festgehaltenen Prinzipien entspricht. (Siehe: Kodex CACIGL 38-2001.)

In Fällen, in denen Absprachen angewandt werden (z. B. bei Anerkennung einer „vergleichbaren“ Lebensmittelsicherheit mit dem System des Einfuhrlandes trotz unterschiedlicher Systeme/Anforderungen und bei einer festgestellten Systemgleichwertigkeit nach formeller Beurteilung des Systems des Ausfuhrlandes), darf die entsprechende zuständige Behörde im Ausfuhrland bei anerkannter Gleichwertigkeit oder anderen Vereinbarungen Einrichtungen zertifizieren, die die Ausfuhr in GCC-Länder anstreben. Dies hebt jedoch nicht das Recht des GCC-Landes auf, regelmäßig das entsprechende Kontrollsystem des Ausfuhrlandes zu überprüfen, z. B. anhand einer stichprobenartigen Prüfung der zertifizierten Einrichtungen.

In Fällen, in denen eine Bescheinigung der Einhaltung der Anforderungen seitens Dritter im Herkunfts-/Versandland ausgestellt wurde, hat die zuständige Behörde im Ausfuhrland die Integrität, Objektivität und Unabhängigkeit des offiziellen bzw. offiziell anerkannten Zertifizierungssystems zu gewährleisten.

In Fällen, in denen ein ausländischer Fleischbetrieb (Schlacht-/Verarbeitungsbetrieb) Interesse an der Ausfuhr in ein GCC-Land hat, darf er die Ausfuhrfähigkeit in das GCC-Land erst aufnehmen, nachdem er eine Zulassung vom GCC erhalten hat oder nachdem der GCC technische Vereinbarungen mit der zuständigen Behörde im entsprechenden Ausfuhrland getroffen hat.

Soweit möglich haben die Ausfuhrländer Gesundheitszeugnisse anhand der Muster für Gesundheitszeugnisse aus Anhang 2 dieses Merkblatts auszustellen. Ziehen die Ausfuhrländer es jedoch vor, eigene Gesundheitszeugnisse zu verwenden, ist eine Vorabgenehmigung der GCC-Länder erforderlich. Die Zeugnisse müssen sämtliche Bescheinigungen aus den Mustern der GCC-Gesundheitszeugnisse umfassen. <sup>12</sup>

Gesundheitszeugnisse dürfen auf Arabisch, Englisch oder auf diesen beiden Sprachen ausgestellt werden. Jeder einzelnen Sendung muss ein Gesundheitszeugnis gemäß den Angaben aus Anhang 5 dieses Merkblatts beigefügt sein.

Die zuständigen GCC-Behörden können ggf. zusätzliche Gesundheitsbescheinigungen (Erklärungen) anfordern, z. B. (jedoch nicht ausschließlich) bei Zwischenfällen, Notfällen und zur Sicherstellung der Einhaltung von OIE-, GCC- oder Halal-Anforderungen bei Futter für Tiere, Fisch oder Zuchtfisch.

---

<sup>12</sup> Anhang 5 umfasst eine Auflistung verschiedener Lebensmittel und Muster der erforderlichen Zeugnisse

### 6.2.1 Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr verarbeiteter Lebensmittel

Das Lebensmittelerzeugnis ist sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet <sup>13</sup> .	إن الغذاء سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الأدمي
Die Lebensmittel wurden bei einer Einrichtung behandelt, die von der zuständigen Behörde und/oder einer amtlich anerkannten Stelle kontrolliert wurde und ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem anwendet, das auf den HACCP-Prinzipien oder einem gleichwertigen System basiert.	تم إجراء عمليات تداول للمنتجات الغذائية في منشأة غذائية خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/أو الجهة المخولة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.

### 6.2.2 Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen

Das Fleisch- oder Fleischerzeugnis ist sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet <sup>14</sup>	أن اللحوم و/أو منتجاتها سليمة (أمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي
Die Tiere wurden in einem Schlachtbetrieb geschlachtet, der zugelassen und unter Aufsicht der zuständigen Behörde im Ausfuhrland steht und ebenfalls von den GCC-Behörden zugelassen wurde.	تم ذبح الحيوانات في مسلخ مرخص ومعتمد من قبل الجهات المختصة في بلد المنشأ وموافق عليه من قبل دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ويعمل تحت إشراف الجهة الرقابية المختصة بالدولة المصدرة.
Das Fleisch und/oder Fleischerzeugnis stammt von Tieren, die einer Schlachttier- und Fleischuntersuchung durch amtliche Tierärzte der zuständigen Behörde im Herkunftsland unterzogen wurden.	أن اللحوم و/أو منتجاتها من حيوانات خضعت للفحص قبل الذبح وبعده من قبل أطباء بيطريين تابعين للجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.
Das Fleisch und/oder Fleischerzeugnis wurde bei einer Einrichtung behandelt, die von der zuständigen Behörde kontrolliert wurde und ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem anwendet, das auf den HACCP-Prinzipien oder einem gleichwertigen System basiert.	تم إجراء عمليات تداول اللحوم و/أو منتجاتها في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.
Beim Einsatz von Tierarzneimitteln (einschl. Wachstumshormonen) und landwirtschaftlichen Chemikalien bei Lebewesen wurden bewährte tiermedizinische Praktiken angewandt, und eventuelle Rückstände in Fleisch und/oder Fleischerzeugnissen entsprechen den GCC-Anforderungen. <sup>15</sup>	تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية، وأن أي متبقيات في اللحوم و/أو منتجاتها متوافقة مع المتطلبات الخليجية ذات العلاقة.

<sup>13</sup> Die Art des Lebensmittels ist im Zeugnis anzugeben, z. B. Marmelade, Schokolade

<sup>14</sup> Die Fleischsorte ist im Zeugnis anzugeben, z. B. Rindfleisch, Lamm, Geflügel usw.

<sup>15</sup> Anhang 4 enthält eine Auflistung dieser Anforderungen

Das Fleisch und/oder Fleischerzeugnis stammt von Tieren, die nicht aus Gründen der Seuchentilgung bzw. -kontrolle geschlachtet wurden.	أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها لم يتم ذبحها بقصد القضاء على الأمراض أو التحكم فيها.
Das Fleisch und/oder Fleischerzeugnis stammt nicht von Tieren, die mit verarbeitetem tierischem Protein gefüttert wurden – Milchersatzfutter während der Säugezeit und Fischmehl ausgenommen.	أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها حيوانات لم يتم تغذيتها بالبروتين الحيواني المصنع، باستثناء بدائل الحليب أثناء فترة الرضاعة أو تلك من الأسماك.

### 6.2.3 Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr von Produkten mit milchwirtschaftlichen Begriffen (Milch und Milcherzeugnisse)<sup>16</sup>

Die Milch bzw. Milcherzeugnisse sind sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet. <sup>17</sup>	إن الحليب و/أو منتجاته سليم (أمن) وصالح للاستهلاك الأدمي
Die Milch bzw. Milcherzeugnisse stammen von gesunden Tieren, die im Herkunftsland die amtlichen Veterinärkontrollen durchlaufen haben.	أن مصدر الحليب و/أو منتجاته حيوانات سليمة وخاضعة للفحص البيطري من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.
Die Milch bzw. Milcherzeugnisse wurden bei einer Einrichtung behandelt, die von der zuständigen Behörde kontrolliert wurde und ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem anwendet, das auf den HACCP-Prinzipien oder einem gleichwertigen System basiert.	تم إجراء عمليات تداول الحليب و/أو منتجاته في منشأه خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثلته.
Beim Einsatz von Tierarzneimitteln (einschl. Wachstumsförderern) und landwirtschaftlichen Chemikalien bei Lebeltieren wurden bewährte tiermedizinische Praktiken angewandt, und eventuelle Rückstände in der Milch oder den Milcherzeugnissen entsprechen den GCC-Anforderungen. <sup>18</sup>	تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية، وإن أية متبقيات في الحليب و/أو منتجاته متوافقة مع المتطلبات الخليجية

<sup>16</sup> Mit „milchwirtschaftlichen Begriffen“ sind gemeint: Namen, Bezeichnungen, Symbole, bildliche oder sonstige Darstellungen, die direkt oder indirekt auf Milch oder Milcherzeugnisse verweisen oder Bezug nehmen (CAC STAN 206 -1999).

<sup>17</sup> Die Art des Lebensmittels ist im Zeugnis anzugeben.

<sup>18</sup> Anhang 4 enthält eine Auflistung dieser Anforderungen

## 6.2.4 Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr von Konsumeiern und Ei-Erzeugnissen

Die Eier bzw. Ei-Erzeugnisse sind sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet. <sup>19</sup>	إن البيض و/أو منتجاته سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الأدمي
Die Eier bzw. Ei-Erzeugnisse wurden bei einer Einrichtung behandelt, die von der zuständigen Behörde im Herkunftsland kontrolliert wurde und ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem anwendet, das auf den HACCP-Prinzipien oder einem gleichwertigen System basiert.	تم إجراء عمليات تداول البيض و/أو منتجاته في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله
Beim Einsatz von Tierarzneimitteln (einschl. Wachstumsförderern) und landwirtschaftlichen Chemikalien bei Geflügel wurden bewährte tiermedizinische Praktiken angewandt, und eventuelle Rückstände in den Eiern bzw. Ei-Erzeugnissen entsprechen den GCC-Anforderungen. <sup>20</sup>	تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الدواجن، وإن أية متبقيات في البيض و/أو منتجاته متوافقة مع المتطلبات الخليجية

## 6.2.5 Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr von Wassertiererzeugnissen<sup>21</sup> (einschl. Fisch und Fischerzeugnisse, Weichtiere, Krebstiere und Stachelhäuter)

Die Wassertiererzeugnisse sind sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet. <sup>22</sup>	إن المنتجات البحرية سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي
Die Wassertiererzeugnisse stammen von nichttoxischen Spezies, die keinerlei Krankheitsanzeichen verursachen.	إن مصدر المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني من فصائل غير سامة ولا تُسبب أي علامات مرضية.
Wo Wassertiere in Aquakulturanlagen oder -erzeugerbereichen gezüchtet werden, wurde die Einhaltung der Hygieneanforderungen von der zuständigen Behörde überwacht	في حال تربية الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني ضمن مزارع أو مناطق إنتاج بحرية، فإن هذه المناطق خاضعة للرقابة على المتطلبات الصحية من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ

<sup>19</sup> Die Art des Lebensmittels ist im Zeugnis anzugeben.

<sup>20</sup> Anhang 4 enthält eine Auflistung dieser Anforderungen

<sup>21</sup> Mit „Wassertieren“ sind alle Lebensstadien (einschließlich Eier- und Keimzellenstadium) von Fisch, Weichtieren, Krebstieren und Amphibien – aus Aquakulturanlagen wie in der Natur gefangen – gemeint, die für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind. (Gesundheitskodex für Wassertiere-2012 -OIE)

<sup>22</sup> Die Art des Lebensmittels ist im Zeugnis anzugeben.

<p>Die Wassertiere wurden mit Futtermittel gefüttert, das in Übereinstimmung mit den GMP &amp; HACCP-Prinzipien oder Gleichwertigem hergestellt wurde und frei von physikalischen, chemischen und biologischen Schadstoffen ist, die international verboten sind.</p>	<p>تم تغذية الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني على أعلاف صنعت وفقاً لمتطلبات التصنيع الجيد ونظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة أو ما يماثله وخالية من أية ملوثات فيزيائية أو كيميائية أو بيولوجية محظورة دولياً</p>
<p>Die Wassertiererzeugnisse wurden bei einer Einrichtung behandelt, die von der zuständigen Behörde im Herkunftsland kontrolliert wurde und ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem anwendet, das auf den HACCP-Prinzipien oder einem gleichwertigen System basiert.</p>	<p>تم إجراء عمليات تداول المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.</p>

### 6.2.6 Pflanzengesundheitszeugnis für den Export von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen

<p>Hiermit wird bestätigt, dass die oben beschriebenen Pflanzen, Pflanzenerzeugnisse oder anderen geregelten Gegenstände mittels geeigneter Verfahren amtlich untersucht oder getestet wurden und als frei von Quarantäneschadorganismen, die von der einführenden Vertragspartei benannt wurden, befunden wurden und dass sie den geltenden phytosanitären Anforderungen der einführenden Vertragspartei, einschließlich den Anforderungen hinsichtlich geregelter Nicht-Quarantäne-Schadorganismen, entsprechen.</p>	<p>تصادق هذه الشهادة على أن النباتات والمنتجات النباتية أو المواد الأخرى المذكورة هنا قد تم فحصها و/أو اختبارها وفقاً للإجراءات المعتمدة المناسبة ووجدت خالية من آفات الحجر الزراعي التي حددها البلد المستورد، وتتفق مع الوضع الحالي لمتطلبات الصحة النباتية لدى دول مجلس التعاون الخليجي، بما في ذلك تلك الآفات غير الحجرية الخاضعة للوائح.</p>
--	--

### 6.2.7 Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr ausgewählter Lebensmittel

<p>Die Lebensmittelerzeugnisse sind sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet<sup>23</sup></p>	<p>إن المنتجات الغذائية سليمة (أمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي</p>
<p>Das/Die Lebensmittel wurde(n) bei einer Einrichtung behandelt, die von der zuständigen Behörde und/oder einer amtlich anerkannten Stelle kontrolliert wurde und ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem anwendet, das auf den HACCP-Prinzipien oder einem gleichwertigen System basiert.</p>	<p>تم إجراء عمليات تداول للمنتجات الغذائية في منشأة غذائية خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/أو الجهة المخولة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.</p>

<sup>23</sup> Die Art der Lebensmittel ist im Zeugnis anzugeben (siehe Definition „ausgewählte Lebensmittel“).

## 6.2.8 Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr von Honig und Bienenerzeugnissen

Der Honig und/oder die Bienenerzeugnisse sind sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet. <sup>24</sup>	إن عسل النحل و/أو منتجات النحل سليمة (أمنة) وصالحة للاستهلاك الآدمي)
Das/Die Lebensmittel wurde(n) bei einer Einrichtung behandelt, die von der zuständigen Behörde und/oder einer amtlich anerkannten Stelle kontrolliert wurde und ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem anwendet, das auf den HACCP-Prinzipien oder einem gleichwertigen System basiert.	تم إجراء عمليات تداول عسل النحل و/أو منتجات النحل في منشأة غذائية (مناحل) خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/أو الجهة المخولة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.
Die zuständige Behörde und/oder amtlich anerkannte Stelle im Herkunftsland hat einen Plan zur Überwachung von Rückständen umgesetzt, der den internationalen Normen für Honig entspricht (CODEX STAN 12-1981).	تطبق الجهة الرقابية المختصة و/أو الجهة المخولة رسمياً في بلد المنشأ خطة رصد للمتبقيات وفقاً للمعايير الدولية الخاصة بعسل النحل ومنتجات النحل الواردة في الدستور الغذائي (CODEX STAN 12-1981).
Honig und/oder Bienenerzeugnisse wurden in einem Land bzw. einer Zone (mit einem Mindestradius von 100 km) produziert, das/die frei von Befall mit <i>Aethina tumida</i> ist und keiner mit diesem Parasiten verbundenen Auflage unterliegt.	إن عسل النحل و/أو منتجات النحل من بلد أو منطقة (بقطر 100 كم على الأقل) خالية من الإصابة بخنفساء النحل، ولا تخضع لأي قيود مرتبطة بها.
Honig und/oder Bienenerzeugnisse wurden in einem Land produziert, das frei von <i>Varroa</i> spp (Varroamilben), Europäischer Faulbrut und Amerikanischer Faulbrut ist.	بلد من النحل منتجات و/أو النحل عسل إن الأمريكي والحضنة الفاروا الإصابة من خالية الأوروبية والحضنة.
Enthält keine lebenden Honigbienen und keine Bienenbrut, und wurde für mindestens 24 Stunden einer Behandlung bei einer Temperatur von $-12^{\circ}\text{C}$ oder darunter ausgesetzt.	إن عسل النحل لا يحتوي على نحل حي أو بيض النحل أو تم معالجته عند $12^{\circ}\text{C}$ - س أو أقل لمدة 24 ساعة أو أكثر.

## 6.3. Halal-Zertifikat/Zertifikat über die Halal-Schlachtung

Die Prüfung des Halal-Zertifikats/Zertifikats über die Halal-Schlachtung hat für alle entsprechenden Lebensmittelsendungen zu erfolgen. Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen hat das vom GCC zugelassene muslimische Institut<sup>25</sup> (Gesellschaften und islamische Räte) im Ausfuhrland den Schlachtvorgang zu beaufsichtigen und die Unterlagen gemäß GCC-Anforderungen zu liefern.

<sup>24</sup> Die Art des Lebensmittels ist im Zeugnis anzugeben.

<sup>25</sup> Muslimische Institute (islamische Verbände), die in Übereinstimmung mit der GSO-Norm 2055/2010 stehen. Die bereits zugelassenen Halal-Schlachtbetriebe und islamischen Verbände in den Herkunftsländern sind automatisch zur Bescheinigung von Halal-Erzeugnissen für die Ausfuhr in alle GCC-Mitgliedsstaaten berechtigt. Die Liste der zugelassenen Schlachtbetriebe und islamischen Verbände ist gemäß den harmonisierten Anforderungen zu aktualisieren.

Anerkannte islamische Stellen für die Halal-Zertifizierung haben Zertifikate über die Halal-Schlachtung für nicht verarbeitetes Fleisch auszustellen. Darüber hinaus haben sie Halal-Zertifikate für jegliche Lebensmittelerzeugnisse auszustellen, die Fleisch, Gelatine oder Fett enthalten, und für alle Lebensmittelerzeugnisse, die als „halal“ gekennzeichnet sind. Für verarbeitete Fleischerzeugnisse können entweder Zertifikate über die Halal-Schlachtung oder Halal-Zertifizierungen ausgestellt werden.<sup>26</sup>

Werden Fleischerzeugnisse in einem anderen Land als dem Herkunftsland des Fleisches hergestellt, ist von dem Land, aus dem das Fleisch stammt, ein Halal-Zertifikat erforderlich. GCC-Länder behalten sich ggf. das Recht auf Anforderung eines Zertifikats über Halal-Schlachtung vor.

Die nachstehenden Bescheinigungen sind in der standardisierten Form für Halal-Zertifikate und Zertifikate über die Halal-Schlachtung (siehe Anhang 3) festzuhalten:

### 6.3.1 Bescheinigungen über Halal-Schlachtung für die Ausfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen

<p><b>Die Schlachtung erfolgte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- in einem Schlachtbetrieb, der von der zuständigen Behörde im Herkunftsland zugelassen wurde, und unter Aufsicht eines von den zuständigen Behörden in den GCC-Ländern anerkannten islamischen Instituts für Halal-Zertifizierung.</li> <li>- in Anwesenheit eines Vertreters dieses islamischen Instituts.</li> <li>- in einer Einrichtung, in der keine Schweine geschlachtet werden.</li> <li>- durch einen muslimischen Metzger mit einem Messer.</li> </ul>	<p>تم الذبح:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بمسلخ مجاز من قبل الجهة المختصة في بلد المنشأ، وتحت إشراف هيئة إسلامية مصرحة بها من قبل الجهات المختصة بدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية</li> <li>- بحضور مفوض هيئة إسلامية مصرحة بها.</li> <li>- في مكان لا يسمح فيه بذبخ الخنازير.</li> <li>- بأيدي قصابين مسلمين وباستخدام السكين.</li> </ul>
<p>Das (gekühlte bzw. tiefgekühlte) Frischfleisch stammt aus einem Land und einem Schlachtbetrieb, das/der für die Ausfuhr von Fleisch in die GCC-Länder zugelassen wurde, und der Ursprung des Fleisches ist Halal-Tier. <sup>27</sup></p>	<p>أن منشأ اللحوم الطازجة (مبردة او مجمدة) من دولة ومسلخ مسموح لهما التصدير إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية و مصدرها حيوانات حلال</p>

<sup>26</sup> Anhang 5 umfasst eine Auflistung verschiedener Lebensmittel und Muster der erforderlichen Zeugnisse

<sup>27</sup> Die Formulierung „der tierische Ursprung ist halal“ besagt, dass das Tier gemäß dem islamischen Glauben als Nahrungsmittel verzehrt werden darf sowie gemäß den entsprechenden technischen GSO-Vorschriften, in denen Nahrungsquellen erwähnt werden, die der islamische Glaube vom zulässigen Verzehr ausschließt (wie z. B. Schweine, Wildtiere, giftige Pflanzen, gentechnisch veränderte Lebensmittelerzeugnisse, Alkohol usw.). Außerdem muss das Tier gemäß den islamischen Vorschriften geschlachtet worden (halal) sein.

Die nachstehenden Bescheinigungen sind in der standardisierten Form für Halal-Zertifikate und Zertifikate über die Halal-Schlachtung (siehe Anhang 3) festzuhalten:

### 6.3.2 Halal-Bescheinigungen für die Ausfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs

<p>Die Lebensmittelerzeugnisse, die Zutaten tierischen Ursprungs enthalten, einschließlich Fleisch, Fetten und Fleischnebenprodukte (wie Gelatine), wurden unter Aufsicht eines im Herstellungsland anerkannten islamischen Instituts für Halal-Zertifizierung entnommen.</p>	<p>أن الأغذية المحتوية على مكونات ذات أصل حيواني كاللحوم والدهون ومشتقات اللحوم (مثل الجيلاتين) قد تم انتاجها أو استخلاصها تحت إشراف جهة أو هيئة إسلامية معتمدة من قبل الجهات المختصة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في بلد الصنع.</p>
<p>Das anerkannte islamische Institut hat die zugehörigen Original-Zertifikate über Halal-Schlachtung geprüft, die mit den Fleischzutaten im Zusammenhang stehen, die bei der Herstellung der betroffenen Lebensmittelerzeugnisse verwendet wurden.</p>	<p>قامت الهيئة الإسلامية المعتمدة بالتحقق من أن شهادة الذبح الحلال الأصلية صادرة من هيئة إسلامية معتمدة من قبل الجهات المختصة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في بلد المنشأ ، مع التأكيد على أن اللحوم والدهون ومشتقات اللحوم المستخدمة في التصنيع هي ذاتها المذكورة بشهادة الذبح الحلال الأصلية.</p>

## 7. Kontrolle und Abfertigung eingeführter Lebensmittel

Die einzelnen Schritte des Kontroll- und Freigabevorgangs für eingeführte Lebensmittelsendungen werden in Anhang 1 zusammengefasst. Die Kontrolle und Freigabe eingeführter Lebensmittelsendungen hat gemäß den GCC-Anforderungen und ggf. gemäß den Prinzipien und Normen der betreffenden internationalen Organisationen (z. B. Kodex, OIE oder IPPC) zu erfolgen.

### 7.1. Benachrichtigung über Zurückhaltung und Beschlagnahme von Sendungen

Wird festgestellt, dass eine Lebensmittelsendung die GCC-Anforderungen nicht erfüllt, stellt die zuständige Behörde eine Benachrichtigung über Zurückhaltung aus, auf der der Grund für die Zurückhaltung angegeben ist. Das Produkt wird anschließend unter amtlicher Kontrolle beschlagnahmt<sup>28</sup>.

Sendungen werden u. a. in folgenden Fällen beschlagnahmt:

<sup>28</sup> Die Beschlagnahme/Einbehaltung von Lebensmittelsendungen muss nicht zwangsläufig zu einer Zurückweisung führen. Da der GCC jedoch bisher kein Genehmigungs-/Erfassungssystem zur Zulassung von Ländern und dort ansässigen Herstellern bestimmter Lebensmittel hat, ist er in diesen Fällen berechtigt, die Sendung im Namen der Zollbehörde einzubehalten, bis sie vom betreffenden Beauftragten der Behörde für Lebensmittelsicherheit vollständig kontrolliert wurde. Zu den weiteren möglichen Maßnahmen gehören u. a. eine ausgeweitete Strichprobenentnahme und eine Anfrage nach bzw. Prüfung der Informationen bei der zuständigen Behörde im Herkunfts-/Versandland.

- Bei Fehlen einer Packliste.
- Bei Nichtübereinstimmung der auf dem Zertifikat vermerkten Lebensmittel mit der Sendung.
- Bei Fehlen des Originalemplars des erforderlichen Gesundheitszeugnisses und/oder der Kennziffer des elektronischen Gesundheitszeugnisses.
- Wenn das Ausstellungsdatum des erforderlichen Gesundheitszeugnisses vor dem Herstellungsdatum der Lebensmittel liegt.
- Wenn das Gesundheitszeugnis nach dem Versanddatum der Lebensmittel ausgestellt wurde.
- Wenn das Herstellungsdatum der Lebensmittel vor dem Datum des Zertifikats über die Halal-Schlachtung liegt.
- Bei Fehlen des Originalzertifikats über die Halal-Schlachtung für die eingeführten Fleisch- bzw. Geflügellieferungen und des erforderlichen Halal-Zertifikats für die Lebensmittel gemäß Abschnitt 3: Begriffsbestimmungen.
- Bei Fleisch oder Fleischerzeugnissen aus Lebensmittel-/Schlachtbetrieben, die nicht von den GCC-Ländern als zugelassen aufgelistet wurden.
- Bei aufgebrochenen oder veränderten Sicherheitssiegeln/-schlössern vor der amtlichen Kontrolle.
- Bei konkreten Hinweisen auf eine gefälschte Bescheinigung.

