



غرفة صناعة الأردن  
Jordan Chamber of Industry

الرقم Ref. No. ٦٦٤ / ٤١٥

التاريخ Date ٢٠٢٢ / ٦ / ٦

السادة قطاع الصناعات الغذائية والتموينية والزراعية والثروة الحيوانية المحترمين

تحية طيبة وبعد،

ارفق لحضراتكم صورة عن كتاب وزارة الصناعة والتجارة والتموين رقم 12575/19/2/19 تاريخ 2022/05/31 ومرفقاته بخصوص النماذج الصحية الجديدة المستخدمة لغايات تصدير شحنات من الحيوانات الحية والمنتجات ذات الأصل الحيواني، حيث تصدر الشهادة الصحية لغايات التصدير من المملكة المتحدة من قبل وكالة صحة الحيوان والنبات للشحنات القادمة من إنجلترا، اسكتلندا وويلز، ومن وزارة الزراعة والبيئة والشؤون الريفية للشحنات التي منشأها ايرلندا الشمالية (DAERA).

ارجو العلم والاطلاع والالتزام بما ورد أعلاه.

وتفضلوا حضراتكم بقبول فائق الاحترام والتقدير،

محمد وليد الجيطان

نائب رئيس غرفة صناعة الاردن

ممثل قطاع الصناعات الغذائية والتموينية





وزارة الصناعة والتجارة والتموين

الرقم 12757/ 19/2/19

التاريخ 2022/05/31

الموافق

سعادة رئيس غرفة تجارة الأردن

سعادة رئيس غرفة صناعة الأردن

الموضوع: النماذج الصحية الجديدة المستخدمة لغابات تصدير شحنات  
من الحيوانات الحية والمنتجات ذات الأصل الحيواني من المملكة المتحدة

تجدون سعادتكم مرفقاً طيه كتاب معالي نائب رئيس الوزراء وزير الخارجية وشؤون المغتربين رقم 24497/6996/4 تاريخ 2022/5/22 ومرفقه مذكرة السفارة البريطانية في عمان رقم 2022/160 تاريخ 2022/5/17، بخصوص اعلامنا بالنماذج الصحية الجديدة المستخدمة لغايات تصدير شحنات من الحيوانات الحية والمنتجات ذات الأصل الحيواني، حيث تصدر الشهادة الصحية لغايات التصدير من المملكة المتحدة من قبل وكالة صحة الحيوان والنبات للشحنات القادمة من إنجلترا، اسكتلندا وويلز، ومن وزارة الزراعة والبيئة والشؤون الريفية للشحنات التي منشأها ايرلندا الشمالية (DAERA).

أرجو سعادتكم انتكرم بالاطلاع والايجاز لمن يلزم لاجراء اللازم.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام،،

يوسف محمود الشمالي

وزير الصناعة والتجارة والتموين

وفاء جريس

قائم بأعمال

مدير السياسات التجارية الخارج

٧٣٢ ٣٥

مرفق: الوثائق المتعلقة بالموضوع

نسخة: مديرية السياسات التجارية الخارجية/ بريطانيا/ وارد: 18808

وفاء جريس

وزارة الصناعة والتجارة والتموين  
رقم الوارد: 18808  
التاريخ: 2022/05/24  
رقم الملف: 19/2/19  
الجهة المعنية: السياسات والعلاقات التجارية الخارجية



وزارة الخارجية والتعاون الدولي

الرقم  
التاريخ  
الموافق  
٤/٦٩٩٦/٢٤٤٩٧  
٢٤/٥/٢٠٢٢

معالي وزير الزراعة  
معالي وزير المالية / دائرة الجمارك العامة  
معالي وزير الصناعة والتجارة

تحية طيبة وبعد،

أبعث إليكم صورة عن مذكرة السفارة البريطانية رقم ٢٠٢٢/١٦٠ تاريخ ٢٠٢٢/٥/١٧ ومرفقها نماذج من الشهادات الصحية الجديدة التي تستخدم لتصدير شحنات من الحيوانات الحية والمنتجات ذات الأصل الحيواني، حسبما هو مبين.

