

وزارة الصناعة والتجارة

قرار رقم (٢٩) لسنة ٢٠٢٥

بشأن تبني مواصفات قياسية خليجية خاصة

بقطاع الغذاء والزراعة واعتمادها كمواصفات قياسية وطنية

وزير الصناعة والتجارة:

بعد الاطلاع على المرسوم بقانون رقم (٧) لسنة ١٩٩٤ بالتصديق على وثيقة تأسيس منظمة التجارة الدولية، وعلى القانون رقم (٩) لسنة ٢٠١٦ بشأن المواصفات والمقاييس، وعلى اللائحة التنفيذية للقانون رقم (٩) لسنة ٢٠١٦ بشأن المواصفات والمقاييس الصادرة بالقرار رقم (١٥٥) لسنة ٢٠١٧،

وعلى قرارات المجلس الفني لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعاته الثاني عشر والثالث عشر والرابع عشر والخامس عشر والسادس عشر والسابع عشر المنعقدة خلال الفترة بين ٢٠٠٧ و٢٠١٠،

وعلى اللائحة الداخلية لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية المعتمدة في الاجتماع الأول للجنة الوزارية لشؤون التقييس لدول مجلس التعاون في مدينة مسقط بتاريخ ١٤ نوفمبر ٢٠١٩، وعلى قرار المجلس الفني لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه التاسع والخمسين المنعقد بتاريخ ١٤ - ١٥ أكتوبر ٢٠٢٤ بشأن تبني واعتماد المواصفات القياسية الخاصة بقطاع الغذاء والزراعة،

وعلى قرار اللجنة الوطنية للمواصفات والمقاييس في اجتماعها التاسع والخمسين المنعقد بتاريخ ٢١ نوفمبر ٢٠٢٤ بالموافقة على اعتماد المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بقطاع الغذاء والزراعة كمواصفات قياسية وطنية،

وبناءً على عرض وكيل الوزارة،

قُرِّرَ الآتي:

المادة الأولى

تُعتمد المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بقطاع الغذاء والزراعة الصادرة عن هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية، والواردة بياناتها في القوائم المرافقة لهذا القرار، كمواصفات قياسية وطنية.

المادة الثانية

يُلغى كل نص يتعارض مع أحكام هذا القرار .

المادة الثالثة

على وكيل الوزارة والمعنيين - كلٌ فيما يخصه - تنفيذ أحكام هذا القرار، ويُعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

وزير الصناعة والتجارة

عبد الله بن عادل فخرو

صدر بتاريخ: ١٠ شوال ١٤٤٦هـ

الموافق: ٨ أبريل ٢٠٢٥م

مرفق (١) للقرار رقم (٢٩) لسنة ٢٠٢٥

قائمة المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بقطاع الغذاء والزراعة المعتمدة من المجلس الفني لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون في اجتماعه التاسع والخمسين وعددها (٧٨) مواصفة لاعتمادها كمواصفات قياسية وطنية

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
١	GSO 1000:2024	طرق أخذ عينات المنتجات الغذائية المعبأة	Methods of Sampling for Prepackaged Food Products
٢	GSO 2539:2024	الفيتامينات والمعادن المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية	Vitamins and Minerals Permitted in Food Products
٣	GSO 2772:2024	متطلبات الوجبات الغذائية متوازنة العناصر الغذائية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل	Requirements of Meals with Balanced Nutrients Served in Food Establishments Away from Home
٤	GSO 2773:2024	متطلبات الأغذية المعبأة ذات القيمة الغذائية العالية	Requirements of Food Products with High Nutritional Value
٥	GSO 2774:2024	الإرشادات التغذوية للأغذية المقدمة في المقاصف المدرسية	Nutritional Guidelines for School Canteens
٦	GSO 2775:2024	شاي الكامبوتشا المعالج	Processed Kombucha Tea
٧	GSO 2776:2024	الاشتراطات الصحية في التموين الغذائي	Food Catering Hygienic Requirements
٨	GSO ISO 210:2024	الزيوت الأساسية - المتطلبات العامة والإرشادات الخاصة بالتعبئة والتخزين	Essential oils — General requirements and guidelines for packaging, conditioning and storage

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٩	GSO ISO 734:2024	كُسب البذور الزيتية -- تعيين محتوى الزيت -- طريقة الاستخلاص بالحكسان (أو النفط الخفيف)	Oilseed meals — Determination of oil content — Extraction method with hexane (or light petroleum)
١٠	GSO ISO 1871:2024	المنتجات الغذائية الزراعية - توجيهات عامة لتقدير النيتروجين بطريقة كجلدال	Food and feed products — General guidelines for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method
١١	GSO ISO 2171:2024	الحبوب والبقوليات ومنتجاتهما - تقدير الرماد عن طريق الحرق	Cereals, pulses and by- products — Determination of ash yield by incineration
١٢	GSO ISO 2292:2024	حبوب الكاكاو - أخذ العينات	Cocoa beans — Sampling
١٣	GSO ISO 2451:2024	حبوب الكاكاو - المواصفات ومتطلبات الجودة	Cocoa beans — Specification and quality requirements
١٤	GSO ISO 3657:2024	الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية - تقدير قيمة التصبن	Animal and vegetable fats and oils — Determination of saponification value
١٥	GSO ISO 5537:2024	الحليب المجفف ومنتجات الحليب المجفف - تقدير محتوى الرطوبة (الطريقة المرجعية)	Dried milk and dried milk products — Determination of moisture content (reference method)

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
١٦	GSO ISO 5671:2024	التوابل والبهارات - الثوم المعمر المجفف المقطّع والمطحون	Spices and condiments — Dried chive (<i>Allium schoenoprasum</i> L.), cut and ground
١٧	GSO ISO 7124:2024	البيض ومنتجات البيض - تحديد بقايا الفبرونيل والمستقلبات - طريقة الكروماتوجراف السائل الترادفي لقياس الطيف الكتلي	Eggs and egg products — Determination of fipronil and metabolites residues — Liquid chromatography tandem mass spectrometry method
١٨	GSO ISO 7927-1:2024	التوابل والبهارات - بذور الشمر، كاملة أو مطحونة - الجزء ١: مواصفات بذور الشمر المرة (<i>Foeniculum vulgare</i> P.) (<i>vulgare</i> .Miller var	Spices and condiments — Fennel seed, whole or ground — Part 1: Bitter fennel seed specification (<i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i>)
١٩	GSO ISO 7927-2:2024	التوابل والبهارات - بذور الشمر، كاملة أو مطحونة - الجزء ٢: مواصفات بذور الشمر الحلوة (<i>Foeniculum vulgare</i> var.) (<i>panmorium</i>	Spices and condiments — Fennel seed, whole or ground — Part 2: Sweet fennel seed specification (<i>Foeniculum vulgare</i> var. <i>panmorium</i>)

