

التعليمات الفنية الإلزامية 81-2019

المضافات الغذائية على الأغذية

(2019\10\30)

الفصل الأول

الأهداف والمجال والتعاريف

مادة (1)

الأهداف

تضع هذه التعليمات قواعد للمضافات الغذائية المستخدمة في الأغذية، بهدف:

- أ- ضمان مستوى عال من الحماية لصحة الإنسان والمستهلك.
- ب- حماية مصالح المستهلكين والممارسات العادلة في تجارة الأغذية.
- ت- حماية البيئة.

ولهذه الأهداف، تشتمل هذه التعليمات على ما يلي:

- أ- قوائم المضافات الغذائية المصادق عليها كما هو محدد في الملحقين (2) و(3).
- ب- شروط استخدام المضافات الغذائية في الأغذية، بما فيها المضافات الغذائية والإنزيمات الغذائية التي تطبق عليها الشروط السارية على الإنزيمات الغذائية والشروط السارية على المنكهات الغذائية وبعض المكونات الغذائية مع الخصائص المنكهة المستخدمة في وأو على الأغذية.
- ت- قواعد حول بيان المضافات الغذائية التي تباع على هذا الأساس.

مادة (2)

المجال

- 1- تسري هذه التعليمات على المضافات الغذائية.
- 2- تستثنى المواد التالية من هذه التعليمات إلا إذا تم استخدامها كمضافات غذائية.
 - أ- مساعدات التصنيع.
 - ب- المواد المستخدمة في وقاية النباتات والمنتجات النباتية والمطابقة للتشريعات المتعلقة بصحة النبات.
 - ت- المواد المضافة للأغذية كمغذيات.

- ث- المواد المستخدمة في معالجة المياه المعدة للاستهلاك الآدمي الواقعة ضمن مجال التعليمات الفنية الإلزامية رقم 26-2010 الخاصة بالمياه المعدة للاستهلاك الآدمي.
- ج- المنكهات الواقعة ضمن مجال التعليمات الفنية الإلزامية 71-2017 الخاصة بالمنكهات ومكونات غذائية معينة ذات خصائص منكهة المعدة للاستخدام في أعلى الأغذية.
- 3- لا تسري هذه التعليمات على الإنزيمات الغذائية الواقعة ضمن مجال الشروط السارية على المنكهات الغذائية (الإنزيمات الغذائية) وفقا للمادة 17 من هذه التعليمات.
- 4- تسري هذه التعليمات دون الإخلال بأي تعليمات أخرى تتعلق باستخدام المضافات الغذائية:
- أ- في أغذية محددة.
- ب- لأهداف أخرى غير تلك التي تغطيها هذه التعليمات.

مادة (3)

التعريفات

- 1- لأغراض هذه التعليمات، تسري التعريفات التالية:
- 2- يكون للكلمات والعبارات الواردة في هذه التعليمات المعاني المخصصة لها أدناه، ما لم تدل القرينة على خلاف ذلك:
- أ- المضاف الغذائي: تعني أي مادة لا تستهلك عادة بحد ذاتها كغذاء ولا تستخدم عادة كمكون مميز على الغذاء، سواء كان له قيمة تغذوية أم لا، حيث أن إضافة هذه المواد إلى الغذاء لأغراض تقنيه في التصنيع أو الانتاج أو التحضير أو المعالجة أو الحفظ أو التغليف أو النقل أو التخزين يجعلها أو يجعل منتجاتها الثانوية بشكل أو بآخر احد مكونات الغذاء.
- لا تعتبر المواد التالية مضافات غذائية:
- (1) السكريات الأحادية والثنائية وقليلة التعدد والأغذية التي تحتوي على هذه المواد لإستخدام خصائصها في التحلية.
- (2) الأغذية سواء كانت مجففة أو مركزة، بما فيها المنكهات المدخلة خلال تصنيع الأغذية المركبة، بسبب خصائصها العطرية أو المنكهة أو التغذوية جنباً إلى جنب مع التأثير الثانوي للون.
- (3) المواد المستخدمة في مواد التغطية أو الطلاء، التي لا تشكل جزءاً من الأغذية والتي لا تستهلك جنباً إلى جنب مع هذه الأغذية.
- (4) المنتجات التي تحتوي على مادة البكتين المستخلصة من نفل التفاح المجفف أو قشور الحمضيات أو السفرجل، أو من خليط منهما، بفعل حمض مخفف تليها عملية معادلة جزئية مع أملاح الصوديوم أو البوتاسيوم (البكتين السائل).

