

**Совет Сотрудничества Арабских государств Персидского залива
Генеральный Секретариат**



**Руководство Совета сотрудничества Арабских
государств Персидского залива по контролю
импортируемых пищевых продуктов**

2016

Руководство Совета сотрудничества арабских государств Персидского залива по контролю импортируемых пищевых продуктов

Введение

Департамент сельского хозяйства и рыболовства сектора по экономическим вопросам Генерального секретариата Совета сотрудничества арабских государств Персидского залива (далее ССАГПЗ) имеет полномочия по публикации Руководства ССАГПЗ по контролю импортируемых пищевых продуктов. Министры ССАГПЗ, отвечающие за пищевую безопасность, приняли поправки к первой версии на своем 3-ем заседании, проведенном в штаб-квартире ССАГПЗ в июне 2016 г.

Публикация этого руководства основана на убеждении ССАГПЗ о прозрачном распространении информации, чтобы каждый мог узнать о достижениях, правилах и всех материалах, связанных с сотрудничеством внутри стран-членов. ССАГПЗ считает важным, чтобы заинтересованные стороны и люди знакомились с достижениями ССАГПЗ и использовали ссылку на этот документ в различных ситуациях, а также дать возможность другим поразмышлять над решениями, принятыми странами ССАГПЗ в области систем и общего законодательства. Это руководство – одно из многих достижений, принятых совместно в области пищевой безопасности.

Государства ССАГПЗ импортируют большую часть пищевых продуктов и животных из-за рубежа, и эти питательные вещества, будучи необходимыми для жизни одного человека и общества в целом, также могут представлять собой риски для здоровья людей и проблемы для окружающей среды. Поэтому министерский комитет по пищевой безопасности ССАГПЗ признал важность коллективного координирования работы и создания общих законов и положений в законах по пищевой безопасности. Важность руководства по контролю импортируемой пищевой продукции является частью усилий по консолидации и продвижению импорта и проведению инспекций партий как часть процедуры импорта в зависимости от степени риска для здоровья и без ущерба обязательствам стран-членов в рамках соглашений ВТО и сопоставимо с лучшими международными практиками в этой области.

Это руководство иллюстрирует приверженность стран-членов в применении процедур контроля пищевых продуктов, основываясь на принципе бдительности в отношении импортируемых пищевых продуктов и в соответствии с ожидаемым благополучием потребителя и правами на получение высококачественной пищевой продукции без риска для здоровья. Пункты и положения, оговоренные в руководстве, учли обязательства стран-членов ССАГПЗ в отношении международных законов и положений, таких как ВТО, ФАО и МЭБ.

Директорат по сельскому хозяйству и рыболовству

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение	4
2. Сфера применения	4
3. Определения	5
4. Принципы	11
5. Подход к требованиям по безопасности пищевых продуктов, основанный на оценке риска	12
5.1. Факторы, учитываемые при применении системы контроля пищевых продуктов, основанной на оценке риска.....	12
5.2. Система контроля пищевых продуктов, основанная на оценке риска	14
6. Требуемые документы и санитарно-гигиенические сертификаты	15
6.1 Требуемые документы и санитарно-гигиенические сертификаты	15
6.2 Санитарно-гигиенические свидетельства	16
Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт переработанных пищевых продуктов	17
Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт мяса и мясопродуктов	17
Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт молока и молокопродуктов.....	18
Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт столовых яиц и яйцепродуктов	18
Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт рыбы и рыбопродуктов	19
Фитосанитарный сертификат на экспорт пищевых продуктов растительного происхождения	20
6.3. Халяльный сертификат/сертификат о проведении халяльного убоя	21
Сертификат о проведении халяльного убоя на экспорт мяса и мясопродуктов	21
Халяльный сертификат на экспорт продуктов мясного происхождения.....	22
7. Инспектирование и таможенная очистка импортируемых пищевых продуктов....	22
7.1. Уведомление о задержке и арест груза	22
7.2. Временный выпуск	23
7.3 Пищевые продукты, подпадающие под автоматический арест	24
8. Пищевые продукты, импортируемые с некоммерческой целью	24
9. Пищевые продукты, запрещенные для импорта из соображений пищевой безопасности	25
10. Запрет на импорт пищевых продуктов по санитарным и фитосанитарным соображениям	26
Приложение (1) – процедуры контроля импортируемой продукции в ССАГПЗ	28
Приложение (2).....	Ошибка! Закладка не определена.
- Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт переработанных пищевых продуктов	Ошибка! Закладка не определена.
- Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт мяса и мясопродуктов.....	Ошибка! Закладка не определена.
- Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт молока и молокопродуктов	Ошибка! Закладка не определена.
- Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт яиц и яйцепродуктов.....	Ошибка! Закладка не определена.
- Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт рыбы и рыбопродуктов.....	Ошибка! Закладка не определена.
- Санитарно-гигиенический и фитосанитарный сертификат на экспорт продуктов растительного происхождения.....	Ошибка! Закладка не определена.
Приложение (3) – Халяльный сертификат и сертификат о проведении халяльного убоя	Ошибка! Закладка не определена.

1. Введение

Компетентные органы, ответственные за контроль пищевых продуктов в Совете сотрудничества арабских государств Персидского залива (ССАГПЗ), признают, что эффективные и целесообразные системы инспектирования и сертификации являются фундаментальными компонентами торговли пищевыми продуктами. Компетентные органы ССАГПЗ имеют общую цель в отношении единой и гармонизированной системы инспектирования и сертификации, которая являлась бы наилучшей практикой, основанной на оценке риска, и выполняла бы без ограничения обязательства соответствующих соглашений Всемирной торговой организации. Эта система будет соответствовать назначению, и будет обеспечивать защиту прав потребителя, одновременно содействуя торговле.

Компетентные органы ССАГПЗ ответственны за обеспечение того, чтобы вся пищевая продукция, поступающая в страны ССАГПЗ, соответствовала надлежащим стандартам и законодательству ССАГПЗ по контролю пищевых продуктов¹. Все импортируемые продукты подлежат санитарному контролю в пункте ввоза с целью обеспечения их соответствия техническим регламентам и требованиям ССАГПЗ (см. Приложение № 4).

Средства обеспечения, предусмотренные странами-экспортерами, могут быть предоставлены множеством способов, например документацией и сертификацией, ссылкой на другие гарантии, предусмотренные деятельностью по инспектированию, осуществляемой компетентным органом в стране-экспортере или стороной, имеющей официальные полномочия, торговыми соглашениями, основанными на истории соответствия предыдущих поставок известного происхождения.

Это Руководство документально подтверждает стремление к научно-обоснованным системам контроля импорта и процедурам таможенной очистки, которые: прозрачно и объективно применяются соразмерно потенциальным рискам для потребителей от импортируемых пищевых продуктов; реагируют на новые и возникающие риски, которые могут возникнуть в глобальной системе поставок пищевых продуктов. Они также прозрачно и объективно рассматривают требования² к безопасности, не связанные с пищевыми продуктами.

2. Сфера применения

Это Руководство описывает принципы и нормативные требования, применяемые страной-экспортером и странами-импортерами ССАГПЗ при обеспечении безопасности и стабильности поставок импортируемых пищевых продуктов³. В этом Руководстве также предусмотрены специальные свидетельства для сертификации здоровья животных и растений.

¹ Все пищевые стандарты и технические положения ССАГПЗ доступны на веб-сайте GSO:

² Руководство по импорту пищевых продуктов в ССАГПЗ рассматривает вопросы пригодности пищевых продуктов, связанные с этническими/религиозными соображениями, такими как продукты халяль и этикетирование, которые считаются факторами, оговоренными законодательством.

³ Пищевые продукты для личного пользования не подвергаются требованиям этого Руководства и разрешены, если упаковка не повреждена и обеспечивает полную информацию, что позволяет их ввоз, напр. название и номер пищевого предприятия в стране происхождения.

Руководство включает стандарты Кодекса, МЭБ и Международной конвенции по карантину и защите растений в качестве международных ориентировочных показателей в соответствующих случаях.

В странах ССАГПЗ ведется постоянная работа по гармонизации всех нормативных требований для импортируемых пищевых продуктов и обеспечению скоординированной и эффективной системы инспектирования на границах и таможенной очистки. В то время пока нормативные требования и процедуры для импортируемых товаров еще не полностью гармонизированы между странами ССАГПЗ, это Руководство внесет большой вклад в работу в направлении подхода, полностью основанного на оценке риска для обеспечения безопасности импортируемых пищевых продуктов.

3. Определения

Следующие слова и выражения имеют следующее значение, если контекст не подразумевает иного.

Фальсифицированная пищевая продукция	Пищевая продукция, в исходные ингредиенты которой были добавлены определенные вещества, тем самым понижая ее качество и питательную ценность, или откуда были удалены частично или полностью питательные компоненты, либо в продукцию была добавлена разрешенная добавка, а внесенные изменения не были указаны на этикетке пищевой продукции.
Водные животные	Все жизненные стадии (включая икру и гаметы) рыб, моллюсков, ракообразные и амфибий, происходящие из предприятий по выращиванию аквакультуры или добытые в дикой природе в целях выращивания на ферме для последующего выпуска в окружающую среду или для потребления человеком
Ассорти	Разнообразие пищевых продуктов, которые отправляются одной партией, и в которую не входят: мясо и мясопродукты, рыба и рыбопродукты, молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, мед и продукты пчеловодства. Сертификат ассорти может использоваться для таких продуктов как специи, сухофрукты, кокосовая стружка, соусы, чай, кофе, упакованные сухие завтраки, орехи в упаковке, растительные масла, сухофрукты в упаковке и т.д. Один сертификат можно использовать для множества продуктов.
Сертификат пригодности к транспортировке	Сертификат, выданный соответствующей стороной (напр. экспортер, транспортное агентство или официально признанная третья сторона) в стране происхождения или стране экспортере, который гарантирует пригодность средств транспорта, используемых для перевозки пищевой продукции, и доказывает пригодность экспортируемых продуктов к транспортировке.
Компетентный орган	Официальный орган или официально признанный орган, которые имеет надзорные полномочия по контролю пищевых продуктов.
Отбраковка	Действие, предпринимаемое компетентными органами стран-импортеров ССАГПЗ, по уничтожению отбракованных пищевых продуктов, при условии, что они признаны не

пригодными для потребления человеком.

Условный выпуск	Действие, предпринимаемое компетентным органом с целью разрешения импортеру выпуск груза пищевых продуктов при выполнении предписанных условий.
Партия/груз	Определенное количество пищевых продуктов, обычно охватываемых одним сертификатом. Может состоять либо из части партии, либо из нескольких партий.
Контаминант	Любое вещество, не добавляемое намеренно в пищевой продукт, который присутствует в таком продукте в результате производства (включая операции, проводимые в растениеводстве, животноводстве и ветеринарии), изготовления, переработки, приготовления, обработки, упаковки, транспортировки или хранения такого продукта, или в результате загрязнения окружающей среды. Этот термин не охватывает фрагменты насекомых, волосы грызунов и другие посторонние вещества.
Извещение о доставке	Официальный документ, который разрешает трансфер продуктов от порта въезда до зоны инспектирования пищевых продуктов.
Документальная проверка	Процесс рассмотрения и проверки всех документов, сопровождающих партию пищевой продукции.
Эквивалентность	Способность различных систем инспектирования и сертификации отвечать тем же целям; т.е. состояние, когда при принятии санитарных мер в стране-экспортере, отличных от мер, применяемых в стране-импортере, страной-экспортером достигается надлежащий уровень санитарной защиты страны-импортера.
Пригодность для потребления человеком	Пищевые продукты, которые пригодны для потребления человеком, в соответствии с его конечным применением, как указано техническими Регламенами ССАГПЗ или как утверждено альтернативными эквивалентными мерами.
Пищевой продукт	Любое вещество, переработанное, полуфабрикат или сырое, которое предназначено для потребления человеком, и включает напитки, жевательную резинку и любое другое вещество, которое использовалось в производстве, приготовлении или обработке пищевых продуктов, но не включает косметику или табачные изделия или другие вещества, используемые только в качестве лекарственных средств.
Контроль пищевых продуктов	Обязательная, нормативная деятельность, осуществляемая компетентными контрольными органами в целях защиты здоровья потребителей и обеспечения пищевой безопасности на всех этапах пищевой цепи.
Пищевая цепь	Все этапы операций с пищевыми продуктами, включая производство сырья, импорт, экспорт, производство, заготовку, переработку, фасовку, упаковку, транспортировку, хранение, дистрибуцию, обслуживание и продажу.

Операции с пищевыми продуктами	Производство или изготовление пищевых продуктов, подготовка, переработка, фасовка, упаковка, поставка, транспортировка, владение, хранение, дистрибуция, обслуживание, продажа, передача для потребления человеком.
Пищевая гигиена	Все условия и меры, необходимые для обеспечения безопасности и пригодности пищевых продуктов на всех этапах пищевой цепи.
Инспектирование пищевых продуктов	Изучение пищевой системы и системы пищевой безопасности компетентными органами в стране-импортере в целях контроля сырья, процессов и конечных продуктов на всех этапах пищевой цепи для проверки их соответствия техническим регламентам ССАГПЗ или утвержденных альтернативных эквивалентных мер.
Этикетка пищевого продукта	Любая бирка, бренд, марка, изображение или другое описание, написанное, напечатанное, нанесенное трафаретом, знаком, теснением или оттиском на контейнер с пищевым продуктом или прикрепленные к нему.
Пищевая безопасность	Гарантия того, что пищевой продукт не причинит вред потребителю при его приготовлении и/или потреблении в соответствии с его целевым назначением.
Пригодность пищевого продукта	Гарантия того, что пищевой продукт приемлем для потребления человеком в соответствии с его целевым назначением.
Система управления пищевой безопасностью	Общая система для всех процедур и мер контроля в целях обеспечения пищевой безопасности, включая применение надлежащей практики гигиены, системы анализа опасностей и критических контрольных точек (ХАССП) и отслеживаемости
Надлежащие производственные практики	Комплекс надлежащих практик, связанных с пищевыми продуктами/кормами и окружающей средой, включающий любой процесс, который охватывает надлежащие сельскохозяйственные практики, надлежащие ветеринарные практики, надлежащие практики гигиены и надлежащую практику производства.
Отслеживаемость пищевого продукта	Возможность отслеживать перемещение пищевого продукта на протяжении указанных этапов производства, переработки и дистрибуции.
Система анализа рисков и критических контрольных точек	Научно-обоснованная система, которая идентифицирует, оценивает и контролирует опасности, имеющие значимость для пищевой безопасности.
Халяльный сертификат	Сертификат, выданный страной происхождения или страной-экспортером, аккредитованной (ССАГПЗ) Исламской организацией (обществом), удостоверяющий что: продукт (такой как мясо, жир, желатин, сычуг, бульон) был приготовлен, произведен и находился в обращении в соответствии с правилами закона Исламского Шариата, или пищевые продукты, которые содержат продукты животного происхождения или побочные продукты являются халяльными и были произведены в соответствии с правилами закона Исламского Шариата, и операции с этими пищевыми продуктами проводились посредством оборудования и инструментов, не противоречащих учениям законов

Исламского Шариата и в соответствии с техническими регламентами ССАГПЗ.