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٢٠	GSO ISO 12872:2024	زيت الزيتون وزيت كسب الزيتون -- تقدير محتوى ٢- غليسيريل أحادي البلمينات	Olive oils and olive-pomace oils — Determination of the 2-glyceryl monopalmitate content
٢١	GSO ISO 13299:2024	التحليل الحسية - المنهجية - الارشادات العامة لإنشاء ملف التعريف الحسي	Sensory analysis — Methodology — General guidance for establishing a sensory profile
٢٢	GSO ISO 16657:2024	التحليل الحسي -- الأدوات -- كأس التذوق لزيت الزيتون	Sensory analysis — Apparatus — Olive oil tasting glass
٢٣	GSO ISO 20715:2024	الشاي - تصنيف أنواع الشاي	Tea — Classification of tea types
٢٤	GSO ISO 20716:2024	شاي أولونغ - التعريف والمتطلبات الأساسية	Oolong tea — Definition and basic requirements
٢٥	GSO ISO 22003-2:2024	سلامة الغذاء - الجزء ٢: متطلبات الهيئات التي تقدم التقييم ومنح الشهادات للمنتجات والعمليات والخدمات، بما في ذلك مراجعة نظام سلامة الأغذية	Food safety — Part 2: Requirements for bodies providing evaluation and certification of products, processes and services, including an audit of the food safety system

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٢٦	GSO ISO 22003-1:2024	سلامة الغذاء - الجزء ١: متطلبات الهيئات التي تقدم التدقيق ومنح الشهادات لأنظمة إدارة سلامة الأغذية.	Food safety — Part 1: Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems
٢٧	GSO ISO 22935-1:2024	الحليب ومنتجات الألبان - التحليل الحسي - الجزء الأول: توظيف واختيار وتدريب ومراقبة المقيمين	Milk and milk products — Sensory analysis — Part 1: Recruitment, selection, training and monitoring of assessors
٢٨	GSO ISO 22935-2:2024	الحليب ومشتقاته - التحليل الحسي - الجزء الثاني: طرق التقييم الحسي	Milk and milk products — Sensory analysis — Part 2: Methods for sensory evaluation
٢٩	GSO ISO 22935-3:2024	الحليب ومنتجات الألبان - التحليل الحسي - الجزء ٣: طريقة لتقييم الامتثال لمواصفات المنتج للخصائص الحسية عن طريق التسجيل	Milk and milk products — Sensory analysis — Part 3: Method for evaluation of compliance with product specifications for sensory properties by scoring

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٣٠	GSO ISO 23942:2024	تقدير محتوى هيدروكسي إيروسول وتيروسول في زيت الزيتون البكر الممتاز - طريقة الكروماتوغراف السائل عالي الأداء للطور العكسي (RP-HPLC)	Determination of hydroxytyrosol and tyrosol content in extra virgin olive oils — Reverse phase high performance liquid chromatography (RP-HPLC) method
٣١	GSO ISO 24363:2024	تقدير إسترات ميثيل الأحماض الدهنية (المفتزنة والمفتزنة) والسكوالين في زيت الزيتون والزيوت النباتية الأخرى بواسطة كروماتوغرافيا الغاز	Determination of fatty acid methyl esters (cis and trans) and squalene in olive oil and other vegetable oils by gas chromatography
٣٢	GSO ISO 24583:2024	التحليل الطيفي الكمي بالرنين المغناطيسي النووي - تحديد نقاء المركبات العضوية المستخدمة في الأطعمة والمنتجات الغذائية - المتطلبات العامة لطريقة المعيار الداخلي $^1\text{H NMR}$	Quantitative nuclear magnetic resonance spectroscopy — Purity determination of organic compounds used for foods and food products — General requirements for $^1\text{H NMR}$ internal standard method

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٣٣	GSO ISO 27971:2024	الحبوب ومنتجاتها - القمح الشائع - تقدير خواص الفيوجراف للعجين عند التميؤ الثابت من الدقيق التجارى أو دقيق الاختبار ومنهجية الطحن الاختبارية	Cereals and cereal products — Common wheat (<i>Triticum aestivum</i> L.) — Determination of Alveograph properties of dough at constant hydration from commercial or test flours and test milling methodology
٣٤	GSO ISO/TS 17996:2024	الجبن -- تقدير خصائص القوام بالضغط الأحادي المحور عند معدل تشنت ثابت	Cheese — Determination of rheological properties by uniaxial compression at constant displacement rate
٣٥	GSO CODEX STAN 69:2024	توت العليق سريع التجميد	Quick frozen raspberries
٣٦	GSO CODEX STAN 223:2024	الكمشي	Kimchi
٣٧	GSO CODEX STAN 294:2024	صلصة غوتشوجانغ	Gochujang Sauce
٣٨	GSO CXS 40R:2024	فطر الشانتريل (الإنانية)	Chanterelles
٣٩	GSO CXS 348:2024	البصل والكراث	Onions and shallots
٤٠	GSO CXS 349:2024	الثمار التوتية	Berry fruits

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٤١	GSO CXS 356R:2024	عصير فاكهة النوني المتخمّر	fermented noni fruit juice
٤٢	GSO 2605:2024	الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل	Declaration of food allergens in Food Establishment Menu's
٤٣	GSO 2777:2024	بطاقات المواد الغذائية المعبأة بالمتاجر الإلكترونية	Prepacked Foodstuffs Labelling via Electronic Commerce Store
٤٤	GSO 2778:2024	الخطوط التوجيهية لتطبيق لغة برايل على المنتجات الغذائية المعبأة وقوائم الطعام في المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل	Guidelines for Applying Braille Language to Prepackaged Food Products and Food Menus of Food Establishments Selling Away-From-Home Foods
٤٥	GSO ISO 6887-1:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية - الجزء الأول: قواعد عامة لتحضير المعلق الأولي والتخفيف العشري	Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٤٦	GSO ISO 6887-4:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية - الجزء الرابع: قواعد خاصة لتجهيز منتجات متنوعة	Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 4: Specific rules for the preparation of miscellaneous products
٤٧	GSO ISO 6887-3:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية - الجزء الثالث: قواعد خاصة لتجهيز الأسماك ومنتجاتها	Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products
٤٨	GSO ISO 6887-5:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية - الجزء ٥: قواعد خاصة لإعداد الحليب ومنتجات الحليب	Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٤٩	GSO ISO 6887-2:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية - الجزء الثاني: قواعد خاصة لتجهيز اللحوم ومنتجاتها	Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products
٥٠	GSO ISO 6888-2:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- طريقة أفقية لإحصاء المكورات العنقودية المنتجة لإنزيم التخثر (العنقودية الذهبية وأنواع أخرى) -- الجزء ٢: تقنية تستخدم وسط أغار فيبرينوجين بلازما دم الأرانب	Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) — Part 2: Method using rabbit plasma fibrinogen agar medium

