

## ПАМЯТКА

### экспортеру меда и продуктов пчеловодства из Кыргызской Республики в Государство Катар

#### I. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Государство Катар импортирует ежегодно от 856 тонн (в 2016 г.) до 1545 тонн (в 2017 г.) меда. Основными поставщиками меда в Государство Катар являются Саудовская Аравия, Индия, Германия, Швейцария, Австралия, Оман, Великобритания, Испания, Йемен и Египет. При этом в Государстве Катар производится ежегодно 10 тонн собственного меда.

Квоты и ограничения на импорт меда и продуктов пчеловодства в Государство Катар отсутствуют. Размер тарифа при ввозе меда составляет - 5 %.

#### II. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

К импортируемому в Государство Катар меду и продуктам пчеловодства предъявляются следующие требования:

- Мед и/или продукты пчеловодства безопасны и подходят для употребления человеком в пищу.
- Пищевой (ые) продукт (ы) получен (ы) 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 (НАССР), или другая равнозначная система.
- Компетентный орган и/или официально уполномоченный орган страны происхождения применил план мониторинга остатков в соответствии с международными стандартами для меда - CODEX STAN 12-1981 (см. приложение № 1).
- Мед и/или продукты пчеловодства произведены в стране или зоне (как минимум в радиусе 100 км), свободной от заражения (инфестацией) **малым ульевым жуком - *Aethina tumida*** и на нее не наложены соответствующие ограничения, связанные с заражением (инфестацией).
- Мед и/или продукты пчеловодства произведены в стране, благополучной **по варроатозу пчел (*Varroa spp*)**, **американского гнильца**, **европейского гнильца**.

- В меде не должны содержаться живые медоносные пчелы или расплод, а также не подвергаться термической обработке при температуре - 12°C или ниже как минимум в течение 24 часов.

### III. ТАМОЖЕННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

1. Требования для импорта меда одинаковы как и для других продуктов питания:

- Все партии импортируемой пищи должны быть обеспечены соответствующей документацией и сертификатами.

- Все грузы должны сопровождаться оригиналом **Санитарно-гигиенического сертификата (Health Certificate)**, выданного компетентным органом в стране происхождения или официально признанным органом. Санитарно-гигиенический сертификат должен соответствовать стандартным требованиям Совета сотрудничества стран Персидского залива (ССАГЗ). Необходимо отметить, что санитарно-гигиенический сертификат это ключевой документ, который должен выдаваться соответствующим компетентным органом, в то время как остальные документы предусматривают определенную гибкость, так как они могут выдаваться соответствующими организациями. Форма санитарно-гигиенического сертификата (образец в приложение №2) должна иметь определенный формат, утвержденный ССАГПЗ, что основывается на принципах, указанных в кодексе (codex SAC/GL 38-2001)

2. Необходимая документация при ввозе меда:

- Таможенная декларация.
- Разрешение на поставку.
- Коммерческая лицензия/Коммерческая регистрация в соответствующей сфере в Государстве Катар.
- Санитарно-гигиенический сертификат заверенный печатью Посольства Катара в Кыргызской Республике.
- Список ингредиентов;
- *Дополнительная документация на любые этикетки с заявленными свойствами (питательная ценность, 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.

Если сертификат соответствия был выдан третьей стороной, функционирующей в стране происхождения/отправки, то компетентный орган в стране-экспортере должен обеспечить

целостность, беспристрастность и независимость официальной или официально признанной системы сертификации.

Важно проверить необходимость каких-либо других требований с импортером перед отправкой, так как в любое время могут применяться нововведения.

Инспекция и очистка импортируемых продуктов включает в себя проверку и оформление партий импортируемых продуктов питания, осуществляемых в соответствии с требованиями ССАГЗ и при необходимости, принципов и стандартов таких международных организаций и конференций как Международный стандарт пищевых продуктов (Codex), Всемирная организация охраны здоровья животных (OIE) и Международная конвенция по защите растений (IPPC). Инспекция включает: проверку контейнера, проверку температуры, физическую проверку, стабильность продукта, маркировку и образцы для анализа. (см. приложение №3)

### 3. 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 арест под официальным контролем.

Ситуации, когда на импортируемый груз будет наложен арест, включают:

- Отсутствие списка ингредиентов для пищевых продуктов
- Несоответствие 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
- Поврежденные или измененные защитные пломбы/замки до проведения официальной инспекции
- Любые признаки фальшивой сертификации.