Сертификат проведения халяльного убоя	о Сертификат, выданный страной происхождения или страной-экспортером, аккредитованной (ССАГПЗ) Исламской организацией (обществом), удостоверяющий что: животное было убито в соответствии с правилами Исламского Шариата.
Опасность	Биологический, химический или физический агент в пищевом продукте, или его состояние, которое может иметь потенциальное негативное влияние на здоровье.
Санитарно-гигиенический сертификат⁴	Сертификат (бумажный или электронный), выданный компетентным органом в стране происхождения или стране-экспортере, удостоверяющий, что безопасность (и пригодность) груза пищевых продуктов, соответствует надлежащим техническим регламентам ССАГПЗ (включая регистрационные номера пищевых предприятий).
Заявленные свойства в отношении полезности для здоровья	<p>Любое утверждение на этикетке пищевого продукта, которое констатирует, указывает или подразумевает соотношение между пищевым продуктом или его составляющим компонентом и пользой для здоровья. Оно включает следующее:</p> <p><i>Заявленная питательность</i> – заявленные свойств. Описывающие физиологическую роль питательного вещества для роста, развития и нормальных функций тела.</p> <p><i>Другие заявленные функции</i> – эти заявленные свойства касаются особых положительных эффектов потребления пищевых продуктов или их компонентов в контексте общего пищевого рациона на нормальные функции или биологическую активность организма. Такие свойства относятся к положительному влиянию на здоровье или к улучшению функционирования, или изменению или сохранению здоровья.</p> <p><i>Заявленное сокращение риска возникновения болезней</i> – заявленные свойства, относящиеся к потреблению пищевого продукта или компонента пищевого продукта в контексте общего рациона, сокращающего риск развития болезни или имеющего лечебно-оздоровительные свойства.</p>
Переработанный пищевой продукт	Пищевые продукты одного типа, которые были подвергнуты такой переработке как консервирование, варение, замораживание, дегидратация или помол, но не принадлежат следующим категориям руководства ССАГПЗ: мясо и мясопродукты, рыба и рыбопродукты, молоко и молочные продукты, яйца и яичный продукты, мед и продукты пчеловодства.
Проверка идентичности продукта Импортер	Визуальный осмотр всех документов и сертификатов, сопровождающий партию с целью удостовериться, что они соответствуют самому продукту. Физическое или юридическое лицо, импортирующее пищевые

⁴ Форма сертификата должна иметь определенный формат, утвержденный ССАГПЗ, который основывается на принципах указанных в кодексе. (codex SAC/GL 38-2001)

Микробная контаминация	<p>продукты в ССАГПЗ.</p> <p>Присутствие микроорганизмов, включая патогены и их токсины, случайно попавшие в пищевые продукты при операциях с ними на протяжении пищевой цепи.</p>
Молочный продукт	<p>Продукт, полученный путем переработки молока, который может содержать пищевые добавки и другие ингредиенты, функционально необходимые для переработки.</p>
Заявленные свойства в отношении питательности	<p>Любое утверждение, которое констатирует, указывает или подразумевает определенные питательные свойства пищевого продукта, включая, но не только энергетическую ценность и содержание белка, жира и углеводов, а также содержание витаминов и минералов и включает:</p> <p><i>Заявленное содержание питательных веществ</i> – заявленные свойства в отношении питательности, которые описывают уровень питательных веществ, содержащихся в пищевом продукте</p> <p><i>Заявленные сравнительные характеристики питательных веществ</i> – заявленные свойства, которые сравнивают уровни питательных веществ и/или энергетической ценности двух или более пищевых продуктов.</p>
Пункт ввоза	<p>Наземный, морской или воздушный пункт таможенной границы, который обозначен как пункт ввоза партий товара, импортируемого в любую из стран Совета по сотрудничеству стран Персидского залива.</p>
Профилактическое задержание	<p>Действие, предпринимаемое компетентным органом по задержанию груза пищевых продуктов в пункте ввоза, если пищевые продукты вызывают подозрение о несоответствии техническим регламентам ССАГПЗ.</p>
Физическое обследование/проверка	<p>Любая физическая оценка (с использованием зрения, обоняния и органов чувств) пищевых продуктов, этикетки и их упаковки в пункте ввоза на границе без применения лабораторных анализов, включая визуальную инспекцию на общее состояние партии и проверку идентичности продукта и его содержания.</p>
Выпуск для ре- экспорта	<p>Действие, предпринимаемое компетентным органом в рамках официальных мер контроля с целью разрешения импортеру реэкспортировать груз, не представляющий никакой опасности для здоровья в своей совокупности в течение предписанного срока, отвечающего всем документальным и таможенным требованиям, при условии, что пищевые продукты не используются в течение периода хранения, и при наличии документов, которые подтверждают ре-экспорт такого груза.</p>
Уведомление задержании	<p>o Если партия товара признана несоответствующей требованиям ССАГПЗ компетентный орган выдаст уведомление об изъятии, которое указывает причину задержания и то, что продукт будет задержан под официальным контролем.</p>
Риск	<p>Вероятность возникновения негативного воздействия на</p>

здоровье и степень этого воздействия, ведущая к опасностям в пищевом продукте.

Анализ риска	Организованный процесс принятия решений, связанный с безопасностью пищевых продуктов, основанный на научных данных и разрабатывающий необходимые меры предосторожности и состоящий из трех компонентов: оценка риска, управление риском и сообщение о риске.
Санитарные меры ⁵	Любая мера, применяемая для защиты жизни и здоровья человека на территории страны от рисков, возникающих по причине добавок, контаминантов, токсинов или организмов, вызывающих болезнь, в пищевых продуктах и кормах, или от рисков, исходящих от болезней в пищевых продуктах, получаемых от животных, растений или продуктов или от рисков, возникающих от других опасностей в пищевых продуктах.
Требования	Критерии, изложенные или требуемые компетентными органами в отношении торговли пищевыми продуктами, охватывающими защиту здоровья людей, защиту потребителей и условия честной торговли.
Стандарты	Документ, который излагает для обычного и частого использования правила и инструкции или характеристики продуктов, операций или релевантных методов их производства, и выполнение которых не должно быть обязательным. Этот документ может включать или изучать в частности термины, определения, требования к упаковке, маркировке или этикетированию, применяемые к продуктам, операциям или методам производства.
Декларация о ввозе (таможенная декларация)	Документ, предоставляемый владельцем или его представителем, описывающий пищевые продукты, подлежащие импорту, и который соответствует надлежащим таможенным требованиям Совета по сотрудничеству стран Персидского залива.
Технические регламенты	Требования, выдвигаемые GSO (Организация по стандартизации в странах Залива), которые являются обязательными к исполнению.
Показания температуры. Регистрация в течение транспортировки.	Общие показания (бумажные или электронные) температур в течение транспортировки охлажденных или замороженных пищевых продуктов посредством использования (термографов) устройств для измерения температуры циркулирующего воздуха или температуры пищевых продуктов.
Временный выпуск	Действие, предпринимаемое компетентным органом в рамках

⁵ Санитарные меры включают все релевантные законы, указы, регламенты, требования и процедуры, включая кроме прочего критерии к конечным продуктам; процессы и методы производства, исследования, инспекции, сертификации и процедуры утверждения; положения в отношении релевантных статистических методов, процедур отбора проб и методов оценки риска и требования к упаковке и этикетированию, непосредственно связанные с пищевой безопасностью.

официальных мер контроля с целью разрешения импортеру перевозить груз пищевых продуктов из пункта ввоза на склад до выдачи официально разрешения на выпуск.

Транспортное средство Любое средство транспорта, морское, наземное или воздушное, предназначенное для транспортировки пищевых продуктов

4. Принципы

Все грузы пищевых продуктов, ввозимые в страны ССАГПЗ, регулируются гармонизированными нормативными требованиями⁶. Нормативные требования подлежат постоянному пересмотру, так как страны ССАГПЗ работают в направлении полностью унифицированного нормативного режима⁷.

Требования к инспектированию и сертификации, применяемые к аспектам импорта пищевых продуктов, должны быть основаны на оценке риска в максимально возможной степени, где контрольные меры применяются в пропорции к возможным рискам для потребителя. Тип и периодичность инспектирования во время ввоза груза пищевых продуктов, процедуры таможенной очистки должны отражать этот подход.

Страны-экспортеры должны применять технические регламенты и стандарты стран ССАГПЗ в качестве первичной основы для сертификации грузов пищевых продуктов. Если ССАГПЗ считает таковое необходимым, то, напр. если действующие технические регламенты и стандарты ССАГПЗ не являются всесторонними в отношении специальных требований для определенных импортируемых пищевых продуктов, ССАГПЗ может сослаться на стандарты, руководства и рекомендации Кодекса, МЭБ и МККЗР в качестве основы для сертификации (и других гарантий).

Все аспекты систем сертификации и инспектирования ССАГПЗ должны быть оформлены документально и быть прозрачными, а детали нормативных требований и операционных процедур должны быть доступны странам-экспортерам и другим заинтересованным лицам по запросу.

Компетентные органы стран ССАГПЗ должны стремиться к равностепенному выполнению нормативных требований и операционных процедур с учетом множества пунктов ввоза импортируемых пищевых продуктов.

Сертификация грузов, сопровождаемых полной документацией подробной информации по каждому грузу пищевых продуктов является ключевым компонентом контроля импорта пищевых продуктов, применяемого странами ССАГПЗ, экспортирующая страна должна принять все меры для обеспечения подлинности и точности официальной сертификации и сертификации официально-признанными органами.

Законодательство стран ССАГПЗ предусматривает гибкую сертификацию и другие гарантии, если система контроля пищевых продуктов, применяемая компетентным

⁶ Это руководство считается обязательным законным инструментом, который будет гармонизировано регулировать импорт, тем самым оптимизируя ресурсы и избегая излишних процедур в торговле между странами ССАГПЗ.

⁷ Страны-члены ССАГПЗ на данный момент разрабатывают «имплементирующее руководство», которое обеспечит более оперативную область для средств проведения инспекций и инструментов, основанных на возможных сценариях, с целью обеспечения согласованности при принятии решений.

органом страны-экспортера, официально признана ССАГПЗ. Гибкость может быть следствием различной деятельности, напр. после аудита систем в странах-экспортерах, регистрации утвержденных объектов в странах-экспортерах, заключения меморандумов о соглашении, соглашений о взаимном признании и соглашений о равноценности.

ССАГПЗ признает три уровня мер:

- Дублирование требований ССАГПЗ
- Признание системы страны-импортера «сопоставимой» в отношении результатов обеспечения пищевой безопасности, даже при наличии других систем/требований
- Системы/меры эквивалентности после формальной оценки систем/мер страны-экспортера

Насколько это возможно, нормативные требования должны применяться равноценным образом, как к импортируемым пищевым продуктам, так и к отечественной продукции.

Компетентные органы стран ССАГПЗ должны предусматривать эффективный обмен информацией по системам сертификации и инспектирования с компетентными органами других стран, а также предусмотреть механизм обмена информацией в чрезвычайных ситуациях.

5. Подход к требованиям к пищевой безопасности, основанный на оценке риска

Это Руководство нацелено на продвижение применения систем контроля пищевых продуктов, основанных на оценке риска посредством систематической идентификации и классификации рисков для здоровья, ассоциированных с различными пищевыми продуктами в соответствии с их предполагаемым использованием, тем самым содействуя эффективному и целесообразному распределению правительственных и промышленных ресурсов при обеспечении безопасности пищевых продуктов.

5.1. Факторы, учитываемые при применении системы контроля пищевых продуктов, основанной на оценке риска

5.1.1. Классификация импортируемых продуктов

Пищевые продукты необходимо классифицировать в соответствии с их способностью передавать алиментарные болезни, с учетом их предполагаемого конечного использования. Эта классификация должна быть разработана на основе общих профилей риска для различных типов пищевых продуктов, и она, в основном, будет независима от страны происхождения или особенностей груза.

Профили риска для классификации пищевых продуктов должны включать ссылку на:

- Вероятность контаминации биологическими, химическими и/или физическими опасностями
- Вероятность значительных уровней контаминации, существующих на протяжении всей пищевой цепи
- Потенциальные риски для здоровья человека в отношении всей популяции
- Потенциальные риски для здоровья человека в отношении восприимчивой суб-популяции

- Влияние потребительского спроса на изменение риска⁸.

Пищевые продукты необходимо классифицировать на три общие категории: высокий, средний или низкий потенциальный риск для здоровья человека. Классификации пищевых продуктов ССАГПЗ могут меняться на основе новых научных данных о потенциальных рисках пищевых болезней для здоровья человека.

5.1.2. История соответствия импортируемых пищевых продуктов

Страны ССАГПЗ должны систематически документировать историю соответствия импортируемых пищевых продуктов, которые были сертифицированы или застрахованы иным образом, как отвечающие соответствующим техническим регламентам и законодательству по контролю пищевых продуктов ССАГПЗ. Оценка истории соответствия будет в основном основана на данных, собранных из проверок документов, физических инспекций и лабораторных тестирований импортируемых грузов пищевых продуктов из определенной страны происхождения. Информация по соответствию, предоставляемая компетентным органом в стране-экспортере, также может учитываться. Оценка истории соответствия может также относиться к типам пищевых продуктов, представляющим определенный интерес, напр. пищевые продукты высокого риска или пищевые продукты с характеристиками, которые вызывают определенную озабоченность у потребителя.

Документирование истории соответствия должно включать ссылку на:

- Правильность всей документации, сопровождающей груз пищевых продуктов, включая свидетельства
- Результаты физических проверок
- Результаты нацеленного лабораторного тестирования на микробиологические и химические опасности.

Элементы истории соответствия включают:

- 1- Количество несоответствий, замеченных в отношении продукта/поставщика/страны в данном году;
- 2- Тяжесть несоответствия в отношении здоровья человека и защиты потребителя;
- 3- Опубликованные или конфиденциальные отчеты из других органов по надзору за пищевыми продуктами по схожим несоответствиям;
- 4- Результаты инспекций на местах, проводимых органами по надзору за пищевыми продуктами в стране-экспортере;
- 5- Другая соответствующая информация из различных источников (включая СМИ).

5.1.3. Подтверждение новых или возникающих опасностей при поставке пищевых продуктов

Компетентные органы стран ССАГПЗ должны взаимодействовать с компетентными органами других стран при идентификации и управлении рисками новых и возникающих опасностей при поставке пищевых продуктов.

Если страны ССАГПЗ не располагают техническими возможностями проводить мониторинг импортируемых пищевых продуктов на наличие новых или возникающих

⁸ Фактор риска не будет являться запретом на импорт пищевого продукта, а будет скорее помогать компетентным органам в странах ССАГПЗ в определении того, будет ли определенный пищевой продукт принадлежать к категории более высокого риска и тем самым требовать применения более строгих мер контроля

опасностей, ожидается, что компетентный орган в стране-экспортере применял те же исследования и меры предосторожности, как и в отношении пищевых продуктов для отечественного рынка.

5.1.4. Подход целостной пищевой цепи к пищевой безопасности

Страны ССАГПЗ признают, что самые эффективные и целесообразные средства сокращения пищевых рисков для потребителя часто достигаются применением контрольных мер в течение первичного производства и переработки в стране происхождения. В дальнейшем, инспекция в пункте ввоза считается ограниченной мерой обеспечения безопасности и пригодности импортируемых пищевых продуктов.

Специальные мероприятия с компетентными органами в странах-экспортерах, которые обеспечивают безопасность пищевых продуктов течение первичного производства, поощряются странами ССАГПЗ.

Они могут включать гарантии, основанные на

- Пищевых продуктах, сертифицированных, как произведенные на зарегистрированном или другим образом официально-признанном пищевом предприятии в стране-экспортере и подлежащих аудиту странами ССАГПЗ или их агентами
- Меморандуме о взаимопонимании между компетентными органами
- Соглашениях об эквивалентности
- Более широких торговых соглашениях, напр. взаимное признание систем инспектирования и сертификации

5.2. Система контроля пищевых продуктов, основанная на оценке риска

Инспекция в пункте ввоза в рамках системы контроля пищевых продуктов, основанной на оценке риска, будет основываться на:

- Сертификации, гарантиях страны-экспортера и требованиях к инспекции импорта для всех грузов пищевых продуктов, указанных в технических регламентах ССАГПЗ
- Типе и периодичности проверок документов и физических инспекций, которые установлены на основании критериев, учитываемых при применении системы контроля пищевых продуктов, основанной на оценке риска
- Применении системы инспектирования в пункте ввоза, базирующейся на эффективности работы, основанной на уровне соответствия импортным требованиям ССАГПЗ в течение продолжительного периода времени. При установлении уровня соответствия на основе сбора исторических данных и их анализа, могут быть включены целевые факторы риска (т.е. импортер, производитель, название бренда и страна происхождения).
- Специальных мероприятиях по инспектированию импорта, которые признают гарантии, предоставляемые компетентным органом в стране-экспортере

Пищевые продукты классифицируются на три категории, в соответствии со степенью/мерой их потенциального риска для здоровья человека; эти категории включают высокий, средний или низкий потенциальный риск для здоровья человека.

Комитет безопасности пищевых продуктов ССАГПЗ должен разработать список пищевых продуктов в рамках каждой из вышеперечисленных категорий на утверждение Министерского Совета ССАГПЗ. Списки также должны определять периодичность различных инспекций (напр. физических проверок и отбора проб для лабораторного

тестирования), проводимых в отношении различных категорий риска пищевых продуктов, которые должны корректироваться/обновляться с учетом новой информации или научных данных, касающихся типов пищевых продуктов и/или потенциальных опасностей.

Оперативными компонентами системы контроля пищевых продуктов, основанной на оценке риска, являются:

- проверки документов всех грузов
- физические проверки/осмотр, включая проверку идентичности продукта при необходимости
- отбор проб и лабораторный анализ пищевых продуктов при необходимости
- гармонизированные правила для определения типа и периодичности инспектирования
- механизмы обмена информацией с компетентным органом в стране-экспортере
- верификация систем обеспечения качества, используемых импортерами на их соответствие официальным требованиям

Каждая страна участник ССАГПЗ должна применять гармонизированные правила, основанные на оценке риска, при определении периодичности и типа процедур инспектирования для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Это включает поощрение за высокий уровень соответствия.

6. Требуемые документы и санитарно-гигиенические сертификаты

Все грузы импортируемых пищевых продуктов должны быть обеспечены соответствующей документацией и сертификацией. Подлинность и точность официальной сертификации и сертификации официально-признанными органами будут периодически проверяться и инспектироваться странами ССАГПЗ.

6.1 Требуемые документы и санитарно-гигиенические сертификаты⁹

Все грузы должны сопровождаться оригинальным санитарно-гигиеническим сертификатом, выдаваемым компетентным органом в стране происхождения или официально-признанным органом. Санитарно-гигиенический сертификат должен удостоверять соответствие требованиям к пищевой безопасности и техническим требованиям стран ССАГПЗ, и при необходимости ветеринарные и фитосанитарные требования.

Документация, выдаваемая или утвержденная соответствующим компетентным органом или официально-признанными органами в стране происхождения, должна включать:

- Таможенную декларацию
- Разрешение на поставку¹⁰
- Коммерческую лицензию/Коммерческий реестр в соответствующей сфере

⁹ ССАГПЗ не имеют предварительного формального механизма утверждения; так как сертификация остается ключевым средством обеспечения соответствия системы и продукта требованиям пищевой безопасности. ССАГПЗ все еще признают применимость «альтернативных мер» с торговыми партнерами посредством различных доступных мер

¹⁰ Документ, который выдается транспортным агентством таможенному агентом/брокером в стране назначения, в котором указана общая информация по судну/транспортному средству и его содержимому. Как только агент/брокер получает этот документ, он/она может начать работу с таможенными документами и регистрацию бланка декларации.