أرجو التكرم بالاطلاع وإجراء ما ترونه مناسباً.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام ،،،

نائب رئيس الوزراء  
وزير الخارجية وشؤون المغتربين

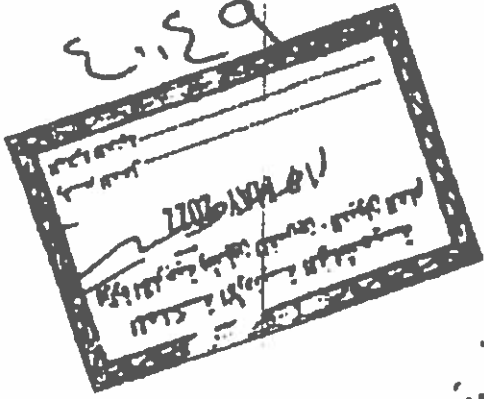
أيمن الصفدي

مدير إدارة الشؤون القنصلية  
السفير د. هشام ابو الفول



British Embassy  
Amman, Jordan

Abdoun  
P.O. Box 87  
Amman 11118, Jordan



تكون لصحة التصدير  
١٨/٥/٢٠٢٢

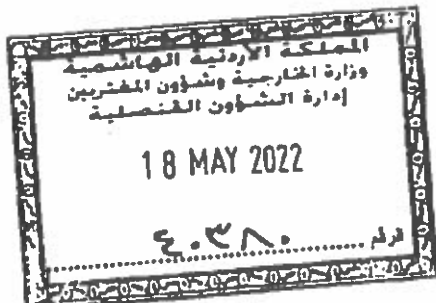
التاريخ: 2022/05/17

مذكرة دبلوماسية رقم 2022/160

تهدي سفارة صاحبة الجلالة البريطانية تحياتها إلى وزارة الخارجية وشؤون المغتربين في المملكة الأردنية الهاشمية وتشرف بإبلاغ الوزارة بأن المملكة المتحدة قامت في تطوير بعض التغييرات المستخدمة لتصدير شحلات من الحيوانات الحية والمنتجات ذات الأصل الحيواني من المملكة المتحدة والنسبة المحمسة للشهادة الصحية لفحبات التصدير والتي هي أكثر كفاءة للمصدرين والجهات المعتمدة توفر الضمانات المستمرة للشركاء التجاريين للمملكة المتحدة فيما يتعلق بمصادقوسه الشهادة. وتصدر (APHA) الشهادة الصحية لفحبات التصدير من المملكة المتحدة من قبل وكالة صحة الحيوان والنبات للشحلات القادمة من إنجلترا، اسكتلندا وويلز ومن وزارة الزراعة والبيئة والشؤون الريفيه للشحلات التي منشأها إيرلندا الشمالية (DAERA).  
ولمزيد من التفاصيل يرجى الاطلاع على الرسالة المرفقة

نؤكد لمتلاتنا لكم بالمشاركة بالتحديثات مع الجهات الأردنية المعنية وذات العلاقة ومنها وزارة الزراعة، وزارة الصناعة والتجارة والتموين، والجمارك الأردنية.

كما وتتنهز سفارة صاحبة الجلالة البريطانية الفرصة لتجديد تحياتها لوزارة الخارجية وشؤون المغتربين في المملكة الأردنية الهاشمية فلتق تقديرها واحترامها.



للمرفقات: -

- نماذج الشهادات الجديدة.

ليكوليت فوريس كامبل  
قسم للتجاري بالسفارة البريطانية في عمان  
0778881014





**British Embassy  
Amman, Jordan**

Abdoun  
P.O. Box 87  
Amman 11118, Jordan

**Note Verbal 160**

**Date: 17/05/2022**

Her Britannic Majesty's Embassy presents its compliments to the Ministry of Foreign Affairs and Expatriates of The Hashemite Kingdom of Jordan and has the honor to inform the Ministry that the United Kingdom (UK) has recently developed, and is now ready to implement, some changes to the format of all the Export Health Certificates (EHC) used for the export of consignments of live animals and products of animal origin from the UK.

The new format EHC is more efficient for exporters/certifiers, while also providing continued reassurance to the UK's global trading partners as regards the authenticity of the certificate. UK EHCs are issued by the Animal and Plant Health Agency (APHA) for consignments originating in England, Scotland and Wales and by the Department of Agriculture, Environment and Rural Affairs (DAERA) for consignments originating in Northern Ireland. Please find the attached letter with more details. We would be grateful for sharing the updates with relevant Jordanian entities; the Ministry of Agriculture, Ministry of Industry, Trade and Supply and Jordan Customs.

Her Britannic Majesty's Embassy avails itself of the opportunity to renew to the Ministry of Foreign Affairs and Expatriates of The Hashemite Kingdom of Jordan the assurance of its highest consideration.