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٥١	GSO ISO 6888-1:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- طريقة أفقية لإحصاء المكورات العنقودية المنتجة لإنزيم التخثر (العنقودية الذهبية وأنواع أخرى) -- الجزء ١: طريقة استخدام وسط أجار بيرد باركر	Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) — Part 1: Method using Baird-Parker agar medium
٥٢	GSO ISO 8355:2024	أسيئات النشا - المواصفات وطرق الاختبار	Starch acetates — Specifications and test methods
٥٣	GSO ISO 13722:2024	علم الأحياء الدقيقة في السلسلة الغذائية - عد مستعمرات بكتيريا بروكوتريكس المحبة للحرارة - تقنية عد المستعمرات.	Microbiology of the food chain — Enumeration of Brochothrix spp. — Colony- count technique
٥٤	GSO ISO 15213-1:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - طريقة أفقية لكشف وعد بكتيريا الكلوستريديوم. - الجزء ١: عد بكتيريا الكلوستريديوم المختزل للكبريتيت عن طريق تقنية عد المستعمرات	Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection and enumeration of Clostridium spp. — Part 1: Enumeration of sulfite-reducing Clostridium spp. by colony- count technique

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٥٥	GSO ISO 16140-6:2024	علم الأحياء الدقيقة في السلسلة الغذائية - التحقق من صحة الطريقة - الجزء ٦: بروتوكول للتحقق من صحة الطرق البديلة (الملكية) للتأكيد الميكروبيولوجي وإجراءات الكتابة.	Microbiology of the food chain — Method validation — Part 6: Protocol for the validation of alternative (proprietary) methods for microbiological confirmation and typing procedures
٥٦	GSO ISO 16140-5:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- التحقق من فاعلية الطريقة - الجزء ٥: بروتوكول للتحقق العامل بين المختبرات للطرق غير المسجلة الملكية	Microbiology of the food chain — Method validation — Part 5: Protocol for factorial interlaboratory validation for non-proprietary methods
٥٧	GSO ISO 16140-4:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- التحقق من فاعلية الطريقة - الجزء ٤: بروتوكول للتحقق من فاعلية الطريقة في مختبر واحد	Microbiology of the food chain — Method validation — Part 4: Protocol for method validation in a single laboratory

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٥٨	GSO ISO 16140-3:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- التحقق من فاعلية الطريقة -- الجزء ٣: بروتوكول للتحقق من الأساليب المرجعية والطرق البديلة المصدق عليها في مختبر واحد	Microbiology of the food chain — Method validation — Part 3: Protocol for the verification of reference methods and validated alternative methods in a single laboratory
٥٩	GSO ISO 16649-1:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - الطريقة الأفقية لإحصاء البيتا- جلوكلورونيداز للايشيريشيا كولي الموجبة - الجزء ١: طريقة إحصاء المستعمرات عند درجة حرارة ٤٤ درجة مئوية باستخدام ٥-برومو-٤- كلورو-٣-إندوليل بيتا-دي- جلوكلورونيد	Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of beta- glucuronidase-positive Escherichia coli — Part 1: Colony-count technique at 44 degrees C using membranes and 5-bromo- 4-chloro-3-indolyl beta-D- glucuronide
٦٠	GSO ISO 16654:2024	ميكروبيولوجيا المواد الغذائية وعلف الحيوانات - طريقة أفقية للكشف عن Escherichia coli O157	Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the detection of Escherichia coli O157

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٦١	GSO ISO 17410:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - طريقة أفقية لعد الكائنات الدقيقة المحبة لدرجات الحرارة المنخفضة	Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of psychrotrophic microorganisms
٦٢	GSO ISO 18593:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - طريقة أفقية - الطريقة الأفقية لأخذ العينات من الأسطح	Microbiology of the food chain — Horizontal methods for surface sampling
٦٣	GSO ISO 19020:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - طريقة أفقية للكشف عن الإنزيم المناعي للسموم المعوية للمكورات العنقودية في المواد الغذائية	Microbiology of the food chain — Horizontal method for the immunoenzymatic detection of staphylococcal enterotoxins in foodstuffs
٦٤	GSO ISO 19036:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- تقدير الارتياح في القياس للتحديدات الكمية	Microbiology of the food chain — Estimation of measurement uncertainty for quantitative determinations
٦٥	GSO ISO 19343:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - الكشف عن وتقدير الهستامين في الأسماك والمنتجات السمكية - طريقة HPLC	Microbiology of the food chain — Detection and quantification of histamine in fish and fishery products — HPLC method

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٦٦	GSO ISO 20836:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- تفاعل البلمرة المتسلسل (PCR) للكشف عن الميكروبات الممرضة - اختبار الأداء الحراري للدورات الحرارية	Microbiology of the food chain — Polymerase chain reaction (PCR) for the detection of microorganisms — Thermal performance testing of thermal cyclers
٦٧	GSO ISO 20976-2:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- المتطلبات والإرشادات لإجراء اختبارات التحدي للمنتجات الغذائية والأعلاف - الجزء ٢: اختبارات التحدي لدراسة إمكانات التعطيل والحدود الحركية	Microbiology of the food chain — Requirements and guidelines for conducting challenge tests of food and feed products — Part 2: Challenge tests to study inactivation potential and kinetic parameters
٦٨	GSO ISO 22117:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- متطلبات خاصة وإرشادات لاختبار الكفاءة بالمقارنة بين المختبرات	Microbiology of the food chain — Specific requirements and guidance for proficiency testing by interlaboratory comparison
٦٩	GSO CXG 96:2024	الدليل الإرشادي بشأن إدارة حالات التفشي البيولوجية المنقولة بالأغذية	Guidelines on the management of biological foodborne outbreaks