- Санитарно-гигиенический сертификат¹¹
- Список ингредиентов
- Сертификат о проведении халяльного убоя на мясо и мясо птицы / Халяльный сертификат на пищевые продукты, содержащие ингредиенты животного происхождения в соответствии с требованиями, указанными в разделе 6.3
- Дополнительная документация на любые этикетки с заявленными свойствами (питательность, полезность для здоровья, другие характеристики) при необходимости. *Заявленные свойства о питательности и полезности для здоровья пищевых продуктов должны быть приемлемы, только если заявленные свойства и формулировка были утверждены международно-признанными научными органами.*
- Температурные данные при необходимости
- Любая дополнительная документация по запросу компетентных органов ССАГПЗ.

Электронные санитарно-гигиенические сертификаты являются приемлемой альтернативой бумажным сертификатам, сопровождающим груз импортируемых пищевых продуктов, если система электронной сертификации была принята странами ССАГПЗ.

6.2 Санитарно-гигиенические свидетельства

Санитарно-гигиенические свидетельства должны быть задекларированы в соответствующем разделе стандартных форм санитарно-гигиенических сертификатов, как указано в Приложении 2 компетентным органом в стране происхождения/стране отправки, как основная гарантия соответствия системы и безопасности продукта. Требования ССАГПЗ будут выданы в качестве Дополнений к этому Руководству.

Страна экспортер должна гарантировать, что пищевая продукция, экспортируемая в страны ССАГПЗ, является безопасной и пригодной для потребления человеком. Страны-экспортеры должны сертифицировать или иным образом обеспечивать, что пищевая продукция отвечает требованиям стран-импортеров (т.е. ССАГПЗ).

В случае применения мер (включая признание системы страны-импортера), являющихся «сопоставимыми» в отношении результатов обеспечения пищевой безопасности, даже если системы/требования различны или признаны эквивалентными после формальной оценки системы страны-экспортера, соответствующий компетентный орган в стране-экспортере в рамках эквивалентности или других соглашений, должен быть способен сертифицировать предприятия, которые желают экспортировать в страны ССАГПЗ. Однако это не отрицает право страны ССАГПЗ проводить периодические аудиты системы инспектирования стран-экспортеров, включая отбор проб на утвержденных предприятиях.

Если сертификация о соответствии была выдана третьей стороной, функционирующей в стране происхождения/отправки, компетентный орган в стране-экспортере должен обеспечить целостность, беспристрастность и независимость официальной или официально признанной системы сертификации.

¹¹ Санитарно-гигиенический сертификат это ключевой сертификат, который должен выдаваться соответствующим компетентным органом, в то время как остальные документы предусматривают определенную гибкость, так как они могут выдаваться релевантными организациями; форма санитарно-гигиенического сертификата должна иметь определенный формат, утвержденный ССАГПЗ, что основывается на принципах, указанных в кодексе (codex CAC/GL 38-2001)

В случае, если заграничное мясоперерабатывающее предприятие (бойня/перерабатывающий завод) заинтересован в экспорте в ССАГПЗ, оно не может начать свой экспорт в ССАГПЗ до тех пор, пока оно не будет утверждено ССАГПЗ, или у ССАГПЗ не будет технических соглашений с компетентным органом страны-экспортера.

При возможности страны-экспортеры должны выдавать санитарно-гигиенические сертификаты с использованием форм санитарно-гигиенических сертификатов, указанных в Приложении № 2. Однако если страны-экспортеры предпочитают использовать свои собственные формы санитарно-гигиенических сертификатов; необходимо предварительное утверждение странами ССАГПЗ, а сертификаты должны охватывать все аттестации, требуемые формами санитарно-гигиенических сертификатов ССАГПЗ¹².

Санитарно-гигиенические сертификаты могут выдаваться на арабском, английском языках или на них обоих. Санитарно-гигиенический сертификат должен сопровождать каждую партию с подробным описанием данных, указанных в приложении 5 этого руководства.

Компетентные органы ССАГПЗ могут запросить дополнительные аттестации здоровья (декларации), если это необходимо; например, в случае инцидентов, чрезвычайных ситуаций или для выполнения требований МЭБ, ССАГПЗ или халяль по кормлению животных, рыбы и аквакультурной рыбы или по другим причинам.

6.2.1. Аттестации здоровья для экспорта переработанных пищевых продуктов

Продукт безопасен и пригоден для потребления человеком ¹³ .	
С продуктом обращались в соответствии с требованиями ССАГПЗ на предприятии, которое подвергалось инспектированию компетентным органом и/или официально-признанным органом, и которое применяет систему управления безопасностью пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП или эквивалентной системе.	

6.2.2 Аттестации здоровья для экспорта мяса и мясopодуkтов

Мясо или мясopодуkт безопасен и пригоден для потребления человеком ¹⁴ .	
Животные были убиты на бойне, которая утверждена и находится под надзором компетентного органа страны-экспортера и утверждена органами ССАГПЗ	
Мясо и мясopодуkт произведено от животных, которые подвергались предубойной и послеубойной инспекции ветеринарами, назначенными компетентным органом страны происхождения	
Мясо или мясopодуkты получены с предприятия,	

¹² Приложение № 5 приводит список различных пищевых продуктов и форм требуемых сертификатов.

¹³ Тип пищевых продуктов должен быть указан в сертификате, напр. джемы, шоколад.

¹⁴ Тип мяса должен быть указан в сертификате, напр. говядина, баранина, птица и т.д.

которое подвергалось инспектированию компетентным органом, и которое применяет систему управления пищевой безопасностью, основанной на принципах ХАССП или эквивалентной системе	
Надлежащая ветеринарная практика применялась при использовании ветеринарных лекарственных средств (включая гормоны роста), и сельскохозяйственные химикаты у живых животных, а также любые остатки в мясе и/или мясопродукте соответствуют требованиям ССАГПЗ ¹⁵	
Мясо и мясопродукт происходит от животных, которые не были убиты в целях искоренения/контроля болезни	
Мясо или мясопродукт не был получен от животных, которым скармливали переработанные животные белки, за исключением заменителя молока во время периода вскармливания и рыбной муки.	

6.2.3. Аттестации здоровья для экспорта молочных наименований (молоко и молочные продукты)¹⁶

Молоко или молокопродукт безопасен и пригоден для потребления человеком ¹⁷ .	
Молоко или молокопродукт был получен от здоровых животных, которые подвергались официальным инспекциям Ветеринарной Службы в стране происхождения	
С молоком или молокопродуктом обращались на предприятии, которое подвергалось инспектированию компетентным органом, и которое применяет систему управления безопасностью пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП или эквивалентной системе.	
Надлежащая ветеринарная практика применялась при использовании ветеринарных лекарственных средств (включая гормоны роста), и сельскохозяйственные химикаты в живых животных, а также любые остатки в мясе соответствуют требованиям ССАГПЗ ¹⁸	

6.2.4. Аттестации здоровья для экспорта столовых яиц и яйцепродуктов

¹⁵ Приложение № 4 демонстрирует список этих требований

¹⁶ Молочные наименования означает названия, обозначения, символы, картинки и другие опции, относящиеся к или указывающие на, напрямую или косвенно, на молоко и молочные продукты (CAS STAN 206-1999)

¹⁷ Тип пищевых продуктов должен быть указан в сертификате

¹⁸ Приложение № 4 демонстрирует список таких требований

Яйца или яйцопродукты безопасны и пригодны для потребления человеком ¹⁹ .	
С яйцами или яйцопродуктами обращались на предприятии, которое подвергалось инспектированиям компетентным органом и/или официально-признанным органом, и которое применяет систему управления безопасностью пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП или эквивалентной системе.	
Надлежащая ветеринарная практика применялась при использовании ветеринарных лекарственных средств (включая гормоны роста), и сельскохозяйственные химикаты у живых животных, а также любые остатки в мясе и/или мясопродукте соответствуют требованиям ССАГПЗ ²⁰	

6.2.5. Аттестации здоровья для экспорта продуктов, полученных от водных животных²¹ (включая рыбу и рыбопродукты, моллюски, ракообразных и иглокожих)

Продукты, полученные от водных животных, безопасны и пригодны для потребления человеком ²² .	
Продукты, полученные от водных животных, были получены от нетоксичных видов, которые не демонстрировали никаких признаков болезни	
Если водные животные выращены на фермах или зонах производства аквакультуры, то выполнение гигиенических требований находится под контролем компетентного органа	
Водным животным скармливали корм, который был произведен в соответствии с принципами НПП и ХАССП или эквивалентными принципами, и свободным от любых физических, химических или биологических контаминантов, запрещенных на международном уровне	
Продукты, полученные от водных животных, получены с предприятия, которое подвергалось инспектированиям компетентным органом и/или официально-признанным органом, и которое применяет систему управления безопасностью	

¹⁹ Тип пищевых продуктов должен быть указан в сертификате

²⁰ Приложение № 4 демонстрирует список этих требований.

²¹ Водные животные означает все стадии жизни (включая икру и гамету) рыб, моллюсков, ракообразных и амфибий, происходящих из аквакультурных предприятий или добытых в дикой природе для потребления человеком (Ветеринарно-санитарный кодекс по водным животным – 2012-МЭБ).

²² Тип пищевых продуктов должен быть указан в сертификате

пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП или эквивалентной системе.	
---	--

6.2.6. Фитосанитарные аттестации для экспорта растений и растительных продуктов

С целью сертификации того, что растения, растительные продукты и другие подконтрольные товары, описанные здесь, были проинспектированы и/или исследованы в соответствии с надлежащими официальными процедурами и считаются свободными от карантинных вредителей, указанных страной-импортером и с целью соответствия действующим фитосанитарным требованиям стран ССАГПЗ, включая требования для подконтрольных некарантинных вредителей.	
---	--

6.2.7. Аттестации здоровья для экспорта ассорти

Пищевые продукты безопасны и пригодны для потребления человеком ²³ .	
---	--

Пищевые продукты получены с предприятия, которое подвергалось инспектированию компетентным органом и/или официально-признанным органом, и которое применяет систему управления безопасностью пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП или эквивалентной системе.	
--	--

6.2.8. Аттестации здоровья для экспорта меда и продуктов пчеловодства

Мед и продукты пчеловодства безопасны и пригодны для потребления человеком ²⁴ .	
--	--

Пищевые продукты получены с предприятия, которое подвергалось инспектированию компетентным органом и/или официально-признанным органом, и которое применяет систему управления безопасностью пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП или эквивалентной системе.	
--	--

Компетентным органом и/или на официальном уровне в стране происхождения применялся план по мониторингу остатков в соответствии международными стандартами по меду (CODEX STAN 12-1981)	
--	--

²³ Тип пищевых продуктов должен быть указан в сертификате (См. определение Ассорти)

²⁴ Тип пищевых продуктов должен быть указан в сертификате (См. определение Ассорти)

Мед и продукты пчеловодства произведены в стране или зоне (по меньшей мере 100 км в радиусе), благополучной по <i>Aethina tumida</i> и не подвергались никаким ограничениям, связанным с заражением.	
Мед и продукты пчеловодства произведены в стране, благополучной по <i>Varroa spp.</i> , Европейскому гнильцу пчел и американскому гнильцу пчел.	
Не содержат живых медоносных пчел или расплода пчела, или подвергались обработке при температуре -12°C или ниже в течение менее 24 часов.	

6.3. Халяльный сертификат/сертификат о проведении халяльного убоя

Верификация халяльного сертификата/сертификата о халяльном убое должна проводиться для всех грузов соответствующих пищевых продуктов. В отношении мяса и мясопродуктов Мусульманская организация²⁵, утвержденная ССАГПЗ (общества, организации /советы Ислама) в стране-экспортере, должна контролировать процесс убоя и предоставлять документацию в соответствии с требованиями ССАГПЗ.

Исламские организации уполномоченные осуществлять халяльную сертификацию должны выдавать сертификаты на халяльный убой для переработанных мясопродуктов; они также должны выдавать халяльные сертификаты на любые пищевые продукты, которые содержат мясо, желатин, жиры и на любой пищевой продукт, маркированный как халяльный. На переработанные мясные продукты могут быть выданы, как сертификаты на халяльный убой, так и халяльные сертификаты²⁶.

Если мясо произведено в одной стране, а страна происхождения мяса – другая, то халяльный сертификат требуется от страны, где мясо было произведено. Страны ССАГПЗ сохраняют за собой право требовать сертификаты на халяльный убой, если считает такое необходимым.

Свидетельства, приведенные ниже, должны быть зарегистрированы в рамках стандартной формы для халяльного сертификата и сертификата, как указано в (Приложении 3):

Сертификат о проведении халяльного убоя на экспорт мяса и мясопродуктов

Убой был произведен: - на бойне, утвержденной компетентным органом страны происхождения и под надзором Исламской организации по халяльной сертификации, уполномоченного компетентными органами стран	
---	--

²⁵ Мусульманские агентства (исламские ассоциации) соответствуют стандарту GSO № 2055/2010. Утвержденные в прошлом халяльные бойни и исламские ассоциации в странах происхождения автоматически правомочны сертифицировать халяльные продукты на экспорт во все страны-члены ССАГПЗ. Список утвержденных боен и исламских ассоциаций будет обновлен в соответствии с гармонизированными требованиями.

²⁶ Приложение № 5 демонстрирует различные пищевые продукты и формы требуемых сертификатов.

<p>ССАГПЗ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - в присутствии представителя Исламской организации; - на предприятии, где не производится убой свиней; - мясниками-мусульманами с помощью ножа. 	
<p>Свежее мясо (охлажденное или замороженное), происходит из страны и бойни, которое имеет разрешение на экспорт халяльного мяса в ССАГПЗ; животное от которого получено мясо было халяльным²⁷</p>	

Халяльный сертификат на экспорт продуктов мясного происхождения

<p>Пищевые продукты, которые содержат ингредиенты животного происхождения, включая мясо, жиры и производные мяса (напр. желатин) были получены под надзором Исламской организации, уполномоченной на осуществление халяльной сертификации в стране-производителе.</p>	
<p>Уполномоченное исламское агентство проверило соответствующие оригинальные сертификаты на халяльный убой, связанные с мясными ингредиентами, используемыми при производстве соответствующих пищевых продуктов.</p>	

7. Инспектирование и таможенная очистка импортируемых пищевых продуктов

Этапы процесса инспектирования и таможенной очистки для грузов импортируемых пищевых продуктов приведены в Приложении 1. Инспекция и таможенная очистка грузов импортируемых пищевых продуктов должны проводиться в соответствии с нормативами и техническими регламентами ССАГПЗ, и, при необходимости, принципами и стандартами соответствующих международных организаций, например Кодекса, МЭБ, МККЗР.

7.1. Уведомление о задержке и арест груза

Если обнаружено, что груз пищевых продуктов не соответствует требованиям ССАГПЗ, компетентный орган выдает уведомление о задержке с указанием причины задержания, а на продукт будет наложен арест²⁸ под официальным контролем.

²⁷ Фраза «халяльное животное» означает, что животное в рамках исламской религии может быть употреблено в пищу в соответствии с релевантными техническими регламентами GSO, которые указывают типы животных, не разрешенных к употреблению в качестве пищи по исламским законам, напр. свинина, дикие животные, токсичные растения, генетически модифицированные пищевые продукты, алкоголь и т.д., и которое было убито в соответствии с исламскими законами (Халяль).

²⁸ Задержание груза пищевых продуктов не обязательно приводит к отклонению, однако так как ССАГПЗ не имеют системы предварительного утверждения/регистрации для утверждения страны и соответствующих

Ситуации, когда на грузы будет наложен арест, включают:

- Отсутствие списка ингредиентов для пищевых продуктов
- Несовместимость наименований пищевых продуктов, описанных в сертификате, и наименований в грузе
- Отсутствие оригинальной копии требуемого санитарно-гигиенического сертификата и/или справочного номера электронного санитарно-гигиенического сертификата
- Санитарно-гигиенический сертификат выдан раньше, чем пищевой продукт был произведен
- Санитарно-гигиенический сертификат был выдан после того, как пищевые продукты были отправлены
- Пищевой продукт был произведен раньше, чем был выдан сертификат о проведении халяльного убоя
- Отсутствие сертификата о проведении халяльного убоя при поставках мяса и мяса птицы и халяльного сертификата на требуемые пищевые продукты, как указано в разделе 3: Определения
- Мясо или мясопродукты, произведенные на пищевых предприятиях/бойнях, не включенных/утвержденных странами ССАГПЗ
- Поврежденные или измененные защитные пломбы/замки до проведения официальной инспекции
- Любые признаки фальшивой сертификации.

7.2. Временный выпуск

Временный выпуск²⁹ партии может быть разрешен в случае несоответствия некоторым требованиям к импорту, не связанным с безопасностью пищевых продуктов, и пока не истек срок годности пищевого продукта, или пока он не запрещен. Контрольные меры во время временного выпуска могут включать положения по финансовой безопасности импортера и декларацию, что партия будет выпущена только после официальной таможенной очистки.

Временный выпуск партии может быть разрешен, если пищевой продукт не испорчен, срок его годности не истек, и он не запрещен (на уровне страны и на международном уровне); решение должно сопровождаться финансовой гарантией или письменным обязательством уничтожить партию до ее полного выпуска.

Временный выпуск партии может быть разрешен в случае нарушений, которые не влияют на безопасность пищевого продукта. В данном случае манипуляции с партией должны проводиться надлежащим образом, а решение должно сопровождаться финансовой гарантией или письменным обязательством не уничтожать партию до ее полного выпуска,

производителей определенных наименований пищевых продуктов они имеют в таких случаях право задержать груз под контролем Таможенного департамента до проведения полной инспекции соответствующим инспектором по пищевой безопасности. Дальнейшие меры могут включать, но не только, расширенный отбор проб, запрос на верификацию информации компетентным органом в стране происхождения/отправки.