### 4. Временный выпуск

Временный выпуск 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 уничтожить партию до ее полного выпуска, 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. Компетентный орган оставляет за собой право принять все меры предосторожности в отношении партии для защиты здоровья потребителей (то есть отсутствие достаточной научной базы), включая отклонение и/или резэкспорт партии.

**5. 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.

#### IV. РОЗНИЧНЫЕ ЦЕНЫ

Обзор средних розничных цен на мед в Государстве Катар в сети супермаркетов Almeega, по состоянию на 4 февраля 2018 года:

*Цена за 1 кг. меда в упаковке (пластиковая/стеклянная тара):*

Страна происхождения меда	Германия	Индия	Швейцария
Цена в катарских риалах	45	33.50	109
Цена в долларах США	12.39	9.22	30.02

*Цена за 500 грамм меда в упаковке (пластиковая/стеклянная тара):*

Страна происхождения меда	Саудовская Аравия	Германия	Индия	Швейцария	Испания	Австралия	Венгрия
Цена в катарских риалах	18.75	57.75	19.00	43.00	31.50	17.25	39.00
Цена в долларах США	5,16	15,90	5,23	11,84	8,67	4,75	10,74

*Цена за 250 грамм меда в упаковке (пластиковая/стеклянная тара):*

Страна происхождения меда	Саудовская Аравия	Германия	Индия	Швейцария	Ливан	Ирландия	Венгрия
Цена в катарских риалах	11.00	13.75	11.50	23.75	32.00	28.00	12.25
Цена в долларах США	3.03	3,78	3.16	6.54	8.81	7.71	3.37

#### V. СТАТИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

**Импорт меда в Государство Катар в 2014 году**

№ п/п	Страна	Количество (тонн)	Стоимость в долл. США
1.	Саудовская Аравия	4927266	3 млн.380 тыс.292
2.	Йемен	3750665	935 тыс. 680
3.	Германия	5003633	638 тыс. 920
4.	Швейцария	4787862	502 тыс. 363
5.	Австралия	9963953	417 тыс. 426
6.	Оман	1044561	268 тыс. 407
7.	Индия	3440018	139 тыс. 613
8.	Великобритания	1574155	128 тыс. 874

### Импорт меда в Государство Катар в 2015 году

№ п/п	Страна	Количество (кг.)	Стоимость в долл. США
1.	Саудовская Аравия	409173	2 млн. 993 тыс. 768
2.	Германия	70935	828 тыс. 757
3.	Индия	147035	779 тыс. 936
4.	Швейцария	55936	628 тыс. 853
5.	Австралия	111068	447 тыс. 545
6.	Оман	152273	412 тыс. 298
7.	Йемен	20749	304 тыс. 594
8.	Великобритания	28462	300 тыс. 320
9.	Франция	6725	76 тыс. 153
10.	Египет	32282	75 тыс. 594

### Импорт меда в Государство Катар в 2016 году

№ п/п	Страна	Количество (кг.)	Стоимость в долл. США
1.	Саудовская Аравия	154161	1 млн. 190 тыс.
2.	Индия	210996	788 тыс. 664
3.	Германия	60374	690 тыс. 988
4.	Йемен	21018	552 тыс. 795
5.	Швейцария	46994	495 тыс. 506
6.	Великобритания	33194	326 тыс. 064
7.	Австралия	90370	322 тыс. 176
8.	Оман	83232	232 тыс. 305
9.	Египет	89436	215 тыс. 790
10.	Испания	11693	147 тыс. 394

### Импорт меда в Государство Катар в 2017 году

№ п/п	Страна	Количество (кг.)	Стоимость в долл. США
1.	Саудовская Аравия	430606	2 млн. 431 тыс. 780
2.	Индия	3866825	1 млн. 065 тыс. 241
3.	Германия	92292	951 тыс. 706
4.	Швейцария	59312	607 тыс. 148
5.	Австралия	171521	516 тыс. 128
6.	Оман	103712	308 тыс. 671
7.	Великобритания	29323	274 тыс. 201
8.	Испания	41548	264 тыс. 010
9.	Йемен	21718	255 тыс. 513
10.	Венгрия	24424	120 тыс. 613

## VI. НЕКОТОРЫЕ ОПТОВЫЕ И РОЗНИЧНЫЕ ИМПОРТЕРЫ И ДИСТРИБЬЮТОРЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ В ГОСУДАРСТВЕ КАТАР

№	Название	Контактные данные
1.	Qatar National Import & Export Co.	Tel.: (+974) 44562222 Fax: (+974) 44562299 Contact person: Mr. Khaled Al Khiyami Marketing & Sales Manager Contact person: Mr. Husam Oustwani

