

Zertifikatserläuterung – “Ausfüllhilfe”:

Health Certificate for Export of Milk, and Milk Products to the Kingdom of Saudi Arabia¹

Die saudischen Rechtsnormen GCC Standardization Organization (GSO) Standards, auf welche in dem Veterinärzertifikat für den Export von Milch und Milchprodukten in das KSA (*Health Certificate for Export of Milk, and Milk Products to the Kingdom of Saudi Arabia*) Bezug genommen wird, können gemäß einer Bewertung der Europäischen Kommission als äquivalent zu den entsprechenden EU Rechtsnormen angesehen werden.

Eine Ausnahme stellen die GSO Standards 2500:2022 (Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen) sowie 1016:2015 (mikrobiologische Lebensmittelkriterien) dar.

A) GSO Standard 2500:2022

Die Verwendung folgender Lebensmittelzusatzstoffe ist bei der Herstellung von Milch- und Milchprodukten gemäß saudischer Vorgaben verboten:

- E 124 (Cochenillerot A, Ponceau 4R)
- E 104 (Chinolingelb)
- E 170 (Calciumcarbonat)
 - Anwendung als Lebensmittelfarbstoff verboten
- E 171 (Titanoxid)
- E 129 (Allurarot AG), E 102 (Tartrazin), E 110 (Gelborange S), E122 (Azorubin)
 - Anwendung in sog. „*children products*“ (gemäß saudischer Definition) verboten

B) GSO Standard 1016:2015

In der saudischen Rechtsnorm GSO Standard 1016:2015 sind mikrobiologische Kriterien für folgende Mikroorganismen in Milch- und Milchprodukten festgelegt:

Molkereiprodukt	Mikroorganismen
<i>Pasteurized milk*</i>	Aerobic plate count Enterobacteriaceae <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella**</i>
<i>UHT milk*</i>	Aerobic plate count Enterobacteriaceae <i>Salmonella**</i>
<i>Fermented milk products*</i>	Yeasts and moulds Enterobacteriaceae <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i> <i>Staphylococcus aureus</i>

¹ siehe KVG Homepage: [Veterinärzertifikat für Milch und Milchprodukte](#)

Molkereiprodukt	Mikroorganismen
<i>Condensed and sweeten condensed milk</i>	Aerobic plate count Enterobacteriaceae <i>Staphylococcus aureus</i>
<i>Evaporated milk</i>	Requirements for canned products shall be applied
<i>Pasteurized cream*</i>	Aerobic plate count Yeasts and moulds Enterobacteriaceae <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella**</i>
<i>Whipped cream</i>	Aerobic plate count Enterobacteriaceae <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i> <i>Staphylococcus aureus</i>
<i>Fermented cream</i>	Yeasts and moulds Enterobacteriaceae <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i>
<i>Sterilized cream</i>	Requirements for canned products shall be applied
<i>Powdered milk (full, skimmed, semi-skimmed); whey (dried or powdered condensed)</i>	Aerobic plate count Enterobacteriaceae <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i> <i>Staphylococcus aureus</i>
<i>Powdered whipped cream*</i>	Aerobic plate count Yeasts and moulds <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i>
<i>Soft cheese (from pasteurized milk)</i>	<i>Enterobacteriaceae</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Staphylococcus aureus</i>
<i>Hard and semi-hard cheese</i>	<i>Enterobacteriaceae</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Staphylococcus aureus</i>
<i>Processed cheese packed in non-metal containers</i>	Aerobic plate count Enterobacteriaceae <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Staphylococcus aureus</i>

Molkereiprodukt	Mikroorganismen
<i>Caseinate</i>	Aerobic plate count Enterobacteriaceae <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i> <i>Staphylococcus aureus</i>
<i>Edible ices</i>	Aerobic plate count Moulds (in case of ice cream containing nuts) Enterobacteriaceae <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i> <i>Staphylococcus aureus</i>
<i>Dehydrated ice cream mixes</i>	Aerobic plate count Enterobacteriaceae <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i>
<i>Milkshakes</i>	Coliforms <i>Salmonella</i> <i>Staphylococcus aureus</i>

* *with or without added flavor*

** *only in the case of added flavor*