²⁹ Временный выпуск относится к импортируемому грузу, находящимся под контролем импортера пищевого продукта на основании данной и/или финансовой гарантии, если содержимое груза можно хранить на складе импортера, но его нельзя будет продать или употреблять до полного устранения нарушения (напр. нет документов, расширенный отбор проб). Очевидно, что импортеру необходимо тщательно следить за целостностью и безопасностью продукта во время периода задержания.

учитывая партии, транспортировка которых осуществляется по воде или по земле в данном регионе.

Если это разрешено в соответствии с техническими регламентами ССАГПЗ для арестованных партий, импортер может потребовать:

- Дополнительную информацию от производителя / поставщика или компетентного органа в стране происхождения и/или стране-экспортере для подтверждения заявления о соответствии продукта
- Повторить лабораторный анализ проб, признанных несоответствующими, в аккредитованной лаборатории и под официальным надзором
- Изменения конфигурации партии в соответствии техническим регламентом ССАГПЗ
- Изменения обозначения партии как непригодной для потребления человеком
- Резэкспорта партии
- Уничтожения под надзором компетентного органа

В случае не предоставления импортных документов, санитарно-гигиенического или халяльного сертификата партия может быть арестована под финансовыми гарантиями, подписанным обязательством или временно выпущена (максимум 15 дней), пока не будет предоставлена соответствующая документация. В случае не предоставления халяльного сертификата на мясо и мясопродукты в течение указанного времени импортер должен вернуть партию в страну происхождения или страну отправки.

Компетентный орган оставляет за собой право принять все меры предосторожности в отношении партии для защиты здоровья потребителей³⁰ (то есть отсутствие достаточной научной базы), включая отклонение и/или резэкспорт партии.

7.3 Пищевые продукты, подпадающие под автоматический арест

Пищевой продукт подлежит автоматическому аресту, если:

- предыдущие поставки данного типа пищевого продукта были многократно признаны несоответствующими
- пищевые продукты нельзя завозить в ССАГПЗ в соответствии с решениями компетентных органов в странах ССАГПЗ
- пищевой продукт уже был отбракован другой страной
- пищевые продукты происходят из стран или регионов, подлежащих международным предупреждениям о рисках для здоровья

8. Пищевые продукты, импортируемые с некоммерческой целью

Пищевые продукты, импортируемые с некоммерческой целью, обозначаются как:

- Пищевой продукт для личного потребления – как определено гармонизированными правилами стран ССАГПЗ
- Пробы пищевых продуктов для научных исследований и те, которые не будут использоваться для потребления человеком

³⁰ Соглашение ВТО по ФС мерам, статья 5-7, разрешает принимать временные профилактические меры. ССАГПЗ знает об этом и не жалеет нарушать это право. Однако включение положения о предосторожности необходимо для работы с такими случаями, когда нет научно-обоснованной информации, как способ защитить потребителя от любых возможных рисков со здоровьем.

- Рекламные образцы пищевых продуктов для некоммерческого распространения для потребления в пищу, сопровождающиеся санитарно-гигиеническим сертификатом и имеющие специальную маркировку (бесплатный образец)
- Пищевые образцы для использования на сезонных выставках и фестивалях, если
 - импортер предоставит гарантии в отношении пригодности пищевых продуктов для цели, для которой они предназначены
 - продажа и распространение пищевого продукта запрещена за пределами или после завершения события

Пищевые продукты, импортируемые с некоммерческой целью, являются исключением из некоторых требований к импортируемым пищевым продуктам, описанным в данном руководстве, что указано в технических регламентах и стандартах ССАГПЗ. От этих пищевых продуктов могут отбираться пробы на лабораторный анализ для подтверждения их пригодности для данной цели, если это считается необходимым компетентным органом.

9. Пищевые продукты, запрещенные для импорта из соображений пищевой безопасности

Следующие пищевые продукты запрещены для ввоза и не должны инспектироваться:

- пищевые продукты, не обеспеченные гарантиями пищевой безопасности компетентного органа в стране происхождения / стране отправки
- пищевые продукты из стран или регионов, в которых зарегистрирована неблагоприятная ситуация по здоровью³¹
- пищевые продукты, отклоненные другими странами по соображениям пищевой безопасности, если решение в отношении отклонения, основано на научной информации или данных, достаточных для утверждения, что пищевой продукт не безопасен для потребления человеком³²
- пищевые продукты, запрещенные по религиозным соображениям согласно техническим регламентам GSO (с точки зрения пищевой пригодности)
- пищевые продукты с ингредиентами или добавками, запрещенными на основе научной информации или требований ССАГПЗ и международных требований
- пищевые продукты от диких животных и растений, запрещенных на основе научной информации или требований ССАГПЗ и международных требований
- пищевые продукты, обозначенные как запрещенные по соображениям здоровья, описанным странами ССАГПЗ.

Пищевые продукты, требующие особого внимания:

³¹ Ключевыми международными источниками по предупреждению о здоровье, на которые полагается ССАГПЗ, это INFOSAN, МЭБ, помимо предупреждений и уведомлений из региональных сетей. В то же время ССАГПЗ на данный момент разрабатывает свою систему быстрого оповещения между компетентными органами стран-членов для обеспечения быстрого и чуткого обмена информацией и управления.

³² Законодательные требования ССАГПЗ (как страны-импортеры) превалируют над другими требованиями, в то же время соответствуют положениям Кодекса, МЭБ и МКЗР, касающимся пищевой безопасности и пригодности (т.е. халяль)

Следующие пищевые продукты требуют особого внимания³³ во время инспекции в порте ввоза:

- пищевые продукты, поступающие на пункт пересечения границы впервые
- пищевые продукты, не соответствующие стандартам по пищевой безопасности в стране происхождения/стране отправки
- пищевые продукты с историей многократных нарушений стандартов пищевой безопасности ССАГПЗ.
- пищевые продукты, отклоненные другими странами по причине несоответствия импортным требованиям, не касающимся пищевой безопасности

10. Запрет на импорт пищевых продуктов по санитарным и фитосанитарным соображениям

Импорт любой партии импортируемой пищевой продукции может быть запрещен³⁴ по санитарным или фитосанитарным соображениям, чтобы защитить жизнь и здоровье людей, животных, растений и окружающей среды так, как считается необходимым странами ССАГПЗ.

На любой такой запрет распространяются следующие положения:

- введение и снятие запрета будет основано на научном доказательстве и ссылках на международные органы, устанавливающие стандарты, и другие международные органы
- Секретариат ССАГПЗ должен быть уведомлен о любом запрете или снятии запрета отдельной страной ССАГПЗ, и ССАГПЗ должен подтвердить гармонизированное решение как можно скорее
- В то время как ССАГПЗ должен стремиться к гармонизированному подходу к введению и снятию запрета, каждая страна ССАГПЗ сохраняет за собой право налагать или снимать запрет на индивидуальной основе. Другие страны ССАГПЗ должны обеспечить, чтобы запрещенные пищевые продукты не ввозились в данную отдельную страну.
- Страны ССАГПЗ должны опубликовать официальное заявление по таким вопросам после согласования решения о введении или снятии запрета; такое заявление должно быть в форме официального заявления от секретариата ССАГПЗ или отдельной страны, которая ввела запрет.

³³ Процедура «особого внимания» включает, но не только усиленные инспекции, задержание, расширенный лабораторный анализ и запрос на информацию/верификацию от компетентного органа в стране происхождения/отправки

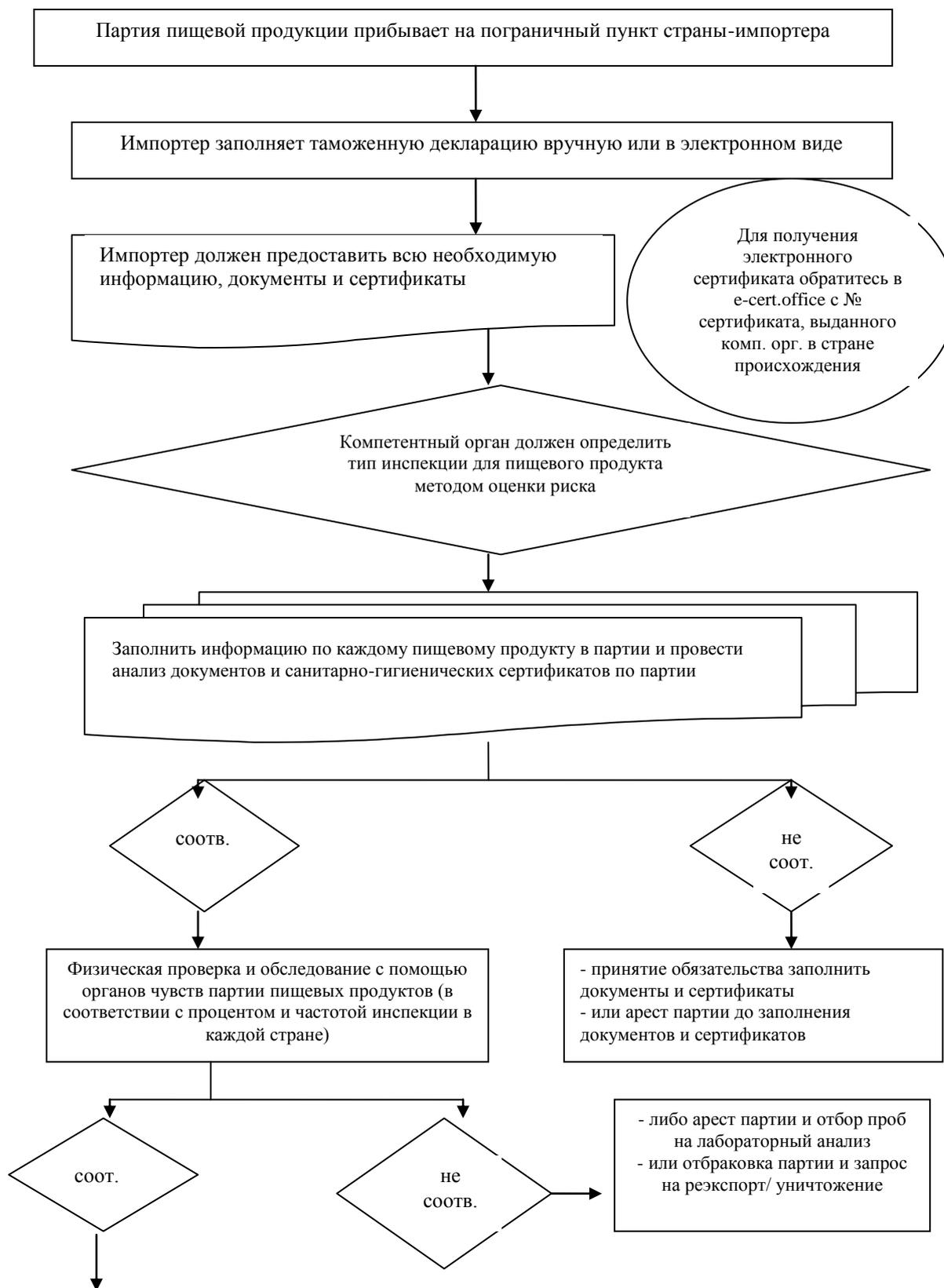
³⁴ Запрет пищевых продуктов основан на научной информации со ссылкой на международные нормотворческие организации. ССАГПЗ хотят, как и все остальные страны защитить своих потребителей в случае возникновения инцидентов/чрезвычайных ситуаций и предоставить гармонизированный план реагирования и согласующийся с международными публикуемыми тревожными уведомлениями. К тому же все решения по запрету будут уведомлены в секретариат ВТО/СФС.

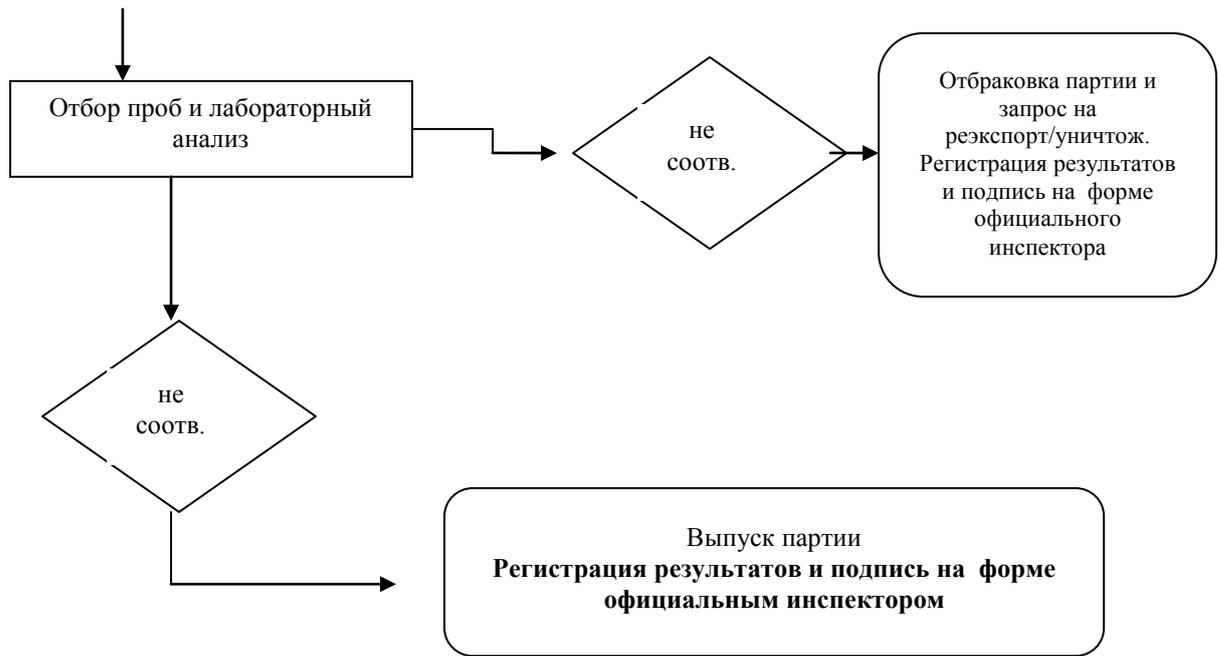
ПРИЛОЖЕНИЕ (1)

Схема процедур контроля импортируемых пищевых продуктов в ССАГПЗ

Приложение (1) – процедуры контроля импортируемой продукции в ССАГПЗ

Схема - процедуры контроля импортируемой продукции на границах ССАГПЗ





Приложение (2)

Формы санитарно-гигиенических сертификатов

Форма № (1). Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт переработанных пищевых продуктов

Health Certificate for Export of Processed Food Products to GCC Countries		Logo		الشهادة صحية لتصدير الأغذية المصنعة إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية				
Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт переработанных пищевых продуктов в Страны сотрудничества Персидского залива (GCC)								
I.1. Грузоотправитель (экспортер) Название (ФИО) Адрес				I.2 № сертификата Место выдачи Дата выдачи				
I.4 Грузополучатель (импортер) Название (ФИО) Адрес				I.3 Компетентный/сертифицирующий орган Адрес				
				I.5 Страна происхождения				Код ISO ³⁵
				I.6 Страна назначения				Код ISO ³⁶
I.7 Производитель Название (ФИО) Адрес				I.8 Упаковочное предприятие (если имеется) Название Адрес				
Халяльный сертификат Источник:				I.9 Сертификат №:				
I.10 Пограничный пункт ввоза/Страна назначения				I.11 Пограничный пункт загрузки/Страна отправления				
I.12 Способ транспортировки/перевозки по воздуху <input type="checkbox"/> по морю <input type="checkbox"/> по железной дороге <input type="checkbox"/>				I.13 Идентификационный номер транспортного средства				
				I.14 Температура пищевого продукта комнатная охлажденный замороженный				
I.15 Товары сертифицированы для								
Другое <input type="checkbox"/> После дальнейшей переработки <input type="checkbox"/> Непосредственно для потребления человеком <input type="checkbox"/>								
I.16 Идентификация пищевых продуктов								
Название и описание пищевого продукта	HS код	Тип обработки ³⁸	Торговая марка	Дата производства	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Партия № ³⁷	Общий вес
I.17 Аттестация здоровья Общая аттестация								
Пищевой продукт безопасен и подходит для потребления человеком.								
Манипуляции с пищевым продуктом(-ами) осуществляются на предприятии, которое было проинспектировано компетентным органом и/или официально признанным								

³⁵ ISO код необязателен/не требуется во всех формах

³⁶ ISO код необязателен/не требуется во всех формах

³⁸ Тип обработки необязателен/не требуется во всех формах.

³⁷ Эта информация необходима для отслеживаемости и в случае отзыва пищевых продуктов.