## 7.2. Vorläufige Überlassung

Die vorläufige Überlassung<sup>29</sup> einer Sendung kann im Falle einer Nichteinhaltung einiger Einfuhrbedingungen gestattet werden, die keinen Bezug zur Lebensmittelsicherheit haben, insofern die Lebensmittel nicht verboten sind und ihr Haltbarkeitsdatum nicht überschritten ist. Zu den Bedingungen für eine vorläufige Überlassung können die Bereitstellung finanzieller Sicherheitsleistungen seitens des Importeurs oder eine Erklärung über die Überlassung der Sendung nach der offiziellen Freigabe gehören.

Eine vorläufige Überlassung der Sendung kann nur gestattet werden, wenn die Lebensmittel nicht verdorben sind, wenn ihr Haltbarkeitsdatum nicht überschritten ist und wenn sie nicht verboten sind (auf nationaler wie internationaler Ebene). Die Entscheidung über eine vorläufige Überlassung muss von einer finanziellen Sicherheitsleistung oder einer schriftlichen Zusicherung begleitet sein, die besagt, dass die Sendung vor der vollständigen Überlassung nicht entsorgt wird.

---

<sup>29</sup> Der Begriff „vorläufige Überlassung“ besagt, dass die eingeführte Sendung gegen eine Zusicherung und/oder finanzielle Sicherheitsleistung unter Aufsicht des Lebensmittelimporteurs verbleibt, wobei der Inhalt der Sendung im Warenlager des Importeurs aufbewahrt wird, jedoch nicht verkauft oder verzehrt werden darf, bis die Nichteinhaltung vollständig richtiggestellt ist (z. B. durch Vorlegen fehlender Dokumente oder ausgeweitete Stichproben). Dabei wird davon ausgegangen, dass der Importeur für die Unversehrtheit und Sicherheit des Erzeugnisses während dieses Zeitraums sorgt.

Eine vorläufige Überlassung der Sendung ist nur gestattet, wenn sich die Nichteinhaltung von Anforderungen nicht auf die Lebensmittelsicherheit bezieht. In diesem Fall ist die Sendung angemessen zu behandeln, und die Entscheidung muss von einer finanziellen Sicherheitsleistung oder einer schriftlichen Zusicherung begleitet sein, die besagt, dass die Sendung vor der vollständigen Überlassung nicht entsorgt wird, unter Berücksichtigung der Anwesenheit der Sendung für regionale Böden/Gewässer.

Insofern die GCC-Anforderungen dies zulassen, kann ein Importeur beschlagnahmter Sendungen Folgendes (an)fordern:

- Zusätzliche Informationen des Herstellers/Lieferanten oder der zuständigen Behörde im Herkunfts- und/oder Ausfuhrland zur Untermauerung von Hinweisen zur Konformität des Erzeugnisses.
- Eine wiederholte Laboranalyse in einem akkreditierten Labor und unter amtlicher Beaufsichtigung einer oder mehrerer Stichproben, die zuvor als nicht konform eingestuft wurden.
- Eine Umgestaltung der Sendung, sodass diese den technischen Vorschriften des GCC entspricht.
- Eine Umbeschriftung der Sendung als „nicht für den Verzehr durch Menschen geeignet“.
- Eine Wiederausfuhr der Sendung.
- Die Vernichtung unter Aufsicht der zuständigen Behörde.

Im Falle der Nichtvorlage anderer Einfuhrdokumente als dem Gesundheitszeugnis und der Halal-Zertifikate kann die Sendung unter Bereitstellung einer finanziellen Sicherheitsleistung beschlagnahmt werden, insofern eine vorläufige Überlassung für 15 Tage unterzeichnet wird oder die zuständige Behörde einen anderen angemessenen Zeitraum bis zur Vorlage der entsprechenden Dokumente festlegt. Im Falle einer Nichtvorlage von Einfuhrdokumenten nach dem vorgegebenen Zeitraum wird der Importeur dazu aufgefordert, die Sendung in das Herkunftsland oder, gemäß internationalen Handelsrichtlinien, in ein anderes Land zurückzusenden.

Die zuständige Behörde behält sich das Recht auf Ergreifen aller vorläufigen Vorsichtsmaßnahmen in Bezug auf die Sendung vor, um die Gesundheit der Verbraucher<sup>30</sup> zu schützen (z. B. im Falle fehlender oder unzureichender wissenschaftlicher Erkenntnisse). Dazu gehören auch die Zurückweisung und/oder die Wiederausfuhr der Sendung.

---

<sup>30</sup> Artikel 5-7 der WTO SPS sehen vorläufige Vorsichtsmaßnahmen vor. Der GCC ist sich dieses Rechts bewusst und achtet beflissen darauf, es nicht zu missbrauchen. Die Einbeziehung einer „Vorsichts-Bestimmung“ ist jedoch in Fällen erforderlich, in denen es an wissenschaftlichen Beweisen zum Schutz des Verbrauchers vor potenziellen Gesundheitsrisiken mangelt.

### **7.3. Automatisch beschlagnahmte Lebensmittel**

Lebensmittel werden automatisch vom Einfuhrland bzw. von der Zollbehörde beschlagnahmt, wenn:

- bisherige Einfuhren desselben Lebensmitteltyps wiederholt nicht den Anforderungen entsprechen.
- ihre Einfuhr in den GCC-Raum gemäß den Entscheidungen der GCC-Mitgliedsländer untersagt ist.
- die Lebensmittel bereits von einem anderen Land zurückgewiesen wurden.
- die Lebensmittel aus Ländern oder Regionen kommen, für die internationale Warnhinweise auf eine Gesundheitsgefährdung gelten.

### **8. Zu nichtgewerblichen Zwecken eingeführte Lebensmittel**

Als zu nichtgewerblichen Zwecken eingeführte Lebensmittel gelten:

- Lebensmittel für den eigenen Verzehr – wie in den harmonisierten Regeln der GCC-Länder festgelegt.
- Lebensmittelproben für wissenschaftliche Forschungszwecke, die nicht für den Verzehr durch Menschen vorgesehen sind.
- Lebensmittel-Warenmuster für die nichtgewerbliche Weitergabe zum Verzehr durch Menschen, mit beigefügtem Gesundheitszeugnis und der Etikettierung „free sample“ (Warenmuster).
- Lebensmittelproben zur Verwendung bei wechselnden Ausstellungen und Festivals, wobei:
  - der Importeur die Tauglichkeit der Lebensmittel für ihren Verwendungszweck zusichert.
  - Verkauf und Vertrieb der Lebensmittel außerhalb und nach Ablauf der Veranstaltung verboten sind.

Zu nichtgewerblichen Zwecken eingeführte Lebensmittel sind von einigen der Anforderungen für die Einfuhr von Lebensmitteln in diesem Merkblatt ausgenommen, wie in den technischen Vorschriften und Standards des GCC festgehalten. Von diesen Lebensmitteln dürfen Stichproben für Laboruntersuchungen genommen werden, um die Gebrauchstauglichkeit zu bestätigen, falls die zuständige Behörde dies als erforderlich erachtet.

## 9. Aus Lebensmittelsicherheitsgründen nicht für die Einfuhr zugelassene Lebensmittel

Die folgenden Lebensmittel dürfen nicht eingeführt werden und werden nicht geprüft:

- Lebensmittel ohne Zusicherung der Lebensmittelsicherheit von der zuständigen Behörde im Herkunfts- bzw. Versandland.
- Lebensmittel aus Ländern oder Regionen, für die internationale Warnhinweise auf eine Gesundheitsgefährdung gelten<sup>31</sup>
- Lebensmittel, die aus Gründen der Lebensmittelsicherheit von anderen Ländern zurückgewiesen wurden, wobei durch wissenschaftliche Beweise oder ausreichende Informationen untermauert wurde, dass die Lebensmittel nicht für den Verzehr durch Menschen geeignet sind<sup>32</sup>.
- Lebensmittel, die aus Glaubensgründen gemäß technischen GSO-Vorschriften verboten sind (in Bezug auf die Lebensmitteltauglichkeit).
- Lebensmittel mit Inhalts- oder Zusatzstoffen, die aufgrund wissenschaftlicher Erkenntnisse oder aufgrund der GCC-Anforderungen und internationalen Normen nicht zugelassen sind.
- Lebensmittel aus Bestandteilen von Wildtieren oder Pflanzen, die aufgrund wissenschaftlicher Erkenntnisse oder aufgrund der GCC-Anforderungen und internationalen Normen nicht zugelassen sind.
- Lebensmittel, die gemäß GCC-Mitteilung aus Gesundheitsgründen verboten sind.

### Lebensmittel, die besondere Aufmerksamkeit erfordern:

Die folgenden Lebensmittel sind bei der Kontrolle<sup>33</sup> an der Einfuhrstelle besonders aufmerksam zu behandeln:

- Lebensmittel, die die Grenzübergangsstelle erstmalig passieren.
- Lebensmittel, die nicht den Lebensmittelsicherheitsstandards im Herkunfts- bzw. Versandland entsprechen.
- Lebensmittel mit wiederholten Verstößen gegen die GCC-Lebensmittelsicherheitsstandards.
- Lebensmittel, die aufgrund der Nichteinhaltung einiger Einfuhranforderungen, die nicht im Bezug zur Lebensmittelsicherheit stehen, von anderen Ländern zurückgewiesen wurden.

---

<sup>31</sup> Für den GCC sind die wichtigsten internationalen Quellen für Warnhinweise auf Gesundheitsgefährdung INFOSAN, OIE sowie ergänzende Warnhinweise und Benachrichtigungen aus regionalen Netzwerken. Der GCC arbeitet jedoch aktuell an der Entwicklung eines eigenen regionalen Schnellwarnsystems zwischen den zuständigen Behörden der Mitgliedsländer zur Gewährleistung eines schnellen und reaktionsfähigen Informationsaustauschs.

<sup>32</sup> Die gesetzlichen Vorgaben des GCC (als Einfuhrländer) ersetzen sonstige Vorgaben und entsprechen dabei in puncto Lebensmittelsicherheit und Tauglichkeit (Halal-Eigenschaften) den Vorgaben von Kodex, OIE und IPPC.

<sup>33</sup> Zu den weiteren Maßnahmen der „besonderen Aufmerksamkeit“ gehören u. a. genauere Kontrollen, Beschlagnahme, ausgeweitete Laboranalysen und eine Anfrage nach bzw. Prüfung der Informationen bei der zuständigen Behörde im Herkunfts-/Versandland

## 10. Aus hygienischen oder pflanzenschutzrechtlichen Gründen nicht für die Einfuhr zugelassene Lebensmittel

Bei jeder Lebensmittelsendung darf die Einfuhr aus hygienischen oder pflanzenschutzrechtlichen Gründen verweigert werden<sup>34</sup>, um Leben und Gesundheit von Mensch, Tier, Pflanzen und Umwelt zu schützen, insofern die GCC-Mitgliedsstaaten dies als zweckmäßig erachten.

Ein solches Verbot unterliegt den folgenden Bestimmungen:

- Die Auferlegung und Aufhebung des Verbots muss auf wissenschaftlichen Erkenntnissen basieren und sich auf internationale Normungsgremien oder sonstige internationale Instanzen berufen.
- Jedes Verbot und jede Aufhebung eines Verbots durch ein Einzelland des GCC ist unmittelbar dem GCC-Sekretariat zu melden, woraufhin der GCC so bald wie praktisch möglich eine harmonisierte Entscheidung festzulegen hat.
- Während der GCC ein harmonisiertes Vorgehen für die Auferlegung und die Aufhebung von Verboten anstrebt, hat jedes GCC-Land das Recht, Verbote auch eigenständig aufzuerlegen und aufzuheben. Die übrigen GCC-Länder sind dazu verpflichtet, die Einfuhr der so verbotenen Lebensmittel in das entsprechende Land zu verhindern.
- Die GCC-Länder veröffentlichen amtliche Erklärungen zu derlei Angelegenheiten erst, nachdem die Auferlegung oder Aufhebung eines Verbotes beschlossen wurde. Erklärungen erfolgen in Form einer amtlichen Erklärung vom GCC-Sekretariat oder einzelner Länder, die das Verbot verhängt haben.

---

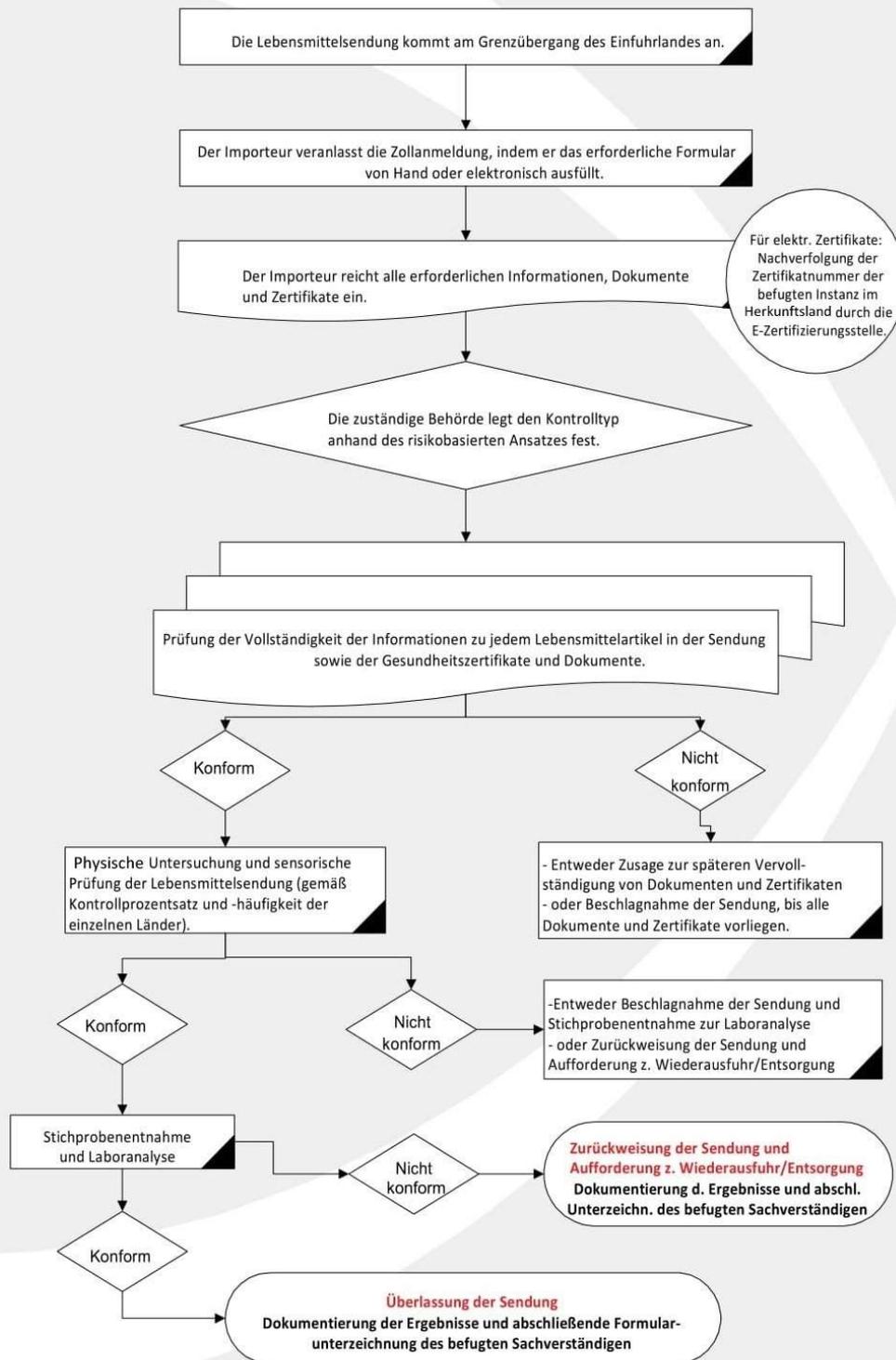
<sup>34</sup> Die Auferlegung von Verboten für Lebensmittel muss auf wissenschaftlichen Erkenntnissen beruhen und sich auf internationale Normungsgremien beziehen.

Der GCC legt, wie alle anderen Länder, viel Wert auf den Schutz seiner Verbraucher in Fällen gemeldeter Vorfälle/Notfälle, bietet einen harmonisierten Responsemanagementplan und berücksichtigt international veröffentlichte Warnmeldungen. Zusätzlich werden sämtliche Verbotsentscheidungen den Sekretären von WTO/SPS gemeldet.

# **Anhang (1)**

## **Flussdiagramm „GCC-Kontrollverfahren für die Einfuhr von Lebensmitteln“**

## Flussdiagramm - Kontrollverfahren für die Einfuhr von Lebensmitteln über die Ländergrenzen des GCC



# **Anhang (2)**

## **Gesundheitszeugnis- Formulare**

## Muster (1): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr verarbeiteter Lebensmittel, Original

Health Certificate for Export of Processed Food Products to GCC Countries		Log	الشهادة الصحية لتصدير الأغذية المصنعة إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية						
I.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	I.2	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار				
I.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3	Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان				
			I.5	Country of origin	بلد المنشأ	ISO code <sup>35</sup>	رمز الأيزو		
			I.6	Country of Destination	بلد الوصول	ISO code <sup>36</sup>	رمز الأيزو		
I.7	Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	I.8	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان				
	Halal Certificate Source:		I.9	Certificate No:					
	مصدرها:			شهادة الحلال رقم الشهادة					
I.10	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	I.11	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل				
I.12	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	I.13	Conveyance Identification No.					
			I.14	Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen					
				درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجهد					
I.15	Commodities Certified for:		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:						
	Other <input type="checkbox"/> أخرى After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية		Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة:						
I.16	Identification of the Food Products						توصيف وتصنيف الأغذية		
	Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type <sup>38</sup>	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No. <sup>37</sup>	Total Weight
	اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيلة/الدفعة	الوزن الكلي
I.17	Health Attestations						الإفادات الصحية		
	General Attestations						إفادات عامة		
	The Food product are safe and fit for human consumption. The food product(s) was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and/or officially recognized body and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system						إن الغذاء سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الأدمي تم إجراء عمليات تداول للمنتجات الغذائية في منشأة غذائية خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/ أو الجهة المخولة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثلته.		
	Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary						إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك		
	Authorized Officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:						اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:		

# Muster (1): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr verarbeiteter Lebensmittel, deutsch

Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr verarbeiteter Lebensmittel-  
erzeugnisse in GCC-Länder

Logo

I.1	Absender (Exporteur) Name Anschrift	I.2	Gesundheitszeugnis-Nr. Ausstellungsort Ausstellungsdatum																		
I.4	Empfänger (Importeur) Name Anschrift	I.3 Zuständige/Bescheinigende Behörde Anschrift																			
		I.5	Herkunftsland ISO-Code <sup>35</sup>																		
		I.6	Bestimmungsland ISO-Code <sup>36</sup>																		
I.7	Erzeuger Name Anschrift	I.8 Verpackungsbetrieb (f. zutreffend) Name Anschrift																			
	Halal-Zertifikat Herkunft:	I.9 Zertifikat-Nr.:																			
I.10	Einfuhrgrenze/Bestimmungsland	I.11 Ausfuhrgrenze/Versandland																			
I.12	Beförderungsmittel/Transport	I.13 <b>Beförderungsmittelkennzeichen</b>																			
	Flugzeug <input type="checkbox"/>	I.14 Temperatur der Lebensmittelerzeugnisse Umgebungs Gekühlt Tiefgekühlt																			
	Schiff <input type="checkbox"/>																				
	Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>																				
I.15 Waren zertifiziert für folgenden Zweck:																					
Sonstige <input type="checkbox"/>		Nach Weiterverarbeitung <input type="checkbox"/>	Zum unmittelbaren Verzehr: <input type="checkbox"/>																		
I.16 Kennzeichnung der Lebensmittelerzeugnisse																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Bezeichnung und Beschreibung der Lebensmittel</th> <th>HS-Code</th> <th>Behandlungsart<sup>38</sup></th> <th>Markenname</th> <th>Herstellungsdatum</th> <th>Verfallsdatum</th> <th>Keine Packstücke</th> <th>Chargen-/Los-Nr.<sup>37</sup></th> <th>Gesamtgewicht</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Bezeichnung und Beschreibung der Lebensmittel	HS-Code	Behandlungsart <sup>38</sup>	Markenname	Herstellungsdatum	Verfallsdatum	Keine Packstücke	Chargen-/Los-Nr. <sup>37</sup>	Gesamtgewicht											
Bezeichnung und Beschreibung der Lebensmittel	HS-Code	Behandlungsart <sup>38</sup>	Markenname	Herstellungsdatum	Verfallsdatum	Keine Packstücke	Chargen-/Los-Nr. <sup>37</sup>	Gesamtgewicht													
I.17 <b>Gesundheitsbescheinigungen</b>																					
<b>Allgemeine Bescheinigungen</b>																					
Das Lebensmittelerzeugnis ist sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet.																					
Die Lebensmittel wurden bei einer Einrichtung behandelt, die von der zuständigen Behörde und/oder einer amtlich anerkannten Stelle kontrolliert wurde und ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem anwendet, das auf den HACCP-Prinzipien oder einem gleichwertigen System basiert.																					
Zusätzliche Gesundheitsbescheinigungen (Erklärungen) falls erforderlich																					
<b>Amtlicher Beauftragter</b> Name u. Position Name der zuständigen Abteilung Amtsstempel Datum:																					

<sup>35</sup> ISO-Code ist optional/nicht auf allen Formularen verbindlich

<sup>36</sup> ISO-Code ist optional/nicht auf allen Formularen verbindlich

<sup>37</sup> Diese Angaben sind zur Rückverfolgbarkeit im Falle eines Lebensmittelerückrufs erforderlich.