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٧٠	GSO CXG 97:2024	الدليل الارشادي بشأن التعرف على المواد النشطة أو الاستخدامات المسموح بها للمواد النشطة المتدنية الخطورة على الصحة العامة والتي تعتبر معفية من وضع حدود قصوى لمخلفاتها أو التي لا تنشأ عنها أي مخلفات	Guidelines for the recognition of active substances or authorized uses of active substances of low public health concern that are considered exempted from the establishment of maximum residue limits or do not give rise to residues
٧١	GSO CXC 81:2024	مدونة الممارسات لمنع التلوث بالكاديوم والحد منه في حبوب الكاكاو	Code of practice for the prevention and reduction of cadmium contamination in cocoa beans
٧٢	GSO ASTM F1356:2024	الدليل القياسي لإشعاع اللحوم والدواجن الطازجة أو المجمدة أو المصنعة للسيطرة على مسببات الأمراض والكائنات الدقيقة الأخرى	Standard Guide for Irradiation of Fresh, Frozen or Processed Meat and Poultry to Control Pathogens and Other Microorganisms
٧٣	GSO OIC/SMIIC 17-1:2024	نظام إدارة سلسلة التوريد الحلال - الجزء الأول: النقل - المتطلبات العامة	Halal Supply Chain Management System – Part 1: Transportation – General Requirements

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٧٤	GSO OIC/SMIIC 17-2:2024	نظام إدارة سلسلة التوريد الحلال - التخزين الجزء الثاني: المتطلبات العامة	Halal Supply Chain Management System – Part 2: Warehousing – General Requirements
٧٥	GSO 2780:2024	مهنة الحلال - متطلبات عامة	Halal profession – General requirements
٧٦	GSO 2781:2024	الجيلاتين الصالح للأكل الحلال - المتطلبات وطرق الاختبار	Halal Edible Gelatine – Requirements and Test Methods
٧٧	GSO 2782:2024	المواد الكيميائية المستخدمة في معالجة مياه الشرب - المتطلبات الحلال	Chemicals for use in potable water treatment – Halal requirements
٧٨	GSO OIC/SMIIC 17-3:2024	نظام إدارة سلسلة التوريد الحلال - الجزء الثالث: البيع بالتجزئة - المتطلبات العامة	Halal Supply Chain Management System – Part 3: Retailing – General Requirements

مرفق (٢) للقرار رقم (٢٩) لسنة ٢٠٢٥

قائمة المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بقطاع الغذاء والزراعة المعتمدة من المجلس الفني لهيئة التقييس الخليجية في اجتماعه الثاني عشر وعددها (٣٠) مواصفة لاعتمادها كمواصفات قياسية وطنية

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
١	GSO ISO 927:2007	التوابل والبهارات - تقدير الشوائب	Spices and condiment- determination of filth
٢	GSO ISO 928:2007	التوابل والبهارات - تقدير الرماد الكلى	Spices and condiments - Determination of total ash
٣	GSO ISO 930:2007	التوابل والبهارات - تقدير الرماد غير القابل للذوبان في الحمض	Spices and condiments - Determination of acid insoluble ash
٤	GSO ISO 941:2007	التوابل والبهارات - تقدير المستخلص القابل للذوبان في الماء البارد	Spices and condiments - Determination of cold water- soluble extract
٥	GSO ISO 948:2007	التوابل والبهارات - أخذ العينات	Spices and condiments - sampling
٦	GSO ISO 2447:2007	الفاكهة والخضر ومنتجاتها - تقدير محتوى القصدير	Fruits and vegetable products - Determination of tin content.
٧	GSO ISO 2825:2007	التوابل والبهارات - تحضير عينة مطحونة للتحليل	Spices and condiment- preparation of a ground sample for analysis

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٨	GSO ISO 3402:2007	التبغ ومنتجاته - أجواء التكييف والاختبار	Tobacco and tobacco products – Atmosphere for conditioning and testing
٩	GSO ISO 3509:2007	البن ومنتجاته - معجم المصطلحات	Coffee and coffee products – – Vocabulary
١٠	GSO ISO 4149:2007	البن الأخضر - الفحص بالشم والنظر وتقدير المواد الغريبة والعيوب	Green coffee – Olfactory and visual examination and determination of foreign matter and defects
١١	GSO ISO 5943:2007	منتجات الجبن والجبن المطبوخ- تقدير محتوى الكلوريد - طريقة المعايرة لقياس الجهد	Cheese and processed cheese products – Determination of chloride content – potentiometric titration method
١٢	GSO ISO 5983-1:2007	الأعلاف الحيوانية- تقدير محتوى النيتروجين وحساب محتوى البروتين الخام - الجزء الأول: طريقة كلداهل	Animal feeding stuffs – Determination of nitrogen content and calculation of crude protein content – Part 1: Kjeldahl method

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
١٣	GSO ISO 5983-2:2007	الأعلاف الحيوانية- تقدير محتوى النيتروجين وحساب محتوى البروتين الخام - الجزء الثاني: طريقة التقطير بالبخار/هضم الكتلة	Animal feeding stuffs – Determination of nitrogen content and calculation of crude protein content – Part 2: Block digestion/steam distillation method
١٤	GSO ISO 7513:2007	الشاي سريع الذوبان على شكل صلب - تقدير محتوى الرطوبة " الفقد في الكتلة عند ١٠٣ س "	Instant tea in solid form – Determination of moisture content (loss in mass at 103° c)
١٥	GSO ISO 7514:2007	الشاي سريع الذوبان على شكل صلب - تقدير الرماد الكلي	Instant tea in solid form – Determination of total ash
١٦	GSO ISO 9116:2007	البن الأخضر - إرشادات لطرق التوصيف	Green coffee – Guidelines on method of specification
١٧	GSO ISO 9884-2:2007	أكياس الشاي (شكائر) - المواصفات - الجزء الثاني: كفاءة وفعالية الأكياس المعدة لنقل الشاي	Tea sack-specification-part 2: performance specification for sacks for palletized and containerized transport of tea
١٨	GSO ISO 10185:2007	التبغ ومنتجاته- مصطلحات	Tobacco and tobacco products vocabulary