органом и которое имеет действующую систему контроля пищевой безопасности на основе принципов ХАССП или эквивалентную систему.	
Дополнительные аттестации (декларации) здоровья, если таковые необходимы	
Имя и должность официального инспектора Название ответственного департамента Официальная печать Дата:	

Форма № (2): Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт мяса и мясопродуктов

Health Certificate for Export of Meat and Meat Products to GCC Countries		Logo		الشهادة صحية لتصدير اللحوم ومنتجاتها إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية				
Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт мяса и мясопродуктов в Страны сотрудничества Персидского залива (GCC)								
I.1. Грузоотправитель (экспортер) Название (ФИО) Адрес				I.2 № сертификата Место выдачи Дата выдачи				
I.4 Грузополучатель (импортер) Название (ФИО) Адрес				I.3 Компетентный/сертифицирующий орган Адрес				
				I.5 Страна происхождения				Код ISO
				I.6 Страна назначения				Код ISO
I.7 Производитель/Бойня Название (ФИО) Адрес				I.8 Упаковочное предприятие (если имеется) Название Адрес				
Сертификат халяльного убоа ³⁹ Источник:				I.9 Сертификат №:				
I.10 Пограничный пункт ввоза/Страна назначения				I.11 Пограничный пункт загрузки/Страна отправления				
I.12 Способ транспортировки/перевозки по воздуху <input type="checkbox"/> по морю <input type="checkbox"/> по железной дороге <input type="checkbox"/>				I.13 Идентификационный номер транспортного средства				
				I.14 Температура пищевого продукта комнатная охлажденный замороженный				
I.15 Товары сертифицированы для								
Другое <input type="checkbox"/> После дальнейшей переработки <input type="checkbox"/> Непосредственно для потребления человеком <input type="checkbox"/>								
I.16 Идентификация пищевых продуктов								
Название и описание пищевого продукта	HS код	Тип обработки	Торговая марка	Дата производства	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Партия №	Общий вес
I.17 Аттестация здоровья Общая аттестация								
Мясо и/или мясопродукт безопасен и подходит для потребления человеком.								
Животные должны быть подвергнуты убою на бойне, которая имеет разрешение от органов власти GCC и находится под надзором компетентного органа экспортирующей страны.								
Мясо и/или мясопродукты должны								

³⁹ Серийный номер халяльного сертификата выданного халяль-сертифицирующим органом/лицом (Исламская ассоциация)

<p>быть получены от животных, которые были подвергнуты предубойной и послеубойной инспекции, проводимой ветеринарами, назначенными компетентным органом страны происхождения.</p>	
<p>Манипуляции с мясом и/или мясопродуктом производились на предприятии, которое было проинспектировано компетентным органом и имеет действующую систему контроля пищевой безопасности, основанную на системе ХАССП или эквивалентную систему.</p>	
<p>В ветеринарии применялась надлежащая ветеринарная практика (включая гормоны роста) и уровни сельскохозяйственных химикатов у живых животных и остатки других веществ в мясе и/или мясопродукте соответствуют требованиям ГСС.</p>	
<p>Мясо и/или мясопродукт получены от животных, которые не были убиты в целях искоренения/контроля болезни.</p>	
<p>Мясо и/или мясопродукт не получены от животных, которым скармливали переработанный животный белок, кроме заменителя молока в период лактации и рыбной муки.</p>	
<p>Дополнительные аттестации (декларации) здоровья, если таковые необходимы</p>	
<p>Имя и должность официального инспектора Название ответственного департамента Официальная печать Дата:</p>	

Форма № (3) Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта (молока и молочных продуктов)

Health Certificate for Export of Milk , and Milk Products To GCC Countries		Logo		الشهادة صحية لتصدير الألبان ومنتجاتها إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية				
Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта молока и молочных продуктов в Страны сотрудничества Персидского залива (GCC)								
I.1. Грузоотправитель (экспортер) Название (ФИО) Адрес				I.2 № сертификата Место выдачи Дата выдачи				
I.4 Грузополучатель (импортер) Название (ФИО) Адрес				I.3 Компетентный/сертифицирующий орган Адрес				
				I.5 Страна происхождения				Код ISO*
				I.6 Страна назначения				Код ISO*
I.7 Производитель Название (ФИО) Адрес				I.8 Упаковочное предприятие (если имеется) Название Адрес				
Халяльный сертификат на молочные продукты Источник:				I.9 Сертификат №:				
I.10 Пограничный пункт ввоза/Страна назначения				I.11 Пограничный пункт загрузки/Страна отправления				
I.12 Способ транспортировки/перевозки по воздуху <input type="checkbox"/> по морю <input type="checkbox"/> по железной дороге <input type="checkbox"/>				I.13 Идентификационный номер транспортного средства				
				I.14 Температура пищевого продукта комнатная охлажденный замороженный				
I.15 Товары сертифицированы для другое <input type="checkbox"/> после дальнейшей переработки <input type="checkbox"/> непосредственно для потребления человеком <input type="checkbox"/>								
I.16 Идентификация пищевых продуктов								
Название и описание пищевого продукта	HS код	Тип обработки	Торговая марка	Дата производства	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Партия №	Общий вес
I.17 Аттестация здоровья Общая аттестация								
Молоко/молочные продукты безопасны и пригодны в для потребления человеком								
Молоко/молочные продукты получены от здоровых животных, которые подвергаются инспектированию официальными ветеринарными службами в стране происхождения								
Манипуляции с молоком/ молочными продуктами производились на предприятии, которое было проинспектировано компетентным органом и имеет действующую систему контроля пищевой безопасности, основанную на								

системе ХАССП или эквивалентную систему.	
При использовании ветеринарных лекарственных препаратов практика (включая гормоны роста) применялась надлежащая ветеринарная и уровни сельскохозяйственных химикатов у живых животных и остатки других веществ в молоке или молочных продуктах соответствуют требованиям GСC	
Дополнительные аттестации здоровья (декларации), если таковые необходимы	
Имя и должность официального инспектора Название ответственного департамента Официальная печать Дата:	

Форма № (4) Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта столового яйца и
яйцепродуктов

Health Certificate for Export of Table Eggs and Egg Products to GCC Countries		Logo		الشهادة صحية لتصدير بيض المائدة ومنتجاته المعدة للاستهلاك الآدمي إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية				
Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта столового яйца и яйцепродуктов в Страны сотрудничества Персидского залива (GCC)								
I.1. Грузоотправитель (экспортер) Название (ФИО) Адрес				I.2 № сертификата Место выдачи Дата выдачи				
I.4 Грузополучатель (импортер) Название (ФИО) Адрес				I.3 Компетентный/сертифицирующий орган Адрес				
				I.5 Страна происхождения				Код ISO*
				I.6 Страна назначения				Код ISO*
I.7 Производитель Название (ФИО) Адрес				I.8 Упаковочное предприятие (если имеется) Название Адрес				
I.9 Пограничный пункт ввоза/Страна назначения				I.10 Пограничный пункт загрузки/Страна отправления				
I.11 Способ транспортировки/перевозки по воздуху <input type="checkbox"/> по морю <input type="checkbox"/> по железной дороге <input type="checkbox"/>				I.12 Идентификационный номер транспортного средства				
				I.13 Температура пищевого продукта комнатная охлажденный замороженный				
I.14 Товары сертифицированы для другое <input type="checkbox"/> после дальнейшей переработки <input type="checkbox"/> непосредственно для потребления человеком <input type="checkbox"/>								
I.15 Идентификация пищевых продуктов								
Название и описание пищевого продукта	HS код	Тип обработки	Торговая марка	Дата производства	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Партия № (28)	Общий вес
I.16 Аттестация здоровья Общая аттестация								
Яйца/яйцепродукты безопасны и пригодны для потребления человеком								
Манипуляции с яйцами/ яйцепродуктами производились на предприятии, которое было проинспектировано компетентным органом и имеет действующую систему контроля пищевой безопасности, основанную на системе ХАССП или эквивалентную систему.								
При использовании ветеринарных лекарственных препаратов (включая								

<p>гормоны роста) применялась надлежащая ветеринарная практика и уровни сельскохозяйственных химикатов у домашней птицы и остатки других веществ в яйцах/ яйцепродуктах соответствуют требованиям ГСС</p>	
<p>Дополнительные аттестации здоровья (декларации), если таковые необходимы</p>	
<p>Имя и должность официального инспектора Название ответственного департамента Официальная печать Дата:</p>	

Форма №: (5) Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт продуктов от водных животных (рыба, рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих)

Health Certificate for Export of Products of Aquatic Animal Origin		Logo		الشهادة صحية لتصدير المنتجات البحرية ذات أصل حيواني إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية				
Санитарно-гигиенический сертификат на экспорт продуктов, полученных из водных животных								
I.1. Грузоотправитель (экспортер) Название (ФИО) Адрес				I.2 Номер сертификата Место выдачи Дата выдачи				
I.4 Грузополучатель (импортер) Название (ФИО) Адрес				I.3 Компетентный/сертифицирующий орган Адрес				
				I.5 Страна происхождения				Код ISO*
				I.6 Страна назначения				Код ISO*
I.7 Производитель Название (ФИО) Адрес				I.8 Упаковочное предприятие (если имеется) Название Адрес				
I.9 Пограничный пункт ввоза/Страна назначения				I.10 Пограничный пункт загрузки/Страна отправления				
I.11 Способ транспортировки/перевозки по воздуху <input type="checkbox"/> по морю <input type="checkbox"/> по дороге <input type="checkbox"/>				I.12 Идентификационный номер транспортного средства				
				I.13 Температура пищевого продукта комнатная охлажденный замороженный				
I.14 Товары сертифицированы для другое <input type="checkbox"/> после дальнейшей переработки <input type="checkbox"/> для потребления человеком <input type="checkbox"/> непосредственно:								
I.15 Идентификация пищевых продуктов								
Название и описание пищевого продукта	HS код	Тип обработки	Торговая марка	Дата производства	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Партия № (28)	Общий вес
I.16 Аттестация здоровья								
Общие аттестации Продукты, полученные из водных животных, безопасны и пригодны для потребления человеком.								
Продукты получены из водных животных, которые относятся к нетоксическим видам, не вызывающим признаки болезни.								
Если водные животные выращены на фермах или в местах аквакультурного производства, выполнение гигиенических требований находится под контролем компетентного органа.								

<p>Аквакультурных животных, кормили кормом, который произведен в соответствии с принципами GMP и HACCP или эквивалентными принципами, и не содержит физических, химических или биологических контаминантов, запрещенных на международном уровне.</p>	
<p>Продукты, полученные от водных животных, произведены на предприятии, которое подвергалось инспекциям компетентным органом страны происхождения и применяет систему управления пищевой безопасностью, основанной на принципах HACCP или эквивалентной системе.</p>	
<p>Дополнительные аттестации (декларации) здоровья, если таковые необходимы.</p>	
<p>Имя и должность официального инспектора Название ответственного департамента Официальная печать Дата</p>	

Форма №: (6) Фитосанитарный сертификат на экспорт растений и растительных продуктов

 <p style="text-align: center;"> الشهادة الصحية النباتية للتصدير إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية Phytosanitary Certificate for Export To GCC Countries </p>					
Фитосанитарный сертификат для экспорта в Страны сотрудничества Персидского залива (GCC)					
Место выдачи:	Сертификат №:				
<i>Из: Название организации по защите растений:</i>	<i>В: Название организации по защите растений:</i>				
Название и адрес грузополучателя	Название и адрес экспортера				
Пункт ввоза	Средства транспортировки:				
Описание партии товара					
Заявленное кол-во (кг)	Место происхождения	Отличительные знаки	Кол-во и описание упаковок	Ботаническое название растения	Название продукта
Дезинфекции и/или дезинфестации					
Химические (активный ингредиент):			Обработка:		
Температура:			Концентрация:		
Дата:			Дополнительная информация:		
Аттестация здоровья					
<p>Настоящим удостоверяется, что данные растения, продукты растительного происхождения или другие регламентируемые товары, описанные в данном сертификате, были проинспектированы и/или протестированы в соответствии с надлежащими официальными процедурами и считаются свободными от карантинных вредителей, указанных импортирующей страной, и удовлетворяют действующим фитосанитарным требованиям стран GCC, включая таковые для регламентируемых некарантинных вредителей.</p>					
Дополнительные аттестации (декларации) здоровья, если таковые необходимы.					
Имя и должность официального инспектора Название ответственного департамента Официальная печать Дата					

Форма № 7: (7) Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта продуктов в ассортименте

Health Certificate for Export of Assorted Food Products to GCC Countries		الشهادة الصحية لتصدير الأغذية المتنوعة إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية						
Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта продуктов в ассортименте в страны GCC								
I.1. Грузоотправитель (экспортер) Название Адрес		I.2 № сертификата Место выдачи Дата выдачи						
I.4 Грузополучатель (импортер) Название Адрес		I.3 Компетентный/сертифицирующий орган Адрес						
		I.5 Страна происхождения	Код ISO*					
		I.6 Страна назначения	Код ISO*					
I.7 Производитель Название Адрес		I.8 Упаковочное предприятие (если имеется) Название Адрес						
I.9 Пограничный пункт ввоза/Страна назначения		I.10 Пограничный пункт загрузки/Страна отправления						
I.11 Способ транспортировки/перевозки Воздушный <input type="checkbox"/> Водный <input type="checkbox"/> Наземный <input type="checkbox"/>		I.12 Идентификационный номер транспортного средства						
		I.13 Температура пищевого продукта Комнатная Охлажденный Замороженный						
I.14 Товары сертифицированы для другое <input type="checkbox"/> после дальнейшей переработки <input type="checkbox"/> непосредственно для потребления человеком <input type="checkbox"/>								
I.15 Идентификация пищевых продуктов								
Название и описание пищевого продукта	HS код	Тип обработки	Торговая марка	Дата производства	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Партия/ лот №	Общий вес
I.16 Аттестация здоровья								
Общие аттестации Пищевые продукты безопасны и подходят для употребления человеком в пищу.								
Пищевой (ые) продукт (ы) был изготовлен на предприятии, в отношении которого была проведена проверка компетентным органом и/или официально уполномоченным органом, и в котором функционирует система управления безопасностью, основанная на принципах ХАССП, или другая равнозначная система.								
Дополнительные аттестации (декларации) здоровья, если таковые необходимы								
Имя и должность уполномоченного лица Название ответственного департамента Официальная печать Дата:								

Форма № 8: (7) Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта меда и продуктов пчеловодства

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						
Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта меда и продуктов пчеловодства в страны GCC								
I.1. Грузоотправитель (экспортер) Название Адрес		I.2 № сертификата Место выдачи Дата выдачи						
I.4 Грузополучатель (импортер) Название Адрес		I.3 Компетентный/сертифицирующий орган Адрес						
		I.5 Страна происхождения	Код ISO*					
		I.6 Страна назначения	Код ISO*					
I.7 Производитель Название Адрес		I.8 Упаковочное предприятие (если имеется) Название Адрес						
I.9 Пограничный пункт ввоза/Страна назначения		I.10 Пограничный пункт загрузки/Страна отправления						
I.11 Способ транспортировки/перевозки Воздушный <input type="checkbox"/> Водный <input type="checkbox"/> Наземный <input type="checkbox"/>		I.12 Идентификационный номер транспортного средства						
		I.13 Температура пищевого продукта Комнатная Охлажденный Замороженный						
I.14 Товары сертифицированы для другое <input type="checkbox"/> после дальнейшей переработки <input type="checkbox"/> непосредственно для потребления человеком <input type="checkbox"/>								
I.15 Идентификация пищевых продуктов								
Название и описание пищевого продукта	HS код	Тип обработки	Торговая марка	Дата производства	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Партия/ лот №	Общий вес
I.16 Аттестация здоровья								
Общие аттестации Мед и/или продукты пчеловодства безопасны и подходят для употребления человеком в пищу.								
Пищевой (ые) продукт (ы) получен с предприятия, в отношении которого была проведена проверка компетентным органом и/или официально уполномоченным органом, и в котором функционирует система управления безопасностью, основанная на принципах ХАССП, или другая равнозначная система.								
Компетентный орган и/или официально уполномоченный орган страны								

<p>происхождения применил план мониторинга остатков в соответствии с международными стандартами для меда (CODEX STAN 12-1981)</p>	
<p>Мед и/или продукты пчеловодства произведены в стране или зоне (как минимум в радиусе 100 км), свободной от инфекации <i>Aethina tumida</i> , и на нее не наложены соответствующие Ограничения, связанные с инфекацией.</p>	
<p>Мед и/или продукты пчеловодства произведены в стране, благополучной по варроа европейскому и американскому гнильцу пчёл.</p>	
<p>Не содержат живых медоносных пчел или расплод, или подвергались термической обработке при температуре - 12°C или ниже как минимум в течение 24 часов.</p>	
<p>Дополнительные аттестации (декларации) здоровья, если таковые необходимы</p>	
<p>Имя и должность уполномоченного лица Название ответственного департамента Официальная печать Дата:</p>	

Приложение (3)
Формы халяльных сертификатов/сертификатов халяльного убоя

Форма № (1): Халяльный сертификат для экспорта продуктов животного происхождения

Halal Certificate for Export of Products of Animal Origin to GCC Countries				شهادة الحلال لتصدير الأغذية المستخدمة في تصنيعها مكونات ذات أصل حيواني إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية			
Халяльный сертификат для экспорта продуктов животного происхождения в страны сотрудничества Персидского залива (GCC)							
1. Сведения, указанные в сертификате							
1.1 № халяльного сертификата				1.2 Источник			
1.3 Дата							
1.4 Санитарно-гигиенический сертификат №:							
2 Идентификация мяса и переработанных пищевых продуктов, содержащих мясопродукты							
Название и описание пищевого продукта	Источник мяса и его производных	Торговая марка	Дата убоя	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Партия №	Общий вес
3 Аттестация халяля							
Пищевые продукты, которые содержат ингредиенты животного происхождения, включая мясо, жиры и производные мяса (такие как желатин) были экстрагированы под надзором Исламского агентства, уполномоченного для халяльной сертификации в стране-производителе.							
Признанное Исламское агентство подтвердило, что мясные ингредиенты, использованные при производстве указанного пищевого продукта, были теми же, какие указаны в оригинальном халяльном сертификате(-тах).							
6. Сертифицирующий орган							
Официальная печать:				ФИО сертифицирующего лица:			
Дата				Должность:			
				Подпись:			