<sup>38</sup> Die Behandlungsart ist optional/nicht auf allen Formularen verbindlich

## Muster (2): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen, Original

Health Certificate for Export of Meat and Meat Products to GCC Countries		Logo	الشهادة الصحية لتصدير اللحوم ومنتجاتها إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية						
I.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	I.2	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار				
I.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3	Competent/Certifying Authority Address				الجهة الرقابية المختصة العنوان	
			I.5	Country of origin	بلد المنشأ	ISO code	رمز الأيزو		
			I.6	Country of Destination	بلد الوصول	ISO code	رمز الأيزو		
I.7	Producer/Slaughterhouse Est. Name Address	الشركة الصانعة/المسلخ الاسم العنوان	I.8	Packing Est. (if applicable) Name Address				الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان	
	Halal Slaughtering Certificate <sup>39</sup> Source:		I.9	Certificate No:				شهادة الذبح الحلال رقم الشهادة	
I.10	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	I.11	Border of Loading/Country of Dispatch				بلد المغادرة/موقع التحميل	
I.12	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	I.13	Conveyance Identification No.				الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل	
			I.14	Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen				درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد	
I.15 Commodities Certified for:			تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:						
Other <input type="checkbox"/> أخرى After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية			Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة:						
I.16 Identification of the Food Products		توصيف وتصنيف الأغذية							
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight	
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيلة/الدفعة	الوزن الكلي	
I.17 Health Attestations									
<b>General Attestations</b>									
The meat and/or meat product are safe and fit for human consumption					أن اللحوم و/أو منتجاتها سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي				
Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approved and under the supervision of the competent authority of the exporting country, and is approved by the GCC authorities.					تم ذبح الحيوانات في مسلخ مرخص ومعتمد من قبل الجهات المختصة في بلد المنشأ وموافق عليه من قبل دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ويعمل تحت إشراف الجهة الرقابية المختصة بالدولة المصدرة.				
The meat and/or meat product from animals that have been subjected to ante-mortem and post-mortem inspection by veterinarians assigned by the Competent Authority of the country of origin.					أن اللحوم و/أو منتجاتها من حيوانات خضعت للفحص قبل الذبح وبعده من قبل أطباء بيطريين تابعين للجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.				
The meat and/or meat product was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.					تم إجراء عمليات تداول اللحوم و/أو منتجاتها في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.				
Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals, and any residues in meat and/or meat product comply with GCC requirements.					تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية، وأن أي متبقيات في اللحوم و/أو منتجاتها متوافقة مع المتطلبات الخليجية ذات العلاقة.				
The meat and/or meat product originates from animals that have not been slaughtered for the purpose of disease eradication or disease control.					أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها لم يتم ذبحها بقصد القضاء على الأمراض أو التحكم فيها.				
The meat and/or meat product has not been derived from animals fed on processed animal protein, excluding milk substitute during lactation period and fishmeal.					أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها حيوانات لم يتم تغذيتها بالبروتين الحيواني المصنوع، باستثناء بدائل الحليب أثناء فترة الرضاعة أو تلك من الأسماك.				
Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary					إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك				
Authorized Officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:					اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:				

## Muster (2): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen, deutsch

Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen in GCC-Länder				Logo								
I.1	Absender (Exporteur) Name Anschrift			I.2	Gesundheitszeugnis-Nr. Ausstellungsort Ausstellungsdatum							
I.4	Empfänger (Importeur) Name Anschrift			I.3	Zuständige/Bescheinigende Behörde Anschrift							
				I.5	Herkunftsland			ISO-Code				
				I.6	Bestimmungsland			ISO-Code				
I.7	Erzeuger/Schlachtbetrieb Name Anschrift			I.8	Verpackungsbetrieb (f. zutreffend) Name Anschrift							
Zertifikat über Halal-Schlachtung <sup>39</sup> Herkunft:				I.9	Zertifikat-Nr.:							
I.10	Einfuhrgrenze/Bestimmungsland			I.11	Ausfuhrgrenze/Versandland							
I.12	Transportmittel/Transport Flugzeug <input type="checkbox"/>			I.13	Beförderungsmittelkennzeichen							
				I.14	Temperatur der Lebensmittelerzeugnisse Umgebungsluft Gekühlt Tiefgekühlt							
				I.12	Schiff <input type="checkbox"/>							
						Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>						
I.15	Waren zertifiziert für folgenden											
				Sonstiges <input type="checkbox"/>			Nach Weiterverarbeitung <input type="checkbox"/>			Zum unmittelbaren Verzehr: <input type="checkbox"/>		
I.16	Kennzeichnung der Lebensmittelerzeugnisse											
		Bezeichnung u. Beschreibung d. Lebensmittel	HS-Code	Behandlungsart	Markenname	Herstellungsdatum	Verfallsdatum	Keine Packstücke	Chargen-/Los-Nr.	Gesamtgewicht		
I.17	<b>Gesundheitsbescheinigungen</b>											
<b>Allgemeine Bescheinigungen</b>												
Das Fleisch- oder Fleischerzeugnis ist sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet												
Die Tiere wurden in einem Schlachtbetrieb geschlachtet, der zugelassen und unter Aufsicht der zuständigen Behörde im Ausfuhrland steht und ebenfalls von den GCC-Behörden zugelassen wurde.												
Das Fleisch und/oder Fleischerzeugnis stammt von Tieren, die einer Schlachttier- und Fleischuntersuchung durch amtliche Tierärzte der zuständigen Behörde im Herkunftsland unterzogen wurden.												
Das Fleisch und/oder Fleischerzeugnis wurde bei einer Einrichtung behandelt, die von der zuständigen Behörde kontrolliert wurde und ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem anwendet, das auf den HACCP-Prinzipien oder einem gleichwertigen System basiert.												
Beim Einsatz von Tierarzneimitteln (einschl. Wachstumshormonen) und landwirtschaftlichen Chemikalien bei Lebeltieren wurden bewährte tiermedizinische Praktiken angewandt, und eventuelle Rückstände in Fleisch und/oder Fleischerzeugnissen entsprechen den GCC-Anforderungen.												
Das Fleisch und/oder Fleischerzeugnis stammt von Tieren, die nicht aus Gründen der Seuchentilgung bzw. -kontrolle geschlachtet wurden.												
Das Fleisch und/oder Fleischerzeugnis stammt nicht von Tieren, die mit verarbeitetem tierischem Protein gefüttert wurden – Milchersatzfutter während der Säugetzeit und Fischmehl ausgenommen.												
Zusätzliche Gesundheitsbescheinigungen (Erklärungen) falls erforderlich												
<b>Amtlicher Beauftragter</b> Name u. Position Name der zuständigen Abteilung Amtsstempel Datum:												

<sup>39</sup> Die Seriennr. des Halal-Zertifikats wird von der Halal-Zertifizierungsstelle (islamischer Verband) vergeben

### Muster (3): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Milch und Milchprodukten, Original

Health Certificate for Export of Milk , and Milk Products To GCC Countries		الشهادة الصحية لتصدير الحليب ومنتجاته إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية							
I.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	I.2	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار				
I.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3	Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان				
			I.5	Country of origin Country of Destination	بلد المنشأ بلد الوصول ISO code ISO code	رمز الأيزو رمز الأيزو			
I.7	Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	I.8	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان				
Halal Certificate for Dairy Products Source: مصدرها:			I.9	Certificate No:	شهادة الحلال لمنتجات الالبان رقم الشهادة				
I.10	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	I.11	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل				
I.12	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	I.13	Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل				
			I.14	Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجعد				
I.15 Commodities Certified for:			تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:						
Other <input type="checkbox"/> أخرى After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية			Human Consumption <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة: <b>Directly:</b>						
I.16 Identification of the Food Products			توصيف وتصنيف الأغذية						
Name & Description of Food		HS-Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
اسم ووصف المادة الغذائية		بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي
I.17 Health Attestations			الإفادات الصحية						
General Attestations			إفادات عامة						
The milk/milk products are safe and fit for human consumption			إن الحليب و/أو منتجاته سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الأدمي						
The milk /milk products has been derived from healthy animals that are subject to the official veterinary service inspections in the country of origin.			أن مصدر الحليب و/أو منتجاته حيوانات سليمة وخاضعة للفحص البيطري من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.						
The milk/milk products was handled in an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.			تم إجراء عمليات تداول الحليب و/أو منتجاته في منشأه خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثلها.						
Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals and any residues in milk or milk products comply with GCC requirements.			تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية، وإن أية متبقيات في الحليب و/أو منتجاته متوافقة مع المتطلبات الخليجية						
Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary			إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك						
Authorized Officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:			اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:						

### Muster (3): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von **Milch** und Milchprodukten, deutsch

Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Milch und Milcherzeugnissen <small>Logo</small> in GCC-Länder									
I.1 Absender (Exporteur) Name Anschrift			I.2 Gesundheitszeugnis-Nr. Ausstellungsort Ausstellungsdatum						
I.4 Empfänger (Importeur) Name Anschrift			I.3 Zuständige/Bescheinigende Behörde Anschrift						
			I.5 Herkunftsland					ISO-Code	
I.7 Erzeuger. Name Anschrift			I.8 Verpackungsbetrieb (f. zutreffend) Name Anschrift						
			Halal-Zertifikat für Molkereierzeugnisse Herkunft:			I.9 Zertifikat-Nr.:			
I.10 Einfuhrgrenze/Bestimmungsland			I.1 Ausfuhrgrenze/Versandland 1						
I.12 Beförderungsmittel/Transport Flugzeug <input type="checkbox"/> Schiff <input type="checkbox"/> Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>			I.1 Beförderungsmittelkennzeichen						
			I.1 Temperatur der Lebensmittelerzeugnisse Umgebungsluft Gekühlt Tiefgekühlt						
I.15 Waren zertifiziert für folgenden Zweck:									
Sonstiges <input type="checkbox"/>			Nach Weiterverarbeitung <input type="checkbox"/>				Zum unmittelbaren Verzehr <input type="checkbox"/>		
I.16 Kennzeichnung der Lebensmittelerzeugnisse									
Bezeichnung u. Beschreibung d. Lebensmittel		HS-Code	Behandlungsart	Marken-name	Herstellungs-datum	Verfalls-datum	Keine Packstücke	Chargen-/Los-Nr.	Gesamt-gewicht
I.17 <b>Gesundheitsbescheinigungen</b>									
<b>Allgemeine Bescheinigungen</b>									
Die Milch bzw. Milcherzeugnisse sind sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet									
Die Milch bzw. Milcherzeugnisse stammen von gesunden Tieren, die im Herkunftsland die amtlichen Veterinärkontrollen durchlaufen haben.									
Die Milch bzw. Milcherzeugnisse wurden bei einer Einrichtung behandelt, die von der zuständigen Behörde kontrolliert wurde und ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem anwendet, das auf den HACCP-Prinzipien oder einem gleichwertigen System basiert.									
Beim Einsatz von Tierarzneimitteln (einschl. Wachstumsförderern) und landwirtschaftlichen Chemikalien bei Lebedtieren wurden bewährte tiermedizinische Praktiken angewandt, und eventuelle Rückstände in der Milch oder den Milcherzeugnissen entsprechen den GCC-Anforderungen.									
Zusätzliche Gesundheitsbescheinigungen (Erklärungen) falls erforderlich									
<b>Amtlicher Beauftragter</b> Name u. Position Name der zuständigen Abteilung <b>Amtsstempel</b> Datum:									

## Muster (4): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Konsumiern und Ei-Erzeugnissen, Original

Health Certificate for Export of Table Eggs and Egg Products to GCC Countries			Ma			الشهادة الصحية لتصدير بيض المائدة ومنتجاته المعدة للاستهلاك الأدمي إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية			
I.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	I.2	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار				
I.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3	Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان				
			I.5	Country of origin Country of Destination	بلد المنشأ بلد الوصول	ISO code ISO code	رمز الأيزو رمز الأيزو		
			I.6	Country of Destination	بلد الوصول	ISO code	رمز الأيزو		
I.7	Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	I.8	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان				
I.9	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	I.10	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل				
I.11	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	I.12	Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل				
			I.13	Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجهد				
I.14 Commodities Certified for:			تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:						
Other <input type="checkbox"/> أخرى After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية			Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة:						
I.15 Identification of the Food Products			توصيف وتصنيف الأغذية						
Name & Description of Food		HS-Code	Treatment Derived from (Domestic flow, other birds)	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
اسم ووصف المادة الغذائية		بند التعرّف الجمركية	البضاعة ناتجة من (طيور داجنة، طيور أخرى)	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي
I.16 Health Attestations			الإفادات الصحية						
General Attestations			إفادات عامة						
The eggs/ egg products are safe and fit for human consumption.			إن البيض و/أو منتجاته سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الأدمي						
The eggs/egg products were handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority in the country of origin and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.			تم إجراء عمليات تداول البيض و/أو منتجاته في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.						
Good veterinary practice has been applied in the use of veterinary drugs (including growth promoters) and agriculture chemicals in poultry, and any residues in egg/egg products comply with GCC requirements.			تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الدواجن، وإن أية متبقيات في البيض و/أو منتجاته متوافقة مع المتطلبات الخليجية						
Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary			إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك						
Authorized Officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:			اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:						

## Muster (4): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Konsumeiern und Ei-Erzeugnissen, deutsch

Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Konsumeiern und Ei-Erzeugnissen <small>Logo</small> in GCC-Länder									
I.1 Absender (Exporteur) Name Anschrift			I.2 Gesundheitszeugnis-Nr. Ausstellungsort Ausstellungsdatum						
I.4 Empfänger (Importeur) Name Anschrift			I.3 Zuständige/Bescheinigende Behörde Anschrift						
			I.5 Herkunftsland				ISO-Code		
I.7 Erzeuger. Name Anschrift			I.6 Bestimmungsl Land						
			ISO-Code						
I.9 Einfuhrgrenze/Bestimmungsland			I.8 Verpackungsbetrieb (f. zutreffend) Name Anschrift						
I.11 Beförderungsmittel/Transport Flugzeug <input type="checkbox"/> Schiff <input type="checkbox"/> Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>			I.10 Ausfuhrgrenze/Versandland						
I.14 Waren zertifiziert für folgenden Zweck:  Sonstiges <input type="checkbox"/> Nach Weiterverarbeitung <input type="checkbox"/> Zum unmittelbaren Verzehr <input type="checkbox"/>			I.12 Beförderungsmittelkennzeichen						
			I.13 Temperatur der Lebensmittelerzeugnisse Umgebungs- Gekühlt Tiefgekühlt						
I.15 Kennzeichnung der Lebensmittelerzeugnisse									
Bezeichnung u. Beschreibung d. Lebensmittel		HS-Code	Behandlungsart	Marken-name	Herstellungs- datum	Verfalls- datum	Keine Packstücke	Chargen- /Los-Nr.	Gesamt- gewicht
I.16 <b>Gesundheitsbescheinigungen</b>									
<b>Allgemeine Bescheinigungen</b>									
Die Eier bzw. Ei-Erzeugnisse sind sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet.									
Die Eier bzw. Ei-Erzeugnisse wurden bei einer Einrichtung behandelt, die von der zuständigen Behörde im Herkunftsland kontrolliert wurde und ein Lebensmittelsicherheits-Managementssystem anwendet, das auf den HACCP-Prinzipien oder einem gleichwertigen System basiert.									
Beim Einsatz von Tierarzneimitteln (einschl. Wachstumsförderern) und landwirtschaftlichen Chemikalien bei Lebedtieren wurden bewährte tiermedizinische Praktiken angewandt, und eventuelle Rückstände in der Milch oder den Milcherzeugnissen entsprechen den GCC-Anforderungen.									
Zusätzliche Gesundheitsbescheinigungen (Erklärungen) falls erforderlich									
<b>Amtlicher Beauftragter</b> Name u. Position Name der zuständigen Abteilung <b>Amtsstempel</b> Datum:									

**Muster: (5) Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Wassertiererzeugnissen (Fisch und Fischerzeugnissen einschl. Weichtiere, Krebstiere und Stachelhäuter), Original**

Health Certificate for Export of Products of Aquatic Animal Origin		الشهادة الصحية لتصدير المنتجات البحرية ذات أصل حيواني إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية	
1.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	1.2 Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue
1.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	1.3 Competent/Certifying Authority Address
			1.5 Country of origin ISO code
			1.6 Country of Destination ISO code
1.7	Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	1.8 Packing Est. (if applicable) Name Address
1.9	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	1.10 Border of Loading/Country of Dispatch
1.11	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	1.12 Conveyance Identification No.
			1.13 Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen
1.14	Commodities Certified for:		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:
	Other <input type="checkbox"/> أخرى After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية		Human Consumption <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة: <b>Directly:</b>
1.15	Identification of the Food Products		توصيف وتصنيف الأغذية
	Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type
	اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة
1.16	Health Attestations		الإفادات الصحية
	General Attestations		إفادات عامة
	The products of aquatic animal origin are safe and fit for human consumption		إن المنتجات البحرية سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي
	The products of aquatic animal origin are derived from non-toxic species that do not cause any sign of disease.		إن مصدر المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني من فصائل غير سامة ولا تُسبب أي علامات مرضية.
	Where aquatic animals are grown in farms or aquaculture production areas, the competent authority has monitored the compliance to sanitary requirements		في حال تربية الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني ضمن مزارع أو مناطق إنتاج بحرية، فإن هذه المناطق خاضعة للرقابة على المتطلبات الصحية من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.
	The aquatic animals have been fed from feed that is produced in compliance with GMP & HACCP principles or its equivalent and is free from any physical, chemical or biological contaminants that are prohibited internationally.		تم تغذية الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني على أعلاف صنعت وفقاً لمتطلبات التصنيع الجيد ونظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة أو ما يمثله وخالية من أية ملوثات فيزيائية أو كيميائية أو بيولوجية محظورة دولياً.
	The products of aquatic animal origin were handled in an establishment that has been subjected to inspection by the competent authority of the country of origin and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.		تم إجراء عمليات تداول المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يمثله.
	Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary		إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك
	Authorized Officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:		اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:

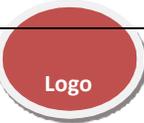
## Muster: (5) Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Wassertiererzeugnissen (Fisch und Fischerzeugnissen einschl. Weichtiere, Krebstiere und Stachelhäuter), deutsch

Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Wassertiererzeugnissen		Logo						
I.1 Absender (Exporteur) Name Anschrift	I.2 Gesundheitszeugnis-Nr. Ausstellungsort Ausstellungsdatum							
I.4 Empfänger (Importeur) Name Anschrift	I.3 Zuständige/Bescheinigende Behörde Anschrift							
	I.5 Herkunftsland	ISO-Code						
	I.6 Bestimmungsland	ISO-Code						
I.7 Erzeuger. Name Anschrift	I.8 Verpackungsbetrieb (f. zutreffend) Name Anschrift							
I.9 Einfuhrgrenze/Bestimmungsland	I.10 Ausfuhrgrenze/Versandland							
I.11 Beförderungsmittel/Transport Flugzeug <input type="checkbox"/> Schiff <input type="checkbox"/> Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>	I.12 Beförderungsmittelkennzeichen							
	I.13 Temperatur der Lebensmittelerzeugnisse Umgebungsluft Gekühlt Tiefgekühlt							
I.14 Waren zertifiziert für folgenden Zweck:								
Sonstiges <input type="checkbox"/> Nach Weiterverarbeitung <input type="checkbox"/> Zum unmittelbaren Verzehr <input type="checkbox"/>								
I.15 Kennzeichnung der Lebensmittelerzeugnisse								
Bezeichnung u. Beschreibung d. Lebensmittel	HS-Code	Behandlungsart	Markenname	Herstellungsdatum	Verfallsdatum	Keine Packstücke	Chargen-/Los-Nr.	Gesamtgewicht
I.16 <b>Gesundheitsbescheinigungen</b>								
<b>Allgemeine Bescheinigungen</b>								
Die Wassertiererzeugnisse sind sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet								
Die Wassertiererzeugnisse stammen von nichttoxischen Spezies, die keinerlei Krankheitsanzeichen verursachen.								
Wo Wassertiere in Aquakulturanlagen oder -erzeugerbereichen gezüchtet werden, wurde die Einhaltung der Hygieneanforderungen von der zuständigen Behörde überwacht								
Die Wassertiere wurden mit Futtermittel gefüttert, das in Übereinstimmung mit den GMP & HACCP-Prinzipien oder Gleichwertigem hergestellt wurde und frei von physikalischen, chemischen und biologischen Schadstoffen ist, die international verboten sind.								
Die Wassertiererzeugnisse wurden bei einer Einrichtung behandelt, die von der zuständigen Behörde im Herkunftsland kontrolliert wurde und ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem anwendet, das auf den HACCP-Prinzipien oder einem gleichwertigen System basiert.								
Zusätzliche Gesundheitsbescheinigungen (Erklärungen) falls erforderlich								
<b>Amtlicher Beauftragter</b> Name u. Position Name der zuständigen Abteilung Amtsstempel Datum:								

**Muster (6): Pflanzengesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen, Original**

 الشهادة الصحية النباتية للتصدير إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية <b>Phytosanitary Certificate for Export To GCC Countries</b>	
Place of Issue: مكان الإصدار:	Certificate No.: رقم الشهادة
<b>From: Plant Protection Organization Name:</b> من الجهة الرسمية لوقاية النبات في بلد المصدر	<b>To: Plant Protection Organization Name:</b> إلى الجهة الرسمية لوقاية النبات في البلد المستورد
Name & Address of Consignee اسم وعنوان المستورد	Name & Address of Exporter جهة التصدير وعنوانها
Point of Entry نقطة الدخول	Mean of Transportation: وسيلة النقل:
Description of Consignment وصف الشحنة	
الكمية المعلنة (كجم) Quantity Declared (kg)	العلامة المميزة Distinguishing Marks
جهة المنشأ Place of Origin	عدد الطرود ووصفها Number & Description of Packages
	الأسماء العلمية للنبات Botanical Names of the Plant
	اسم المنتج Name of Product
Disinfestations and/or Disinfection Treatment المعاملة للتطهير من التلوث و/أو الإصابة	
Chemical (active ingredient): الكيماويات (المادة الفعالة):	Treatment: المعالجة:
Temperature درجة الحرارة:	Concentration: التركيز:
Date: التاريخ:	Additional Information: معلومات أخرى:
Health Attestation	الإفادة الصحية
This is to certify that the plants, plant products or other regulated articles described herein have been inspected and/or tested according to appropriate official procedures, and are considered to be free from the quarantine pests specified by the importing country and to conform with the current phytosanitary requirements of the GCC countries, including those for regulated non-quarantine pests.	تصادق هذه الشهادة على أن النباتات والمنتجات النباتية أو المواد الأخرى المذكورة هنا قد تم فحصها و/أو اختبارها وفقاً للإجراءات المعتمدة المناسبة ووجدت خالية من آفات الحجر الزراعي التي حددها البلد المستورد، وتتفق مع الوضع الحالي لمتطلبات الصحة النباتية لدى دول مجلس التعاون الخليجي، بما في ذلك تلك الآفات غير الحجرية الخاضعة للوائح.
Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary	إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك
Authorized Officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:	اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:

## Muster (6): Pflanzengesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen, deutsch

	<b>Pflanzengesundheitszeugnis für die Ausfuhr in GCC-Länder</b>				
Ausstellungsort:			Zertifikat-Nr.:		
<b>Von:</b> <i>Name des Pflanzenschutzdienstes:</i>			<b>Für:</b> <i>Name des Pflanzenschutzdienstes:</i>		
Name und Anschrift des Empfängers			Name und Anschrift des Exporteurs		
Einfuhrstelle			Transportmittel:		
<b>Beschreibung der Sendung</b>					
Angegebene Menge (kg)	Herkunfts-ort	Unterscheidungs-merkmale	Anzahl und Beschreibung der Packstücke	Botanische Namen der Pflanze	Produkt-bezeichnung
<b>Entseuchung und/oder Desinfizierung</b>					
<b>Chemikalie (Wirkstoff):</b>			<b>Behandlung:</b>		
<b>Temperatur</b>			<b>Konzentration:</b>		
<b>Datum:</b>			<b>Sonstige Angaben:</b>		
<b>Gesundheitsbescheinigung</b>					
Hiermit wird bestätigt, dass die oben beschriebenen Pflanzen, Pflanzenerzeugnisse oder anderen geregelten Gegenstände mittels geeigneter Verfahren amtlich untersucht oder getestet wurden und als frei von Quarantäneschadorganismen, die von der einführenden Vertragspartei benannt wurden, befunden wurden und dass sie den geltenden phytosanitären Anforderungen der einführenden Vertragspartei, einschließlich den Anforderungen hinsichtlich geregelter Nicht-Quarantäne-Schadorganismen, entsprechen.					
Zusätzliche Gesundheitsbescheinigungen (Erklärungen) falls erforderlich					
Amtlicher Beauftragter Name u. Position Name der zuständigen Abteilung Datum:					

## Muster: (7): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr ausgewählter Lebensmittel, Original

Health Certificate for Export of Assorted Food Products to GC Countries				الشهادة الصحية لتصدير الأغذية الممنوعة إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية					
I.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	I.2	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار				
I.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3	Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان				
			I.5	Country of origin ISO code	بلد المنشأ	رمز الأيزو			
			I.6	Country of Destination ISO code	بلد الوصول	رمز الأيزو			
I.7	Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	I.8	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان				
I.9	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	I.10	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل				
I.11	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	I.12	Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل				
			I.13	Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد				
I.14	Commodities Certified for:			تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:					
	Other <input type="checkbox"/> أخرى After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية			Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة:					
I.15	Identification of the Food Products				توصيف وتصنيف الأغذية				
	Name & Description of Food item/s	HS-Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
	اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي
I.16	Health Attestations				الإفادات الصحية				
	General Attestations				إفادات عامة				
	Food products are safe and fit for human consumption				إن المنتجات الغذائية سليمة (أمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي				
	The food product(s) was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and/or officially recognized body and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.				تم إجراء عمليات تداول للمنتجات الغذائية في منشأة غذائية خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/ أو الجهة المخولة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.				
	Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary				إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك				
	Authorized Officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:				اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:				

## Muster: (7): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr ausgewählter Lebensmittel, deutsch

Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr verarbeiteter Lebensmittelzeugnisse in GCC-Länder									
Logo									
I.1	Absender (Exporteur) Name Anschrift		I.2	Gesundheitszeugnis-Nr. Ausstellungsort Ausstellungsdatum					
I.4	Empfänger (Importeur) Name Anschrift	I.3 Zuständige/Bescheinigende Behörde Anschrift							
		I.5 Herkunftsland			ISO-Code				
		I.6 Bestimmungsland			ISO-Code				
I.7	Erzeuger. Name Anschrift	I.8 Verpackungsbetrieb (f. zutreffend) Name Anschrift							
I.9	Einfuhrgrenze/Bestimmungsland	I.10 Ausfuhrgrenze/Versandland							
I.11	Transportmittel/Transport Flugzeug <input type="checkbox"/> Schiff <input type="checkbox"/> Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>	I.12 Beförderungsmittelkennzeichen							
		I.13 Temperatur der Lebensmittelzeugnisse Umgebungsluft Gekühlt Tiefgekühlt							
I.14 Waren zertifiziert für folgenden									
Sonstiges <input type="checkbox"/> Nach Weiterverarbeitung <input type="checkbox"/>				Zum unmittelbaren Verzehr: <input type="checkbox"/>					
I.15 Kennzeichnung der Lebensmittelzeugnisse									
Bezeichnung u. Beschreibung d. Lebensmittel		HS-Code	Behandlungsart	Markenname	Herstellungsdatum	Verfallsdatum	Keine Packstücke	Chargen-/Los-Nr.	Gesamtgewicht
I.16 <b>Gesundheitsbescheinigungen</b>									
<b>Allgemeine Bescheinigungen</b>									
Die Lebensmittelzeugnisse sind sicher und für den									
Die Lebensmittel wurden bei einer Einrichtung behandelt, die von der zuständigen Behörde und/oder einer amtlich anerkannten Stelle kontrolliert wurde und ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem anwendet, das auf den HACCP-Prinzipien oder einem gleichwertigen System basiert.									
Zusätzliche Gesundheitsbescheinigungen (Erklärungen) falls erforderlich									
<b>Amtlicher Beauftragter</b> Name u. Position Name der zuständigen Abteilung Amtsstempel Datum:									