- (5) اساس علكة المضغ.
- (6) الأصماغ النشوية البيضاء أو الصفراء والنشا المحمص أو المصمغ والنشا المعدل بالمعالجة الحامضية أو القلوية والنشا المبيض والنشا المعدل فيزيائيا والنشا المعالج بالإنزيمات المحللة للنشا (amylolytic enzymes).
- (7) كلوريد الأمونيوم.
- (8) بلازما الدم والجيلاتين الصالح للأستهلاك (edible gelatin) ونواتج التحلل البروتيني واملحها وبروتين الحليب والجلوتين.
- (9) الأحماض الأمينية واملحها ويستثنى منها المواد التالية: Glutamic acid و Glycine و Cysteine و Cystine واملحهما التي ليس لها وظيفة تقنية.
- (10) Casein و Caseinates.
- (11) Inulin.

ب- مساعدات التصنيع: هي المادة التي:

- (1) لا تستهلك بحد ذاتها كغذاء.
- (2) تستخدم عمدا في تجهيز المواد الخام أو الأغذية أو مكوناتها لتلبي هدف تقني معين اثناء عملية التصنيع أو المعالجة.
- (3) يمكن أن تنتج بشكل غير متعمد ولكن لا يمكن تجنب بقاياها أو راسبها من الناحية الفنية في المنتج النهائي بشرط أن لا تشكل هذه البقايا ضررا على الصحة أو تأثيرات تقنية على المنتج النهائي.

ت- التصنيف الوظيفي: هو احد الفئات الواردة في الملحق الأول على أساس الوظيفة التقنية التي يمارسها المضاف الغذائي في المواد الغذائية.

ث- الغذاء غير المصنع: هو الغذاء الذي لا يخضع لأي معالجة تؤدي الى تغيير جوهري في الحالة الاصلية له، ولهذا الغرض لا يعتبر كل مما يلي على وجه الخصوص مسببا لتغيير جوهري، تقسيمه أو تجزئته أو فصله أو ازالة عظمه أو فرمه أو سلخه أو كشطه أو تقشيريه أو سحقه أو تنظيفه أو تشذيبه أو تجميده أو تجميده عميقا، أو تبريده أو طحنه أو رزمه أو حله.

ج- الغذاء بدون سكريات مضافة: هو الغذاء الذي لا يحتوي ما يلي:

- (1) أي سكريات احادية أو ثنائية مضافة.
- (2) أي غذاء مضاف يحتوي على سكريات احادية أو ثنائية يستخدم لخصائصه المحلية.
- ح- الغذاء المخفض الطاقة: هو الغذاء الذي يتم تخفيض قيمة الطاقة بمقدار 30% على الأقل مقارنة مع الغذاء الأصلي أو منتج مماثل.

- خ- محليات المائدة: هي مستحضرات المحليات المسموح بها باستثناء السكر، والتي قد تحتوي على مضافات غذائية أخرى وأو مكونات غذائية معدة بهدف البيع للمستهلك النهائي كبديل للسكر.
- د- كمية كافية: هي التي لم يتم تحديد الحدود العليا الرقمية لها ويجب استخدام المواد بمستوى ليس اعلى مما هو ضروري وفقا لممارسات التصنيع الجيدة لتحقيق الغرض المعدة له بشرط أن لا يتم تضليل المستهلك.
- ذ- الجهة المختصة: الجهات التي يحددها مجلس الوزراء للرقابة والتفتيش على تنفيذ أحكام هذه التعليمات بموجب أحكام المادة(23) من قانون المواصفات والمقاييس.