Форма № (2): Сертификат халяльного убоя для экспорта мяса и мясопродуктов

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			
Сертификат халяльного убоя для экспорта в страны сотрудничества Персидского залива (GCC)							
1. Сведения, указанные в сертификате							
1.1 № сертификата халяльного убоя				1.2 Источник			
1.3 Дата							
1.4 № санитарно-гигиенического сертификата							
2. Имеющая разрешение бойня:							
2.1. Название бойни:				2.2. Адрес бойни:			
2.3. № ветеринарного разрешения				2.4. Название и адрес компетентного органа, выдающего ветеринарное разрешение			
3. Имеющее разрешение предприятие по разделке мяса							
3.1. Название предприятия по разделке мяса				3.2. Адрес предприятия по разделке мяса			
3.3. № ветеринарного разрешения				3.4. Название и адрес компетентного органа, выдающего ветеринарное разрешение			
4. Идентификация мяса и мясопродуктов							
Тип мяса	Туша (цельная/отруба)	Торговая марка	Дата убоя	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Партия №	Общий вес
5. Аттестация халяльного убоя							
<p>Убой был произведен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на бойне, имеющей разрешение от компетентного органа страны происхождения и под надзором Исламской организации для халяльной сертификации, уполномоченной компетентными органами стран GCC. - и в присутствии представителя Исламской организации. - и на предприятии, где не производится убой свиней. - мясниками-мусульманами с использованием ножа. 							
<p>Свежее мясо (охлажденное или замороженное), происходит из страны или с бойни, имеющих разрешение на экспорт мяса в GCC; и животное-источник мяса является халяльным.</p>							
7. Сертифицирующий орган:							
Официальная печать Дата				ФИО Должность Подпись			

Приложение № (4)

**Список требований ССАГПЗ
Технические регламенты и стандарты**

А. Технические регламенты и стандарты по мясу и мясным продуктам		
	№	Название
1	GSO 1816	Мясной фарш
2	GSO 996	Сырая говядина, буйволятина, баранина и козлятина
3	GSO 997	Охлажденные и замороженные говядина, буйволятина, баранина и козлятина
4	GSO 948	Мясо, подвергшееся технологической обработке: мясо для бургеров
5	GSO 814	Мясо, подвергшееся технологической обработке: сосиски
6	GSO 834	Сырая, охлажденная или замороженная верблюжати́на
7	GSO 1293	Мясо, подвергшееся технологической обработке: консервированная солонина и баранина
8	GSO 504	Консервированная солонина
9	GSO 2055-1	Халяльные продукты Часть (1): общие требования
10	GSO 2055-2	Халяльные продукты Часть (2):руководство для органов сертификации халяльных продуктов и требования к их аккредитации
11	GSO 993	Требования к убою животных в соответствии с исламским законом
12	GSO 2231	Общие требования к материалам, которые будут контактировать с пищевыми продуктами
13	GSO CAC/RCP 58	Кодекс санитарно-гигиенической практики по мясу
14	GSO 1060	Общие требования к приготовлению и манипуляциям с шавермой
15	GSO 1818	Мортаделла
16	GSO 815	Кодекс по санитарно-гигиенической практики, транспортировке, манипуляциям и хранению свежего мяса
17	GSO1860	Переработанный съедобный животный топленый жир
18	GSO 2276	Обнаружение жира в пищевых продуктах
19	GSO ISO 5554	Мясные продукты – определение содержания крахмала (эталонный метод)
20	GSO ISO 936	Мясо и мясные продукты – определение общего содержания золы
21	GSO ISO 2294	Мясо и мясные продукты - определение общего содержания фосфора (эталонный метод)
22	GSO ISO 2917	Мясо и мясные продукты – Определение содержания РН (эталонный метод)
23	GSO ISO 2918	Мясо и мясные продукты – Определение содержания нитритов (эталонный метод)
24	GSO ISO 4133	Мясо и мясные продукты – определение содержания глюконо-дельта-лактона
25	GSO ISO 3496	Мясо и мясные продукты – определение содержания гидроксипролина
26	GSO ISO 937	Мясо и мясные продукты – определение содержания азота
27	GSO 4134	Мясо и мясные продукты – определение содержания L-(+) глутаминовой кислоты

28	GSO 13720	Мясо и мясные продукты – перечисление видов Псевдомонас
29	GSO 1998	Вареные, сухие, соленые анчоусы
30	GSO 835	Органы и внутренности овец, коз, КРС, верблюдов и буйволы (охлажденные и замороженные)
31	GSO 2300	Охлажденное маринованное мясо
32	GSO 2203	Упакованное мясо, содержащее овощи и соус
33	GSO 2206	Мясо, подвергшееся технологической обработке-мясо обработанное солевым раствором и прошедшее термическую обработку
34	GSO 2204	Мясо, подвергшееся технологической обработке – прессованное мясо прошедшее тепловую обработку
35	GSO 2036	Мясные продукты - пастрома
36	GSO 1924	Сушеное мясо
37	GSO 1921	Мясо, подвергшееся технологической обработке: сухая и полусухая ферментированная колбаса ICS
38	GSO 1329	Переработанное мясо: кюфта
39	GSO 1882	Методы физического и химического анализа мяса и мясных продуктов
40	GSO 91	Мясо и мясные продукты – определение содержания влаги (эталонный метод)
41	GSO 88	Мясо и мясные продукты – определение содержания хлора
42	GSO 655	Методы микробиологического исследования мяса, рыбы, моллюсков и продуктов, полученных из них
43	GSO 593	Мясо и мясные продукты – исследование на физические показатели
44	GSO 592	Методы отбора проб мяса и мясных продуктов
45	GSO 849	Мясо и мясные продукты – определение содержания креатинина
46	GSO ISO 3091	Мясо и мясные продукты – определение содержания нитрата (эталонный метод)
47	GSO ISO 6887-2	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных – Подготовка проб для исследования, первичная суспензия и десятичные растворы для микробиологических исследований – Часть 2: Особые правила для приготовления мяса и мясных продуктов.
48	GSO ISO 6887-4	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных – Подготовка проб для исследования, первичная суспензия и десятичные растворы для микробиологических исследований – Часть 4: Особые правила для приготовления продуктов, за исключением молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов.
49	GSO ISO 17604	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных – пробоотбор от туш для проведения микробиологического исследования.

В. Технические регламенты и стандарты по молоку и молочным продуктам		
	№	Название
1	GSO 1102	Бумажные контейнеры для молока
2	GSO 1103	Методы тестирования бумажных контейнеров для молока
3	GSO 2033	Молочный напиток лабан
4	GSO 1338	Лабан
5	GSO 1375	Ароматизированный лабан
6	GSO 816	Лабане
7	GSO 2214	Кодекс гигиенической практики для молока и молочных продуктов
8	GSO 2334	Сухая сыворотка
9	GSO ISO 17792	Молоко, молочные продукты и мезофильные заквасочные культуры- перечисление цитрат-ферментирующих бактерии молочной кислоты- Метод подсчета бактерий при температуре 25°C
10	GSO ISO/TS 11869	Ферментированное молоко - титрационная кислотность - потенциометрический метод
11	GSO ISO 14378	Молоко и сухое молоко – определение содержания иодида
12	GSO ISO 14501	Молоко и молочный порошок – определение содержания афлатоксина М1 - очищение с использованием иммуноаффинной хроматографии и определение с использованием высокоэффективной жидкостной хроматографии
13	GSO ISO 8968-1	Молоко и молочные продукты – определение содержания азота – Часть 1:
14	GSO ISO 13875	Жидкое молоко – Определение бета-лактоглобулина, растворимого в кислоте – метод высокоэффективной жидкостной хроматографии на обращенной фазе
15	GSO ISO 14673-3	Молоко и молочные продукты – Определение содержания нитратов и нитритов – Часть 3: Метод с применением восстановления кадмием и анализа впрыска потока с последовательным диализом
16	GSO ISO 14156	Методы экстракции липидов и липорастворимых соединений
17	GSO 354	Молочные продукты для детей
18	GSO 2381	Молоко и молочные продукты. Жидкий джамид
19	GSO 2364	Определение консервантов и красителей в молоке и продуктах из него посредством ВЭЖХ- Часть 1
20	GSO 2379	Молоко и молочные продукты - Джамид
21	GSO 2322	Быстрорастворимый порошок для пудинга
22	GSO 2229	Стандарты для жировых спредов и комбинированных спредов
23	GSO 2296	Сгущенное молоко без сахара
24	GSO CAC 206	Общий стандарт по использованию молочных продуктов
25	GSO 2201	Соки с молоком
26	GSO 333	Chee (saman)

27	GSO 2129	Смесь обезжиренного молока и растительного жира в форме порошка
28	GSO 2129	Смесь обезжиренного концентрированного молока с сахаром и растительного жира
29	GSO 1874	Продукты, содержащие молочные жиры
30	GSO 1997	Спреды, содержащие молочный жир
31	GSO 1408	Аналог белого сыра с растительными жирами
32	GSO 985	Стерилизованное молоко
33	GSO 1376	Топленое масло и масло, не содержащее воды (безводный молочный жир)
34	GSO 174	Сырое молоко
35	GSO 1347	Молоко подверженное обработке ультравысокой температурой (долгий срок хранения)
36	GSO 10	Сухое молоко
37	GSO 984	Пастеризованное молоко
38	GSO 785	Ароматизированное молоко
39	GSO 2211	Сгущенное молоко с добавлением сахара
40	GSO 569	Методы отбора проб от молока и молочных продуктов
41	GSO ISO 10560	Молоко и молочные продукты – выявление листерии моноцитогенной
42	GSO ISO 8070	Молоко и молочные продукты-определение содержания кальция, натрия, калия, магния – метод атомно-абсорбционной спектроскопии
43	GSO ISO 8156	Сухое молоко и сухие молочные продукты – определение индекса нерастворимости
44	GSO 27205	Ферментированные молочные продукты – Бактериальные заквасочные культуры – стандарт идентичности
45	GSO 793	Методы тестирования детской смеси на основе молока – определение содержания пантотеновой кислоты
46	GSO 1301	Методы химического анализа сгущенного молока с добавлением сахара и сгущенного молока без сахара
47	GSO 1302	Методы микробиологического обследования сгущенного молока с сахаром и сгущенного молока без сахара
48	GSO 661	Методы тестирования сливок.
49	GSO 570	Методы физического и химического анализа молока
50	GSO 786	МЕТОДЫ ТЕСТИРОВАНИЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ МОЛОКА- ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЛИЯ, ФОСФОРА И МАРГАНЦА
51	GSO 813	МЕТОДЫ ТЕСТИРОВАНИЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ МОЛОКА- ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ КОБАЛАМИНА (ВИТАМИН В12)
52	GSO ISO 6785	Молоко и молочные продукты – выявление видов сальмонеллы
53	GSO ISO 14461-1	Молоко и молочные продукты – контроль

		качества в микробиологической лаборатории – Часть 1: Анализ эффективности работы аналитика по определению общей обсемененности
54	GSO 6731	Молоко, сметана и концентрированное молоко – Определение общего количества сухих веществ (референтный метод)
55	GSO 1983	Козье молоко
56	GSO1970	Молоко и молочные продукты – пастеризованное верблюжье молоко
57	GSO CAC/RCP 45	Кодекс практики для снижения уровня афлатоксина В1 в сырье и дополнительных кормовых продуктах для молочных животных
58	GSO 1996	Смесь обезжиренного молока и растительного жира в порошковой форме
59	GSO 1339	Сыр Гауда
60	GSO 2000	Стандарт сыра
61	GSO 2095	Сыр Бри
62	GSO 2098	Творог
63	GSO 336	Сыр Чеддар
64	GSO 2094	Сыр Эмменталь
65	GSO 834	СЛИВОЧНЫЙ СЫР
66	GSO 833	СЫР МОЦАРЕЛЛА
67	GSO 1994	Сыр Кашкавал
68	GSO 1980	Сыр Халуми
69	GSO CAC 284	СЫВРОТОЧНО-АЛЬБУМИННОВЫЕ СЫРЫ
70	GSO 1407	Египетский сыр руми (сыр рас)
71	GSO 182	ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР С ДОБАВЛЕНИЕМ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ
72	GSO 160	Плавленные сыры и пастообразные плавленные сыры
73	GSO 845	СЫР ЭДАМ
74	GSO 1377	Сыр Грюйер
75	GSO 831	БЕЛЫЕ СЫРЫ ЧАСТЬ 1: СЫР ДОМИАТИ И СЫР ФЕТА
76	GSO 1326	Замороженный йогурт
77	GSO 474	Ароматизированный йогурт
78	GSO 992	Йогурт
79	GSO 2106	Смесь для детей первого года жизни и смесь для специальных медицинских целей, предназначенная для детей первого года жизни
80	GSO 2307	Определение меламина и остатков циануронової кислоты в смесях для детского питания
81	GSO CAC/RCP 66	Кодекс гигиенической практики для порошковой смеси для детей первого года жизни и детей младшего возраста
82	GSO 1995	Смесь концентрированного обезжиренного молока и растительного жира
83	GSO 2289	Сыр Хаварти
84	GSO 2287	Сыр Камамбер
85	GSO 2332	АНАЛОГИ СЛИВОК
86	GSO 651	Сливки, приготовленные сливки и сухие сливки

87	GSO 1992	СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
88	GSO 1874	Продукты молочного жира
89	SASO 2818	Ферментированные продукты с добавлением пробиотиков

С. Технические регламенты и стандарты для домашней птицы и продуктов птицеводства		
	№	Название
1	GSO 322	Охлажденная курица
2	GSO 1870	Охлажденное и замороженное мясо страусов
3	GSO 1327	Переработанное мясо: фарш из куриного мяса
4	GSO 1328	Переработанное мясо: куриная колбаса
5	GSO 1389	Охлажденные и замороженные одомашненные птицы и кролики
6	GSO 986	Замороженная курица
7	GSO 1390	Охлажденные и замороженные съедобные потроха домашней птицы
8	GSO 2300	Охлажденное маринованное мясо
9	GSO 2203	Упакованное мясо, содержащее овощи и соус
10	GSO 2206	Готовые к употреблению мясные продукты - мясо, обработанное солевым раствором и прошедшее термическую обработку
11	GSO 2204	Готовые к употреблению мясные продукты – термически обработанное прессованное мясо
12	GSO 2036	Мясопродукты - пастрома
13	GSO 1999	Консервированное крабовое мясо в жестяных банках
14	GSO 1924	Сушеное мясо
15	GSO 1921	Готовые к употреблению мясные продукты: сухая и полусухая ферментированная колбаса
16	GSO 1329	Переработанное мясо: охлажденное или замороженное мясо Кюфта
17	GSO 2055-1	Продукты халяль – часть (1): общие требования
18	GSO 2055-2	Продукты халяль – часть (2): указания для органов сертификации продукции халяль и их требования по аккредитации
19	GSO 993	Требования по убою животных в соответствии с законом Ислама.
20	GSO 2231	Общие требования к материалам, контактирующим с продуктами
21	GSO 1399	Полуфабрикаты – замороженные продукты из мяса птицы в панировке
22	GSO 1818	Мортаделла (завтрак)
23	GSO 1060	Общие требования по приготовлению и обработке шаурмы
24	GSO CAC/GL 78	Указания по контролю кампилобактера и сальмонеллы в курином мясе
25	GSO 713	Гигиенические требования для птицебоен и персонала птицебоен
26	GSO 948	Мясные полуфабрикаты – мясные бургеры
27	GSO CAC/GL 14	Указания по микробиологическим показателям качества специй и приправ, использующихся в переработанном мясе и продуктах из куриного мяса

А. Технические регламенты и стандарты по мясу и мясным продуктам		
	№	Название
1	GSO 1816	Мясной фарш
2	GSO 996	Свежая говядина, баранина, мясо буйволов и коз
3	GSO 997	Говядина, баранина, мясо буйволов и коз, охлажденное и замороженное
4	GSO 948	Готовые к употреблению мясные продукты: мясо для бургеров
5	GSO 814	Готовые к употреблению мясные продукты - колбасы
6	GSO 834	Свежее, охлажденное и замороженное мясо верблюдов
7	GSO 1293	Готовые к употреблению мясные продукты: консервированная соленая говядина и баранина в жестяных банках
8	GSO 504	Консервированная соленая говядина в жестяных банках
9	GSO 2055-1	Халяльные пищевые продукты, часть (1): общие требования
10	GSO 2055-2	Халяльные пищевые продукты, часть (1): руководство для органов, осуществляющих сертификацию халяльных продуктов и требования к их аккредитации
11	GSO 993	Требования к убою животных в соответствии с исламскими законами
12	GSO 2231	Общие требования к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами
13	GSO CAC/RCP 58	Гигиенические правила и нормы для мяса
14	GSO 1060	Общие требования к приготовлению и работе с шаурмой
15	GSO 1818	Мортаделла (для завтрака)
16	GSO 815	Кодекс гигиенической практики для получения, транспортировки, работы с и хранения свежего мяса
17	GSO 1860	Переработанный съедобный твердый жир животного происхождения
18	GSO 2276	Выявление лярда в пищевых продуктах
19	GSO ISO 5554	Мясопродукты – определение содержания крахмала (референтный метод)
20	GSO ISO 936	Мясо и мясопродукты – определение общего содержания зольных веществ
21	GSO ISO 2294	Мясо и мясопродукты – определение количества содержания фосфора (референтный метод)
22	GSO ISO 2917	Мясо и мясопродукты – определение уровня Ph (референтный метод)
23	GSO ISO 2918	Определение содержания нитритов (Референтный метод)
24	GSO ISO 4133	Определение глюконо-дельта-лактона в мясе и мясопродуктах (Референтный метод)
25	GSO ISO 3496	Мясо и мясопродукты – определение гидроксипролина.