## Muster (8): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Honig und Bienenprodukten, Original

Health Certificate for Export of Honey & Bee Products to GCC Countries				الشهادة الصحية لتصدير عسل النحل ومنتجات النحل إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية				
I.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	I.2	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار			
I.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3	Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان			
			I.5	Country of origin Country of Destination	بلد المنشأ بلد الوصول	ISO code ISO code	رمز الأيزو رمز الأيزو	
			I.6	Country of Destination	بلد الوصول	ISO code	رمز الأيزو	
I.7	Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	I.8	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان			
I.9	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	I.10	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل			
I.11	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	I.12	Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل			
			I.13	Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد			
I.14 Commodities Certified for:			تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:					
Other <input type="checkbox"/> أخرى After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية			Human Consumption <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة: <b>Directly:</b>					
I.15 Identification of the Food Products			توصيف وتصنيف الأغذية					
Name & Description of Food item/s	HS-Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعريف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي
I.16 Health Attestations			الإفادات الصحية					
<b>General Attestations</b>			إفادات عامة					
Honey and/or bee products are safe and fit for human consumption.			إن عسل النحل و/أو منتجات النحل سليمة (أمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي					
The food product(s) was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and/or officially recognized body and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.			تم إجراء عمليات تداول عسل النحل و/أو منتجات النحل في منشأة غذائية (مناحل) خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/أو الجهة المخولة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثلته.					
The competent authority and/or officially in the country of origin has implemented a plan to monitor residues in accordance with the international standards for Honey (CODEX STAN 12-1981)			تطبق الجهة الرقابية المختصة و/أو الجهة المخولة رسمياً في بلد المنشأ خطة رصد للمتبقيات وفقاً للمعايير الدولية الخاصة بعسل النحل ومنتجات النحل الواردة في الدستور الغذائي (CODEX STAN 12-1981).					
Honey and/or bee products are produced in a country or a zone (of at least a 100 km radius) free from <i>Aethina tumida</i> infestation, and not subject to any restrictions associated with the infestation.			إن عسل النحل و/أو منتجات النحل من بلد أو منطقة (بقطر 100 كم على الأقل) خالية من الإصابة بخنفساء النحل، ولا تخضع لأي قيود مرتبطة بها.					
Honey and/or bee products are Produced at a country free from <i>Varroa spp</i> , European foulbrood and American foulbrood.			إن عسل النحل و/أو منتجات النحل من بلد خالية من الإصابة الفاروا والحضنة الأمريكي والحضنة الأوروبي.					
Contain no live honey bees or bee brood, or has been subjected to a treatment at a temperature of -12 °C or lower for at least 24 hours.			إن عسل النحل لا يحتوي على نحل حي أو بيض النحل أو تم معالجته عند -12 °س أو أقل لمدة 24 ساعة أو أكثر.					
Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary			إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك					
Authorized Officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:			اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:					

## Muster (8): Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Honig und Bienenprodukten, deutsch<sup>40</sup>

Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Honig und Bienenprodukten in GCC-Länder								
<b>I.1</b> Absender (Exporteur) Name Anschrift	<b>I.2</b> Gesundheitszeugnis-Nr. Ausstellungsort Ausstellungsdatum							
<b>I.4</b> Empfänger (Importeur) Name Anschrift	<b>1.3</b> Zuständige/Bescheinigende Behörde Anschrift							
	<b>I.5</b> Herkunftsland <span style="float: right;">ISO-Code</span>							
	<b>I.6</b> Bestimmungsland <span style="float: right;">ISO-</span>							
<b>I.7</b> Erzeuger. Name Anschrift	<b>I.8</b> Verpackungsbetrieb (falls zutreffend) Name Anschrift							
<b>I.9</b> Einfuhrgrenze/Bestimmungsland	<b>I.10</b> Ausfuhrgrenze/Versandland							
<b>I.11</b> Transportmittel/Transport Flugzeug <input type="checkbox"/> Schiff <input type="checkbox"/> Straßenfahrzeu <input type="checkbox"/>	<b>I.12</b> Beförderungsmittelkennzeichen  <b>I.13</b> Temperatur der Lebensmittelerzeugnisse Umgebungsluft Gekühlt Tiefgekühlt							
<b>I.14</b> Waren zertifiziert für folgenden Zweck:  Sonstiges <input type="checkbox"/> Nach Weiterverarbeitung <input type="checkbox"/> <span style="float: right;">Zum unmittelbaren Verzehr: <input type="checkbox"/></span>								
<b>I.15</b> Kennzeichnung der Lebensmittelerzeugnisse								
<b>I.16</b> Gesundheitsbescheinigungen								
<b>Allgemeine Bescheinigungen</b> Der Honig und/oder die Bienenerzeugnisse sind sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet.								
Die Lebensmittel wurden bei einer Einrichtung behandelt, die von der zuständigen Behörde und/oder einer amtlich anerkannten Stelle kontrolliert wurde und ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem anwendet, das auf den HACCP-Prinzipien oder einem gleichwertigen System basiert.								
Die zuständige Behörde und/oder amtlich anerkannte Stelle im Herkunftsland hat einen Plan zur Überwachung von Rückständen umgesetzt, der den internationalen Normen für Honig entspricht (CODEX STAN 12-1981).								
Honig und/oder Bienenerzeugnisse wurden in einem Land bzw. einer Zone (mit einem Mindestradius von 100 km) produziert, das/die frei von Befall mit <i>Aethina tumida</i> ist und keiner mit diesem Befall verbundenen Auflage unterliegt.								
Honig und/oder Bienenerzeugnisse wurden in einem Land produziert, das frei von <i>Varroa</i> spp (Varroamilben), Europäischer Faulbrut und Amerikanischer Faulbrut ist.								
Enthält keine lebenden Honigbienen und keine Bienenbrut, und wurde für mindestens 24 Stunden einer Behandlung bei einer Temperatur von -12 °C oder darunter ausgesetzt.								
Zusätzliche Gesundheitsbescheinigungen (Erklärungen) falls erforderlich								
<b>Amtlicher Beauftragter</b> Name u. Position Name der zuständigen Abteilung Amtsstempel Datum:								

<sup>40</sup> GCC-Länder behandelt das Formular als optional/nicht verbindlich Zertifikat.

**Anhang (3)**  
**Formulare für das**  
**Halal-Zertifikat**  
**/Zertifikat über die Halal-**  
**Schlachtung**

## Muster (1): Halal-Zertifikat für die Ausfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, Original

<b>Halal Certificate for Export of Products of Animal Origin to GCC Countries</b>				<b>شهادة الحلال لتصدير الأغذية المستخدمة في تصنيعها مكونات ذات أصل حيواني إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية</b>			
<b>1. Certificate details</b>		<b>تفاصيل الشهادة</b>					
<b>1.1 Halal Certificate Reference No.</b>	الرقم المرجعي للشهادة الحلال	<b>1.2 Source</b>		مصدرها			
<b>1.3 Date:</b>	تاريخها						
<b>1.4 Health Certificate No.:</b>		رقم الشهادة الصحية:					
<b>2 توصيف وتصنيف الأغذية المصنعة التي تحتوي على منتجات اللحوم</b>							
<b>Identification of the meat and processed foods containing meat products</b>							
Name & Description of Food Item	Source of Meat and its Derivatives	Brand Name	Date of Slaughter	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
اسم ووصف المادة الغذائية	مصدر اللحوم ومشتقاتها	العلامة التجارية	تاريخ الذبح	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي
<b>3 Halal Attestations</b>				<b>إفادة الحلال</b>			
The food products which contain ingredients of animal origin including meat, fats & meat derivatives (such as gelatin) have been extracted under the supervision of a recognized Islamic Agency for Halal Certification in the manufacturing country.				أن الأغذية المحتوية على مكونات ذات أصل حيواني كالحوم والدهون ومشتقات اللحم (مثل الجيلاتين) قد تم إنتاجها أو استخلاصها تحت إشراف جهة أو هيئة إسلامية معتمدة من قبل الجهات المختصة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في بلد الصنع.			
The recognized Islamic Agency has verified the related original Halal slaughter certificate(s) associated with the meat ingredients used in the manufacturing of the concerned food products.				قامت الهيئة الإسلامية المعتمدة بالتحقق من أن شهادة الذبح الحلال الأصلية صادرة من هيئة إسلامية معتمدة من قبل الجهات المختصة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في بلد المنشأ ، مع التأكيد على أن اللحوم والدهون ومشتقات اللحم المستخدمة في التصنيع هي ذاتها المذكورة بشهادة الذبح الحلال الأصلية.			
<b>4 Certifying Agency</b>				<b>الجهة المانحة للشهادة:</b>			
<b>Official Stamp:</b>	الختم الرسمي:	<b>Name of the certifier:</b>		اسم الشخص:			
<b>Date:</b>	التاريخ:	<b>Position:</b>		الوظيفة:			
		<b>Signature:</b>		التوقيع:			

## Muster (1): Halal-Zertifikat für die Ausfuhr von Erzeugnissen **tierischen** Ursprungs, deutsch

<b>Halal-Zertifikat für die Ausfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs in GCC-Länder</b>				Logo			
<b>1. Zertifikatangaben</b>							
<b>1.1 Halal-Zertifikat-Nr.</b>			<b>1. Herkunft</b>				
<b>1.3 Datum:</b>			<b>2</b>				
<b>1.4 Gesundheitszeugnisnr.:</b>							
<b>2 Kennzeichnung des Fleisches bzw. der verarbeiteten Lebensmittel mit Fleischbestandteilen</b>							
Bezeichnung und Beschreibung der Lebensmittel	Herkunft von Fleisch und Nebenprodukten	Markenname	Schlachtdatum	Verfallsdatum	Keine Packstücke	Chargen-/Los-Nr.	Gesamtgewicht
<b>3 Halal-Bescheinigungen</b>							
Die Lebensmittelerzeugnisse, die Zutaten tierischen Ursprungs enthalten, einschließlich Fleisch, Fetten und Fleischnebenprodukte (wie Gelatine), wurden unter Aufsicht eines im Herstellungsland anerkannten islamischen Instituts für Halal-Zertifizierung entnommen.							
Das anerkannte islamische Institut hat die zugehörigen Original-Zertifikate über Halal-Schlachtung geprüft, die mit den Fleischzutaten im Zusammenhang stehen, die bei der Herstellung der betroffenen Lebensmittelerzeugnisse verwendet wurden.							
<b>4 Zertifizierungsbehörde</b>							
<b>Amtsstempel:</b>				<b>Name der Zertifizierungsstelle:</b>			
<b>Datum:</b>				<b>Position:</b>			
				<b>Unterschrift:</b>			

## Muster (2): Zertifikat über Halal-Schlachtung für die Ausfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen, Original

Halal Slaughtering Certificate for exporting Meat and Meat Products to GCC Countries		Logo	شهادة الذبح الحلال للحوم ومنتجاتها المصدرة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية				
<b>1. Certificate details</b>		<b>تفاصيل الشهادة</b>					
<b>1.1 Halal Slaughtering Certificate Reference No.</b>	الرقم المرجعي للشهادة الذبح الحلال	<b>1.2 Source</b>	مصدرها				
<b>1.3 Date:</b>		<b>1.3</b>	تاريخها				
<b>1.4 Health Certificate No:</b>		<b>1.4</b>	رقم الشهادة الصحية:				
<b>2. The Authorized Slaughterhouse:</b>		<b>المسلخ المرخص</b>					
<b>2.1 Name of the Slaughterhouse</b>	اسم المسلخ	<b>2.2 Address of the Slaughterhouse</b>	عنوان المسلخ				
<b>2.3 Veterinary Approval No</b>	رقم التصريح البيطري	<b>2.4 Name and Address of Competent Authority Issuing the Veterinary Approval</b>	اسم وعنوان الجهة الرسمية المانحة للتصريح البيطري				
<b>3. Authorized Meat Cutting Establishment</b>		<b>مركز تقطيع اللحوم المرخص</b>					
<b>3.1 Name of the Meat Cutting Establishment</b>	اسم مركز تقطيع اللحوم	<b>3.2 Address of Meat Cutting est.</b>	عنوان مركز تقطيع اللحوم				
<b>3.3 Veterinary Approval No</b>	رقم التصريح البيطري	<b>3.4 Name and Address of Competent Authority Issuing the Veterinary Approval</b>	اسم وعنوان الجهة الرسمية المانحة للتصريح البيطري				
<b>4. Identification of the meat and meat Products</b>		<b>توصيف وتصنيف اللحوم ومنتجاتها</b>					
Meat Type	Carcass (Whole/Parts)	Brand Name	Date of Slaughter	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
نوع اللحوم	الذبيحة (كاملة/قطع)	العلامة التجارية	تاريخ الذبح	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي
<b>5. Halal Slaughtering Attestations</b>		<b>إفادة الذبح الحلال</b>					
<b>Slaughtering has occurred:</b>		تم الذبح:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- in a slaughterhouse approved by the competent authority of the country of origin and under the supervision of an Islamic organization for Halal certification recognized by the competent authorities of the GCC countries.</li> <li>- in the presence of the Islamic organization's representative.</li> <li>- in an establishment where slaughter of pigs does not take place.</li> <li>- Slaughter was carried out by a Muslim slaughter man with a knife.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- بمسلخ مجاز من قبل الجهة المختصة في بلد المنشأ، وتحت إشراف هيئة إسلامية مصرحة بها من قبل الجهات المختصة بدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية</li> <li>- بحضور مفوض هيئة إسلامية مصرحة بها.</li> <li>- في مكان لا يسمح فيه بذبح الخنازير.</li> <li>- بأيدي قصابين مسلمين وباستخدام السكين.</li> </ul>					
The fresh meat (chilled or frozen) originated from a country and a slaughterhouse that is authorized to export meat to GCC; and the source of the meat is Halal animal.		أن منشأ اللحوم الطازجة (مبردة او مجمدة) من دولة ومسلخ مسموح لهما التصدير إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية و مصدرها حيوانات حلال.					
<b>Certifying Agency:</b>		<b>الجهة المانحة للشهادة:</b>					
<b>Official Stamp:</b>	الختم الرسمي:	<b>Name of certifier:</b>	اسم الشخص:				
<b>Date:</b>	التاريخ:	<b>Position:</b>	الوظيفة:				
		<b>Signature</b>	التوقيع:				

## Muster (2): Zertifikat über Halal-Schlachtung für die Ausfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen, deutsch

Zertifikat über Halal-Schlachtung für die Ausfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen in GCC-Länder				Logo			
<b>1. Zertifikatangaben</b>							
<b>1.1</b> Zertifikat-Nr. über Halal-Schlachtung				<b>1.2</b> Herkunft			
<b>1.3</b> Datum:							
<b>1.4</b> Gesundheitszeugnisnr.:							
<b>2. Zugelassener Schlachtbetrieb:</b>							
<b>2.1</b> Name des Schlachtbetriebs				<b>2.2</b> Anschrift des Schlachtbetriebs			
<b>2.3</b> Veterinärbescheinigung Nr.				<b>2.4</b> Name und Anschrift der zuständigen Behörde für Veterinärbescheinigungen			
<b>3. Zugelassener Fleischzerlegebetrieb</b>							
<b>3.1</b> Name des Fleischzerlegebetriebs				<b>3.2</b> Anschrift des Fleischzerlegebetr.			
<b>3.3</b> Veterinärbescheinigung Nr.				<b>3.4</b> Name und Anschrift der zuständigen Behörde für Veterinärbescheinigungen			
<b>4. Kennzeichnung des Fleisches bzw. Fleischerzeugnisses</b>							
Fleischsorte	Schlachtkörper (ganz/Teile)	Markenname	Schlachtdatum	Verfallsdatum	Keine Packstücke	Chargen-/Los-Nr.	Gesamtgewicht
<b>5. Bescheinigungen für die Halal-Schlachtung</b>							
<b>Die Schlachtung erfolgte:</b> - in einem Schlachtbetrieb, der von der zuständigen Behörde im Herkunftsland zugelassen wurde, und unter Aufsicht eines von den zuständigen Behörden in den GCC-Ländern anerkannten islamischen Instituts für Halal-Zertifizierung. - in Anwesenheit eines Vertreters dieses islamischen Instituts. - in einer Einrichtung, in der keine Schweine geschlachtet werden. - durch einen muslimischen Metzger mit einem Messer.							
Das (gekühlte bzw. tiefgekühlte) Frischfleisch stammt aus einem Land und einem Schlachtbetrieb, das/der für die Ausfuhr von Fleisch in die GCC-Länder zugelassen wurde, und der Ursprung des Fleisches ist Halal-Tier.							
<b>Zertifizierungsbehörde:</b>							
<b>Amtsstempel:</b>				<b>Name der Zertifizierungsstelle:</b>			
<b>Datum:</b>				<b>Position:</b>			
				<b>Unterschrift</b>			

## **Anhang (4)**

# **Auflistung der Anforderungen, technischen Vorschriften und Normen des GCC**

<b>A. Technical regulations and standards for Meat &amp; Meat products</b>		
	<b>NO</b>	<b>Title</b>
1	GSO 1816	Ground meat اللحم المفروم
2	GSO 996	Beef, Buffalo, Mutton and Goat fresh meat. لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز الطازجة
3	GSO 997	Beef, Buffalo, Mutton and Goat meat, chilled and frozen . لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المبردة والمجمدة
4	GSO 948	Prepared meat: Burger meat اللحوم المُجَهَّزة - لحم البرجر
5	GSO 814	Prepared meat – Sausage ( اللحم المجهزة - السجق ) ( النقانق )
6	GSO 834	Fresh, chilled and frozen Camel meat لحوم الجمال الطازجة والمبردة والمجمدة
7	GSO 1293	Prepared meats: canned corned Beef and Mutton meat لحوم البقر والضأن (الكورنيد) المعلبة
8	GSO 504	Canned corned beef. لحم البقر المملح المعلب
9	GSO 2055-1	Halal food part (1): general requirement الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة
10	GSO 2055-2	Halal food - part (2): guidelines for Halal food certification bodies and their accreditation requirements المنتجات الحلال - الجزء الثاني : الاشتراطات العامة لجهات اصدار شهادات الحلال
11	GSO 993	Animal slaughtering requirements according to Islamic law. اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية
12	GSO 2231	General Requirements for the materials intended to come into contact with food. الاشتراطات العامة لمواصفات المواد الملامسة للأغذية
13	GSO CAC/RCP 58	Code of hygienic practice for meat. مدونة الاشتراطات الصحية للحوم
14	GSO 1060	General requirements for preparation and handling of Shawaurma. الاشتراطات العامة لتجهيز وتداول الشاورما
15	GSO 1818	Martadella (Luncheon). لحم المرتديلا (اللانسون)
16	GSO 815	Code of hygienic practice for preparation, transportation, handling and storing of fresh meat. دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة
17	GSO1860	Processed Edible Animal Tallaw. الشحوم الحيوانية الغذائية المصنعة
18	GSO 2276	Detection of lard in food الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية

## A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

NR.	Bezeichnung
1	GSO 1816 Hackfleisch
2	GSO 996 Frischfleisch von Rind, Büffel, Hammel oder Ziege
3	GSO 997 Gekühltes oder gefrorenes Fleisch von Rind, Büffel, Hammel oder Ziege
4	GSO 948 Zubereitetes Fleisch: Fleisch für Burger
5	GSO 814 Fleischwaren – Wurst
6	GSO 834 Frisches, gekühltes oder gefrorenes Kamelfleisch
7	GSO 1293 Zubereitetes Fleisch: Corned Beef und Hammelfleisch in Dosen
8	GSO 504 Corned Beef in Dosen.
9	GSO 2055-1 Halal-Lebensmittel, Teil (1): allgemeine Anforderungen
10	GSO 2055-2 Halal-Lebensmittel, Teil (2): Leitfaden für Zertifizierungsstellen für Halal-Lebensmittel mitsamt Anerkennungs Voraussetzungen
11	GSO 993 Tierschlachtungsanforderungen gemäß islamischem Recht.
12	GSO 2231 Allgemeine Anforderungen an Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
13	GSO CAC/RCP 58 Hygieneleitsätze für Fleisch.
14	GSO 1060 Allgemeine Anforderungen für die Zubereitung und Handhabung von Schawarma.
15	GSO 1818 Mortadella (Aufschnitt).
16	GSO 815 Hygieneleitsätze für Zubereitung, Transport, Handhabung und Lagerung von Frischfleisch.
17	GSO1860 Verarbeiteter, essbarer tierischer Talg.
18	GSO 2276 Nachweis von Schmalz in Lebensmitteln

<b>A. Technical regulations and standards for Meat &amp; Meat products</b>		
<b>NO</b>	<b>Title</b>	
19	GSO ISO 5554	Meat products - determination of starch content (reference method). منتجات اللحم تقدير محتوى النشاء (طريقة مرجعية)
20	GSO ISO 936	Meat and meat products – Determination of Total ash اللحوم ومنتجاتها- تقدير الرماد الكلي
21	GSO ISO 2294	Meat and meat products - determination of total phosphorus content (reference method). (اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الفوسفور الكلي (طريقة مرجعية)).
22	GSO ISO 2917	Meat and meat products -Measurement of PH (Reference method). (اللحوم ومنتجاتها – قياس الرقم الهيدروجيني (طريقة مرجعية))
23	GSO ISO 2918	Meat and meat products - Determination of nitrite content (Reference method). (اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النيتريت (طريقة مرجعية)).
24	GSO ISO 4133	Meat and meat products determination of glucono- delta-lactone content (reference method) (اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى جلوكونو – دلنا – لاكتون (طريقة مرجعية))
25	GSO ISO 3496	Meat and meat products –Determination of hydroxyproline content. اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى ل – د هيدروكسي بروتين ( طريقة مرجعية
26	GSO ISO 937	Meat and meat products -Determination of nitrogen content (Reference method). اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النتروجين (طريقة مرجعية)
27	GSO ISO 4134	Meat and meat products – Determination of L-(+)- glutamic acid content – Reference method اللحوم ومنتجاتها تقدير محتوى ل (+) حمض الجلوتاميك
28	GSO ISO 13720	Meat and meat products -- Enumeration of presumptive Pseudomonas spp. اللحوم ومنتجاتها – العدد الإفتراضي للأنواع المختلفة من بكتيريا السيدوموناس
29	GSO 1998	Boiled dried salted anchovies. الأنشوجة المملحة والمغلية والمجففة
30	GSO 835	ORGANS AND VISCERA OF MUTTON, GOAT, CATTLE, CAMEL AND BUFFALO (CHILLED AND FROZEN أعضاء وأحشاء الضأن والماعز والبقر والجمال والجاموس المبردة والمجمدة
31	GSO 2300	Chilled Marinated Meats اللحوم المتبللة المبردة
32	GSO 2203	Packaged meat containing vegetables and sauce. اللحوم المعبأة المحتوية على خضراوات وصلصة.
33	GSO 2206	Prepared meats - meat treated with salt solution and heat treated. اللحوم المجهزة - اللحم المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حرارياً
34	GSO 2204	Prepared meat - heat treated pressed meats. اللحوم المجهزة - اللحم المكبوسة والمعالجة حرارياً
35	GSO 2036	Meat products – Pastrami منتجات اللحم - البسطرمة
36	GSO 1924	DRIED MEAT.

<b>A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse</b>		
	<b>NR.</b>	<b>Bezeichnung</b>
19	GSO ISO 5554	Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Stärkegehaltes (Referenzverfahren).
20	GSO ISO 936	Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung der Gesamtasche
21	GSO ISO 2294	Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Gesamtgehaltes an Phosphor (Referenzverfahren).
22	GSO ISO 2917	Fleisch und Fleischerzeugnisse – Messung des pH-Werts (Referenzverfahren).
23	GSO ISO 2918	Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Nitritgehaltes (Referenzverfahren ).
24	GSO ISO 4133	Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Glukono-Delta-Lakton-Gehalts (Referenzverfahren)
25	GSO ISO 3496	Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Hydroxyprolinegehalts.
26	GSO ISO 937	Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Stickstoffgehalts (Referenzverfahren ).
27	GSO ISO 4134	Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des L(+)Glutamingehalts – Referenzverfahren
28	GSO ISO 13720	Fleisch und Fleischerzeugnisse – Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp.
29	GSO 1998	Gekochte, getrocknete, gesalzene Anchovis.
30	GSO 835	ORGANE UND EINGEWEIDE VOM HAMMEL, SCHAF, RIND, KAMEL ODER BÜFFEL (GEKÜHLT ODER GEFROREN)
31	GSO 2300	Gekühltes mariniertes Fleisch
32	GSO 2203	Mit Gemüse oder Soße abgepacktes Fleisch.
33	GSO 2206	Zubereitetes Fleisch – mit Salzlösung oder Wärme behandeltes Fleisch.
34	GSO 2204	Zubereitetes Fleisch – wärmebehandeltes Formfleisch.
35	GSO 2036	Fleischerzeugnisse – Pastrami
36	GSO 1924	TROCKENFLEISCH.