**The British Embassy**

Contact:  
Nicolette Flores-Caspell  
Department for International Trade  
0778881014



2403-2573-6370

DEPARTMENT FOR ENVIRONMENT, FOOD AND RURAL AFFAIRS

SCIENCE DIVISION

HEALTH DIVISION

DEPARTMENT OF AGRICULTURE, ENVIRONMENT AND RURAL AFFAIRS - NORTHERN IRELAND

No: 21/7/187371

EXPORT DAILY MILK DAIRY PRODUCTS (OTHER THAN SWISS MILK CHEESE), TO AUSTRALIA

HEALTH CERTIFICATE

THIS CERTIFICATE IS VALID FOR EXPORT

TO THE UNITED KINGDOM OF GREAT BRITAIN

X. IDENTIFICATION OF THE CONSIGNMENT

a) Product description (including variety-type):

ABC

and number of consignments:

ABC

b) Weight of consignments (kg):

ABC

c) Identification (serial number):

ABC

d) Date of manufacture:

e) Date of dispatch:

ABC

g) Name of manufacturer:

ABC

II. (Origin of material and product components)

a) Species of origin of the raw milk from which each of the following components of the product originated:

ABC

b) Country/countries of origin of the raw milk from which each of the following components of the product originated:

ABC

c) The dairy ingredients were manufactured (including, but not limited to, processing, packaging, labelling, and storage) in:

ABC

21/1/1977

c. an alternative heat treatment equivalent to pasteurisation of milk as stated on the Australian import permit;  
(insert type of heat treatment and ingredient, e.g. pasteurisation of cream at [temperature] for a minimum of [seconds] [time].)

OR  
\*The milk from which the cheese and/or butter was made was not heat treated as described above;

vi) either:

a. the packaging or immediate container is stamped with the date of manufacture;

or  
b. a permitment specific manufacturer's declaration with the date of manufacture for each batch or lot number was received by the official veterinarian;

(Note: for cheese, the date of manufacture is the date the curd was set, or other).

ii)

the milk from which the dairy ingredients were made originated only from the [country] and was produced in accordance with paragraph 21. b) above, which is approved by the Director of Biosecurity as being free from [disease];

OR  
b. the milk from which the dairy ingredients were made originated only from [country] and was produced in accordance with paragraph 21. b) above, which is approved by the Director of Biosecurity as being free from [disease];

OR  
c. if product contains dairy ingredients of animal origin, the product is approved by the Director of Biosecurity as being free from [disease];

OR  
d. the product is approved by the Director of Biosecurity as being free from [disease];

OR  
e. the product is approved by the Director of Biosecurity as being free from [disease];

OR  
f. the product is approved by the Director of Biosecurity as being free from [disease];

OR  
g. the product is approved by the Director of Biosecurity as being free from [disease];

OR  
h. the product is approved by the Director of Biosecurity as being free from [disease];

OR  
i. the product is approved by the Director of Biosecurity as being free from [disease];

OR  
j. the milk from which the dairy ingredients were made was subjected to one of the following heat treatments:

a. pasteurisation at 72 °C for a minimum of 15 seconds;

OR  
b. UHT treatment of 135 °C for a minimum of 1 second;

OR  
c. an alternative heat treatment equivalent to pasteurisation of milk as stated on the Australian import permit;

(insert type of heat treatment and ingredient, e.g. pasteurisation of cream at [temperature] for a minimum of [seconds] [time].)

d) Name, location and authorised approval/registration number of the establishment/s from which the raw milk was processed:

OSVASC

e) Name, address and authorised approval/registration number of the establishment where the export product is processed:

Name and address of exporter:

DESTINATION OF THE PRODUCTS

(Number and Expiry Date, if permit required):

IMP-0021

b) Name and address of consignor:

OSVASC

Name and contact number of consignee (if import agent):

ADDITIONAL INFORMATION

1. Designated Official Veterinarian:

2. The name of the milk producer:

3. The milk from which the cheese and/or butter was made was produced in the following country/ies:

(i) The milk from which the cheese and/or butter was made was produced in the following country/ies indicated in paragraph 3. (c) above which:

1.1/1

or  
b. the animals were clinically healthy at the time the milk was produced;

iv) the cheese and/or butter was manufactured (manufacturing includes all steps prior to canning. This includes, but not limited to, pasteurising, packaging, labelling and storage) only in country/ies indicated in paragraph 3. (c) above) which:

a. is/are approved by the Australian Director of Biosecurity as free from foot and mouth disease;

v) the milk from which the cheese and/or butter was made was subjected to one of the following heat treatments:

SIXER:

a. Pasteurisation at 72 °C for a minimum of 15 seconds;

or:

b. UHT treatment of 135 °C for a minimum of 1 second;