		Senior Manager - Procurement Tel. Dir: +97444562138 Mobile: +97455871135 Email: husam.oustwani@qnie.com Email: info@qnie.com    sales@qnie.com Website: http://www.qnie.net/index.php
2.	Haidari Trading CO. W.L.L.	Tel.: (+974) 44685918, (+974) 44685921, (+974) 44681689 E-Mail: haidari2@qatar.net.qa, info@haidariqatar.com Website: http://haidaritrading.com Contact person: Mr. Muhamed Ramzeen - Supply Chain Manager (+974) 4450 0567, (+974) 4450 4598 Email: ramzeen@haidariqatar.com Mr. Fadhel Ben Khalifa - Purchasing Manager Tel.: (+974) 6696 3464 Email: fbk@haidariqatar.com
3.	Ali Bin Ali Group	Tel.:(+974) 44469777/ 4 4469888 Fax:(+974) 44433778 Contact Person: Nabil Mourad/ COO Fast Moving Consumer Goods Tel.: (+974) 44469631 E-Mail: nabilm@alibinali.com
4.	Almeera	Tel: (+974) 40119117 Fax:(+974) 40119183 Website: www.almeera.com
5.	Family Food Centre W.L.L	Tel :(+974) 44422456 Fax :(+974) 44448868 E-Mail: info@family.com.qa Website: www.family.com.qa
6.	Lulu Hypermarket Trading Group	Tel: :(+974) 44667780 Fax: :(+974) 44667790    44554323 E-mail: luluqtr@qa.lulumea.com    customercare@qa.lulumea.com    qatar@luluhypermarket.com Contact person: Mr. Shanavas Padiyath Regional Manager at Lulu Hypermarket, Qatar Tel: :(+974) 44667780, Mob.: :(+974) 4466 7790 Email: shanavasp@qa.lulumea.com

7.	Qatari European Trading & Contracting Center W.L.L Qatar Beekeeping Center	Tel: (+974) 44815082, (+974) 44805847 Contact person: Mr. Zaaar Muhammad Al-Khalidi Mob: (+974) 33117088 Email: info@qetcc.com, alkhaldy@qetcc.co, sherif@qetcc.com Website: <a href="http://www.qetcc.com/en/contact.html">http://www.qetcc.com/en/contact.html</a>
8.	Five group Trading Co. (Al Rawabi Food Center)	Tel: (+974) 44689844, (+974) 44689839 Email: info@alrawabigroup.com, alrawabigroup@gmail.com Website: <a href="http://www.alrawabigroup.com">www.alrawabigroup.com</a>
9.	Quality Foods & Services W.L.L	Tel: +974 44419190, :(+974) 44500901, (+974) 44500801 Fax: +974 44418180, (+974) 44500902, (+974) 44601954, (+974) 44500802 Email : info@qualitygroupintl.com Website: <a href="http://www.qualitygroupintl.com">www.qualitygroupintl.com</a> .
10.	Spinneys Qatar	Tel: (+974) 44671666, (+974) 40213666, (+974) 40213603 Fax: (+974) 44660354, (+974) 44660388 E-mail: info@spinneys-qatar.com, customer.service@spinneys-qatar.com Website: <a href="http://www.spinneys.com/">www.spinneys.com/</a>
11.	AL BAYT AL ASIL	Tel.: (+974) 444605601, (+974) 55066212 Fax: (+974) 44562299 Email: albaytalasil@yahoo.com Website: <a href="http://www.albaytalasil.com">www.albaytalasil.com</a>
12.	Transind Company W.L.L.	Tel: +974-44433544 - Al Musheirib St. +974-44364405 - Al Sadd Fax: +974-44326488 - Al Musheirib St. +974-44364409 - Al Sadd Email: admin@foodpalaceqatar.com Website: <a href="http://www.transindgroup.com">www.transindgroup.com</a>

**Посольство Кыргызской Республики  
в Государстве Катар**



**СТАНДАРТ КОДЕКСА ДЛЯ МЕДА****CODEX STAN 12-1981<sup>1</sup>**

Приложение к данному стандарту предназначено для добровольного применения коммерческими партнерами, а не правительствами.

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1 Часть 1 настоящего стандарта распространяется на натуральный мед, продуцируемый пчелами, и охватывает все его типы, предоставляемые для обработки и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Часть 2 относится к видам меда, предназначенным для промышленного применения или в качестве ингредиента других пищевых продуктов.