A. Technical regulations and standards for Meat & Meat products		
NO		Title
		اللحوم المجففة
37	GSO 1921	Prepared meats : Dry and Semi-Dry fermented sausage ICS اللحوم المجهزة – السجق المتخمّر الجاف ونصف الجاف
38	GSO 1329	Processed meat: Chilled or frozen meat kofta. اللحوم المجهزة - كفتة اللحم المبردة والمجمدة.
39	GSO 1882	METHODS FOR PHYSICAL AND CHEMICAL ANALYSIS OF MEAT AND MEAT PRODUCTS. الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار اللحوم ومنتجاتها.
40	GSO 91	MEAT AND MEAT PRODUCTS – DETERMINATION OF MOISTURE CONTENT (REFERENCE METHOD. (اللحوم ومنتجاتها تقدير محتوى الرطوبة (طريقة مرجعية
41	GSO 88	Meat and meat products -Determination of chloride content (Reference method). (اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الكلوريد (طريقة مرجعية
42	GSO 655	METHODS OF MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF MEAT, FISH, SHELL-FISH AND THEIR PRODUCTS. الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها
43	GSO 593	MEAT AND MEAT PRODUCTS — PHYSICAL TESTS. اللحوم ومنتجاتها – الاختبارات الفيزيائية
44	GSO 592	METHODS OF SAMPLING MEAT AND MEAT PRODUCTS. طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها
45	GSO 849	MEAT AND MEAT PRODUCTS - DETERMINATION OF CREATININE CONTENT. اللحوم ومنتجاتها - تقدر محتوى الكرياتينين
46	GSO ISO 3091	Meat and meat products - Determination of nitrate content (Reference method). (اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النترات (طريقة مرجعية
47	GSO ISO 6887-2	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products. ميكروبيولوجي الغذاء والأعلاف – تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية – الجزء الثاني: إرشادات خاصة لتجهيز اللحوم ومنتجاتها
48	GSO ISO 6887-4	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and milk products, meat and meat products, and fish and fishery products. ميكروبيولوجي الغذاء والأعلاف – تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية – الجزء الرابع: إرشادات خاصة لتجهيز منتجات أخرى (لا تشمل الحليب ومنتجاته، واللحوم ومنتجاتها، والأسماك ومنتجاتها)

## A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

NR.	Bezeichnung
37	GSO 1921 Zubereitetes Fleisch: Getrocknete und halbgetrocknete fermentierte Wurstwaren ICS
38	GSO 1329 Verarbeitetes Fleisch: Gekühltes oder gefrorenes Köfte-Fleisch.
39	GSO 1882 VERFAHREN ZUR PHYSIKALISCHEN UND CHEMISCHEN ANALYSE VON FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSEN.
40	GSO 91 FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE – BESTIMMUNG DES FEUCHTEGEGHALTS (REFERENZVERFAHREN).
41	GSO 88 Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Chlorgehaltes (Referenzverfahren).
42	GSO 655 VERFAHREN ZUR MIKROBIOLOGISCHEN UNTERSUCHUNG VON FLEISCH, FISCH, SCHALENTIEREN UND ERZEUGNISSEN AUS DIESEN.
43	GSO 593 FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE – PHYSIKALISCHE TESTS.
44	GSO 592 VERFAHREN ZUR PROBENAHME VON FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSEN.
45	GSO 849 FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE – BESTIMMUNG DES KREATININGEHALTS.
46	GSO ISO 3091 Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Nitratgehaltes (Referenzverfahren).
47	GSO ISO 6887-2 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen.
48	GSO ISO 6887-4 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse.

<b>A. Technical regulations and standards for Meat &amp; Meat products</b>		
NO		Title
49	GSO ISO 17604	Microbiology of food and animal feeding stuff - Carcass sampling for microbiological analysis. ميكروبيولوجي الغذاء والأعلاف- أخذ العينة من الذبيحة للتحاليل الميكروبيولوجية
<b>B. Technical regulations and standards for milk and milk products.</b>		
NO		Title
1	GSO 1102	MILK PAPERBOARD CONTAINERS عبوات الحليب الكرتونية
2	GSO 1103	METHODS OF TESTING MILK PAPERBOARD CONTAINERS طرق اختبار عبوات الحليب الكرتونية
3	GSO 2033	Laban Drink شراب اللبن
4	GSO 1338	Laban اللبن
5	GSO 1375	Flavored Laban اللبن المنكه
6	GSO 816	Labaneh اللبننة
7	GSO 2214	Code of hygienic practice for milk and milk products. الدستور العملي الصحي للحليب ومنتجاته
8	GSO 2334	Whey Powders (مساحيق مصلى (شرش اللبن
9	GSO ISO 17792	Milk, milk products and mesophilic starter cultures -- Enumeration of citrate-fermenting lactic acid bacteria -- Colony-count technique at 25 degrees C الحليب، منتجاته ومزارع البادئات البكتيرية متوسطة الحرارة -- عد بكتيريا حمض اللبن التي تخمر-الستيرات -- طريقة حساب-المستعمرات عند درجة حرارة 25 درجة مئوية
10	GSO ISO/TS 11869	Fermented milks -- Determination of titratable acidity -- Potentiometric method الحليب المختمر -- تقدير نسبة الحموضة القابلة للمعايرة -- طريقة قياس الكمون
11	GSO ISO 14378	Milk and dried milk -- Determination of iodide content -- Method using high-performance liquid chromatography الحليب و الحليب المجفف -- تقدير محتوى اليوديد -- باستخدام طريقة الكروماتوغرافيا السائلة عالية-الأداء
12	GSO ISO 14501	Milk and milk powder -- Determination of aflatoxin M1 content -- Clean-up by immunoaffinity chromatography and determination by high-performance liquid chromatography الحليب والحليب المجفف -- تقدير محتوى الأفلاتوكسين إم1 -- التنظيف بواسطة التحليل الكروماتوجرافي الانجذابي الكيميائي والتقدير باستخدام طريقة الكروماتوجرافيا السائلة عالية-الأداء
13	GSO ISO 8968-1	Milk and milk products -- Determination of nitrogen content -- Part 1: Kjeldahl principle and crude protein calculation

<b>A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse</b>		
<b>NR.</b>		<b>Bezeichnung</b>
49	GSO ISO 17604	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Probennahme von Schlachtkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung.
<b>B. Technische Vorschriften und Normen für Milch und</b>		
<b>NR.</b>		<b>Bezeichnung</b>
1	GSO 1102	MILCHKARTONS
2	GSO 1103	VERFAHREN ZUM TESTEN VON MILCHKARTONS
3	GSO 2033	Laban-Getränk
4	GSO 1338	Laban
5	GSO 1375	Laban, aromatisiert
6	GSO 816	Labné
7	GSO 2214	Hygieneleitsätze für Milch und Milcherzeugnisse.
8	GSO 2334	Molkepulver
9	GSO ISO 17792	Milch, Milcherzeugnisse und mesophile Starterkulturen – Zählung von Citrat-fermentierenden Milchsäurebakterien – Koloniezählverfahren bei 25 °C
10	GSO ISO/TS 11869	Fermentierte Milch – Bestimmung der titrierbaren Acidität – Potentiometrisches Verfahren
11	GSO ISO 14378	Milch und Milchpulver – Bestimmung des Jodidgehaltes – Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie
12	GSO ISO 14501	Milch und Milchpulver – Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1 – Reinigung durch Immunaффinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie
13	GSO ISO 8968-1	Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Stickstoffgehalts – Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des

A. Technical regulations and standards for Meat & Meat products		
NO		Title
		الحليب ومنتجات الحليب -- تقدير محتوى النتروجين -- الجزء 1: مبدأ كالداهل وحساب البروتين الخام
14	GSO ISO 13875	Liquid milk -- Determination of acid-soluble beta-lactoglobulin content -- Reverse-phase HPLC method الحليب السائل -- تقدير محتوى لاكتوغلوبين بيتا القابلة للذوبان في الحمض -- طريقة الكروماتوجرافيا السائلة عالية الأداء ذات المرحلة العكسية
15	GSO ISO 14673-3	Milk and milk products -- Determination of nitrate and nitrite contents -- Part 3: Method using cadmium reduction and flow injection analysis with in-line dialysis (Routine method) الحليب ومنتجاته -- تقدير محتوى النترات و النتريت -- الجزء 3: طريقة باستخدام اختزال الكادميوم وتحليل حقن السريان المستمر والديله (طريقة روتينية)
16	GSO ISO 14156	Milk and milk products -- Extraction methods for lipids and liposoluble compounds الحليب ومنتجاته -- طرق استخلاص مركبات الدهون والذواب في الدهون
17	GSO 354	Infant foods based on milk. الأغذية الحليبية للأطفال الرضع.
18	GSO 2381	Milk and milk products - Liquid Jameed. الحليب ومنتجات الحليب - الجميد السائل
19	GSO 2364	Determination of preservatives and colorants in milk and its products by high performance liquid chromatography- Patr 1 تقدير محتوى المواد الحافظة والملونات في الحليب ومنتجاته بطريقة الكروماتوجرافيا السائلة عالية الأداء- الجزء الأول
20	GSO 2379	Milk and milk products – Jameed الحليب ومنتجات الحليب – الجميد
21	GSO 2322	Instant pudding powder مسحوق البودنج سريع التحضير
22	GSO 2229	Standard For Fat Spreads And Blended Spreads مواصفة الدهون ومخاليط الدهون القابلة للدهن
23	GSO 2296	Evaporated milk الحليب المبخر
24	GSO CAC 206	General Standard for the use of dairy terms ارشادات عامة لاستخدام مصطلحات منتجات الحليب
25	GSO 2201	Juices with milk العصائر مع الحليب
26	GSO 333	Chee (saman). السمن
27	GSO 2129	Blend of skimmed milk and vegetable fat in powdered form خليط الحليب منزوع الدسم والدهن النباتي في صورة مسحوق
28	GSO 2128	Blend of sweetened condensed skimmed milk and vegetable fat خليط الحليب منزوع الدسم المحلى المكثف ودهن نباتي
29	GSO 1874	Milk fat products منتجات دهن الحليب
30	GSO 1997	Dairy fat spreads

## A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

NR.	Bezeichnung
14	GSO ISO 13875 Hitzebehandelte Milch – Bestimmung des Gehaltes an säurelöslichem $\beta$ -Laktoglobulin – Umkehrphasen-Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren
15	GSO ISO 14673-3 Milch und Milchprodukte – Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes – Teil 3: Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse mit In-line-Dialyse (Routineverfahren)
16	GSO ISO 14156 Milch und Milchprodukte – Extraktionsverfahren für Lipide und fettlösliche Bestandteile
17	GSO 354 Säuglingsnahrung auf Milchbasis.
18	GSO 2381 Milch und Milcherzeugnisse – Jameed, flüssig.
19	GSO 2364 Bestimmung von Konservierungs- und Farbstoffen in Milch und Milcherzeugnissen mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie – Teil 1
20	GSO 2379 Milch und Milcherzeugnisse – Jameed
21	GSO 2322 Instant-Pudding-Pulver
22	GSO 2229 Norm für Streichfette und Mischfette
23	GSO 2296 Kondensmilch
24	GSO CAC 206 Allgemeine Norm zur Verwendung von milchwirtschaftlichen Begriffen
25	GSO 2201 Säfte mit Milch
26	GSO 333 Ghee („Saman“).
27	GSO 2129 Pulvergemisch aus Magermilch und Pflanzenfett
28	GSO 2128 Mischung aus gesüßter Kondensmagermilch und Pflanzenfett
29	GSO 1874 Milchfettprodukte
30	GSO 1997 Milchfetthaltige Aufstriche

A. Technical regulations and standards for Meat & Meat products		
NO		Title
		دهن الحليب القابل للفرد
31	GSO 1408	Imitation white cheese with vegetable oils. الجبين الابيض المعدل بالزيوت النباتية
32	GSO 985	Sterlized milk. الحليب المعقم
33	GSO 1376	Butter oil and anhydrous oil (anhydrous milk fat ). دهن الحليب ودهن الحليب اللامائي
34	GSO 174	Raw milk. الحليب الخام
35	GSO 1347	Ulrra high temperature teated milk ( long live ). (الحليب المعامل بالحرارة فوق العالية (طويل الصلاحية)
36	GSO 10	Milk Powder. الحليب المجفف
37	GSO 984	Pasteurized milk. الحليب المبستر
38	GSO 785	Flavoured milk. الحليب المُنكّه
39	GSO 2211	Sweetened Condensed Milks الحليب المكثف المحلى
40	GSO 569	Methods for sampling milk and milk products. الحليب ومنتجاته - طرق اخذ العينات
41	GSO ISO 10560	MILK AND MILK PRODUCTS — DETERMINATION OF LISTERIA MONOCYTOGENES الحليب ومنتجاته - الكشف عن بكتيريا الليستيريا، مونو سيتوجينيس
42	GSO ISO 8070	Milk and milk products - Determination of calcium, sodium, potassium and magnesium contents - Atomic absorption spectrometric method. الحليب ومنتجاته - تقدير مستوى الكالسيوم والبوتاسيوم والمغنيسيوم بطريقة الامتصاص الذري الطيفي
43	GSO ISO 8156	Dried milk and dried milk products - Determination of insolubility index الحليب المجفف ومنتجات الحليب المجفف - تقدير معامل عدم القابلية للذوبان
44	GSO ISO 27205	Fermented milk products - Bacterial starter cultures- Standard of identity. منتجات الحليب المتخمرة - مزارع الإستنبات البكتيرية - مواصفة المطابقة
45	GSO 793	METHODS OF TEST FOR IN FONT FORMULA BASED ON MILK - DETERMINATION OF PANTTHENIC طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع - تقدير محتوى حمض البانتوثنيك
46	GSO 1301	Methods of chemical analysis for sweetened condensed milk and evaporated milk. طرق التحليل الكيميائي للحليب المكثف المحلى والحليب المبخر
47	GSO 1302	Methods of microbiological examination for sweetened condensed milk and evaporated milk. طرق الاختبار الميكروبيولوجية للحليب المكثف المحلى والحليب المبخر
48	GSO 661	Methods of test for cream.

## A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

NR.	Bezeichnung
31	GSO 1408 Analogweißkäse mit pflanzlichen Ölen.
32	GSO 985 Sterilisierte Milch
33	GSO 1376 Butteröl and wasserfreies Öl (wasserfreies Milchfett).
34	GSO 174 Rohmilch.
35	GSO 1347 Ultrahocherhitzte Milch (H-Milch).
36	GSO 10 Milchpulver.
37	GSO 984 Pasteurisierte Milch.
38	GSO 785 Aromatisierte Milch.
39	GSO 2211 Gesüßte Kondensmilch
40	GSO 569 Verfahren zur Probenahme von Milch und Milcherzeugnissen.
41	GSO ISO 10560 MILCH UND MILCHERZEUGNISSE – NACHWEIS VON LISTERIA MONOCYTOGENES
42	GSO ISO 8070 Milch und Milcherzeugnisse – Bestimmung des Gehalts an Calcium, Natrium, Kalium und Magnesium – Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren.
43	GSO ISO 8156 Milchpulver und Trockenmilcherzeugnisse – Bestimmung der Unlöslichkeitszahl
44	GSO ISO 27205 Fermentierte Milcherzeugnisse – Molkerei-Starterkulturen von Milchsäurebakterien – Identitätsstandard.
45	GSO 793 VERFAHREN ZUR UNTERSUCHUNG VON SÄUGLINGSNAHRUNG AUF MILCHBASIS – BESTIMMUNG VON PANTOTHENSÄURE
46	GSO 1301 Verfahren zur chemischen Analyse von gesüßter und ungesüßter Kondensmilch.
47	GSO 1302 Verfahren zur mikrobiologischen Untersuchung von gesüßter und ungesüßter Kondensmilch.
48	GSO 661 Verfahren zur Untersuchung von Sahne.

A. Technical regulations and standards for Meat & Meat products		
NO	Title	
		طرق اختبار القشدة
49	GSO 570	Methods for the physical and chemical analysis of milk. طرق اختبار الحليب الفيزيائية والكيميائية
50	GSO 786	METHODS OF TEST FOR INFANT FOODS BASED ON MILK - DETERMINATION OF POTASSIUM, PHOSPHORUS AND MANGANESE طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع - تقدير محتوى البوتاسيوم والفوسفور والمنجنيز
51	GSO 813	METHODS OF TEST FOR INFANT FOODS BASED ON MILK – DETERMINATION OF COBALAMIN (VITAMIN B12) CONTENT (طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع - تقدير محتوى كوبالامين (فيتامين ب12))
52	GSO ISO 6785	Milk and milk products – Detection of Salmonella SPP. الحليب ومنتجاته – الكشف عن السالمونيلا
53	GSO ISO 14461-1	Milk and milk products – Quality control in microbiological lab. – Part 1 : Analyst performance assessment for colony counts. الحليب ومنتجاته- ضبط الجودة في المختبرات الميكروبيولوجية- الجزء الأول- تقييم أداء تحليل العد الكلي
54	GSO ISO 6731	Milk, cream and evaporated milk -- Determination of total solids content (Reference method) (الحليب ، القشدة والحليب المبخر – تقدير محتوى المواد الصلبة الكلية (طريقة مرجعية)
55	GSO 1983	Goat Milk. حليب الماعز
56	GSO 1970	Dairy and dairy products- Pasteurized Camel Milk. الألبان ومنتجاتها - حليب النوق المبستر
57	GSO CAC/RCP 45	Code of practice for the Reduction of Aflatoxin B1 in Raw Materials and Supplemental Feeding stuffs for Milk-Producing Animals. في المواد الخام والمواد العلفية المستخدمة B1 نظام الممارسة تخفيض (اختزال) الافلاتوكسين للحيوانات المنتجة للألبان
58	GSO 1996	Blend of skimmed milk and vegetable fat in powdered form حليب منزوع الدسم مجفف مخلوط بدهون نباتية
59	GSO 1339	Gouda cheese. . جبن الجودا
60	GSO 2000	Standard of cheese المواصفة العامة للجبن
61	GSO 2095	Brie Cheese جبنة براي
62	GSO 2098	Cottage cheese جبنة كوتج
63	GSO 336	Cheddar cheese. جبن الشدر.
64	GSO 2094	Emmental cheese جبنة أمينتال
65	GSO 832	CREAM CHEESE جبن القشدة
66	GSO 833	MOZZARELLA CHEESE

## A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

NR.	Bezeichnung
49	GSO 570 Verfahren zur physikalischen und chemischen Analyse von Milch.
50	GSO 786 VERFAHREN ZUR UNTERSUCHUNG VON SÄUGLINGSNAHRUNG AUF MILCHBASIS – BESTIMMUNG VON KALIUM, PHOSPHOR UND MANGAN
51	GSO 813 VERFAHREN ZUR UNTERSUCHUNG VON SÄUGLINGSNAHRUNG AUF MILCHBASIS – BESTIMMUNG DES COBALAMINGEHALTS (VITAMIN B12)
52	GSO ISO 6785 Milch und Milcherzeugnisse – Nachweis von Salmonella SPP.
53	GSO ISO 14461-1 Milch und Milchprodukte – Qualitätskontrolle in mikrobiologischen Laboratorien – Teil 1: Einschätz. der laborinternen Leistungsf. bei Koloniezählmethoden.
54	GSO ISO 6731 Milch, Sahne und Kondensmilch – Bestimmung der Trockenmasse (Referenzverfahren)
55	GSO 1983 Ziegenmilch.
56	GSO 1970 Milch und Molkereierzeugnisse – pasteurisierte Kamelmilch.
57	GSO CAC/RCP 45 Leitfaden für die Reduzierung von Aflatoxin B1 in Rohstoffen und Futterergänzungsmittel für milchproduzierende Tiere.
58	GSO 1996 Pulvergemisch aus Magermilch und Pflanzenfett
59	GSO 1339 Gouda (Käse).
60	GSO 2000 Käsenorm
61	GSO 2095 Brie (Käse)
62	GSO 2098 Hüttenkäse.
63	GSO 336 Cheddar (Käse).
64	GSO 2094 Emmentaler (Käse).
65	GSO 832 FRISCHKÄSE
66	GSO 833 MOZZARELLA (KÄSE)

A. Technical regulations and standards for Meat & Meat products		
NO		Title
		جبين الموزريلا
67	GSO 1994	Kashkaval Cheese "جبنة القشقوان" الكشكفال
68	GSO 1980	Halloumi Cheese جبين الحلوم
69	GSO CAC 284	WHEY CHEESES (جبين المصل) الشرش
70	GSO 1407	Egyptain roomi cheese ( ras cheese ) . (الجبنة الرومي المصري (جبنة الراس
71	GSO 182	PROCESSED CHEESE WITH VEGETABLE OILS. الجبين المطبوخ المضاف إليه زيوت نباتية
72	GSO 160	Processed cheese and spread able processed cheese. الجبين المطبوخ ومنتجاته
73	GSO 845	EDAM CHEESE جبين الإدام
74	GSO 1377	Gruyere cheese. جبنة جرويير
75	GSO 831	WHITE CHEESE PART 1: DOMIATI AND FETA CHEESE الجبين الأبيض الجزء الأول : الجبن الدمياطى وجبين الفيتا
76	GSO 1326	Frozen yoghurt. الزبادي (الروب) المجمد
77	GSO 474	Flavored yoghurt الزبادي (الروب) بالنكهة
78	GSO 992	Yoghurt ( الزبادي ) (الروب)
79	GSO 2106 الاستخدامات التغذوية الخاصة	Infants Formula and Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants. البدائل المصنعة لحليب الأم وصيغ أغذية الرضع ذات الاستخدامات الطبية الخاصة
80	GSO 2307	Determination of Melamine and cyanuric Acid Residues in infant formula. تحديد وقياس آثار بقايا الميلامين وحمض السيانوريك في تركيبة الرضع
81	GSO CAC/RCP 66	Code of Hygienic Practice for Powdered Formulae for Infants and Young Children. دستور الممارسات الصحية للتركيبات المجففة للرضع وصغار الأطفال
82	GSO 1995	Blend of evaporated skimmed milk and vegetable fat حليب مبخر منزوع الدسم مخلوط بدهون نباتية
83	GSO 2289	Havarti Cheese جبين هافارتي
84	GSO 2287	Camembert Cheese. جبين الكامبرت
85	GSO 2332	CREAM ANALOUGE شبيهة القشدة

## A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

NR.	Bezeichnung
67	GSO 1994 Kaschkawal (Käse)
68	GSO 1980 Halloumi (Käse)
69	GSO CAC 284 MOLKENKÄSE
70	GSO 1407 Ägyptischer Romi-Käse („ras cheese“)
71	GSO 182 SCHMELZKÄSE MIT PFLANZENÖLEN.
72	GSO 160 Schmelzkäse und streichbarer Schmelzkäse.
73	GSO 845 EDAMER (KÄSE)
74	GSO 1377 Greyerzer (Käse).
75	GSO 831 WEISSKÄSE TEIL 1: DOMIATI- UND FETA-KÄSE
76	GSO 1326 Gefrorener Joghurt.
77	GSO 474 Joghurt, aromatisiert
78	GSO 992 Joghurt
79	GSO 2106 Babymilchpulver und Milchpulver für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge bestimmt sind.
80	GSO 2307 Nachweis von Rückständen von Melamin und Cyanursäure in Säuglingsnahrung (Babymilchpulver).
81	GSO CAC/RCP 66 Hygieneleitsätze für Milchpulver für Säuglinge und Kleinkinder.
82	GSO 1995 Mischung aus Kondensmagermilch und Pflanzenfett
83	GSO 2289 Havarti (Käse)
84	GSO 2287 Camembert (Käse).
85	GSO 2332 SAHNEERSATZ

<b>A. Technical regulations and standards for Meat &amp; Meat products</b>		
<b>NO</b>	<b>Title</b>	
86	GSO 651	Cream, prepared cream, and dired cream القشدة والقشدة المحضرة والقشدة المجففة
87	GSO 1992	BUTTER الزبدة
88	GSO 1874	Milk fat products منتجات دهن الحليب
89	SASO 2818	Fermented products with added probiotics. منتجات الحليب المضاف لها معاونات حيوية
<b>C. Technical regulations and standards for Poultry &amp; Poultry products</b>		
<b>NO</b>	<b>Title</b>	
1	GSO 322	Chilled Chicken الدجاج المبرد
2	GSO 1870	Chilled and frozen Ostrich meat لحوم النعام المبردة والمجمدة
3	GSO 1327	Processed meat: Minced chicken meat. اللحوم المجهزة - لحم الدجاج المفروم
4	GSO 1328	Processed meat: Poultry sausage. (اللحوم المجهزة - سجق الدواجن (نقانق)
5	GSO 1389	Chilled and frozen domesticated birds and rabbits. الطيور الداجنة والارانب المبردة والمجمدة
6	GSO 986	Frozen chicken. الدجاج المجمد
7	GSO 1390	Chilled and Frozen Poultry edible giblets. أحشاء الدواجن الصالحة للأكل والمبردة والمجمدة
8	GSO 2300	Chilled Marinated Meats اللحوم المتبلية المبردة
9	GSO 2203	Packaged meat containing vegetables and sauce اللحوم المعبأة المحتوية على خضراوات وصلصة
10	GSO 2206	Prepared meats - meat treated with salt solution and heat treated اللحوم المجهزة - اللحوم المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حرارياً
11	GSO 2204	Prepared meat - heat treated pressed meats اللحوم المجهزة - اللحوم المكبوسة والمعالجة حرارياً
12	GSO 2036	Meat products – Pastrami منتجات اللحم - البسطرمة
13	GSO 1999	Canned Crab meat لحم الكابوريا المعلب
14	GSO 1924	Dried Meat اللحوم المجففة
15	GSO 1921	Prepared meats : Dry and Semi-Dry fermented sausage اللحوم المجهزة – السجق المتخمّر الجاف ونصف الجاف

## A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

	NR.	Bezeichnung
86	GSO 651	Sahne, zubereitete Sahne und Trockenrahm
87	GSO 1992	BUTTER
88	GSO 1874	Milchfettprodukte
89	SASO 2818	Fermentierte Erzeugnisse mit Probiotika-Zusätzen.