26	GSO ISO 937	Мясо и мясопродукты – определение азота (Референтный метод)
27	GSO ISO 4134	Мясо и мясопродукты – определение L-(+)-глутаминовой кислоты – Референтный метод
28	GSO ISO 13720	Мясо и мясопродукты – определение допустимых уровней синегнойной палочки
29	GSO 1998	Варено-сушеные соленые анчоусы.
30	GSO 835	Внутренние органы и потроха, полученные от баранов, коз, КРС, верблюдов и буйволов (охлажденные и замороженные)
31	GSO 2300	Охлажденное маринованное мясо
32	GSO 2203	Мясо в упаковке с добавлением овощей и соуса.
33	GSO 2206	Мясные полуфабрикаты – мясо в солевом растворе, термически обработанное
34	GSO 2204	
35	GSO 2036	Мясопродукты - пастрома
36	GSO 1924	Сушеное мясо
37	GSO 1921	Мясные полуфабрикаты: сухие и полусухие ферментированные колбасы ICS
38	GSO 1329	Переработанное мясо: Охлажденная или замороженная мясная кюфта
39	GSO 1882	Методы физического и химического анализа мяса и мясных продуктов
40	GSO 91	Мясо и мясные продукты – определение содержания влаги (Референтный метод)
41	GSO 88	Мясо и мясные продукты – определение содержания хлора (Референтный метод)
42	GSO 655	Методы микробиологических исследований мяса, рыбы, моллюсков и произведенных из них продуктов.
43	GSO 593	Мясо и мясные продукты – физические тесты.
44	GSO 592	Методы отбора проб мяса и мясных продуктов.
45	GSO 849	Мясо и мясные продукты – определение содержания креатинина.
46	GSO ISO 3091	Мясо и мясные продукты – определение нитратов (Референтный метод)
47	GSO ISO 6887-2	Микробиологическое исследование пищевых продуктов и коров для животных – Подготовка образцов для тестирования, начальное суспендирование и десятичные разведения для микробиологического исследования – Часть 4: Специальные правила приготовления мяса и мясных продуктов.
48	GSO ISO 6887-4	Микробиологическое исследование пищевых продуктов и коров для животных – Подготовка образцов для тестирования, начальное суспендирование и десятичные разведения для микробиологического исследования – Часть 4: Специальные правила приготовления продуктов, за исключением молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, рыбы и продуктов рыболовства.

49	GSO ISO 17604	Микробиологическое исследование пищевых продуктов и кормов для животных – Отбор проб от туш мертвых животных для микробиологического исследования.
----	---------------	--

В. Технические регламенты и стандарты по молоку и молочным продуктам.		
Номер		Название
1	GSO 1102	Картонная тара для молока
2	GSO 1103	Методы тестирования молока в картонной таре
3	GSO 2033	Напиток лабан
4	GSO 1338	Лабан
5	GSO 1375	Ароматизированный лабан
6	GSO 816	Лабане
7	GSO 2214	Гигиенические требования для молока и молочных продуктов.
8	GSO 2334	Сухая молочная сыворотка
9	GSO ISO 17792	Молоко, молочные продукты и мезофильные заквасочные культуры – Подсчет цитрат- – ферментирующих бактерий молочной кислоты– Метод определения общей обсемененности при температуре 25°C
10	GSO ISO/TS 11869	Ферментированное молоко – Определение общей кислотности -- Потенциометрический метод
11	GSO ISO 14378	Молоко и сухое молоко – Определение содержания йода – Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии.
12	GSO ISO 14501	Молоко и порошковое молоко – Определение содержания афлатоксина М1 – Очистка с помощью иммуноаффинной хроматографии и метод высокоэффективной жидкостной хроматографии.
13	GSO ISO 8968-1	Молоко и молочные продукты – Определение азота – Часть 1: Принцип анализа Кьельдаля и определение общего белка
14	GSO ISO 13875	Питьевое молоко – Определение кислоторастворимых бета-лактоглобулинов -- Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с обратной фазой
15	GSO ISO 14673-3	Молоко и молочные продукты – определение содержания нитратов и нитритов – Часть 3: Метод с применением восстановления кадмием и анализа впрыска потока с последовательным диализом (рутинный метод)
16	GSO ISO 14156	Молоко и молочные продукты – методы экстракции липидов и растворимый в жирах соединений
17	GSO 354	Детское питание на основе молока
18	GSO 2381	Молоко и молочные продукты – liquid Jameed
19	GSO 2364	Определение консервантов и красителей в молоке и продуктах из него с помощью ВЭЖХ – Часть 1
20	GSO 2379	Молоко и молочные продукты - Jameed
21	GSO 2322	Быстрорастворимая порошкообразная смесь для пудинга
22	GSO 2229	Стандарт для жировых и блендированных спредов
23	GSO 2296	Сгущенное молоко без сахара

24	GSO CAC 206	Общий стандарт по молочной продукции
25	GSO 2201	Соки с молоком
26	GSO 333	Chee (saman)
27	GSO 2129	Порошкообразная смесь из обезжиренного молока и растительного жира
28	GSO 2128	Смесь из обезжиренного сгущенного молока с сахаром и растительного жира
29	GSO 1874	Продукты, содержащие молочный жир
30	GSO 1997	Спреды, содержащие молочный жир
31	GSO 1408	Имитация белого сыра с растительными жирами
32	GSO 985	Стерилизованное молоко
33	GSO 1376	Сливочное масло и сухое масло (безводный молочный жир)
34	GSO	Сырое молоко
35	GSO 1347	Ультрапастеризованное молоко (с длительным сроком годности)
36	GSO 10	Сухое молоко
37	GSO 984	Пастеризованное молоко
38	GSO 785	Ароматизированное молоко
39	GSO 2211	Сладкое сгущенное молоко
40	GSO 569	Методы отбора проб молока и молочных продуктов
41	GSO ISO 10560	МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ – ОПРЕДЕЛЕНИЕ LISTERIA MONOCYTOGENES
42	GSO ISO 8070	Молоко и молочные продукты – определение содержания кальция, соды, калия и магния – с помощью атомно-абсорбционного спектрометра
43	GSO ISO 8156	Сухое молоко и сухие молочные продукты – Определение индекса нерастворимости
44	GSO ISO27205	Ферментированные молочные продукты - бактериальные культуры – Стандарт идентичности.
45	GSO 793	МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ДЕТСКИХ СМЕСЕЙ НА ОСНОВЕ МОЛОКА – ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПАНТОТЕНОВОЙ КИСЛОТЫ
46	GSO 1301	Методы химического анализа сгущенного молока с сахаром и без сахара
47	GSO 1302	Методы микробиологического анализа сгущенного молока с сахаром и без сахара
48	GSO 661	Методы исследования сливок
49	GSO 570	Методы физической и химической проверки молока.

50	GSO 786	МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ДЕТСКИХ СМЕСЕЙ НА ОСНОВЕ МОЛОКА – ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЛИЯ, ФОСФОРА И МАРГАНЦА
51	GSO 813	МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ДЕТСКИХ СМЕСЕЙ НА ОСНОВЕ МОЛОКА – ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ КОБАЛАМИНА (ВИТАМИНА В12)
52	GSO ISO 6785	Молоко и молочные продукты – определение <i>Salmonella spp.</i>
53	GSO ISO 14461-1	Молоко и молочные продукты – контроль качества в микробиологической лаборатории – часть 1: оценка качества работы аналитика, занимающегося подсчетом колоний
54	GSO ISO 6731	Молоко, сливки и сгущенное молоко без сахара – определение общего содержания растворённых и нерастворённых веществ (Референтный метод)
55	GSO 1983	Козье молоко
56	GSO 1970	Молоко и молочные продукты – пастеризованное верблюжье молоко
57	GSO CAC/RCP 45	Свод правил по сокращению афлатоксина В1 в сырье и кормах с добавками, предназначенными для молочных животных.
58	GSO 1996	Смесь обезжиренного молока и растительного жира в порошкообразной форме
59	GSO 1339	Сыр Гауда
60	GSO 2000	Стандарт для сыра
61	GSO 2095	Сыр Бри
62	GSO 2098	Творог
63	GSO 336	Сыр Чеддар
64	GSO 2094	Сыр Эмменталь
65	GSO 832	Сливочный сыр
66	GSO 833	Сыр моцарелла
67	GSO 1994	Сыр кашкавал
68	GSO 1980	Сыр халлуми
69	GSO CAC 284	СЫВОРОТОЧНО-АЛЬБУМИННЫЙ СЫР
70	GSO 1407	Египетский сыр руми (рас)
71	GSO 182	ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ЖИРАМИ
72	GSO 160	Плавленый сыр и спреды
73	GSO 845	Сыр Эдам
74	GSO 1377	Сыр Грюэр
75	GSO 831	БЕЛЫЙ СЫР ЧАСТЬ 1: СЫР ДОМИАТЫ И ФЕТА
76	GSO1326	Замороженный йогурт
77	GSO474	Ароматизированный йогурт
78	GSO 992	Йогурт
79	GSO 2106	Детские смеси и детские смеси для лечебных целей
80	GSO 2307	Определение остатков меламина и циануровой кислоты в детских смесях

81	GSO CAC/RCP 66	Кодекс гигиенической практики для порошкообразных смесей для младенцев и маленьких детей
82	GSO 1995	Смесь сгущенного обезжиренного молока без сахара и растительных жиров
83	GSO 2289	Сыр Хаварти
84	GSO 2287	Сыр Камембер
85	GSO 2332	АНАЛОГ СЛИВОК
86	GSO 651	Сливки, готовые к употреблению сливки и сухие сливки
87	GSO 1992	СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
88	GSO 1874	Продукты, содержащие молочный жир
89	GSO 2818	Ферментированные продукты с добавлением пробиотиков

С. Технические регламенты и стандарты по домашней птице и продуктам из нее		
	№	Название
1	GSO 322	Охлажденная курица
2	GSO 1870	Охлажденное и замороженное мясо страуса
3	GSO 1327	Переработанное мясо: куриный мясной фарш
4	GSO 1328	Переработанное мясо: колбаса из мяса птицы
5	GSO 1389	Охлажденное и замороженное мясо домашней птицы и кроликов
6	GSO 986	Замороженная курица
7	GSO 1390	Охлажденные и замороженные съедобные потроха домашней птицы
8	GSO 2300	Охлажденное маринованное мясо
9	GSO 2203	Упакованное мясо с овощами и соусом
10	GSO 2206	Готовое к употреблению мясо – мясо, обработанное соляным раствором и подвергнутое термической обработке
11	GSO 2204	Готовое к употреблению мясо – термически обработанное прессованное мясо
12	GSO 2036	Мясные продукты - пастроми
13	GSO 1999	Консервированное мясо краба
14	GSO 1924	Сушеное мясо
15	GSO 1921	Готовое к употреблению мясо: сухая и полусухая ферментированная колбаса
16	GSO 1329	Переработанное мясо: охлажденное или мороженное мясо Kofta.
17	GSO 2055-1	Халяль Часть (1): общие требования
18	GSO 2055-2	Халяль Часть (2): руководство для органов по сертификации продукции халяль и их требования по аккредитации
19	GSO 993	Требования к убою животных в соответствии с исламским правом
20	GSO 2231	Общие требования к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами
21	GSO 1399	Готовое к употреблению мясо – замороженные продукты из мяса птицы в панировочных сухарях
22	GSO 1818	Martadella (завтрак)
23	GSO 1060	Общие требования к приготовлению и обращению с шаурмой
24	GSO CAC/GL 78	Руководство по контролю кампилобактерий и сальмонелл в курином мясе
25	GSO 713	САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ДЛЯ ПТИЦЕБОЕН И ИХ ПЕРСОНАЛА
26	GSO 948	ГОТОВОЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ МЯСО – МЯСО ДЛЯ БУРГЕРОВ
27	GSO CAC/GL 14	Руководство по микробиологическому качеству специй и трав, используемых в продуктах из переработанного мяса и мяса птицы

Приложение (5)
Список категорий продуктов питания и требования к их сертификации

Категория продуктов питания в соответствии с Кодексом	Номер формы (подходящего санитарного сертификата) в соответствии Приложением 2							Номер формы сертификата на халяль/ халяльный убой в соответствии с Приложением «3»	
	1	2	3	4	5	6	7	1 Халяль	2 Халяльный убой
01.0 Молочные продукты и аналоги, за исключением пищевых продуктов категории 02.0									
01.1 Молоко и продукты на основе молока									
01.1.1 Молоко и пахта (без добавок)									
01.1.1.1 Молоко (без добавок)			✓						
01.1.1.2 Пахта (без добавок)			✓						
01.1.2 Продукты на основе молока, ароматизированные и/или ферментированные (например, шоколадное молоко, какао, Эг-ног, питьевой йогурт, напитки на основе сыворотки)			✓						
01.2 Ферментированные и сычужные молочные продукты (без добавок), кроме пищевых продуктов категории 01.1.2 (продукты на основе молока)									
01.2.1 Ферментированное молоко (без добавок)									
01.2.1.1 Ферментированное молоко (без добавок) без термообработки после ферментирования			✓						
01.2.1.2 Ферментированное молоко (без добавок) термообработанное после ферментирования			✓						
01.2.2 Сычужное молоко (без добавок)			✓						
01.3 Сгущенное молоко и аналоги (без добавок)									
01.3.1 Сгущенное молоко (без добавок)			✓						
01.3.2 Вайтнеры для напитков			✓						
01.4 Сливки (без добавок) и прочее									
01.4.1 Пастеризованные сливки (без добавок)			✓						
01.4.2 Стерилизованные и УВТ сливки, сливки для взбивания и			✓						

взбитые сливки, а также обезжиренные сливки (без добавок)									
01.4.3 Варенец (без добавок)			✓						
01.4.4 Аналоги сливок			✓						
01.5 Сухое молоко и сухие сливки, а также порошковые аналоги (без добавок)									
01.5.1 Сухой молоко и сухие сливки (без добавок)			✓						
01.5.2 Аналоги сухого молока и сливок			✓						
01.6 Сыр и аналоги									
01.6.1 Незрелые сыры			✓						
01.6.2 Зрелые сыры									
01.6.2.1 Зрелый сыр, включая корку			✓						
01.6.2.2 Корка зрелого сыра			✓						
01.6.2.3 Сырный порошок (для восстановления, например, для сырных соусов)			✓						
01.6.3 Сывороточный сыр			✓						
01.6.4 Переработанный сыр									
01.6.4.1 Переработанный сыр без добавок			✓						
01.6.4.2 Переработанный сыр с добавками, включая сыры, содержащие фрукты, овощи, мясо и т.д.			✓						
01.6.5 Аналоги сыров			✓						
01.6.6 Сывороточно-альбуминный сыр			✓						
01.7 Десерты на основе молока (например, пудинг, йогурт с фруктами или добавками)			✓						
01.8. Сыворотка и продукты из сыворотки, за исключением сывороточных сыров									
01.8.1 Жидкая сыворотка и продукты для сыворотки, за исключением сывороточных сыров			✓						
01.8.2 Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, за исключением сывороточных сыров			✓						
02.0 Жиры и масла и жировая эмульсия									
02.1 Жиры и масла, не содержащие воду									
02.1.1 Топленое масло, безводный молочный жир, топленое	✓								

масло из молока буйволиц									
02.1.2 Растительные масла и жиры	✓								
02.1.3 Топленое сало, рыбий жир и другие животные жиры	✓								
02.2 Жировые эмульсии, в основном типа вода в масле									
02.2.1 Сливочное масло	✓								
02.2.2 Жировые спрэды, молочные спрэды и смешанные спрэды	✓								
02.3 Жировые эмульсии, в основном, типа масло в воду, включая смешанные продукты и/или продукты с добавками на основе жировых эмульсий	✓								
02.4 Десерты на основе жиров, за исключением десертных продуктов на основе молока пищевой категории 01.7	✓								
03.0 Пищевой лед, включая щербет и сорбет	✓								
04.0 Фрукты и овощи (включая грибы и грибки, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, а также алоэ вера), морские водоросли, а также орехи и семена									
04.1 Фрукты									
04.1.1 Свежие фрукты									
04.1.1.1 Необработанные свежие фрукты						✓			
04.1.1.2 Поверхностно-обработанные свежие фрукты						✓			
04.1.1.3 Очищенные или резанные свежие фрукты						✓			
04.1.2 Переработанные фрукты									
04.1.2.1 Замороженные фрукты	✓								
04.1.2.2 Сушеные фрукты	✓								
04.1.2.3 Фрукты в уксусе, масле или рассоле	✓								
04.1.2.4 Консервированные (пастеризованные) фрукты	✓								
04.1.2.5 Джеммы, желе, мармелад	✓								
04.1.2.6 Спрэды на основе фруктов (например, чатни), за исключением продуктов пищевой категории	✓								
04.1.2.7 Цукаты	✓								
04.1.2.8 Полуфабрикаты из фруктов, включая мякоть, пюре, фруктовые топпинги и кокосовое молоко	✓								
04.1.2.9 Десерты на основе фруктов, включая десерты на основе	✓								