1.2 Часть 2 настоящего стандарта также относится к меду, упакованному в транспортную тару, который впоследствии может быть расфасован для розничной торговли.

**ЧАСТЬ 1****2. ОПИСАНИЕ****2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

Натуральный мед представляет собой природный сладкий продукт, производимый медоносными пчелами из нектара цветов, а также пади и медвяной росы, собираемой с листьев и стеблей растений. При сборе нектара пчела выделяет секрет нижнечелюстных желез, т. е. происходит физиологический процесс, в результате которого нектар теряет значительную часть воды и насыщается ферментами и органическими кислотами. Созревание нектара происходит в сотовых ячейках, где и превращается в мед.

2.1.1. Мед, полученный при цветении, или мед из нектара, образуется из нектара растений.

2.1.2. Падевый мед — результат переработки пади (сладкая жидкость, выделяемая насекомыми, питающимися растительными соками) и медвяной росы (сладкий сок, выступающий на листьях и стеблях растений)

**2.2. ОПИСАНИЕ**

Основной составной меда являются углеводы, прежде всего фруктоза и глюкоза, а также органические и неорганические кислоты, ферменты и микроэлементы. Цвет меда может быть разным – от почти бесцветного до темно коричневого. По консистенции он бывает жидким, вязким, частично или полностью закристаллизованным. Аромат: приятный, от слабого до сильного в зависимости от вида растений.

<sup>1</sup> Примечание Секретариата: «Пересмотренный стандарт Кодекса для меда» был принят 24 й сессией Комиссии «Кодекс Алиментариус» в 2001 г. В ходе утверждения стандарта Комиссия пришла к выводу, что некоторые технические вопросы, в частности в связи с положениями, касающимися содержания влаги, подвергнутся дальнейшей проработке.

Принят в 1981. Пересматривался в 1987 и 2001.

### 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1. Мед, поступающий в продажу в чистом виде, не должен содержать никаких других пищевых ингредиентов, в частности пищевых добавок или других включений, помимо меда. Мед не должен содержать никаких посторонних веществ, запаха, привкуса или примесей, образовавшихся под влиянием чужеродных элементов в процессе его обработки и хранения. Мед не должен подвергаться ферментации и брожению.

Нельзя удалять пыльцу или какую либо составляющую часть меда за исключением тех случаев, когда этого невозможно избежать при удалении чужеродного органического или неорганического вещества.

3.2. Мед нельзя нагревать или перерабатывать до такой степени, чтобы его основной состав менялся или снижалось его качество.

3.3. Нельзя применять химическую или биохимическую обработку с целью воздействия на кристаллизацию меда.

#### 3.4. СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ

- |     |                                       |                |
|-----|---------------------------------------|----------------|
| (а) | все виды меда, кроме верескового меда | – не более 20% |
| (б) | вересковый мед ( <i>Calluna</i> )     | – не более 23% |

#### 3.5. СОДЕРЖАНИЕ САХАРОВ

##### 3.5.1. Содержание фруктозы и глюкозы (суммарное)

- |     |   |                       |
|-----|---|-----------------------|
| (а) | все виды меда, кроме падевого и смешанного                      | – не менее 60 г/100 г |
| (б) | падевый мед смешанный мед<br>(смесь цветочного и падевого меда) | – не менее 45 г/100 г |

##### 3.5.2. Содержание сахарозы

- |     |  |                       |
|-----|--|-----------------------|
| (а) | виды меда, не перечисленные ниже   | - не более 5 г/100 г  |
| (б) | из люцерны ( <i>Medicago sativa</i> ), из цитрусовых, из лжеакации ( <i>Robinia pseudoacacia</i> ), из французской жимолости ( <i>Hedysarum</i> ), из банксии Менциза ( <i>Banksia menziesii</i> ), из клювовидного эвкалипта ( <i>Eucalyptus camaldulensis</i> ), из эвкрифии блестящей ( <i>Eucryphia lucida</i> ), из эвкрифии ( <i>Eucryphia milligani</i> ) | – не более 10 г/100 г |

- (в) из лаванды (*Lavandula* spp.), – не более 15 г/100 г  
из огуречной травы (*Borago officinalis*)

### **3.6. СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ЧАСТИЦ, НЕРАСТВОРИМЫХ В ВОДЕ**

- (а) виды меда, кроме прессового – не более 0,1 г/100 г  
(б) прессовый мед – не более 0,5 г/100 г

## **4. КОНТАМИНАНТЫ**

### **4.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ<sup>2</sup>**

Мед должен быть свободен от тяжелых металлов в количестве, которое может представлять опасность для здоровья человека. Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны отвечать требованиям, установленным Комиссией «Кодекс Алиментариус» для допустимых уровней содержания тяжелых металлов.