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
١٩	GSO ISO 10727:2007	الشاي والشاي سريع الذوبان على شكل صلب- تقدير محتوى الكافيين-طريقة استخدام الكروماتوجراف السائل العالي الأداء	Tea and instant tea in solid form- Determination of caffeine content – method using high performance liquid chromatography
٢٠	GSO ISO 15788-1:2007	الزيوت والدهون النباتية والحيوانية- تقدير الستيجماتادين في الزيوت النباتية- الجزء الأول: طريقة الكروماتوجراف الغازي ذو العمود الشعري (طريقة مرجعية)	Animal and vegetable fats and oils – Determination of stigmastadienes in vegetable oil – Part 1 : method using capillary – column gas chrom (Reference method)
٢١	GSO ISO 15788-2:2007	الزيوت والدهون النباتية والحيوانية – تقدير الستيجماتادين في الزيوت النباتية – الجزء الثاني – طريقة استخدام جهاز الكروماتوجراف السائل عالي الأداء (اتش بي إل سي)	Animal and vegetable fats and oils – Determination of stigmastadienes in vegetable oil Part 2 : method using HPLC
٢٢	GSO ISO 24276:2007	المنتجات الغذائية – طرق التحليل للكشف عن الأحياء المعدلة وراثياً ومنتجاتها – المتطلبات العامة والتعاريف	Food stuffs- Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products- General requirements and definitions.

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٢٣	GSO ISO/TS 22004:2007	نظم إدارة سلامة الأغذية - دليل استخدام الأيزو ٢٢٠٠٠/٢٠٠٥م	Food safety management systems – Guidance on the Application of ISO 22000 : 2005
٢٤	GSO CODEX STAN 228:2007	الطرق العامة لتحليل الملوثات	GENERAL METHODS OF ANALYSIS FOR CONTAMINANTS
٢٥	GSO CAC/GL 7:2007	مستويات إرشادية لميثيل الزئبق في السمك	Guidelines levels for methyl- mercury in fish.
٢٦	GSO CAC/GL 17:2007	لخطوط التوجيهية للتفتيش البصري عن العيوب غير المقبولة في شحنات الأغذية المعلبة	Guidelines procedures for the visual inspection of lots of canned foods for unacceptable defects
٢٧	GSO CAC/GL 20:2007	مبادئ التفتيش على الواردات والصادرات الغذائية وإصدار الشهادات	Principles for food import and export inspection and certification
٢٨	GSO CAC/GL 47:2007	الخطوط التوجيهية لنظم مراقبة استيراد الأغذية	Guidelines for food import control systems.
٢٩	GSO CAC/GL 60:2007	دليل الطرق العملية لمنع وتقليل التلوث بالقصدير في الأغذية المعلبة	Code of practice for the prevention and reduction of inorganic tin contamination in canned foods
٣٠	GSO CAC/RCP 58:2007	مدونة الاشتراطات الصحية للحوم	Code of hygienic practice for meat

مرفق (٣) للقرار رقم (٢٩) لسنة ٢٠٢٥

قائمة المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بقطاع الغذاء والزراعة المعتمدة من المجلس الفني لهيئة التقييس الخليجية في اجتماعه الثالث عشر وعددها (٨) مواصفة لاعتمادها كمواصفات قياسية وطنية

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
١	GSO 1860:2008	الشحوم الحيوانية الغذائية المصنعة	Processed Edible Animal Tallow
٢	GSO 1861:2008	الاسماك ومنتجاتها - تقدير الهستامين - طريقة مرجعية	Fish products determination of histamine (reference method)
٣	GSO 1862:2008	الأناناس الطازج - التخزين والنقل	Fresh pineapples - Storage and transport
٤	GSO ISO 1442:2007	اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الرطوبة (طريقة مرجعية)	Meat and meat products - Determination of moisture content (Reference method)
٥	GSO ISO 8421-6:2008	الحماية من الحريق - المصطلحات - الجزء السادس: الإخلاء ووسائل الهرب	Fire protection - vocabulary - Part 6: Evacuation and means of escape

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٦	GSO ISO 21569:2008	المواد الغذائية - طرق تحليل للكشف عن الأحياء المحورة جينياً والمنتجات المشتقة منها - طرق تعرف مبنية على الحمض النووي	Foodstuffs — Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products — Qualitative nucleic acid based methods
٧	GSO ISO 21571:2008	المواد الغذائية - طرق تحليل للكشف عن الأحياء المحورة جينياً والمنتجات المشتقة منها - استخلاص الحمض النووي	Foodstuffs — Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products — Nucleic acid extraction
٨	GSO CAC/GL 50:2008	إرشادات عامة لأخذ العينات	General guideline on sampling

مرفق (٤) للقرار رقم (٢٩) لسنة ٢٠٢٥

قائمة المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بقطاع الغذاء والزراعة المعتمدة من المجلس الفني لهيئة التقييس الخليجية في اجتماعه الرابع عشر وعددها (٥٥) مواصفة لاعتمادها كمواصفات قياسية وطنية

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الإنجليزية
١	GSO 1881:2008	طرق أخذ عينات الأسماك والقشريات ومنتجاتها	Methods of sampling fish, shell fish, and their products
٢	GSO 1882:2008	الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار اللحوم ومنتجاتها	Methods for physical and chemical analysis of meat and meat products
٣	GSO ISO 661:2008	الدهون الحيوانية والنباتية - تجهيز عينات الاختبار	Animal and vegetable fats and oils - Preparation of test sample
٤	GSO ISO 663:2008	الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية - تقدير محتوى الشوائب غير الذائبة	Animal and vegetable fats and oils - Determination of insoluble impurities content
٥	GSO ISO 1871:2008	المنتجات الغذائية الزراعية - توجيهات عامة لتقدير النيتروجين بطريقة كجلدال	Agricultural food products — General directions for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الإنجليزية
٦	GSO ISO 3960:2008	الزيوت والدهون الحيوانية والنباتية - تقدير قيمة البيروكسيد- التقدير البصري لنقطة النهاية الايودومترية	Animal and vegetable fats and oils-Determination of peroxide value-Iodometric (visual) endpoint determination
٧	GSO ISO 5815-2:2008	جودة المياه- تقدير استهلاك الأكسجين الحيوي بعد (ن) يوم- الجزء الثاني: طريقة العينات غير المخففة	Water quality — Determination of biochemical oxygen demand after n days (bodn) — Part 2: Method for undiluted samples
٨	GSO ISO 6498:2008	الأعلاف - تجهيز عينات الاختبار	Animal feeding stuffs - Preparation of test samples
٩	GSO ISO 6561-1:2008	الفاكهة والخضر ومنتجاتها- تقدير محتوى الكاديوم- الجزء الأول: طريقة استخدام جهاز الامتصاص الذري للفرن الجرافيتي	Fruit and vegetable and derived products- Determination of cadmium content- part1: Method using graphite furnace atomic absorption spectrometry