## C. Technische Vorschriften und Normen für Geflügel und

	NR.	Bezeichnung
1	GSO 322	Gekühltes Huhn
2	GSO 1870	Gekühltes oder gefrorenes Straußenfleisch
3	GSO 1327	Verarbeitetes Fleisch: Hackfleisch vom Huhn.
4	GSO 1328	Verarbeitetes Fleisch: Geflügelwurst.
5	GSO 1389	Gekühltes oder gefrorenes Fleisch von Hausgeflügel und Kaninchen.
6	GSO 986	Gefrorenes Huhn.
7	GSO 1390	Gekühlte oder gefrorene essbare Geflügelinnereien.
8	GSO 2300	Gekühltes mariniertes Fleisch
9	GSO 2203	Mit Gemüse oder Soße abgepacktes Fleisch
10	GSO 2206	Zubereitetes Fleisch – mit Salzlösung oder Wärme behandeltes Fleisch
11	GSO 2204	Zubereitetes Fleisch – wärmebehandeltes Formfleisch
12	GSO 2036	Fleischerzeugnisse – Pastrami
13	GSO 1999	Krabbenfleisch in Dosen
14	GSO 1924	Trockenfleisch
15	GSO 1921	Zubereitetes Fleisch: Getrocknete und halbgetrocknete fermentierte Wurstwaren

<b>A. Technical regulations and standards for Meat &amp; Meat products</b>		
	<b>NO</b>	<b>Title</b>
16	GSO 1329	Processed meat: Chilled or frozen meat Kofta. اللحوم المجهزة - كفتة اللحم المبردة والمجمدة
17	GSO 2055-1	Halal food part (1): general requirement الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة
18	GSO 2055-2	Halal food - part (2): guidelines for Halal food certification bodies and their accreditation requirements المنتجات الحلال - الجزء الثاني : الاشتراطات العامة لجهات اصدار شهادات الحلال
19	GSO 993	Animal slaughtering requirements according to Islamic law. اشتراطات ذبح الحيوان طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية
20	GSO 2231	General Requirements for the materials intended to come into contact with food. الاشتراطات العامة لمواصفات المواد الملامسة للأغذية
21	GSO 1399	Prepared Meat — Frozen Bread Crumb Enrobed Poultry Products اللحوم المجهزة - منتجات الطيور الداجنة المغطاة بالخليط العجيني وبالقسماط والمجمدة
22	GSO 1818	Martadella (Luncheon) لحم المرتديلا (اللانثون)
23	GSO 1060	General requirements for preparation and handling of Shawaurma الاشتراطات العامة لتجهيز وتداول الشاورما
24	GSO CAC/GL 78	Guidelines for the control of campylobacter and salmonella spp in chicken meat الدليل الإرشادي لمكافحة كامبيلوباكتر والسالمونيلا في الدواجن
25	GSO 713	HYGIENIC REGULATIONS FOR POULTRY PROCESSING ABATTOIRS AND THEIR PERSONNEL الشروط الصحية في مسالخ الدواجن والعاملين بها
26	GSO 948	PREPARED MEAT - BURGER MEAT اللحوم المُجَهَّزة - لحم البرجر
27	GSO CAC/GL 14	Guide for the microbiological quality of spices and herbs used in processed meat and poultry products إرشادات للجودة الميكروبيولوجية للتوابل والأعشاب المستخدمة في منتجات اللحوم والدواجن المصنعة

<b>A. Technical regulations and standards for Meat &amp; Meat products</b>		
	<b>NO</b>	<b>Title</b>
1	GSO 1816	Ground meat اللحم المفروم
2	GSO 996	Beef, Buffalo, Mutton and Goat fresh meat. لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز الطازجة.

<b>A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse</b>		
	<b>NR.</b>	<b>Bezeichnung</b>
16	GSO 1329	Verarbeitetes Fleisch: Gekühltes oder gefrorenes Köfte-Fleisch.
17	GSO 2055-1	Halal-Lebensmittel, Teil (1): allgemeine Anforderungen
18	GSO 2055-2	Halal-Lebensmittel, Teil (2): Leitfaden für Zertifizierungsstellen für Halal-Lebensmittel mitsamt Anerkennungs Voraussetzungen
19	GSO 993	Tierschlachtungsanforderungen gemäß islamischem Recht.
20	GSO 2231	Allgemeine Anforderungen an Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
21	GSO 1399	Zubereitetes Fleisch – gefrorene Geflügelerzeugnisse mit Panade
22	GSO 1818	Mortadella (Aufschnitt)
23	GSO 1060	Allgemeine Anforderungen für die Zubereitung und Handhabung von Schawarma
24	GSO CAC/GL 78	Leitfaden für die Kontrolle von Hühnerfleisch auf Campylobacter und Salmonella spp.
25	GSO 713	HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR GEFLÜGELVERARBEITENDE SCHLACHTBETRIEBE UND DEREN MITARBEITER
26	GSO 948	ZUBEREITETES FLEISCH – FLEISCH FÜR BURGER
27	GSO CAC/GL 14	Leitfaden zur mikrobiologischen Qualität von Gewürzen und Kräutern zur Verwendung in verarbeiteten Fleisch- und Geflügelerzeugnissen

<b>A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse</b>		
	<b>NR.</b>	<b>Bezeichnung</b>
1	GSO 1816	Hackfleisch
2	GSO 996	Frischfleisch von Rind, Büffel, Hammel oder Ziege

<b>A. Technical regulations and standards for Meat &amp; Meat products</b>		
	<b>NO</b>	<b>Title</b>
3	GSO 997	Beef, Buffalo, Mutton and Goat meat, chilled and frozen لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المبردة والمجمدة .
4	GSO 948	Prepared meat: Burger meat اللحوم المُجَهَّزة - لحم البرجر
5	GSO 814	Prepared meat – Sausage ( اللحوم المجهزة - السجق ) النفاق
6	GSO 834	Fresh, chilled and frozen Camel meat لحوم الجمال الطازجة والمبردة والمجمدة
7	GSO 1293	Prepared meats: canned corned Beef and Mutton meat لحوم البقر والضأن (الكورنيد) المعلبة
8	GSO 504	Canned corned beef. لحم البقر المملح المعلب
9	GSO 2055-1	Halal food part (1): general requirement الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة
10	GSO 2055-2	Halal food - part (2): guidelines for Halal food certification bodies and their accreditation requirements المنتجات الحلال - الجزء الثاني : الاشتراطات العامة لجهات اصدار شهادات الحلال
11	GSO 993	Animal slaughtering requirements according to Islamic law. اشتراطات ذبح الحيوان طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية
12	GSO 2231	General Requirements for the materials intended to come into contact with food. الاشتراطات العامة لمواصفات المواد الملامسة للأغذية
13	GSO CAC/RCP 58	Code of hygienic practice for meat. مدونة الاشتراطات الصحية للحوم
14	GSO 1060	General requirements for preparation and handling of Shawaurma. الاشتراطات العامة لتجهيز وتداول الشاورما
15	GSO 1818	Martadella (Luncheon). لحم المرتديلا (اللانثون)
16	GSO 815	Code of hygienic practice for preparation, transportation, handling and storing of fresh meat. دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة
17	GSO1860	Processed Edible Animal Tallow. الشحوم الحيوانية الغذائية المصنعة
18	GSO 2276	Detection of lard in food الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية
19	GSO ISO 5554	Meat products - determination of starch content (reference method). منتجات اللحوم تقدير محتوى النشاء (طريقة مرجعية)
20	GSO ISO 936	Meat and meat products – Determination of Total ash اللحوم ومنتجاتها- تقدير الرماد الكلي

## A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

NR.		Bezeichnung
3	GSO 997	Gekühltes oder gefrorenes Fleisch von Rind, Büffel, Hammel oder Ziege
4	GSO 948	Zubereitetes Fleisch: Fleisch für Burger
5	GSO 814	Fleischwaren – Wurst
6	GSO 834	Frisches, gekühltes oder gefrorenes Kamelfleisch
7	GSO 1293	Zubereitetes Fleisch: Corned Beef und Hammelfleisch in Dosen
8	GSO 504	Corned Beef in Dosen.
9	GSO 2055-1	Halal-Lebensmittel, Teil (1): allgemeine Anforderungen
10	GSO 2055-2	Halal-Lebensmittel, Teil (2): Leitfaden für Zertifizierungsstellen für Halal-Lebensmittel mitsamt Anerkennungs Voraussetzungen
11	GSO 993	Tierschlachtungsanforderungen gemäß islamischem Recht.
12	GSO 2231	Allgemeine Anforderungen an Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
13	GSO CAC/RCP 58	Hygieneleitsätze für Fleisch.
14	GSO 1060	Allgemeine Anforderungen für die Zubereitung und Handhabung von Shawarma.
15	GSO 1818	Mortadella (Aufschnitt).
16	GSO 815	Hygieneleitsätze für Zubereitung, Transport, Handhabung und Lagerung von Frischfleisch.
17	GSO1860	Verarbeiteter, essbarer tierischer Talg.
18	GSO 2276	Nachweis von Schmalz in Lebensmitteln
19	GSO ISO 5554	Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Stärkegehaltes (Referenzverfahren).
20	GSO ISO 936	Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung der Gesamtasche

<b>A. Technical regulations and standards for Meat &amp; Meat products</b>		
<b>NO</b>	<b>Title</b>	
21	GSO ISO 2294	Meat and meat products - determination of total phosphorus content (reference method). (اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الفوسفور الكلي (طريقة مرجعية).
22	GSO ISO 2917	Meat and meat products -Measurement of PH (Reference method). (اللحوم ومنتجاتها – قياس الرقم الهيدروجيني (طريقة مرجعية)
23	GSO ISO 2918	Meat and meat products - Determination of nitrite content (Reference method). (اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النيتريت (طريقة مرجعية).
24	GSO ISO 4133	Meat and meat products determination of glucono- delta-lactone content (reference method) (اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى جلوكونو – دلتا – لاکتون (طريقة مرجعية)
25	GSO ISO 3496	Meat and meat products –Determination of hydroxyproline content. اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى ل – د هيدروكسي بروتين (طريقة مرجعية
26	GSO ISO 937	Meat and meat products -Determination of nitrogen content (Reference method). اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النتروجين (طريقة مرجعية)
27	GSO ISO 4134	Meat and meat products – Determination of L-(+)- glutamic acid content – Reference method اللحوم ومنتجاتها تقدير محتوى ل (+) حمض الجلوتاميك
28	GSO ISO 13720	Meat and meat products -- Enumeration of presumptive Pseudomonas spp. اللحوم ومنتجاتها – العدد الإفتراضي للأنواع المختلفة من بكتيريا السيدوموناس
29	GSO 1998	Boiled dried salted anchovies. الأنشوجة المملحة والمغلية والمجففة
30	GSO 835	ORGANS AND VISCERA OF MUTTON, GOAT, CATTLE, CAMEL AND BUFFALO (CHILLED AND FROZEN أعضاء وأحشاء الضأن والماعز والبقرة والجمال والجاموس المبردة والمجمدة
31	GSO 2300	Chilled Marinated Meats اللحوم المتبلّة المبردة
32	GSO 2203	Packaged meat containing vegetables and sauce. اللحوم المعبأة المحتوية على خضراوات وصلصة.
33	GSO 2206	Prepared meats - meat treated with salt solution and heat treated. اللحوم المجهزة - اللحوم المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حرارياً
34	GSO 2204	Prepared meat - heat treated pressed meats. اللحوم المجهزة - اللحوم المكبوسة والمعالجة حرارياً
35	GSO 2036	Meat products – Pastrami منتجات اللحم - البسطرمة
36	GSO 1924	DRIED MEAT. اللحوم المجففة
37	GSO 1921	Prepared meats : Dry and Semi-Dry fermented sausage ICS اللحوم المجهزة – السجق المتخمّر الجاف ونصف الجاف
38	GSO 1329	Processed meat: Chilled or frozen meat kofta.

## A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

NR.	Bezeichnung
21	GSO ISO 2294 Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Gesamtgehaltes an Phosphor (Referenzverfahren).
22	GSO ISO 2917 Fleisch und Fleischerzeugnisse – Messung des pH-Werts (Referenzverfahren).
23	GSO ISO 2918 Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Nitritgehaltes (Referenzverfahren).
24	GSO ISO 4133 Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Glukono-Delta-Lakton-Gehalts (Referenzverfahren)
25	GSO ISO 3496 Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Hydroxyprolinegehalts.
26	GSO ISO 937 Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Stickstoffgehalts (Referenzverfahren).
27	GSO ISO 4134 Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des L(+)-Glutamingehalts – Referenzverfahren
28	GSO ISO 13720 Fleisch und Fleischerzeugnisse – Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp.
29	GSO 1998 Gekochte, getrocknete, gesalzene Anchovis.
30	GSO 835 ORGANE UND EINGEWEIDE VOM HAMMEL, SCHAF, RIND, KAMEL ODER BÜFFEL (GEKÜHLT ODER GEFROREN)
31	GSO 2300 Gekühltes mariniertes Fleisch
32	GSO 2203 Mit Gemüse oder Soße abgepacktes Fleisch.
33	GSO 2206 Zubereitetes Fleisch – mit Salzlösung oder Wärme behandeltes Fleisch.
34	GSO 2204 Zubereitetes Fleisch – wärmebehandeltes Formfleisch.
35	GSO 2036 Fleischerzeugnisse – Pastrami
36	GSO 1924 TROCKENFLEISCH.
37	GSO 1921 Zubereitetes Fleisch: Getrocknete und halbgetrocknete fermentierte Wurstwaren ICS
38	GSO 1329 Verarbeitetes Fleisch: Gekühltes oder gefrorenes Köfte-Fleisch.

<b>A. Technical regulations and standards for Meat &amp; Meat products</b>		
<b>NO</b>	<b>Title</b>	
		اللحوم المجهزة - كفتة اللحم المبردة والمجمدة.
39	GSO 1882	METHODS FOR PHYSICAL AND CHEMICAL ANALYSIS OF MEAT AND MEAT PRODUCTS. الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار اللحوم ومنتجاتها
40	GSO 91	MEAT AND MEAT PRODUCTS – DETERMINATION OF MOISTURE CONTENT (REFERENCE METHOD. (اللحوم ومنتجاتها تقدير محتوى الرطوبة (طريقة مرجعية
41	GSO 88	Meat and meat products -Determination of chloride content (Reference method). (اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الكلوريد (طريقة مرجعية
42	GSO 655	METHODS OF MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF MEAT, FISH, SHELL-FISH AND THEIR PRODUCTS. الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها
43	GSO 593	MEAT AND MEAT PRODUCTS — PHYSICAL TESTS. اللحوم ومنتجاتها – الاختبارات الفيزيائية
44	GSO 592	METHODS OF SAMPLING MEAT AND MEAT PRODUCTS. طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها
45	GSO 849	MEAT AND MEAT PRODUCTS - DETERMINATION OF CREATININE CONTENT. اللحوم ومنتجاتها - تقدر محتوى الكرياتينين
46	GSO ISO 3091	Meat and meat products - Determination of nitrate content (Reference method). (. اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النترات (طريقة مرجعية
47	GSO ISO 6887-2	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products. ميكروبيولوجي الغذاء والأعلاف – تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية – الجزء الثاني: إرشادات خاصة لتجهيز اللحوم ومنتجاتها
48	GSO ISO 6887-4	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and milk products, meat and meat products, and fish and fishery products. ميكروبيولوجي الغذاء والأعلاف – تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية – الجزء الرابع: إرشادات خاصة لتجهيز منتجات أخرى (لا تشمل الحليب ومنتجاته، واللحوم ومنتجاتها، والأسماك ومنتجاتها
49	GSO ISO 17604	Microbiology of food and animal feeding stuff - Carcass sampling for microbiological analysis. ميكروبيولوجي الغذاء والأعلاف- أخذ العينة من الذبيحة للتحليل الميكروبيولوجية

## A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

NR.	Bezeichnung
39	GSO 1882 VERFAHREN ZUR PHYSIKALISCHEN UND CHEMISCHEN ANALYSE VON FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSEN.
40	GSO 91 FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE – BESTIMMUNG DES FEUCHTEGEGHALTS (REFERENZVERFAHREN).
41	GSO 88 Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Chlorgehaltes (Referenzverfahren).
42	GSO 655 VERFAHREN ZUR MIKROBIOLOGISCHEN UNTERSUCHUNG VON FLEISCH, FISCH, SCHALENTIEREN UND ERZEUGNISSEN AUS DIESEN.
43	GSO 593 FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE – PHYSIKALISCHE TESTS.
44	GSO 592 VERFAHREN ZUR PROBENAHME VON FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSEN.
45	GSO 849 FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE – BESTIMMUNG DES KREATININGEHALTS.
46	GSO ISO 3091 Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Nitratgehaltes (Referenzverfahren).
47	GSO ISO 6887-2 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen.
48	GSO ISO 6887-4 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse.
49	GSO ISO 17604 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Probennahme von Schlachtkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung.

A. Technical regulations and standards for Meat & Meat products		
NO	Title	
<b>B. Technical regulations and standards for milk and milk products.</b>		
NO	Title	
1	GSO 1102	MILK PAPERBOARD CONTAINERS عبوات الحليب الكرتونية
2	GSO 1103	METHODS OF TESTING MILK PAPERBOARD CONTAINERS طرق اختبار عبوات الحليب الكرتونية
3	GSO 2033	Laban Drink شراب اللين
4	GSO 1338	Laban اللين
5	GSO 1375	Flavored Laban اللين المنكه
6	GSO 816	Labaneh اللبننة
7	GSO 2214	Code of hygienic practice for milk and milk products. الدستور العملي الصحي للحليب ومنتجاته
8	GSO 2334	Whey Powders (مساحيق مصل) شرش اللين
9	GSO ISO 17792	Milk, milk products and mesophilic starter cultures -- Enumeration of citrate-fermenting lactic acid bacteria -- Colony-count technique at 25 degrees C الحليب، منتجاته ومزارع البادئات البكتيرية متوسطة الحرارة -- عد بكتيريا حمض اللين التي تخمر-الستيرات -- طريقة حساب-المستعمرات عند درجة حرارة 25 درجة مئوية
10	GSO ISO/TS 11869	Fermented milks -- Determination of titratable acidity -- Potentiometric method الحليب المختمر -- تقدير نسبة الحموضة القابلة للمعايرة -- طريقة قياس الكمون
11	GSO ISO 14378	Milk and dried milk -- Determination of iodide content -- Method using high-performance liquid chromatography الحليب و الحليب المجفف -- تقدير محتوى اليوديد -- باستخدام طريقة الكروماتوغرافيا السائلة عالية-الأداء
12	GSO ISO 14501	Milk and milk powder -- Determination of aflatoxin M1 content -- Clean-up by immunoaffinity chromatography and determination by high-performance liquid chromatography الحليب والحليب المجفف -- تقدير محتوى الأفلاتوكسين إم1 -- التنظيف بواسطة التحليل الكروماتوجرافي الانجذابي الكيميائي والتقدير باستخدام طريقة الكروماتوجرافيا السائلة عالية-الأداء
13	GSO ISO 8968-1	Milk and milk products -- Determination of nitrogen content -- Part 1: Kjeldahl principle and crude protein calculation الحليب ومنتجات الحليب -- تقدير محتوى النتروجين -- الجزء 1: مبدأ كالداهل وحساب البروتين الخام
14	GSO ISO 13875	Liquid milk -- Determination of acid-soluble beta-lactoglobulin content -- Reverse-phase HPLC method

<b>A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse</b>		
<b>NR.</b>		<b>Bezeichnung</b>
<b>B. Technische Vorschriften und Normen für Milch und</b>		
<b>NR.</b>		<b>Bezeichnung</b>
1	GSO 1102	MILCHKARTONS
2	GSO 1103	VERFAHREN ZUM TESTEN VON MILCHKARTONS
3	GSO 2033	Laban-Getränk
4	GSO 1338	Laban
5	GSO 1375	Laban, aromatisiert
6	GSO 816	Labné
7	GSO 2214	Hygieneleitsätze für Milch und Milcherzeugnisse.
8	GSO 2334	Molkepulver
9	GSO ISO 17792	Milch, Milcherzeugnisse und mesophile Starterkulturen – Zählung von Citrat-fermentierenden Milchsäurebakterien – Koloniezählverfahren bei 25 °C
10	GSO ISO/TS 11869	Fermentierte Milch – Bestimmung der titrierbaren Acidität – Potentiometrisches Verfahren
11	GSO ISO 14378	Milch und Milchpulver – Bestimmung des Jodidgehaltes – Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie
12	GSO ISO 14501	Milch und Milchpulver – Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1 – Reinigung durch Immunaффinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie
13	GSO ISO 8968-1	Fleisch und Fleischerzeugnisse – Bestimmung des Stickstoffgehalts – Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes
14	GSO ISO 13875	Hitzebehandelte Milch – Bestimmung des Gehaltes an säurelöslichem $\beta$ -Laktoglobulin – Umkehrphasen-Hochleistungs-

A. Technical regulations and standards for Meat & Meat products		
NO		Title
		الحليب السائل -- تقدير محتوى لاكتوغلوبين بيتا القابلة للذوبان في الحمض -- طريقة الكروماتوجرافيا السائلة عالية الأداء ذات المرحلة العكسية
15	GSO ISO 14673-3	Milk and milk products -- Determination of nitrate and nitrite contents -- Part 3: Method using cadmium reduction and flow injection analysis with in-line dialysis (Routine method) الحليب ومنتجاته -- تقدير محتوى النترات و النتريت -- الجزء 3: طريقة باستخدام اختزال (الكادميوم وتحليل حقن السريان المستمر والديلهز (طريقة روتينية
16	GSO ISO 14156	Milk and milk products -- Extraction methods for lipids and liposoluble compounds الحليب ومنتجاته -- طرق استخلاص مركبات الدهون والذواب في الدهون
17	GSO 354	Infant foods based on milk. الأغذية الحليبية للأطفال الرضع
18	GSO 2381	Milk and milk products - Liquid Jameed. الحليب ومنتجات الحليب - الجميد السائل
19	GSO 2364	Determination of preservatives and colorants in milk and its products by high performance liquid chromatography- Patr 1 تقدير محتوى المواد الحافظة والملونات في الحليب ومنتجاته بطريقة الكروماتوجرافيا السائلة عالية الأداء- الجزء الأول
20	GSO 2379	Milk and milk products – Jameed الحليب ومنتجات الحليب - الجميد
21	GSO 2322	Instant pudding powder مسحوق البودنج سريع التحضير
22	GSO 2229	Standard For Fat Spreads And Blended Spreads مواصفة الدهون ومخاليط الدهون القابلة للدهن
23	GSO 2296	Evaporated milk الحليب المبخر
24	GSO CAC 206	General Standard for the use of dairy terms ارشادات عامة لاستخدام مصطلحات منتجات الحليب
25	GSO 2201	Juices with milk العصائر مع الحليب
26	GSO 333	Chee (saman). السمن
27	GSO 2129	Blend of skimmed milk and vegetable fat in powdered form خليط الحليب منزوع الدسم والدهن النباتي في صورة مسحوق
28	GSO 2128	Blend of sweetened condensed skimmed milk and vegetable fat خليط الحليب منزوع الدسم المحلى المكثف ودهن نباتي
29	GSO 1874	Milk fat products منتجات دهن الحليب
30	GSO 1997	Dairy fat spreads دهن الحليب القابل للفرد
31	GSO 1408	Imitation white cheese with vegetable oils. الجبن الابيض المعدل بالزيوت النباتية
32	GSO 985	Sterilized milk.