### **4.2. ОСТАТКИ ПЕСТИЦИДОВ И ВЕТЕРИНАРНЫХ ЛЕКАРСТВЕННЫХ ПРЕПАРАТОВ**

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны отвечать требованиям, установленным Комиссией «Кодекс Алиментариус» для допустимых уровней содержания данных веществ в меде.

## **5. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

5.1. Изготовление продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, и обращение с ними рекомендуется осуществлять согласно соответствующим разделам документа «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1 1969, Rev. 3 1997)», принятого Комиссией «Кодекс Алиментариус», и другим текстам Кодекса, таким как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила».

5.2. Указанные продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, установленным согласно «Принципам установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21 1997)».

## **6. МАРКИРОВКА**

В дополнение к положениям, изложенным в «Общем стандарте на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1 1985, Rev. 2 1999)», вводятся следующие нормы для меда.

---

<sup>2</sup> Эти уровни будут установлены в ходе консультаций с Комитетом Кодекса по сахарам и Комитетом по пищевым добавкам и загрязняющим примесям в кратчайшие сроки.

## 6.1. НАЗВАНИЕ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА

- 6.1.1. Продукты, соответствующие перечисленным в части 1 настоящего стандарта, должны называться «мед».
- 6.1.2. Названия продуктов, описанных в параграфе 2.1.1, могут быть дополнены терминами «цветочный» или «нектарный».
- 6.1.3. В продуктах, описанных в параграфе 2.1.2, слова «мед из медвяной росы» и «падевый мед» могут быть нанесены непосредственно рядом с названием продукта.
- 6.1.4. В смесях продуктов, описанных в параграфах 2.1.1 и 2.1.2, название продукта может быть дополнено словами «смесь меда из медвяной росы (падевого меда) и цветочного меда».
- 6.1.5. Мед может быть обозначен по названию географического или топографического района, если он произведен исключительно в районе, упомянутом в обозначении.
- 6.1.6. Мед может быть обозначен по названию своего растительного источника, если он произведен полностью или в основном именно из этого источника и имеет органолептические, физико-химические и морфологические характеристики, соответствующие своему происхождению.
- 6.1.7. Если мед назван по своему растительному источнику (6.1.6), общепринятое или ботаническое название этого источника должно быть помещено непосредственно рядом со словом «мед».
- 6.1.8. Если мед назван по своему растительному источнику или в соответствии с названием географического или топографического района, следует указать страну, в которой он произведен.
- 6.1.9. Дополнительные обозначения, перечисленные в параграфе 6.1.10, можно употреблять только при условии, что мед соответствует указанному ниже описанию. Следует выделять типы, названные в пункте 6.1.11 (б) и (в).
- 6.1.10. Мед можно называть по методу экстрагирования.
- (а) Экстрагированный мед – мед, полученный центрифугированием незапечатанных сотов без личинок;
  - (б) Прессовый мед – мед, полученный прессованием сотов без личинок;
  - (в) Дренированный мед – мед, полученный дренированием незапечатанных сотов без личинок;
- 6.1.11. Мед может быть идентифицирован в соответствии со следующими типами:
- (а) Мед – сиропообразная жидкость или закристаллизованная масса различной консистенции;
  - (б) Сотовый мед – сохраняемый пчелами в ячейках свежих сотов без личинок и продаваемый в запечатанных цельных сотах или отдельных секциях таких сотов;
  - (в) Мед с сотами – содержащий одну или несколько частиц сотового меда.
- 6.1.12. Мед, профильтрованный с целью удаления значительной части пыльцы, следует называть профильтрованным медом.



## **6.2. МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ТАРЫ**

6.2.1. Информация в соответствии с «Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов» и с содержанием подраздела 6.1 приводится либо на самой транспортной таре, либо в сопроводительных документах, за исключением того, что название продукта, номер партии и название и адрес поставщика, изготовителя или упаковщика должны быть указаны на таре.

## **7. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

Ниже подробно приведены методы анализа и отбора проб для определения состава и качества меда.

### **7.1. ПОДГОТОВКА ПРОБ**

Пробы должны быть подготовлены в соответствии с АОАС 920.180.