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الإنجليزية
١٠	GSO ISO 6561-2:2008	الفاكهة والخضر ومنتجاتها - تقدير محتوى الكاديوم - الجزء الثاني: طريقة استخدام اسبكترومتر الامتصاص الذري ذو اللهب	Fruit and vegetable and derived products - Determination of cadmium content - part2: Method using flame atomic absorption spectrometry
١١	GSO ISO 6575:2008	الحبوب والبقول - الحلبة الكاملة أو المطحونة - المواصفات	Cereal and pulses - Fenugreek, whole or ground (powdered) - specification
١٢	GSO ISO 6885:2008	الزيوت والدهون الحيوانية والنباتية - تحديد قيمة الأنسيدين	Animal and vegetable fats and oils - Determination of anisidine value

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الإنجليزية
١٣	GSO ISO 6887-2:2008	ميكروبيولوجي الغذاء والأعلاف - تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية - الجزء الثاني: إرشادات خاصة لتجهيز اللحوم ومنتجاتها	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products
١٤	GSO ISO 6887-3:2008	ميكروبيولوجي الغذاء والأعلاف - تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية - الجزء الثالث: إرشادات خاصة لتجهيز الأسماك ومنتجاتها	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الإنجليزية
١٥	GSO ISO 6887-4:2008	ميكروبيولوجي الغذاء والأعلاف - تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية - الجزء الرابع: إرشادات خاصة لتجهيز منتجات أخرى (لا تشمل الحليب ومنتجاته، واللحوم ومنتجاتها، والأسماك ومنتجاتها)	Microbiology of food and animal feeding stuffs – Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination – Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and milk products, meat and meat products, and fish and fishery products
١٦	GSO ISO 6888-3:2008	ميميكروبيولوجي الغذاء والأعلاف الحيوانية الطريقة الأفقية لعد الأستافيلوكوكاي الموجبة للتخثر (أستافيلوكوكس أوريوس والأجناس الأخرى) الجزء الثالث : طريقة كشف والعد الأكثر احتمالاً القليلة	Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) — Part 3: Detection and MPN technique for low numbers

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الإنجليزية
١٧	GSO ISO 7981-1:2008	جودة المياه- تقدير سداسي الهيدروكربونات العطرية متعددة الحلقات (PAH)- الجزء الأول: تقدير سداسي PAH بواسطة الكروماتوجراف السائل الدقيق عالي الأداء بالكشف الفلورى بعد استخلاص سائل-سائل	Water quality — Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) — Part 1: Determination of six PAH by high-performance thin-layer chromatography with fluorescence detection after liquid-liquid extraction
١٨	GSO ISO 7981-2:2008	جودة المياه- تقدير الهيدروكربونات العطرية متعددة الحلقات (PAH)- الجزء الثاني: تقدير سداسي PAH بواسطة الكروماتوجراف السائل عالي الأداء بالكشف الفلورى بعد استخلاص سائل-سائل	Water quality — Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) — Part 2: Determination of six PAH by high-performance liquid chromatography with fluorescence detection after liquid-liquid extraction

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الإنجليزية
١٩	GSO ISO 8070:2008	الحليب ومنتجاته - تقدير مستوى الكالسيوم والبوتاسيوم والمغنيسيوم بطريقة الامتصاص الذري الطيفي	Milk and milk products – Determination of calcium, sodium, potassium and magnesium contents – Atomic absorption spectrometric method
٢٠	GSO ISO 8156:2008	الحليب المجفف ومنتجات الحليب المجفف - تقدير معامل عدم القابلية للذوبان	Dried milk and dried milk products – Determination of insolubility index
٢١	GSO ISO 8432:2008	الزيوت العطرية -- التحليل بواسطة الكروماتوجراف السائل عالي الأداء - طريقة عامة	Essential oils -- Analysis by high performance liquid chromatography -- General method
٢٢	GSO ISO 9235:2008	المواد الخام الطبيعية العطرية- المصطلحات	Aromatic natural raw materials- Vocabulary
٢٣	GSO ISO 9874:2008	الحليب - تقدير محتوى الفوسفور الكلي- طريقة استخدام اسبكترومتر الامتصاص الجزيئي	Milk- Determination of total phosphorus content- Method using molecular absorption spectrometry
٢٤	GSO ISO 10470:2008	البن الأخضر - الرسم البياني لمرجع العيوب	Green coffee – Defect reference chart

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الإنجليزية
٢٥	GSO ISO 11052:2008	دقيق قمح الديورم والسيمولينا- تقدير محتوى الصبغة الصفراء	Durum wheat flour and semolina- Determination of yellow pigment content
٢٦	GSO ISO 11285:2008	الحليب- تقدير محتوى اللاكتولوز - الطريقة الانزيمية	Milk- Determination of lactulose content- Enzymatic method
٢٧	GSO ISO 12228:2008	الزيوت والدهون النباتية والحيوانية- تقدير محتويات الأستيروولات المنفردة والكلية- طريقة كروماتوجراف الغاز	Animal and vegetable fats and oils- Determination of individual and total sterols content- G C method
٢٨	GSO ISO 13580:2008	الزبادي- تقدير المواد الصلبة الكلية (طريقة مرجعية)	Yogurt- Determination of total solids content (R..m)
٢٩	GSO ISO 13903:2008	الأعلاف الحيوانية- تقدير محتوى الأحماض الأمينية	Animal feeding stuffs — Determination of amino acids content
٣٠	GSO ISO 13904:2008	الأعلاف الحيوانية- تقدير محتوى التربتوفان	Animal feeding stuffs- Determination of tryptophan content

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الإنجليزية
٣١	GSO ISO 14502-1:2008	تقدير المواد المميزة للشاي الأخضر والشاي الأسود- الجزء الأول: محتوى عديد الفينولات الكلية في الشاي- الطريقة اللونية باستعمال كاشف فولين سيوكالتيو	Determination of substances characteristic of green and black tea- part1: content of total polyphenols in tea – colorimetric method using Folin-Ciocalteu reagent
٣٢	GSO ISO 14502-2:2008	تقدير المواد المميزة للشاي الأخضر والشاي الأسود- الجزء الثاني: محتوى الكاتشين في الشاي الأخضر- طريقة استعمال الكروماتوجراف السائل عالي الأداء	Determination of substances characteristic of green and black tea- part2: content of catechins in green tea – Method using High-performance liquid chromatography
٣٣	GSO ISO 15267:2008	الزيوت والدهون النباتية والحيوانية- تقدير حد نقطة الوميض باستعمال كأس الوميض المغلق بنسكمارتينز	Animal and vegetable fats and oils- Flashpoint limit test using pen sky- Martens closed cup flash tester.