## A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

NR.	Bezeichnung
15	GSO ISO 14673-3 Milch und Milchprodukte – Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes – Teil 3: Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse mit In-line-Dialyse (Routineverfahren)
16	GSO ISO 14156 Milch und Milchprodukte – Extraktionsverfahren für Lipide und fettlösliche Bestandteile
17	GSO 354 Säuglingsnahrung auf Milchbasis.
18	GSO 2381 Milch und Milcherzeugnisse – Jameed, flüssig.
19	GSO 2364 Bestimmung von Konservierungs- und Farbstoffen in Milch und Milcherzeugnissen mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie – Teil 1
20	GSO 2379 Milch und Milcherzeugnisse – Jameed
21	GSO 2322 Instant-Pudding-Pulver
22	GSO 2229 Norm für Streichfette und Mischfette
23	GSO 2296 Kondensmilch
24	GSO CAC 206 Allgemeine Norm zur Verwendung von milchwirtschaftlichen Begriffen
25	GSO 2201 Säfte mit Milch
26	GSO 333 Ghee („Saman“).
27	GSO 2129 Pulvergemisch aus Magermilch und Pflanzenfett
28	GSO 2128 Mischung aus gesüßter Kondensmagermilch und Pflanzenfett
29	GSO 1874 Milchfettprodukte
30	GSO 1997 Milchfetthaltige Aufstriche
31	GSO 1408 Analogweißkäse mit pflanzlichen Ölen.
32	GSO 985 Sterilisierte Milch

A. Technical regulations and standards for Meat & Meat products		
NO		Title
		الحليب المعقم.
33	GSO 1376	Butter oil and anhydrous oil (anhydrous milk fat ). دهن الحليب ودهن الحليب اللامائي.
34	GSO 174	Raw milk. الحليب الخام.
35	GSO 1347	Ulrra high temperature teated milk ( long live ). (الحليب المعامل بالحرارة فوق العالية (طويل الصلاحية)
36	GSO 10	Milk Powder. الحليب المجفف
37	GSO 984	Pasteurized milk. الحليب المبستر.
38	GSO 785	Flavoured milk. الحليب المُنكَّه.
39	GSO 2211	Sweetened Condensed Milks الحليب المكثف المحلى
40	GSO 569	Methods for sampling milk and milk products. الحليب ومنتجاته - طرق اخذ العينات.
41	GSO ISO 10560	MILK AND MILK PRODUCTS — DETERMINATION OF LISTERIA MONOCYTOGENES الحليب ومنتجاته - الكشف عن بكتيريا الليستريا، مونو سيتوجينيس
42	GSO ISO 8070	Milk and milk products - Determination of calcium, sodium, potassium and magnesium contents - Atomic absorption spectrometric method. الحليب ومنتجاته - تقدير مستوى الكالسيوم والبوتاسيوم والمغنيسيوم بطريقة الامتصاص الذري الطيفي
43	GSO ISO 8156	Dried milk and dried milk products - Determination of insolubility index الحليب المجفف ومنتجات الحليب المجفف - تقدير معامل عدم القابلية للذوبان
44	GSO ISO 27205	Fermented milk products - Bacterial starter cultures- Standard of identity. منتجات الحليب المتخمرة - مزارع الإستنبات البكتيرية - مواصفة المطابقة
45	GSO 793	METHODS OF TEST FOR IN FONT FORMULA BASED ON MILK - DETERMINATION OF PANTTHENIC طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع - تقدير محتوى حمض البانتوثنيك
46	GSO 1301	Methods of chemical analysis for sweetened condensed milk and evaporated milk. طرق التحليل الكيميائي للحليب المكثف المحلى والحليب المبخر.
47	GSO 1302	Methods of microbiological examination for sweetened condensed milk and evaporated milk. طرق الاختبار الميكروبيولوجية للحليب المكثف المحلى والحليب المبخر.
48	GSO 661	Methods of test for cream. طرق اختبار القشدة
49	GSO 570	Methods for the physical and chemical analysis of milk. طرق اختبار الحليب الفيزيائية والكيميائية.

## A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

NR.	Bezeichnung
33	GSO 1376 Butteröl and wasserfreies Öl (wasserfreies Milchfett).
34	GSO 174 Rohmilch.
35	GSO 1347 Ultrahocherhitzte Milch (H-Milch).
36	GSO 10 Milchpulver.
37	GSO 984 Pasteurisierte Milch.
38	GSO 785 Milch, aromatisiert.
39	GSO 2211 Gesüßte Kondensmilch
40	GSO 569 Verfahren zur Probenahme von Milch und Milcherzeugnissen.
41	GSO ISO 10560 MILCH UND MILCHERZEUGNISSE – NACHWEIS VON LISTERIA MONOCYTOGENES
42	GSO ISO 8070 Milch und Milcherzeugnisse – Bestimmung des Gehalts an Calcium, Natrium, Kalium und Magnesium – Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren.
43	GSO ISO 8156 Milchpulver und Trockenmilcherzeugnisse – Bestimmung der Unlöslichkeitszahl
44	GSO ISO 27205 Fermentierte Milcherzeugnisse – Molkerei-Starterkulturen von Milchsäurebakterien – Identitätsstandard.
45	GSO 793 VERFAHREN ZUR UNTERSUCHUNG VON SÄUGLINGSNAHRUNG AUF MILCHBASIS – BESTIMMUNG VON PANTOTHENSÄURE
46	GSO 1301 Verfahren zur chemischen Analyse von gesüßter und ungesüßter Kondensmilch.
47	GSO 1302 Verfahren zur mikrobiologischen Untersuchung von gesüßter und ungesüßter Kondensmilch.
48	GSO 661 Verfahren zur Untersuchung von Sahne.
49	GSO 570 Verfahren zur physikalischen und chemischen Analyse von Milch.

<b>A. Technical regulations and standards for Meat &amp; Meat products</b>		
<b>NO</b>	<b>Title</b>	
50	GSO 786	METHODS OF TEST FOR INFANT FOODS BASED ON MILK - DETERMINATION OF POTASSIUM, PHOSPHORUS AND MANGANESE طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع - تقدير محتوى البوتاسيوم والفسفور والمنجنيز
51	GSO 813	METHODS OF TEST FOR INFANT FOODS BASED ON MILK – DETERMINATION OF COBALAMIN (VITAMIN B12) CONTENT (طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع - تقدير محتوى كوبالامين (فيتامين ب12)
52	GSO ISO 6785	Milk and milk products – Detection of Salmonella SPP. الحليب ومنتجاته – الكشف عن السالمونيلا
53	GSO ISO 14461-1	Milk and milk products – Quality control in microbiological lab. – Part 1 : Analyst performance assessment for colony counts. الحليب ومنتجاته- ضبط الجودة في المختبرات الميكروبيولوجية- الجزء الأول- تقييم أداء تحليل العد الكلي
54	GSO ISO 6731	Milk, cream and evaporated milk -- Determination of total solids content (Reference method) (الحليب ، القشدة والحليب المبخر – تقدير محتوى المواد الصلبة الكلية (طريقة مرجعية
55	GSO 1983	Goat Milk. حليب الماعز
56	GSO 1970	Dairy and dairy products- Pasteurized Camel Milk. الألبان ومنتجاتها - حليب النوق المبستر
57	GSO CAC/RCP 45	Code of practice for the Reduction of Aflatoxin B1 in Raw Materials and Supplemental Feeding stuffs for Milk-Producing Animals. في المواد الخام والمواد العلفية المستخدمة B1 نظام الممارسة تخفيض (اختزال) الأفلاتوكسين للحيوانات المنتجة للألبان
58	GSO 1996	Blend of skimmed milk and vegetable fat in powdered form حليب منزوع الدسم مجفف مخلوط بدهون نباتية
59	GSO 1339	Gouda cheese. . جبن الجودا
60	GSO 2000	Standard of cheese المواصفة العامة للجبن
61	GSO 2095	Brie Cheese جبنة بري
62	GSO 2098	Cottage cheese جبنة كوتج
63	GSO 336	Cheddar cheese. جبن الشدر.
64	GSO 2094	Emmental cheese جبنة أمينتال
65	GSO 832	CREAM CHEESE جبن القشدة
66	GSO 833	MOZZARELLA CHEESE جبن الموزريلا
67	GSO 1994	Kashkaval Cheese "جبنة القشقوان" الكشكفال

## A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

NR.	Bezeichnung
50	GSO 786 VERFAHREN ZUR UNTERSUCHUNG VON SÄUGLINGSNAHRUNG AUF MILCHBASIS – BESTIMMUNG VON KALIUM, PHOSPHOR UND MANGAN
51	GSO 813 VERFAHREN ZUR UNTERSUCHUNG VON SÄUGLINGSNAHRUNG AUF MILCHBASIS – BESTIMMUNG DES COBALAMINGEHALTS (VITAMIN B12)
52	GSO ISO 6785 Milch und Milcherzeugnisse – Nachweis von Salmonella SPP.
53	GSO ISO 14461-1 Milch und Milchprodukte – Qualitätskontrolle in mikrobiologischen Laboratorien – Teil 1: Einschätzung der laborinternen Leistungsfähigkeit bei Koloniezählmethoden.
54	GSO ISO 6731 Milch, Sahne und Kondensmilch – Bestimmung der Trockenmasse (Referenzverfahren).
55	GSO 1983 Ziegenmilch.
56	GSO 1970 Milch und Molkereierzeugnisse – pasteurisierte Kamelmilch.
57	GSO CAC/RCP 45 Leitfaden für die Reduzierung von Aflatoxin B1 in Rohstoffen und Futterergänzungsmitteln für milchproduzierende Tiere.
58	GSO 1996 Pulvergemisch aus Magermilch und Pflanzenfett
59	GSO 1339 Gouda (Käse).
60	GSO 2000 Käsenorm
61	GSO 2095 Brie (Käse)
62	GSO 2098 Hüttenkäse.
63	GSO 336 Cheddar (Käse).
64	GSO 2094 Emmentaler (Käse).
65	GSO 832 FRISCHKÄSE
66	GSO 833 MOZZARELLA (KÄSE)
67	GSO 1994 Kaschkawal (Käse)

<b>A. Technical regulations and standards for Meat &amp; Meat products</b>		
	<b>NO</b>	<b>Title</b>
68	GSO 1980	Halloumi Cheese جبين الحلوم
69	GSO CAC 284	WHEY CHEESES (جبين المصل (الشرش
70	GSO 1407	Egyptain roomi cheese ( ras cheese ) (الجبنة الرومي المصري (جبنة الراس
71	GSO 182	PROCESSED CHEESE WITH VEGETABLE OILS. الجبين المطبوخ المضاف إليه زيوت نباتية
72	GSO 160	Processed cheese and spread able processed cheese. الجبين المطبوخ ومنتجاته
73	GSO 845	EDAM CHEESE جبين الإدام
74	GSO 1377	Gruyere cheese. جبنة جروبير
75	GSO 831	WHITE CHEESE PART 1: DOMIATI AND FETA CHEESE الجبين الأبيض الجزء الأول : الجبن الدمياطي وجبن الفيتا
76	GSO 1326	Frozen yoghurt. الزبادي (الروب) المجمد
77	GSO 474	Flavored yoghurt الزبادي (الروب) بالنكهة
78	GSO 992	Yoghurt ( الزبادي ) (الروب
79	GSO 2106 الاستخدامات التغذوية الخاصة	Infants Formula and Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants. البدائل المصنعة لحليب الأم وصيغ أغذية الرضع ذات الاستخدامات الطبية الخاصة
80	GSO 2307	Determination of Melamine and cyanuric Acid Residues in infant formula. تحديد وقياس آثار بقايا الميلايين وحمض السيانوريك في تركيبة الرضع
81	GSO CAC/RCP 66	Code of Hygienic Practice for Powdered Formulae for Infants and Young Children. دستور الممارسات الصحية للتركيبات المجففة للرضع وصغار الأطفال
82	GSO 1995	Blend of evaporated skimmed milk and vegetable fat حليب مبخر منزوع الدسم مخلوط بدهون نباتية
83	GSO 2289	Havarti Cheese جبين هافارتي
84	GSO 2287	Camembert Cheese. جبين الكامبرت
85	GSO 2332	CREAM ANALOUGE شبيهة القشدة
86	GSO 651	Cream, prepared cream, and dired cream القشدة والقشدة المحضرة والقشدة المجففة
87	GSO 1992	BUTTER

## A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

NR.	Bezeichnung
68	GSO 1980 Halloumi (Käse)
69	GSO CAC 284 MOLKENKÄSE
70	GSO 1407 Ägyptischer Romi-Käse („ras cheese“)
71	GSO 182 SCHMELZKÄSE MIT PFLANZENÖLEN.
72	GSO 160 Schmelzkäse und streichbarer Schmelzkäse.
73	GSO 845 EDAMER (KÄSE)
74	GSO 1377 Greyerzer (Käse).
75	GSO 831 WEISSKÄSE TEIL 1: DOMIATI- UND FETA-KÄSE
76	GSO 1326 Gefrorener Joghurt.
77	GSO 474 Joghurt, aromatisiert
78	GSO 992 Joghurt
79	GSO 2106 Babymilchpulver und Milchpulver für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge bestimmt sind.
80	GSO 2307 Nachweis von Rückständen von Melamin und Cyanursäure in Säuglingsnahrung (Babymilchpulver).
81	GSO CAC/RCP 66 Hygieneleitsätze für Milchpulver für Säuglinge und Kleinkinder.
82	GSO 1995 Mischung aus Kondensmagermilch und Pflanzenfett
83	GSO 2289 Havarti (Käse)
84	GSO 2287 Camembert (Käse).
85	GSO 2332 SAHNEERSATZ
86	GSO 651 Sahne, zubereitete Sahne und Trockenrahm
87	GSO 1992 BUTTER

<b>A. Technical regulations and standards for Meat &amp; Meat products</b>		
<b>NO</b>		<b>Title</b>
		الزبدة
88	GSO 1874	Milk fat products منتجات دهن الحليب
89	SASO 2818	Fermented products with added probiotics. منتجات الحليب المضاف لها معاونات حيوية
<b>C. Technical regulations and standards for Poultry &amp; Poultry products</b>		
<b>NO</b>		<b>Title</b>
1	GSO 322	Chilled Chicken الدجاج المبرد
2	GSO 1870	Chilled and frozen Ostrich meat لحوم النعام المبردة والمجمدة
3	GSO 1327	Processed meat: Minced chicken meat. اللحوم المجهزة - لحم الدجاج المفروم
4	GSO 1328	Processed meat: Poultry sausage. (اللحوم المجهزة - سجق الدواجن (نقائق))
5	GSO 1389	Chilled and frozen domesticated birds and rabbits. الطيور الداجنة والارانب المبردة والمجمدة
6	GSO 986	Frozen chicken. الدجاج المجمد
7	GSO 1390	Chilled and Frozen Poultry edible giblets. أحشاء الدواجن الصالحة للأكل والمبردة والمجمدة
8	GSO 2300	Chilled Marinated Meats اللحوم المتبلية المبردة
9	GSO 2203	Packaged meat containing vegetables and sauce اللحوم المعبأة المحتوية على خضراوات وصلصة
10	GSO 2206	Prepared meats - meat treated with salt solution and heat treated اللحوم المجهزة - اللحوم المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حرارياً
11	GSO 2204	Prepared meat - heat treated pressed meats اللحوم المجهزة - اللحوم المكبوسة والمعالجة حرارياً
12	GSO 2036	Meat products – Pastrami منتجات اللحم - البسطرمة
13	GSO 1999	Canned Crab meat لحم الكابوريا المعلب
14	GSO 1924	Dried Meat اللحوم المجففة
15	GSO 1921	Prepared meats : Dry and Semi-Dry fermented sausage اللحوم المجهزة - السجق المتخمّر الجاف ونصف الجاف
16	GSO 1329	Processed meat: Chilled or frozen meat Kofta. اللحوم المجهزة - كفتة اللحم المبردة والمجمدة
17	GSO 2055-1	Halal food part (1): general requirement

<b>A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse</b>		
	<b>NR.</b>	<b>Bezeichnung</b>
88	GSO 1874	Milchfettprodukte
89	SASO 2818	Fermentierte Erzeugnisse mit Probiotika-Zusätzen.
<b>C. Technische Vorschriften und Normen für Geflügel und</b>		
	<b>NR.</b>	<b>Bezeichnung</b>
1	GSO 322	Gekühltes Huhn
2	GSO 1870	Gekühltes oder gefrorenes Straußenfleisch
3	GSO 1327	Verarbeitetes Fleisch: Hackfleisch vom Huhn.
4	GSO 1328	Verarbeitetes Fleisch: Geflügelwurst.
5	GSO 1389	Gekühltes oder gefrorenes Fleisch von Hausgeflügel und Kaninchen.
6	GSO 986	Gefrorenes Huhn.
7	GSO 1390	Gekühlte oder gefrorene essbare Geflügelinnereien.
8	GSO 2300	Gekühltes mariniertes Fleisch
9	GSO 2203	Mit Gemüse oder Soße abgepacktes Fleisch
10	GSO 2206	Zubereitetes Fleisch – mit Salzlösung oder Wärme behandeltes Fleisch
11	GSO 2204	Zubereitetes Fleisch – wärmebehandeltes Formfleisch
12	GSO 2036	Fleischerzeugnisse – Pastrami
13	GSO 1999	Krabbenfleisch in Dosen
14	GSO 1924	Trockenfleisch
15	GSO 1921	Zubereitetes Fleisch: Getrocknete und halbtrocknete fermentierte Wurstwaren
16	GSO 1329	Verarbeitetes Fleisch: Gekühltes oder gefrorenes Köfte-Fleisch.
17	GSO 2055-1	Halal-Lebensmittel, Teil (1): allgemeine Anforderungen

## A. Technical regulations and standards for Meat & Meat products

NO	Title
	الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة
18	GSO 2055-2 Halal food - part (2): guidelines for Halal food certification bodies and their accreditation requirements المنتجات الحلال - الجزء الثاني: الاشتراطات العامة لجهات اصدار شهادات الحلال
19	GSO 993 Animal slaughtering requirements according to Islamic law. اشتراطات ذبح الحيوان طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية
20	GSO 2231 General Requirements for the materials intended to come into contact with food. الاشتراطات العامة لمواصفات المواد الملامسة للأغذية
21	GSO 1399 Prepared Meat — Frozen Bread Crumb Enrobed Poultry Products اللحوم المجهزة - منتجات الطيور الداجنة المغطاة بالخليط العجيني وبالقسماط والمجمدة
22	GSO 1818 Martadella (Luncheon) لحم المرتديلا (اللانشون)
23	GSO 1060 General requirements for preparation and handling of Shawaurma الاشتراطات العامة لتجهيز وتداول الشاورما
24	GSO CAC/GL 78 Guidelines for the control of campylobacter and salmonella spp in chicken meat الدليل الإرشادي لمكافحة كامبيلوباكتر والسالمونيلا في الدواجن
25	GSO 713 HYGIENIC REGULATIONS FOR POULTRY PROCESSING ABATTOIRS AND THEIR PERSONNEL الشروط الصحية في مسالخ الدواجن والعاملين بها
26	GSO 948 PREPARED MEAT - BURGER MEAT اللحوم المجهزة - لحم البرجر
27	GSO CAC/GL 14 Guide for the microbiological quality of spices and herbs used in processed meat and poultry products إرشادات للجودة الميكروبيولوجية للتوابل والأعشاب المستخدمة في منتجات اللحوم والدواجن المصنعة

<b>A. Technische Vorschriften und Normen für Fleisch und Fleischerzeugnisse</b>		
	<b>NR.</b>	<b>Bezeichnung</b>
18	GSO 2055-2	Halal-Lebensmittel, Teil (2): Leitfaden für Zertifizierungsstellen für Halal-Lebensmittel mitsamt Anerkennungs Voraussetzungen
19	GSO 993	Tierschlachtungsanforderungen gemäß islamischem Recht.
20	GSO 2231	Allgemeine Anforderungen an Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
21	GSO 1399	Zubereitetes Fleisch – gefrorene Geflügelerzeugnisse mit Panade
22	GSO 1818	Mortadella (Aufschnitt)
23	GSO 1060	Allgemeine Anforderungen für die Zubereitung und Handhabung von Schawarma
24	GSO CAC/GL 78	Leitfaden für die Kontrolle von Hühnerfleisch auf Campylobacter und Salmonella spp.
25	GSO 713	HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR GEFLÜGELVERARBEITENDE SCHLACHTBETRIEBE UND DEREN MITARBEITER
26	GSO 948	ZUBEREITETES FLEISCH – FLEISCH FÜR BURGER
27	GSO CAC/GL 14	Leitfaden zur mikrobiologischen Qualität von Gewürzen und Kräutern zur Verwendung in verarbeiteten Fleisch- und Geflügelerzeugnissen

**Anhang (5)**  
**Auflistung von**  
**Lebensmittelkategorien**  
**mitsamt**  
**Bescheinigungsanforderung**

Lebensmittelkategorie gemäß Kodex	Formularnummer (geeignetes Gesundheitszeugnis) gemäß Anhang 2							Formularnummer des Halal-Zertifikats/Zertifikats über Halal-Schlachtung gemäß	
	1	2	3	4	5	6	7	1 Halal	2 Halal-Schlachtung
	01.0 Molkereierzeugnisse und Ersatzerzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Kategorie 02.0								
01.1 Milch und Milchgetränke									
01.1.1 Milch und Buttermilch (unbehandelt)									
01.1.1.1 Milch (unbehandelt)			✓						
01.1.1.2 Buttermilch (unbehandelt)			✓						
01.1.2 Milchgetränke, aromatisiert und/oder fermentiert (z. B. Schokoladenmilch, Kakao, Eierflip, Trinkjoghurt, Molkengetränke)			✓						
01.2 Fermentierte und mit Lab versetzte Milchprodukte (unbehandelt), ausgenommen Lebensmittelkategorie 01.1.2 (Milchgetränke)									
01.2.1 Sauermilch (unbehandelt)									
01.2.1.1 Sauermilch (unbehandelt), nach der Fermentierung nicht wärmebehandelt			✓						
01.2.1.2 Sauermilch (unbehandelt), nach der Fermentierung wärmebehandelt			✓						
01.2.2 Mit Lab versetzte Milch (unbehandelt)			✓						
01.3 Kondensmilch und ähnliche Produkte (unbehandelt)									
01.3.1 Kondensmilch (unbehandelt)			✓						
01.3.2 Kaffeeweißer			✓						
01.4 Sahne (unbehandelt) und ähnliche Produkte									
01.4.1 Pasteurisierte Sahne (unbehandelt)			✓						
01.4.2 Sterilisierte, UHT-, Schlag- oder geschlagene und fettarme Sahne (unbehandelt)			✓						
01.4.3 Sauerrahm (unbehandelt)			✓						
01.4.4 Sahne-Analoga			✓						
01.5 Milch- und Sahnepulver und Pulver-Analoga (unbehandelt)									
01.5.1 Milch- und Sahnepulver (unbehandelt)			✓						

Lebensmittelkategorie gemäß Kodex	Formularnummer (geeignetes Gesundheitszeugnis) gemäß Anhang 2							Formularnummer des Halal-Zertifikats/Zertifikats über Halal-Schlachtung gemäß	
	1	2	3	4	5	6	7	1 Halal	2 Halal-Schlachtung
	01.5.2 Milch- und Sahnepulver-Analoge			✓					
01.6 Käse und Käse-Analoge									
01.6.1 Ungereifter Käse			✓						
01.6.2 Gereifter Käse									
01.6.2.1 Gereifter Käse, einschließlich Rinde			✓						
01.6.2.2 Rinde von gereiftem Käse			✓						
01.6.2.3 Käsepulver (auch zur Weiterverarbeitung z. B. für Käsesoße)			✓						
01.6.3 Molkenkäse			✓						
01.6.4 Schmelzkäse									
01.6.4 Unbehandelter Schmelzkäse			✓						
01.6.4.2 Aromatisierter Schmelzkäse, mit zugefügten Frucht-, Gemüse- und Fleischarten			✓						
01.6.5 Käse-Analoge			✓						
01.6.6 Molkeneiweißkäse			✓						
01.7 Desserts auf Milchbasis (z. B. Pudding, Frucht- oder aromatisierter Joghurt)			✓						
01.8 Molke und Produkte auf Molkenbasis, ausgenommen Molkenkäse									
01.8.1 Flüssigmolke und Molkenprodukte, ausgenommen Molkenkäse			✓						
01.8.2 Molkenpulver und Molkenpulverprodukte, ausgenommen Molkenkäse			✓						
02.0 Fette und Öle und Fettemulsionen									
02.1 Praktisch wasserfreie Fette und Öle									
02.1.1 Butterfett, wasserfreies Milchfett, Ghee	✓								
02.1.2 Pflanzliche Öle und Fette	✓								
02.1.3 Schweinefett, Talg, Fischöl und sonstige tierische Fette	✓								
02.2 Fettemulsionen, im Wesentlichen vom Typ Wasser-in-Öl									
02.2.1 Butter	✓								
02.2.2 Fettaufstriche, Milchfettaufstriche und Mischfettaufstriche	✓								

Lebensmittelkategorie gemäß Kodex	Formularnummer (geeignetes Gesundheitszeugnis) gemäß Anhang 2 PGZ							Formularnummer des Halal-Zertifikats/Zertifikats über Halal-Schlachtung gemäß	
	1	2	3	4	5	6	7	1 Halal	2 Halal-Schlachtung
	02.3 Fettemulsionen im Wesentlichen vom Typ Öl-in-Wasser, einschließlich Misch- und/oder aromatisierte Produkte auf Fettemulsionsbasis	✓							
02.4 Desserts auf Fettbasis ausgenommen Desserts auf Milchbasis der Lebensmittelkategorie 01.7	✓								
03.0 Speiseeis, einschließlich Wassereis und Sorbet	✓								
04.0 Obst und Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzel- und Knollengemüse, Hülsenfrüchte, Leguminosen und Aloe vera), Meeresalgen, Schalenfrüchte und Samen									
04.1 Obst									
04.1.1 Frisches Obst									
04.1.1.1 Unbehandeltes frisches Obst						✓			
04.1.1.2 Oberflächenbehandeltes frisches Obst						✓			
04.1.1.3 Geschältes oder geschnittenes frisches Obst						✓			
04.1.2 Verarbeitetes Obst									
04.1.2.1 Tiefgefrorenes Obst	✓								
04.1.2.2 Trockenobst	✓								
04.1.2.3 In Essig, Öl oder Lake eingelegtes Obst	✓								
04.1.2.4 Obst in Dosen oder Gläsern (pasteurisiert)	✓								
04.1.2.5 Konfitüre, Gelee und Marmelade	✓								
04.1.2.6 Fruchtstriche (z. B. Chutney), ausgenommen Produkte der	✓								
04.1.2.7 Kandierte Früchte	✓								
04.1.2.8 Fruchtzubereitungen, einschließlich Fruchtfleisch, Fruchtpüree,	✓								
04.1.2.9 Desserts auf Fruchtbasis, einschl. Desserts auf Wasserbasis mit Fruchtgeschmack	✓								
04.1.2.10 Vergorene Obsterzeugnisse	✓								
04.1.2.11 Fruchtfüllungen für Backwaren	✓								
04.1.2.12 Gekochtes Obst	✓								
04.2 Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzel- und Knollengemüse, Hülsenfrüchte, Leguminosen und Aloe vera), Meeresalgen, Schalenfrüchte und Samen									