### **7.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ<sup>3</sup>**

АОАС 969.38В / J. Assoc. Public Analysts (1992) 28 (4) 183–187 / MAFF «Действующий метод V21 определения содержания влаги в меду».

### **7.3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ САХАРА<sup>4</sup>**

*7.3.1. Содержание фруктозы и глюкозы (суммарное)*

*7.3.2. Содержание сахарозы*

### **7.4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НЕРАСТВОРИМЫХ В ВОДЕ ТВЕРДЫХ ЧАСТИЦ**

J. Assoc. Public Analysts (1992) 28 (4) 189–193 / MAFF «Действующий метод V22 определения содержания в меду нерастворимых в воде твердых веществ».

### **7.5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРОВОДНОСТИ**

Определение электропроводности: Гармонизированные методы Европейской Комиссии по меду», *Apidologie* – Специальный выпуск 28, 1997. Глава 1.2.

### **7.6. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ САХАРА, ДОБАВЛЕННОГО К МЕДУ (ПОДЛИННОСТЬ)<sup>5</sup>**

АОАС 977.20 для профиля сахаров.

АОАС 991.41 внутренний стандарт для анализа стабильного соотношения изотопов углерода (SCIRA).

<sup>3</sup> Эти методы идентичны

<sup>4</sup> Подлежит доработке

<sup>5</sup> Комитет Кодекса по сахарам отмечает, что имеется метод для определения примеси тростникового сахара.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ**

Данная информация предназначена не для применения органами власти, а для добровольного применения коммерческими партнерами.

### **1. ДОПОЛНЕНИЯ ПО СОСТАВУ И ПОКАЗАТЕЛЯМ КАЧЕСТВА**

Мед может иметь следующие характеристики по составу и качеству.

#### **1.1. СВОБОДНАЯ КИСЛОТНОСТЬ**

Свободная кислотность меда не должна превышать 50 милли-эквивалентов кислоты на 1000 г.

#### **1.2. АКТИВНОСТЬ ДИАСТАЗЫ**

Активность диастазы, определяемая после обработки и (или) смешивания меда, в целом должна быть не менее 8 единиц Шейда, а в видах меда с низким природным содержанием ферментов должна быть не менее 3 единиц Шейда.

#### **1.3. СОДЕРЖАНИЕ ГИДРОКСИМЕТИЛФУРФУРОЛА**

Содержание гидроксиметилфурфурола после обработки или смешивания меда не должно превышать 40 мг/кг. Однако если мед или медовая смесь получены из стран или районов с тропическими температурами окружающей среды, содержание ГМФ не должно превышать 80 мг/кг.

#### **1.4. ЭЛЕКТРОПРОВОДНОСТЬ**

- (а) Мед, не указанный в пункте б) или пункте в),  
и смеси этого меда – не более 0,8 мСм/см
- (б) Падевый мед и мед из каштана и смеси этих видов  
за исключением перечисленных в пункте в). – не менее 0,8 мСм/см
- (в) Исключения: земляничное дерево (*Arbutus unedo*),  
эрика (*Erica*), эвкалипт, липа (*Tilia spp.*), вереск  
обыкновенный (*Calluna vulgaris*), манука (*Leptospermum*),  
чайное дерево (*Melaleuca spp.*).

### **2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

Ниже приведены методы анализа и отбора проб, применяемые для определения дополнительных факторов состава и качества, описанных в разделе 1 данного Приложения.

## 2.1. ПОДГОТОВКА ПРОБ

Метод подготовки проб описан в подразделе 7.1 стандарта. При определении активности диастазы (2.2.2) и содержания гидроксиметилфурфуrolа (2.2.3) образцы не подогреваются.

## 2.2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

### 2.2.1. Определение кислотности

J. Assoc. Public Analysts (1992) 28 (4) 171–175 / MAFF Validated Method V19 for acidity in honey.

### 2.2.2. Определение активности диастазы

2.2.6.1 AOAC 958.09.

Определение активности диастазы Фейдбас – Harmonised Methods of the European Honey Commission, Apidologie – Special Issue 28, 1997. Chapter 1.6.2.

### 2.2.3. Определение содержания гидроксиметилфурфуrolа AOAC 980 23

или

*Определение гидроксиметилфурфуrolа по HPLC* – Harmonised Methods of the European Honey Commission, Apidologie – Special Issue 28, 1997. Chapter 1.5.1.