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الإنجليزية
٣٤	GSO ISO 15302:2008	الزيوت والدهون النباتية والحيوانية- تقدير محتوى بنزوبيرين- طريقة الكروماتوجراف السائل عالي الأداء- المرحلة المنعكسة	Animal and vegetable fats and oils — Determination of benzo[a]pyrene — Reverse-phase high performance liquid chromatography method
٣٥	GSO ISO 15774:2008	الزيوت والدهون النباتية والحيوانية- تقدير محتوى الكاديوم باستخدام فرن الجرافيت المباشر لجهاز سبكترومتر الامتصاص الذري	Animal and vegetable fats and oils- Determination of cadmium content by direct graphite furnace atomic absorption spectrometry
٣٦	GSO ISO 15914:2008	الأعلاف الحيوانية- التقدير الأنزيمي لمحتوى النشا الكلي	Animal feeding stuffs- Enzymatic determination of total starch content
٣٧	GSO ISO 16264:2008	جودة المياه- تقدير السليكات الذائبة بالتحليل الانسيابي والكشف اللوني	Water quality- Determination of soluble silicates by flow analysis and photometric detection
٣٨	GSO ISO 16266:2008	جودة المياه- كشف وعد سيدوموناس أيروجينوسا- طريقة الترشيح الغشائي	Water quality — Detection and enumeration of Pseudomonas aeruginosa — Method by membrane filtration

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الإنجليزية
٣٩	GSO ISO 16305:2008	الزبد - تقدير التماسك	Butter- Determination of firmness
٤٠	GSO ISO 17239:2008	الفاكهة والخضر ومنتجاتها - تقدير محتوى الزرنيخ طريقة جهاز الامتصاص الذري المولد الهيدريد	Fruit and vegetable and derived products- Determination of arsenic content- Method using hydride generation atomic absorption spectrometry
٤١	GSO ISO 17604:2008	ميكروبيولوجي الغذاء والأعلاف - أخذ العينة من الذبيحة للتحاليل الميكروبيولوجية	Microbiology of food and animal feeding stuff - Carcass sampling for microbiological analysis
٤٢	GSO ISO 17852:2008	جودة المياه - تقدير الزئبق - طريقة استخدام الاسبكترومتر الفلوري الذري	Water quality- Determination of mercury- Method using atomic fluorescence spectrometry
٤٣	GSO ISO 18412:2008	جودة المياه - تقدير الكروم سداسي التكافؤ - الطريقة الضوئية للماء قليل التلوث	Water quality- Determination of chromium (VI)- photometric method for weakly contaminated water

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الإنجليزية
٤٤	GSO ISO 19458:2008	جودة المياه- أخذ العينات للتحاليل الميكروبيولوجية	Water quality-Sampling for microbiological analysis
٤٥	GSO ISO 21567:2008	ميكروبيولوجي الغذاء والأعلاف الحيوانية - الطريقة الأفقية للكشف عن أجناس الشيغلا	Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the detection of Shigella spp.
٤٦	GSO ISO 22743:2008	جودة المياه- تقدير الكبريتات- طريقة التحليل الانسيابي المستمر	Water quality — Determination of sulfates — Method by continuous flow analysis (CFA)
٤٧	GSO ISO 23392:2008	البازلاء والذرة الطازجة والمجمدة سريعاً- تقدير محتوى المواد الصلبة غير القابلة للذوبان في الكحول	Fresh and quick-frozen maize and peas — Determination of alcohol- insoluble solids content
٤٨	GSO ISO/TS 9941:2008	الحليب والحليب المبخر المعلب- تقدير محتوى القصدير - طريقة الاسبكترومتر	Milk and canned evaporated milk- Determination of tin content – spectrometric method
٤٩	GSO ISO/TR 21092:2008	الزيوت العطرية- المميزات	Essential oils- Characterization

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الإنجليزية
٥٠	GSO CAC/GL 1:2008	الإرشادات العامة للدعايات المضللة للأغذية	General guidelines on claims
٥١	GSO CAC/GL 53:2008	الحكم على كفاءة القياسات الصحية ذات العلاقة بتفتيش الأغذية ونظم الشهادات	Guidelines on the judgment of equivalence of sanitary measures associated with food inspection and certification systems
٥٢	GSO CAC/GL 61:2008	إرشادات لتطبيقات الاسس العامة لصحة الغذاء لمراقبة بكتيريا "ليستيريا" مونوسييتوجينيس في الاغذية	Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of listeria monocytogenes in foods
٥٣	GSO CAC/GL 62:2008	الأسس العملية لتحليل المخاطر لسلامة الغذاء عند التطبيق الحكومي	Working principles for risk analysis for food safety for application by governments
٥٤	GSO CAC/GL 63:2008	الأساسيات والإرشادات لإدارة المخاطر الميكروبيولوجية	Principles and guidelines for the conduct of microbiological risk management (MRM)
٥٥	GSO OIE 1:2008	دليل صحة الحيوان	Terrestrial animal health

مرفق (٥) للقرار رقم (٢٩) لسنة ٢٠٢٥

قائمة المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بقطاع الغذاء والزراعة المعتمدة من المجلس الفني لهيئة التقييس الخليجية في اجتماعه الخامس عشر وعددها (٢١) مواصفة لاعتمادها كمواصفات قياسية وطنية

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
١	GSO 1900:2009	طرق اختبار الحليب المجفف	Methods of test for dried milk
٢	GSO 1901:2009	طرق اختبار مركبات الطماطم	Methods of test of tomato conceterates
٣	GSO 1902:2009	طرق اختبار الخل	Methods of test of vinegar
٤	GSO 1903:2009	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء ٨: تقدير الكبريتات والكلوريدات	Methods of test for drinking and mineral water – Part 8 : Determination sulphate and chloride
٥	GSO 1904:2009	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية -- الجزء ٩: تقدير الفينولات والمنظفات	Methods of test for drinking and mineral water – Part 9 : Determination of phenols and detergents