воды с добавлением фруктов									
04.1.2.10 Ферментированные продукты из фруктов	✓								
04.1.2.11 Фруктовые наполнители для выпечки	✓								
04.1.2.12 Фрукты, прошедшие кулинарную обработку	✓								
04.2 Овощи (включая грибы и грибки, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, а также алоэ вера), водоросли, а также орехи и семена									
04.2.1 Свежие овощи (включая грибы и грибки, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, а также алоэ вера), водоросли, а также орехи и семена									
04.2.1.1 Необработанные овощи (включая грибы и грибки, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, а также алоэ вера), водоросли, а также орехи и семена						✓			
04.2.1.2 Поверхностно-обработанные овощи (включая грибы и грибки, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, а также алоэ вера), водоросли, а также орехи и семена						✓			
04.2.1.3 Очищенные, нарезанные или натертые овощи (включая грибы и грибки, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, а также алоэ вера), водоросли, а также орехи и семена						✓			
04.2.2 Переработанные овощи (включая грибы и грибки, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, а также алоэ вера), водоросли, а также орехи и семена									
04.2.2.1 Замороженные овощи (включая грибы и грибки, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, а также алоэ вера), водоросли, а также орехи и семена	✓								
04.2.2.2 Сушеные овощи (включая грибы и грибки, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, а также алоэ вера), водоросли, а также орехи и семена	✓								
04.2.2.3 Овощи (включая грибы и грибки, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, а также алоэ вера), водоросли в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе	✓								
04.2.2.4 Консервированные (пастеризованные) или	✓								

стерилизованные пакетированные овощи (включая включая грибы и грибки, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, а также алоэ вера), водоросли									
04.2.2.5 Овощи (включая грибы и грибки, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, и алоэ вера), водоросли, а также пюре и спрэды из орехов и семян (например, арахисовое масло)	✓								
04.2.2.6 Овощи (включая грибы и грибки, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, и алоэ вера), водоросли, а также мякоть и полуфабрикаты орехов и семян (например, овощные десерты и соусы, засахаренные овощи), кроме перечисленных в категории продуктов питания 04.2.2.5	✓								
04.2.2.7 Ферментированные овощи (включая грибы и грибки, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, и алоэ вера) и продукты из водорослей, за исключением ферментированный соевых продуктов из категории пищевых продуктов 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 и 12.9.2.3	✓								
04.2.2.8 Вареные или жареные овощи (включая грибы и грибки, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, и алоэ вера), и водоросли	✓								
05.0 Кондитерские изделия									
05.1 Какао продукты и продукты из шоколада, включая суррогаты и заменители шоколада									
05.1.1 Какао смеси (порошки) и какао масса/ жмых	✓								
05.1.2 Какао смеси (сиропы)	✓								
05.1.3 Спрэды на основе какао, включая наполнители	✓								
05.1.4 Какао-продукты и продукты из шоколада	✓							✓ ⁴¹	
05.1.5 Имитация шоколада, продукты-заменители шоколада	✓							✓	
05.2 Кондитерские изделия, включая твердую и мягкую карамель, нугу и т.д., за исключением продуктов категории пищевых продуктов 05.1,05.3 и 05.4									
05.2.1 Твердая карамель	✓								

⁴¹ В случае продуктов не животного происхождения сертификат «Халяль» требуется только при использовании каких-либо составляющих животного происхождения

05.2.2 Мягкая карамель	✓							✓	
05.2.3 Нуга и марципан	✓							✓	
05.3 Жевательная резинка	✓								
05.4 Украшения (например, мелкоштучные хлебобулочные изделия), топпинги (нефруктовые) и сладкие соусы	✓							✓	
06.0 Крупы и крупяные продукты, полученные из зерна, корнеплодов и клубней, зернобобовых, бобовых и сердцевины или мякоть пальмового дерева, за исключением хлебобулочных изделий категории пищевых продуктов 07.0									
06.1 Цельное, дробленое зерно или зерновые хлопья, включая рис						✓			
06.2 Мука и крахмал (включая соевый порошок)									
06.2.1 Мука						✓			
06.2.2 Крахмал	✓								
06.3 Зерновые завтраки, включая геркулес	✓								
06.4 Паста и лапша, а также аналогичные продукты (например, рисовая бумага, рисовая вермишель, соевая паста и лапша)									
06.4.1 Свежая паста и лапша, а также аналогичные продукты	✓								
06.4.2 Сухая паста и лапша, а также аналогичные продукты	✓								
06.4.3 Предварительно приготовленная паста и лапша, а также аналогичные продукты	✓								
06.5 Десерты на основе круп и крахмала (например, рисовый пудинг, тапиоковый пудинг)	✓								
06.6 Кляр (например, для панировки или кляр для рыбы или птицы)	✓								
06.7 Предварительно приготовленные или переработанные рисовые продукты, включая рисовые хлебцы (восточные)	✓								
06.8 Соевые продукты (за исключением приправ и специй на основе сои категории пищевых продуктов 12.9)									
06.8.1 Напитки на основе сои	✓								
06.8.2 Пленка для напитков на основе сои	✓								
06.8.3 Соевый творог (тофу)	✓								

06.8.4 Полудегидрированный соевый творог									
06.8.4.1 Тушеный полудегидрированный соевый творог с густой подливой	✓								
06.8.4.2 Жареный полудегидрированный соевый творог	✓								
06.8.4.3 Полудегидрированный соевый творог, кроме категорий пищевых продуктов 06.8.4.1 и	✓								
06.8.5 Дегидрированный соевый творог (сухой соевый творог)	✓								
06.8.6 Ферментированные соевые бобы (например, натто, темпе)	✓								
06.8.7 Ферментированный соевый творог	✓								
06.8.8 Прочие продукты из соевого белка	✓								
07.0 Хлебо-булочные изделия									
07.1 Хлеб и обычные хлебо-булочные изделия и смеси									
07.1.1 Хлеб и булки									
07.1.1.1 Дрожжевой хлеб и хлеб специального назначения	✓								
07.1.1.2 Хлеб из пресного теста	✓								
07.1.2. Крекеры, кроме сладких крекеров	✓								
07.1.3 Другие простые хлебобулочные изделия (например, баранки, пита, английские маффины)	✓								
07.1.4 Хлебные продукты, включая зерновой хлеб и панировочные сухари	✓								
07.1.5 Паровой хлеб и булочки	✓								
07.1.6 Смеси для хлеба и простых хлебобулочных изделий	✓								
07.2 Мелкоштучные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, пикантные) и смеси									
07.2.1 Торты, печенье и пироги (например, с фруктовой начинкой и сладким кремом)	✓								
07.2.2 Другие мелкоштучные хлебобулочные изделия (например, пончики, сдобные булочки, печенье и маффины)	✓								
07.2.3 Смеси для изготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий (например, кексы и блины)	✓								
08.0 Мясо и мясопродукты, включая домашнюю птицу и дичь									

08.1 Свежее мясо, домашняя птица и дичь									
08.1.1 Свежее мясо, домашняя птица и дичь, цельные куски и нарезка		✓							✓
08.1.2 Свежее мясо, домашняя птица и дичь, измельченные		✓							✓
08.2 Переработанные продукты из мяса, домашней птицы и дичи, цельные куски и нарезка									
08.2.1 Непрошедшие термическую обработку переработанные продукты из мяса, домашней птицы и дичи, цельные куски и нарезка									
08.2.1.1 Вяленые (включая соленые) непрошедшие термическую обработку переработанные продукты из мяса, домашней птицы и дичи, цельные куски и нарезка		✓					✓ ⁴²		✓
08.2.1.2 Вяленые (включая соленые) и сушеные непрошедшие термическую обработку переработанные продукты из мяса, домашней птицы и дичи, цельные куски и нарезка		✓					✓		✓
08.2.1.3 Ферментированные непрошедшие термическую обработку переработанные продукты из мяса, домашней птицы и дичи, цельные куски и нарезка		✓					✓		✓
08.2.2 Прошедшие термическую обработку переработанные продукты из мяса, домашней птицы и дичи, цельные куски и нарезка		✓					✓		✓
08.2.3 Замороженные переработанные продукты из мяса, домашней птицы и дичи, цельные куски и нарезка		✓					✓		✓
08.3 Продукты из переработанного измельченного мяса, домашней птицы и дичи									
08.3.1 Продукты из непрошедшего термическую обработку переработанного измельченного мяса, домашней птицы и дичи									
08.3.1.1 Вяленые (включая соленые) продукты из непрошедшего термическую обработку переработанного измельченного мяса, домашней птицы и дичи		✓					✓		✓
08.3.1.3 Ферментированные непрошедшие термическую		✓					✓		✓

⁴² Приемлемы, как халяльный сертификат, так и сертификат халяльного убоя

обработку продукты из измельченного мяса, домашней птицы и дичи									
08.3.2 Прошедшие термическую обработку продукты из переработанного измельченного мяса, домашней птицы и дичи		✓						✓	✓
08.3.3 Замороженные продукты из переработанного измельченного мяса, домашней птицы и дичи		✓						✓	✓
08.4 Съедобные оболочки (например, оболочки для колбас)		✓						✓	✓
09.0 Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих									
09.1 Свежая рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих									
09.1.1 Свежая рыба					✓				
09.1.2 Свежие моллюски, ракообразные и иглокожие					✓				
09.2 Переработанная рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих									
09.2.1 Замороженная рыба, филе рыбы и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих					✓				
09.2.2 Замороженная рыба, филе рыбы и рыбопродукты в кляре, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих					✓				
09.2.3 Замороженные рыбопродукты в виде фарша и крема, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих					✓				
09.2.4 Прошедшие кулинарную обработку и/или жареные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих									
09.2.4.1 Прошедшие кулинарную обработку рыба и рыбопродукты,					✓				
09.2.4.2 Прошедшие кулинарную обработку моллюски, ракообразные и иглокожие					✓				
09.2.4.3 Жареные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих					✓				
09.2.5 Копченые, сушеные, ферментированные и/или соленые рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и					✓				

иглокожих									
09.3 Пресервы из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих									
09.3.1 Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, маринованные и/или в желе					✓				
09.3.2 Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, пряные и/или в рассоле					✓				
09.3.3 Заменители лосося, черная икра и продукты из икры других рыб					✓				
09.3.4 Пресервы из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих (например, рыбная паста), кроме продуктов категорий пищевых продуктов 09.3.1 – 09.3.3					✓				
09.4 Консервированные, включая консервы в банках и ферментированные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих					✓				
10.0 Яйца и яйцепродукты									
10.1 Свежие яйца				✓					
10.2 Яйцепродукты				✓					
10.2.1 Жидкие яйцепродукты				✓					
10.2.2. Замороженные яйцепродукты				✓					
10.2.3. Сухие и термически коагулированные яйцепродукты				✓					
10.3 Пресервы из яиц, обработанные щелочью, соленые и консервированные в жестяных банках яйца				✓					
10.4. Десерты на основе яиц (например, сладкий крем)	✓			✓				✓ ⁴³	
11.0 Подсластители (включая мед)									
11.1 Рафинированный сахар и сахар-сырец									
11.1.1. Сахар-песок, безводная декстроза, очищенная глюкоза, фруктоза	✓								
11.1.2. Сахарная пудра, порошковая декстроза	✓								

⁴³ Если используются ингредиенты животного происхождения

11.1.3 Мягкий белый сахар, мягкий коричневый сахар, крахмальная патока, сухая крахмальная патока, тростниковый сахар сырец									
11.1.3.1. Сухая крахмальная патока, используемая для изготовления кондитерских изделий из сахара	✓								
11.1.3.2. Крахмальная патока, используемая для изготовления кондитерских изделий из сахара	✓								
11.1.4. Лактоза	✓								
11.1.5. Плантационный или белый сахар-песок	✓								
11.2 Коричневый сахар, кроме продуктов категории пищевых продуктов 11.1.3.	✓								
11.3. Сахарные растворы и сиропы, также (частично) инвертированные, включая патока или меласса, исключая продукты категории пищевой категории 11.1.3	✓								
11.4 Другие сахара и сиропы (например, ксилитоза, кленовый сироп, сахарные посыпки)	✓								
11.5 Мед	✓					✓ ⁴⁴			
11.6 Настольные подсластители, включая таковые содержащие высокоинтенсивные подсластители	✓								
12.0 Соль, специи, супы, соусы, салаты и белковые продукты									
12.1 Соль и заменители соли									
12.1.1 Соль	✓								
12.1.2 Заменители соли	✓								
12.2 Травы, специи, приправы и заправки (например, приправа для лапши быстрого приготовления)									
12.2.1 Травы и специи	✓								
12.2.2. Приправы и заправки	✓								
12.3 Виды уксуса	✓								
12.4 Виды горчицы	✓								
12.5 Супы и бульоны									

⁴⁴ Если любая страна GCC обращается с запросом предоставить данную форму

12.5.1 Готовые к употреблению супы и бульоны, включая консервированные в банках, в бутылках и замороженные	✓							✓	
12.5.2 Смеси для супов и бульонов	✓							✓	
12.6 Соусы и сходные продукты									
12.6.1 Эмульгированные соусы и дипы (например, майонез, заправка для салатов, луковые дипы)	✓							✓	
12.6.2 Неэмульгированные соусы (например, кетчуп, сырный соус, крем-соус, коричневая подливка)	✓							✓	
12.6.3 Смеси для соусов и подливок	✓							✓	
12.6.4 Прозрачные соусы (например, рыбный соус)	✓							✓	
12.7 Салаты (например, салат из макарон, картофельный салат) спрэды для сэндвичей, кроме спрэдов на основе какао и орехов категорий пищевых продуктов 04.2.2.5 и 05.1.3	✓							✓	
12.8 Дрожжи и сходные продукты	✓								
12.9 Приправы и заправки на основе сои									
12.9.1 Ферментированная соевая паста (например, мисо)	✓								
12.9.2. Соевый соус									
12.9.2.1. Ферментированный соевый соус	✓							✓	
12.9.2.2 Неферментированный соевый соус	✓							✓	
12.9.2.3. Другие соевые соусы	✓							✓	
12.10 Белковые продукты, кроме таковых полученных из сои	✓								
13.0 Пищевые продукты, предназначенные для специального питания									
13.1 Смеси для питания детей до одного года, смеси для прикорма для детей с 6 мес. до 2 лет и смеси для специальных медицинских целей для детей до одного года									
13.1.1 Смеси для питания для детей до одного года	✓		✓ ⁴⁵					✓	
13.1.2 Смеси для прикорма для детей с 6 мес. до 2 лет	✓		✓					✓	
13.1.3 Смеси для специальных медицинских целей для детей до одного года	✓		✓					✓	

⁴⁵ Форма (2) используется если молоко/молочные продукты являются основными ингредиентами

13.2 Прикорм для детей до одного года и маленьких детей	✓		✓					✓	
13.3 Диетические пищевые продукты, предназначенные для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории пищевых продуктов 13.1)	✓		✓					✓	
13.4 Диетические смеси для похудения и снижения веса	✓		✓					✓	
13.5 Диетические пищевые продукты (например, пищевые продукты для дополнительного использования в диетических целях) кроме продуктов категорий пищевых продуктов	✓		✓					✓	
13. 6 Добавки к пище	✓								
14.0 Напитки, кроме молочных продуктов									
14.1 Безалкогольные («прохладительные») напитки									
14.1.1 Вода									
14.1.1.1 Натуральная минеральная вода и заборная вода	✓								
14.1.1.2 Столовая вода и содовая вода	✓								
14.1.2 Фруктовые и овощные соки									
14.1.2.1 Фруктовые соки	✓								
14.1.2.2 Овощные соки	✓								
14.1.2.3 Концентраты для фруктовых соков	✓								
14.1.2.4 Концентраты для овощных соков	✓								
14.1.3 Фруктовые и овощные нектары									
14.1.3.1 Фруктовые нектары	✓								
14.1.3.2 Овощные нектары	✓								
14.1.3.3 Концентраты для фруктовых нектаров	✓								
14.1.3.4 Концентраты для овощных нектаров	✓								
14.1.4 Ароматизированные напитки на водной основе, включая «спортивные»б «энергетические» или «электролитические» напитки или гранулированные напитки									
14.1.4.1 Газированные ароматизированные напитки на водной основе	✓								
14.1.4.2 Негазированные ароматизированные напитки на водной основе, включая пунши и прохладительные напитки	✓								
14.1.4.3 Концентраты (жидкие или твердые) для	✓								

ароматизированных напитки на водной основе									
14.1.5 Кофе, заменители кофе, чай, травяные чай и другие горячие хлебные и зерновые напитки, кроме какао	✓								
15.0 Готовые к употреблению острые закуски									
15.1 Снэки- на основе картофеля, зерновых, муки или крахмала (из корнеплодов, клубневых, бобовых)	✓								
15.2 Переработанные орехи, включая орехи в скорлупе и смеси орехов (с, например, сухофруктами)	✓								
15.3 Снэки – на основе рыбы	✓				✓ ⁴⁶				
16. Готовые к употреблению пищевые продукты	✓ ⁴⁷								
* Любые сырые пищевые продукты (непереработанные), цельные или измельченные, растительного происхождения типа зерновых, бобовых, кофе, фруктов и овощей, не упомянутые в данных категориях						✓			
* Любые переработанные пищевые продукты растительного происхождения типа зерновых, бобовых, кофе, фруктов и овощей, не упомянутые в данных категориях	✓								
* Любые переработанные пищевые продукты животного происхождения (кроме молока, яиц и водных животных), не упомянутые в данных категориях	✓							✓	
* Пищевые добавки (красители, органические кислоты, искусственные подсластители, ароматизаторы)	✓							В соответствии и с типом продукта	В соответствии и с типом продукта
* Множественные пищевые продукты							✓		

⁴⁶ Форма (5) используется, если рыбные компоненты являются основными ингредиентами

⁴⁷ В зависимости от природы и ингредиентов пищевого продукта