## 2.3. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Bogdanov S./, Honigdiastase, Gegenuberstellung verschiedener Bestimmungsmethoden, Mitt. Gebiete Lebensmitt. Hyg. 75, 214–220 (1984).
2. Bogdanov S. and Lischer P., Interlaboratory trial of the European Honey Commission: Phadebas and Schade Diastase determination methods, Humidity by refractometry and Invertase activity: Report for the participants 1993.
3. Chataway H.D. (1932) Canad. J. Res. 6, 540; (1933) Canad. J. Res. 8, 435; (1935) Canad. Bee J.43, (8) 215.
4. DIN NORM 10750 (July 1990): Bestimmung der Diastase Aktivitat.
5. DIN. Norm, Entwurf: Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural: Photometrisches Verfahren nach Winkler (1990).
6. Determination of Diastase with Phadebas, Swiss Food Manual, Chapter 23A, Honey, Bern, 1995.
7. Figueiredo V., HMF Interlaboratory Trial, Report for the participants, Basel canton chemist laboratory, (1991).
8. Jeurings J. and Koppers F., High Performance Liquid Chromatography of Furfural and Hydroxymethylfurfural in Spirits and Honey. J. AOAC, 1215 (1980).
9. Determination of Hydroxymethylfurfural by HPLC, Swiss Food Manual, Kapitel Honig, Eidg. Druck und Materialzentrale 1995.
10. International Honey Commission Collaborative Trial (in press).
11. Hadorn H. (1961) Mitt. Gebiete Lebens u Hyg., 52, 67.
12. Kiermeier F., Koberlein W. (1954) Z. Unters. Lebensmitt., 98, 329.

13. Lane J.H. and Eynon L. (1923) J. Soc. Chem. Ind. 42, 32T, 143T, 463T.
14. Schade J.E., Marsh G.L. and Eckert J.E.: Diastase activity and hydroxymethylfurfural in honey and their usefulness in detecting heat adulteration. Food Research 23, 446 463 (1958).
15. Siegenthaler U., Eine einfache und rasche Methode zur Bestimmung der Glucosidase (Saccharase) im Honig. Mitt. Geb. Lebensmittelunters. Hyg. 68, 251–258 (1977).
16. Turner J.H., Rebers P.A., Barrick P.L. and Cotton R.H. (1954) Anal. Chem., 26, 898.
17. Walker H.S. (1917) J. Ind. Eng. Chem., 2, 490.
18. Wedmore E.B. (1955), Bee World, 36, 197.
19. White J.W. Kushnir I. and Subors M.H. (1964) Food Technol., 18, 555.
20. FW (1959) JAOAC, 42, 344.
21. White J., Spectrophotometric Method for Hydroxymethylfurfural in Honey. J. AOAC, 509 (1979).
22. Winkler O. Beitrag zum Nachweis und zur Bestimmung von Oxymethylfurfural in Honig und Kunsthonig. Z. Lebensm. Forsch. 102, 160 167 (1955)
23. Harmonised Methods of the European Honey Commission, Apidologie – Special issue, 28,1997.

**Примечание:** Комитет Кодекса по сахарам обратился с предложением к Комитету Кодекса по методам анализа и отбора проб рассмотреть вопрос о сохранении только этих основных источников.

## **ЧАСТЬ 2**

### **МЕД ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРИМЕНЕНИЯ ИЛИ КАК ИНГРЕДИЕНТ В СОСТАВЕ ДРУГИХ ПРОДУКТОВ**

Эта часть подлежит дальнейшей проработке.



Template No: (8) Health Certificate for Export of Honey and Bee Products<sup>40</sup>