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
٦	GSO 1905:2009	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - تقدير محتوى الحديد والنحاس والمنجنيز والزنك	Methods of test for drinking and mineral water – Determination of iron, copper, manganese and zinc content
٧	GSO 1906:2009	دليل الممارسات الصحية لإنتاج منتجات الفواكه والخضر المعلبة	Guide to hygienic practice for the Production of canned fruit and vegetable products
٨	GSO 1907:2009	طرق اختبار البن المحمص والمطحون	Methods of test for ground and roasted coffee
٩	GSO 1908:2009	اشتراطات استخدام زيوت ودهون القلي (التحمير)	Requirements for the use of frying oils and fats
١٠	GSO ISO 6661:2009	الخضار والفواكه الطازجة - الترتيبات اللازمة للتعبئة ووسائل النقل البرية	Fresh fruits and vegetables – Arrangement of parallelepipedic packages in land transport vehicles
١١	GSO ISO 6662:2009	البرقوق - دليل التخزين المبرد	Plums – Guide to cold storage
١٢	GSO ISO 6665:2009	الفراولة - دليل التخزين المبرد	Strawberries – Guide to cold storage

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
١٣	GSO ISO 6870:2009	الأعلاف - تقدير محتوى الزيترالينون	Animal feeding stuffs – Qualitative determination of zearalenone
١٤	GSO ISO 7218:2009	ميكروبيولوجي الأغذية والأعلاف الحيوانية - المتطلبات العامة وإرشادات الفحص الميكروبيولوجي	Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations
١٥	GSO ISO 7560:2009	الخيار - التخزين والنقل المبرد	Cucumbers – Storage and refrigerated transport
١٦	GSO ISO 21570:2009	المواد الغذائية - طرق تحليل للكشف عن الكائنات الحية المحورة جينيا والمنتجات المشتقة منها - طرق كمية أساسها الحمض النووي	Foodstuffs — Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products — Quantitative nucleic acid based methods
١٧	GSO ISO 22005:2009	المتتبع في سلسلة الأعلاف والأغذية - الأسس العامة وقاعدة المتطلبات بنظام التصميم والتطبيق	Traceability in the feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
١٨	GSO ISO 22160:2009	الحليب والمشروبات ذات الاساس الحليبي - تقدير نشاط الفوسفاتيز القلوي - طريقة النظام الانزيمي النشط ضوئيا	Milk and milk-based drinks -Determination of alkaline phosphatase activity - Enzymatic photo-activated system (EPAS) method
١٩	GSO CAC/GL 44:2009	أسس تحليل المخاطر للأغذية المشتقة من التقنية الحيوية الحديثة	Principles for the risk analysis of foods derived from modern biotechnology
٢٠	GSO CAC/GL 45:2009	الدليل الإرشادي لتقييم سلامة الأغذية المشتقة من نباتات محورة وراثياً (دي ان آ)	Guideline for the conduct of food safety assessment of foods derived from recombinant-dna plants
٢١	GSO CAC/GL 46:2009	الدليل الإرشادي لتقييم سلامة الأغذية المنتجة باستخدام الكائنات الدقيقة المحورة وراثيا ال (دي إن إيه)	Guideline for the conduct of food safety assessment of foods produced using recombinant-DNA microorganisms

مرفق (٦) للقرار رقم (٢٩) لسنة ٢٠٢٥

قائمة المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بقطاع الغذاء والزراعة المعتمدة من المجلس الفني لهيئة التقييس الخليجية في اجتماعه الثامن عشر وعددها (٢) مواصفة لاعتمادها كمواصفات قياسية وطنية

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
١	GSO ISO 7700-1:2009	المنتجات الغذائية - فحص أداء مقاييس الرطوبة أثناء الاستخدام - الجزء الأول: مقاييس الرطوبة للحبوب	Food Products – Check of the performance of moisture meters in use – Part 1: moisture meters for cereals
٢	GSO CAC/GL 10:2009	القوائم الإرشادية للمركبات المغذية المستخدمة في الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة للرضع والأطفال	Advisory lists of nutrient compounds for use in foods for special dietary uses intended for infants and young children

مرفق (٧) للقرار رقم (٢٩) لسنة ٢٠٢٥

قائمة المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بقطاع الغذاء والزراعة المعتمدة من المجلس الفني لهيئة التقييس الخليجية في اجتماعه التاسع عشر وعددها (٢) مواصفة لاعتمادها كمواصفات قياسية وطنية

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
١	GSO ISO 1854:2010	جبين الشرش - تقدير محتوى الدهن - الطريقة الوزنية (طريقة مرجعية)	Whey cheese - Determination of fat content - Gravimetric method (Reference method)
٢	GSO ISO 7328:2010	المثلوجات الحليبية ومخاليط المثلوجات - تقدير محتوى الدهن - الطريقة الوزنية (طريقة مرجعية)	Milk-based edible ices and ice mixes - Determination of fat content - Gravimetric method (Reference method)

مرفق (٨) للقرار رقم (٢٩) لسنة ٢٠٢٥

قائمة المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بقطاع الغذاء والزراعة المعتمدة من مجلس الإدارة لهيئة التقييس الخليجية في اجتماعه الثاني عشر وعددها (٦) مواصفة لاعتمادها كمواصفات قياسية وطنية

الرقم	رقم المواصفة	عنوان المواصفة باللغة العربية	عنوان المواصفة باللغة الانجليزية
١	GSO ISO 734-2:2010	كسب البذور الزيتية - تقدير محتوى الزيت - الجزء ٢: طريقة الاستخلاص السريع	Oilseed meals- Determination of oil content- Part 2: Rapid extraction method
٢	GSO ISO 875:2010	الزيوت العطرية - تقييم الامتزاجية في الإيثانول	Essential oils- Evaluation of miscibility in ethanol
٣	GSO ISO 6107-1:2010	جودة المياه - المفردات	Water quality- Vocabulary
٤	GSO ISO 6668:2010	البن الأخضر - إعداد العينات للاستخدام في التحاليل الحسية	Green coffee- Preparation of samples for use in sensory analysis
٥	GSO ISO 8086:2010	مصانع الألبان - الشروط الصحية - إرشادات عامة لإجراءات التفتيش وأخذ العينات	Dairy plant- Hygiene conditions- General guidance on inspection and sampling procedure
٦	GSO ISO/ASTM 51900:2010	إرشادات حول قياس الجرعات في بحوث الإشعاع في الأغذية والمنتجات الزراعية	Guide for dosimetry in radiation research on food and agricultural products