Lebensmittelkategorie gemäß Kodex	Formularnummer (geeignetes Gesundheitszeugnis) gemäß Anhang 2 PGZ							Formularnummer des Halal-Zertifikats/Zertifikats über Halal-Schlachtung gemäß	
	1	2	3	4	5	6	7	1 Halal	2 Halal-Schlachtung
	04.2.1 Frisches Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzel- und Knollengemüse, Hülsenfrüchte, Leguminosen und Aloe vera), Meeresalgen, Schalenfrüchte und Samen								
04.2.1 Unbehandeltes frisches Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzel- und Knollengemüse, Hülsenfrüchte, Leguminosen und Aloe vera), Meeresalgen, Schalenfrüchte und Samen						✓			
04.2.1.2 Oberflächenbehandeltes frisches Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzel- und Knollengemüse, Hülsenfrüchte, Leguminosen und Aloe vera), Meeresalgen, Schalenfrüchte und Samen						✓			
04.2.1.3 Geschältes, geschnittenes oder zerkleinertes frisches Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzel- und Knollengemüse, Hülsenfrüchte, Leguminosen und Aloe vera), Meeresalgen, Schalenfrüchte und Samen						✓			
04.2.2 Verarbeitetes Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzel- und Knollengemüse, Hülsenfrüchte, Leguminosen und Aloe vera), Meeresalgen, Schalenfrüchte und Samen									
04.2.2.1 Tiefgefrorenes Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzel- und Knollengemüse, Hülsenfrüchte, Leguminosen und Aloe vera), Meeresalgen, Schalenfrüchte und Samen	✓								
04.2.2.2 Trockengemüse (einschließlich Pilze, Wurzel- und Knollengemüse, Hülsenfrüchte, Leguminosen und Aloe vera), Meeresalgen, Schalenfrüchte und Samen	✓								
04.2.2.3 In Essig, Lake, Öl oder Sojasoße eingelegtes Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzel- und Knollengemüse, Hülsenfrüchte, Leguminosen und Aloe vera) und Meeresalgen	✓								
04.2.2.4 Gemüse in Dosen oder Gläsern (einschließlich Pilze, Wurzel- und Knollengemüse, Hülsenfrüchte, Leguminosen und Aloe vera) und Meeresalgen	✓								
04.2.2.5 Pürees und Aufstriche (z. B. Erdnussbutter) auf der Grundlage von Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzel- und Knollengemüse, Hülsenfrüchte, Leguminosen und Aloe vera), Meeresalgen, Schalenfrüchte und Samen	✓								
04.2.2.6 Pulpen und Zubereitungen auf der Grundlage von Gemüse (z. B. Gemüsedesserts und -soßen, kandiertes Gemüse) (einschließlich Pilze, Wurzel- und Knollengemüse, Hülsenfrüchte, Leguminosen und Aloe vera), Meeresalgen, Schalenfrüchte und Samen	✓								
04.2.2.7 Vergorenes Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzel- und Knollengemüse, Hülsenfrüchte, Leguminosen und Aloe vera) und Meeresalgen,	✓								

Lebensmittelkategorie gemäß Kodex	Formularnummer (geeignetes Gesundheitszeugnis) gemäß Anhang 2 PGZ							Formularnummer des Halal-Zertifikats/Zertifikats über Halal-Schlachtung gemäß	
	1	2	3	4	5	6	7	1 Halal	2 Halal-Schlachtung
	ausgenommen vergorene Sojasoßenprodukte der Kategorien 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 und 12.9.2.3								
04.2.2.8 Gekochtes oder gebackenes Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzel- und Knollengemüse, Hülsenfrüchte, Leguminosen und Aloe vera) und Meeresalgen	✓								
05.0 Süßwaren/Zuckerwaren									
05.1 Kakao- und Schokoladenprodukte, einschließlich Schokoladenimitate und Schokoladenersatz									
05.1.1 Kakaomischungen (Pulver) und Kakaomasse/-presskuchen	✓								
05.1.2 Kakaomischungen (Sirup)	✓								
05.1.3 Aufstriche und Füllungen auf Kakaobasis	✓								
05.1.4 Kakao- und Schokoladenerzeugnisse	✓							✓ <sup>41</sup>	
05.1.5 Schokoladenimitate und Schokoladenersatzerzeugnisse	✓							✓	
05.2 Zuckerwaren, einschließlich Bonbons, Nougat usw., ausgenommen Produkte der Lebensmittelkategorien 05.1, 05.3 und 05.4									
05.2.1 Hartkaramellen	✓								
05.2.2 Weichkaramellen	✓							✓	
05.2.3 Nougat und Marzipan	✓							✓	
05.3 Kaugummi	✓								
05.4 Glasuren, Überzüge (z. B. für Feingebäck), Tortengüsse (nicht auf Fruchtbasis) und süße Soßen	✓							✓	
06.0 Getreide und Getreideprodukte aus Getreidekörnern von Wurzeln und Knollen, Hülsenfrüchten, Leguminosen und Pulpen oder weichen Kerngehäusen oder Palmenfrüchte, ausgenommen Backwaren der Kategorie 07.0									
06.1 Ganze, gebrochene oder geflockte Körner, einschließlich Reis						✓			
06.2 Mehl und Stärke (einschließlich Sojabohnenmehl)									
06.2.1 Mehle						✓			
06.2.2 Stärken	✓								

<sup>41</sup> Bei allen Erzeugnissen nicht-tierischen Ursprungs ist ein Halal-Zertifikat nur dann erforderlich, wenn Komponenten tierischen Ursprungs zur Anwendung kommen

Lebensmittelkategorie gemäß Kodex	Formularnummer (geeignetes Gesundheitszeugnis) gemäß Anhang 2							Formularnummer des Halal-Zertifikats/Zertifikats über Halal-Schlachtung gemäß	
	1	2	3	4	5	6	7	1 Halal	2 Halal-Schlachtung
	06.3 Frühstückscerealien, einschließlich Haferflocken	✓							
06.4 Teigwaren, Nudeln u. ä. Produkte (z. B. Reispapier, Reismudeln, Sojabohnenteigwaren und -nudeln)									
06.4.1 Frische Teigwaren und Nudeln und ähnliche Produkte	✓								
06.4.2 Getrocknete Teigwaren und Nudeln und ähnliche Produkte	✓								
06.4.3 Vorgekochte Teigwaren und Nudeln und ähnliche Produkte	✓								
06.5 Desserts auf Getreide- und Stärkebasis (z. B. Reismilch, Tapiokabrei)	✓								
06.6 Panaden (z. B. Fisch- oder Geflügelpanaden)	✓								
06.7 Vorgekochte oder verarbeitete Reisprodukte, einschließlich Reismücheln (nur orientalischer Art)	✓								
06.8 Sojabohnenprodukte (ausgenommen Würzen und Gewürze auf Sojabasis der Kategorie 12.9)									
06.8.1 Getränke auf Sojabasis	✓								
06.8.2 Sojaproteinüberzüge	✓								
06.8.3 Geronnenes Soja (Tofu)	✓								
06.8.4 Halbtrockenes Tofu									
06.8.4.1 In dicker Soße gegartes halbtrockenes Tofu	✓								
06.8.4.2 Gebratenes halbtrockenes Tofu	✓								
06.8.4.3 Halbtrockenes Tofu, ausgenommen Produkte der Kategorien 06.8.4.1 und 06.8.4.2	✓								
06.8.5 Getrocknetes Tofu (Kori-Tofu)	✓								
06.8.6 Fermentiertes Soja (z. B. Natto, Tempe)	✓								
06.8.7 Fermentiertes Soja	✓								
06.8.8 Sonstige Sojaprotein-Erzeugnisse	✓								
07.0 Backwaren									
07.1 Brot sowie herkömmliche Backwaren und Backmischungen									
07.1.1 Brot und Brötchen									
07.1.1.1 Mit Hefe getriebenes Brot und besondere Brotsorten	✓								

Lebensmittelkategorie gemäß Kodex	Formularnummer (geeignetes Gesundheitszeugnis) gemäß Anhang 2							Formularnummer des Halal-Zertifikats/Zertifikats über Halal-Schlachtung gemäß	
	1	2	3	4	5	6	7	1 Halal	2 Halal-Schlachtung
	07.1.1.2 Mit Backpulver getriebenes Brot	✓							
07.1.2 Kekse, ausgenommen Süßgebäck	✓								
07.1.3 Sonstige herkömmliche Backwaren (z. B. Bagels, Pita, englische Muffins)	✓								
07.1.4 Brotähnliche Produkte, einschließlich Brotfüllungen und Paniermehl	✓								
07.1.5 Dampfgegarnte Brote und süße Brötchen	✓								
07.1.6 Fertigmehle für Brot und einfache Backwaren	✓								
07.2 Feinbackwaren (süß, salzig, würzig) und -mischungen									
07.2.1 Kuchen, Plätzchen und Torten (z. B. mit Obst oder Sahne gefüllt)	✓								
07.2.2 Sonstige Feinbackwaren (z. B. Donuts, Brioches, Scones und Muffins)	✓								
07.2.3 Mischungen für Feinbackwaren (z. B. Kuchen, Pfannkuchen)	✓								
08.0 Fleisch und Fleisches bzw. Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild									
08.1 Frisches Fleisch, Geflügel und Wild									
08.1.1 Frisches Fleisch, Geflügel und Wild, ganz oder in Stücken		✓							✓
08.1.2 Frisches Fleisch, Geflügel und Wild, feinzerlegt oder faschiert		✓							✓
08.2 Verarbeitete Fleisch-, Geflügel- und Wildprodukte, ganz oder in Stücken									
08.2.1 Nicht hitzebehandelte Fleisch-, Geflügel- und Wildprodukte, ganz oder in Stücken									
08.2.1.1 Gepökelte (einschließlich gesalzene) nicht hitzebehandelte Fleisch-, Geflügel- und Wildprodukte, ganz oder in Stücken		✓						✓ <sup>42</sup>	✓
08.2.1.2 Gepökelte (einschließlich gesalzene) und getrocknete nicht hitzebehandelte verarbeitete Fleisch-, Geflügel- und Wildprodukte, ganz oder in Stücken		✓						✓	✓
08.2.1 Fermentierte nicht hitzebehandelte verarbeitete Fleisch-, Geflügel- und Wildprodukte, ganz oder in Stücken		✓						✓	✓
08.2.2 Hitzebehandelte verarbeitete Fleisch-, Geflügel- und Wildprodukte, ganz oder in Stücken		✓						✓	✓
08.2.3 Gefrorene verarbeitete Fleisch-, Geflügel und Wildprodukte, ganz oder in Stücken		✓						✓	✓

<sup>42</sup> Es werden sowohl Halal-Zertifikate als auch Zertifikate über Halal-Schlachtung akzeptiert.

Lebensmittelkategorie gemäß Kodex	Formularnummer (geeignetes Gesundheitszeugnis) gemäß Anhang 2							3	
	Formularnummer des Halal-Zertifikats/Zertifikats über Halal-Schlachtung gemäß							1	2
	1	2	3	4	5	6	7	Halal	Halal-Schlachtung
08.3 Verarbeitete zerkleinerte Fleisch-, Geflügel- und Wildprodukte									
08.3.1 Nicht hitzebehandelte verarbeitete zerkleinerte Fleisch-, Geflügel- und									
08.3.1.1 Gepökelte (einschließlich gesalzene) nicht hitzebehandelte verarbeitete zerkleinerte Fleisch-, Geflügel- und Wildprodukte		✓						✓	✓
08.3.1.2 Gepökelte (einschließlich gesalzene) und getrocknete nicht hitzebehandelte verarbeitete zerkleinerte Fleisch-, Geflügel- und Wildprodukte		✓						✓	✓
08.3.1 Fermentierte nicht hitzebehandelte verarbeitete zerkleinerte Fleisch-, Geflügel- und Wildprodukte		✓						✓	✓
08.3.2 Hitzebehandelte verarbeitete zerkleinerte Fleisch-, Geflügel- und Wildprodukte		✓						✓	✓
08.3.3 Gefrorene verarbeitete zerkleinerte Fleisch-, Geflügel- und Wildprodukte		✓						✓	✓
08.4 Essbare Überzüge (z. B. Wurstpellen)		✓						✓	
09.0 Fisch und Fischerzeugnisse, einschließlich Weichtiere, Schalentiere und Stachelhäuter									
09.1 Frische Fische und Fischerzeugnisse, einschließlich Weichtiere, Schalentiere und Stachelhäuter									
09.1.1 Frischer Fisch					✓				
09.1.2 Frische Weichtiere, Schalentiere und Stachelhäuter					✓				
09.2 Verarbeitete Fische und Fischerzeugnisse, einschließlich Weichtiere, Schalentiere und Stachelhäuter									
09.2.1 Tiefgefrorene Fische, Fischfilets und Fischerzeugnisse, einschließlich Weichtiere, Schalentiere und Stachelhäuter					✓				
09.2.2 Tiefgefrorene Fische und Fischfilets und Fischerzeugnisse im Teig, einschließlich Weichtiere, Schalentiere und Stachelhäuter					✓				
09.2.3 Tiefgefrorene zerkleinerte und gehackte Fischerzeugnisse, einschließlich Weichtiere, Schalentiere und Stachelhäuter					✓				
09.2.4 Gekochte und/oder gebratene Fische und Fischerzeugnisse, einschließlich Weichtiere, Schalentiere und Stachelhäuter									
09.2.4.1 Gekochte Fische und Fischerzeugnisse					✓				
09.2.4.2 Gekochte Weichtiere, Schalentiere und Stachelhäuter					✓				
09.2.4.3 Gebratene Fische und Fischerzeugnisse, einschließlich Weichtiere, Schalentiere und Stachelhäuter					✓				

Lebensmittelkategorie gemäß Kodex	Formularnummer (geeignetes Gesundheitszeugnis) gemäß Anhang 2							Formularnummer des Halal-Zertifikats/Zertifikats über Halal-Schlachtung gemäß	
	1	2	3	4	5	6	7	1 Halal	2 Halal-Schlachtung
	09.2.5 Geräucherte, getrocknete, fermentierte und/oder gesalzene Fische und Fischerzeugnisse, einschließlich Weichtiere, Schalentiere und					✓			
09.3 Halbkonserven mit Fisch und Fischerzeugnissen, einschließlich Weichtiere, Schalentiere und Stachelhäuter									
09.3.1 Halbkonserven mit Fisch und Fischerzeugnissen, einschließlich Weichtiere, Schalentiere und Stachelhäuter, mariniert oder in Aspik					✓				
09.3.2 In Essig und/oder Lake eingelegte Fische und Fischerzeugnissen, einschließlich Weichtiere, Schalentiere und Stachelhäuter					✓				
09.3.3 Lachsersatz, Kaviar und sonstige Fischrogenerzeugnisse					✓				
09.3.4 Halbkonserven von Fisch und Fischerzeugnissen, einschließlich Weichtiere, Schalentiere und Stachelhäuter (z. B. Fischpaste), ausgenommen Produkte der Lebensmittelkategorien 09.3.1					✓				
09.4 Vollkonserven von Fisch und Fischerzeugnisse, auch von fermentierten oder eingelegten Fischerzeugnissen, einschließlich Weichtiere, Schalentiere und Stachelhäuter					✓				
10.0 Eier und Eiprodukte									
10.1 Frische Eier				✓					
10.2 Eiprodukte									
10.2.1 Flüssige Eiprodukte				✓					
10.2.2 Gefrorene Eiprodukte				✓					
10.2.3 Getrocknete und/oder hitzeokoagulierte Eiprodukte				✓					
10.3 Konservierte Eier oder in alkalischer, salziger Lösung sowie in Dosen eingelegte Eier				✓					
10.4 Desserts auf Eibasis (z. B. Flan)	✓			✓				✓ <sup>43</sup>	
11.0 Süßungsmittel, einschließlich Honig									
11.1 Roher oder raffinierter Zucker									
11.1.1 Weißer Zucker, Anhydrodextrose, Glucose-Monohydrat, Fructose	✓								
11.1.2 Puderzucker, Pulverdextrose	✓								

<sup>43</sup> Bei Verwendung von Zutaten tierischen Ursprungs

Lebensmittelkategorie gemäß Kodex	Formularnummer (geeignetes Gesundheitszeugnis) gemäß Anhang 2							Formularnummer des Halal-Zertifikats/Zertifikats über Halal-Schlachtung gemäß	
	1	2	3	4	5	6	7	1 Halal	2 Halal-Schlachtung
	11.1.3 Weicher Weiß- und Braunzucker, Glucosesirup, Trockenglucosesirup, roher Rohrzucker								
11.1.3.1 Trockenglucosesirup für die Herstellung von Zuckerwaren	✓								
11.1.3.2 Glucosesirup für die Herstellung von Zuckerwaren	✓								
11.1.4 Laktose	✓								
11.1.5 Milchzucker oder Halbweißzucker	✓								
11.2 Brauner Zucker, ausgenommen Produkte der Kategorie 11.1.3	✓								
11.3 Zuckerlösungen und Sirups, auch (teilweise) invertiert, einschließlich Melasse und Zuckerdicksaft, ausgenommen Produkte der Kategorie	✓								
11.4 Andere Zuckerarten und Sirups (z. B. Xylose, Ahornsirup, Zuckerguss)	✓								
11.5 Honig	✓					✓ <sup>44</sup>			
11.6 Tafelsüßen, auch mit Süßstoffen	✓								
12.0 Salz, Gewürze, Soßen, Feinkostsalate, Proteinerzeugnisse (einschl. Sojabohnenproteinerz.) und fermentiert Sojabohnenerzeugnisse									
12.1 Salz und Kochsalzersatz									
12.1.1 Salz	✓								
12.1.2 Kochsalzersatz	✓								
12.2 Kräuter, Gewürze, Würzen (einschließlich Würzen für Instantnudeln)									
12.2.1 Kräuter und Gewürze	✓								
12.2.2 Würzen und Würzmischungen	✓								
12.3 Essig	✓								
12.4 Senf	✓								
12.5 Suppen und Brühen									
12.5.1 Verzehrfertige Suppen und Brühen, einschließlich Suppen in Dosen, Gläsern und tiefgefrorene Suppen	✓							✓	
12.5.2 Mischungen für Suppen und Brühen	✓							✓	
12.6 Soßen und Soßen-Analoge									

<sup>44</sup> Bei Anfrage eines GCC-Landes nach diesem Muster.

Lebensmittelkategorie gemäß Kodex	Formularnummer (geeignetes Gesundheitszeugnis) gemäß Anhang 2							Formularnummer des Halal-Zertifikats/Zertifikats über Halal-Schlachtung gemäß	
	1	2	3	4	5	6	7	1 Halal	2 Halal-Schlachtung
	12.6.1 Emulgierte Soßen und Dips (z. B. Mayonnaise, Salatsoßen, Zwiebeldips)	✓							✓
12.6.2 Nichtemulgierte Soßen (z. B. Ketchup, Käsesoßen, Sahnesoßen, Bratensoßen)	✓							✓	
12.6.3 Mischungen für Soßen und Bratensoßen	✓							✓	
12.6.4 Klare Soßen (z. B. Fischsoßen)	✓							✓	
12.7 Salate (z. B. Nudel- oder Kartoffelsalat) und würzige Brotaufstriche, ausgenommen Aufstriche auf Kakao- oder Nussbasis der Kategorien 04.2.2.5 und 05.1.3	✓							✓	
12.8 Hefe und Hefe-Analoga	✓								
12.9 Würzen und Gewürze auf Sojabasis									
12.9.1 Fermentierte Sojabohnenpaste (z. B. Miso)	✓								
12.9.2 Sojasoße									
12.9.2 Fermentierte Sojasoße	✓							✓	
12.9.2 Nicht fermentierte Sojasoße	✓							✓	
12.9.2 Sonstige Sojasoße	✓							✓	
12.10 Proteinerzeugnisse außer Soja	✓								
13.0 Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke									
13.1 Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge									
13.1.1 Säuglingsanfangsnahrung	✓		✓ <sup>45</sup>					✓	
13.1.2 Folgenahrung	✓		✓					✓	
13.1 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge	✓		✓					✓	
13.2 Ergänzungsnahrungen für Säuglinge und Kleinkinder	✓		✓					✓	
13.3 Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, ausgenommen Produkte der Kategorie 13.1.	✓		✓					✓	
13.4 Diätetische Lebensmittel zur Gewichtsabnahme	✓		✓					✓	

<sup>45</sup> Muster (2) zur Verwendung bei Fällen, in denen Milch bzw. Milchbestandteile die Hauptzutaten sind.

Lebensmittelkategorie gemäß Kodex	Formularnummer (geeignetes Gesundheitszeugnis) gemäß Anhang 2							Formularnummer des Halal-Zertifikats/Zertifikats über Halal-Schlachtung gemäß	
	1	2	3	4	5	6	7	1 Halal	2 Halal-Schlachtung
	13.5 Diätetische Lebensmittel (z. B. diätetische Ergänzungsnahrungen) außer den Produkten der Kategorien	✓		✓					✓
13.6 Nahrungsergänzungsmittel	✓								
14.0 Getränke außer Milchgetränken									
14.1 Nichtalkoholische Getränke									
14.1.1 Wasser									
14.1.1.1 Natürliches Mineralwasser und Quellwasser	✓								
14.1.1.2 Tafelwasser und Sodawasser	✓								
14.1.2 Fruchtsäfte und Gemüsesäfte									
14.1.2.1 Fruchtsäfte	✓								
14.1.2.2 Gemüsesäfte	✓								
14.1.2.3 Konzentrate für Fruchtsäfte	✓								
14.1.2.4 Konzentrate für Gemüsesäfte	✓								
14.1.3 Fruchtnektare und Gemüsenektare									
14.1.3.1 Fruchtnektare	✓								
14.1.3.2 Gemüsenektare	✓								
14.1.3.3 Konzentrate für Fruchtnektare	✓								
14.1.3.4 Konzentrate für Gemüsenektare	✓								
14.1.4 Aromatisierte Getränke auf Wasserbasis, einschließlich Sportler- und sog. isotonische Getränke									
14.1.4.1 Kohlensäurehaltige aromatisierte alkoholfreie Getränke	✓								
14.1.4.2 Kohlensäurefreie aromatisierte alkoholfreie Getränke, auch Brausen	✓								
14.1.4.3 Konzentrate (flüssig oder fest) für die Herstellung alkoholfreier Getränke	✓								
14.1.5 Kaffee und Ersatzkaffee, Tee, Kräutertees und sonstige Heißgetränke auf Getreidebasis außer Kakao	✓								
15.0 Verzehrfertige Happen und Knabbereien									
15.1 Knabbereien auf Kartoffel-, Getreide-, Mehl- oder Stärkebasis (aus Wurzeln und Knollen, Hülsenfrüchten und Leguminosen)	✓								

Lebensmittelkategorie gemäß Kodex	Formularnummer (geeignetes Gesundheitszeugnis) gemäß Anhang 2							Formularnummer des Halal-Zertifikats/Zertifikats über Halal-Schlachtung gemäß	
	1	2	3	4	5	6	7	1 Halal	2 Halal-Schlachtung
	15.2 Verarbeitete Nüsse, einschließlich überzogene Nüsse und Nussmischungen (z. B. mit Trockenfrüchten)	✓							
15.3 Snacks auf Fischbasis	✓				✓ <sup>46</sup>				
16. Zubereitete Lebensmittel	✓ <sup>47</sup>								
* Alle rohen (nicht verarbeiteten) Lebensmittel, ganz oder zerkleinert, pflanzlichen Ursprungs wie z. B. Cerialien, Bohnen, Kaffee, Obst oder Gemüse, die nicht in den genannten Kategorien aufgeführt sind						✓			
* Alle verarbeiteten Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs wie z. B. Cerialien, Bohnen, Kaffee, Obst oder Gemüse, die nicht in den genannten Kategorien aufgeführt sind	✓								
* Alle verarbeiteten Lebensmittel tierischen Ursprungs (ausgenommen Milch, Ei und Wassertiere), die nicht in den genannten Kategorien aufgeführt sind	✓							✓	
* Lebensmittelzusatzstoffe (Farbstoffe, organische Säuren, Süßstoffe, Aromen...)	✓								
* Produkte aus mehreren Lebensmitteln							✓	Gemäß Produkttyp	Gemäß Produkttyp

**Wichtiger Hinweis:** Bei der Angabe „halal“ auf dem Etikett muss einem Lebensmittel aus der obigen Tabelle auch dann ein Halal-Zertifikat beigelegt sein, wenn laut Angabe kein Halal-Zertifikat erforderlich ist

<sup>46</sup> Muster (5) zur Verwendung bei Fällen, in denen Fischbestandteile die Hauptzutaten sind.

<sup>47</sup> Abhängig von Art und Zutaten des Lebensmittels