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							
1.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الإسم العنوان	1.2	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار				
1.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الإسم العنوان	1.3	Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان				
			1.5	Country of origin	بلد المنشأ				
			1.6	Country of Destination	بلد الوصول				
1.7	Producer. Name Address	الشركة الصانعة الإسم العنوان	1.8	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الإسم العنوان				
1.9	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول/منفذ الدخول	1.10	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل				
1.11	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	1.12	Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل				
			1.13	Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد				
1.14	Commodities Certified for:		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:						
	Other <input type="checkbox"/> أخرى After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية		Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/>						
1.15	Identification of the Food Products		توصيف وتصنيف الأغذية						
	Name & Description of Food item/s	HS-Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
	إسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيلة/الدفعة	الوزن الكلي
1.16	Health Attestations		الإفادات الصحية						
	General Attestations		إفادات عامة						
	Honey and/or bee products are safe and fit for human consumption.		إن عسل النحل و/أو منتجات النحل سليمة (أمنة) وصالحة للاستهلاك (الاسمي)						
	The food product(s) was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and/or officially recognized body and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.		تم إجراء عمليات تداول عسل النحل و/أو منتجات النحل في منشأة غذائية (مناحل) خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/أو الجهة المخولة رسمياً، وتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يمثله.						
	The competent authority and/or officially in the country of origin has implemented a plan to monitor residues in accordance with the international standards for Honey (CODEX STAN 12-1981)		تطبق الجهة الرقابية المختصة و/أو الجهة المخولة رسمياً في بلد المنشأ خطة رصد للمتبقيات وفقاً للمعايير الدولية الخاصة بعسل النحل ومنتجات النحل الواردة في الدستور الغذائي (CODEX STAN 12-1981).						
	Honey Bee and its products come from apiaries, which are supervised and controlled by the competent authority.		إن عسل النحل ومنتجاته ترد من مناحل تشرف وتسيطر عليها الجهة الرقابية الرسمية.						
	Honey and/or bee products are produced in a country or a zone (of at least a 100 km radius) free from <i>Aethina tumida</i> infestation, and not subject to any restrictions associated with the infestation, or contain no live honey bees or bee brood, or has been subjected to a treatment at a temperature of -12 °C or lower for at least 24 hours or has been strained through a filter of pore size no greater than 0.42 mm.		إن عسل النحل و/أو منتجات النحل من بلد أو منطقة (بقطر 100 كم على الأقل) خالية من الإصابة بطفيليات النحل، ولا تخضع لأي قيود مرتبطة بها، أو إن عسل النحل لا يحتوي على نحل حي أو بيض النحل أو تم معالجته عند -12 °C أو أقل لمدة 24 ساعة أو أكثر، أو أنه تم ترشيحه عبر مصفاة لا يزيد حجم ثقوبها عن 0.42 mm.						
	Honey and/or bee products are Produced at a country free from, European foulbrood, or have been found free of <i>M. phthonius</i> by a test method described in the relevant chapter of the Terrestrial manual, or have been processed to ensure the destruction of <i>M. phthonius</i> .		إن عسل النحل و/أو منتجات النحل من بلد خالية من الإصابة بالحصنة الأوروبية، أو أنه تأكد أن المواد المستوردة خالية من <i>Melissoooccus phthonius</i> بعد فحصها بالطريقة المبيّنة في الفصل المتعلق بها في دليل اليابسة، أو أنه تمت معالجتها بطريقة تضمن القضاء على البكتيريا <i>Melissoooccus phthonius</i> .						
	Honey and/or bee products are Produced at a country free from, American foulbrood, or have been found free from spore forms of <i>P. larvae</i> by a test method described in the relevant chapter of the terrestrial manual, or have been processed to ensure the destruction of both bacillary and spore forms of <i>P. larvae</i> .		إن عسل النحل و/أو منتجات النحل من بلد خالية من الإصابة بالحصنة الأمريكية، أو أنه تأكد أن المواد المستوردة خالية من بوغات يرقات المرض بعد فحصها بالطريقة المبيّنة في دليل اليابسة، أو أنه تمت معالجتها بطريقة تضمن القضاء على عصيات و بوغات البكتيريا <i>P. larvae</i> .						
	Honey and/or bee products except (royal jelly) are Produced at a country free from <i>V. arva</i> spp, or has been strained through a filter of pore size no greater than 0.42 mm; or frozen at core temperature of minus 12°C or less for at least 24 hours		إن عسل النحل أو منتجاته وارد من مناحل في بلد أو منطقة خالية من سوسة الفاروا أو أنه تم ترشيحه عبر مصفاة لا يزيد حجم ثقوبها عن 0.42 mm؛ أو تجميد حتى -12 درجة من الداخل أو أقل لمدة 24 ساعة.						
	Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary		إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك						
	Authorized Officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:		إسم ووظيفة الشخص المختص إسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:						

<sup>40</sup> GCC Countries will deal with Form as Optional/not mandatory Certificate.

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						
<b>Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта меда и продуктов пчеловодства в страны GCC</b>								
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 <b>Мед и/или продукты пчеловодства безопасны и подходят для употребления человеком в пищу.</b>								
<b>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.</b>								
<b>Компетентный орган и/или официально уполномоченный орган страны</b>								

<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 инфеcтации <i>Aethina tumida</i> , и на нее не наложены соответствующие Ограничения, связанные с инфеcтацией.</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 – процедуры контроля импортируемой продукции в ССАГПЗ

Схема - процедуры контроля импортируемой продукции на границах ССАГПЗ