الفصل الثاني

قوائم المضافات الغذائية المعتمدة

مادة (4)

قوائم المضافات الغذائية

- 1- يمكن طرح المضافات الغذائية المدرجة فقط ضمن القائمة الواردة في ملحق (2) في السوق كما هي واستخدامها في الأغذية وفقا لشروط الاستخدام المحددة لها في هذا الملحق.
- 2- يمكن استخدام المضافات الغذائية المدرجة فقط ضمن القائمة الواردة في ملحق (3) في المضافات الغذائية والانتزيمات الغذائية ومنكهات الاغذية وفقا لشروط الاستخدام المحددة لها في هذا الملحق.
- 3- يجب أن يكون ادراج المضافات الغذائية في ملحق (2) على أساس فئات الغذاء التي يمكن أن تضاف عليها.
- 4- يجب أن يكون ادراج المضافات الغذائية في ملحق (3) على أساس المضافات الغذائية والانتزيمات الغذائية ومنكهات الاغذية والمغذيات أو فئات منها والتي يمكن أن تضاف عليها.
- 5- يجب أن تلبى المضافات الغذائية الخصائص المشار إليها في مادة (13).

مادة (5)

حظر المضافات الغذائية وأو الاغذية غير المطابقة

لا يجوز لأي شخص أن يطرح في السوق اي مضاف غذائي أو أي غذاء يحتوي على مثل هذا المضاف إذا كان استخدامه لا يتطابق مع هذه التعليمات.

مادة (6)

الشروط العامة لإدراج واستخدام المضافات الغذائية في القوائم

- 1- يمكن ادراج المضاف الغذائي في القوائم في الملحقين (2) و(3) فقط إذا استوفى الشروط التالية _
وعند اللزوم العوامل المشروعة الأخرى _ بما فيها العوامل البيئية:
أ- عندما لا يشكل مصدر قلق على سلامة وصحة المستهلك عند مستوى الاستخدام المقترح بالاعتماد على الأدلة العلمية المتاحة.
ب- عندما تكون هناك حاجة فنية معقولة لا يمكن تحقيقها بوسائل اقتصادية وفنية اخرى قابلة للتطبيق.
ت- استخدامها لا يضلل المستهلك.
- 2- يجب أن يكون للمضاف الغذائي مزايا وفوائد تعود على المستهلك ليتم ادراجه في قوائم الملحقين (2) و(3) ويحقق بالتالي واحدة أو أكثر من الأغراض التالية:
أ- الحفاظ على الجودة التغذوية للغذاء.
ب- توفير مكونات أو مكونات لازمة للغذاء المصنع خصيصاً لمجموعات من المستهلكين ذو احتياجات خاصة بالحمية.
ت- تحسين جودة الحفظ أو ثبات الغذاء أو تحسين خصائصه الحسية بشرط أن لا تتغير طبيعة أو مضمون أو نوعية الغذاء بطريقة تضلل المستهلك.
ث- المساعدة في تصنيع أو تجهيز أو إعداد أو معالجة أو تعبئة أو نقل أو تخزين المواد الغذائية، بما فيها المضافات الغذائية والانزيمات الغذائية ومنكهات الغذاء، بشرط أن لا تستخدم المضافات الغذائية لإخفاء آثار استخدام المواد الخام ذات العيوب أو أي ممارسات أو تقنيات غير مرغوب بها، بما فيها الممارسات أو التقنيات غير الصحية، أثناء أي من هذه الأنشطة.
- 3- وعلى سبيل الاستثناء من الفقرة (أ2) من هذه المادة، يمكن ادراج أي مضاف غذائي يخفض من القيمة التغذوية للغذاء في قائمة ملحق (2) بشرط ما يلي:
أ- أن لا يشكل الغذاء عنصراً هاماً من الحمية العادية.
ب- أن يكون المضاف الغذائي ضرورياً لإنتاج اغذية لمجموعات من المستهلكين ذو احتياجات خاصة بالحمية.

مادة (7)

الشروط المحددة للمحليات

- يمكن ادراج مضاف غذائي في الفئة الوظيفية الخاصة بالمحليات في قائمة ملحق (2) فقط إذا كان يخدم واحداً أو أكثر من الأغراض التالية بالإضافة الى واحد أو أكثر من الأغراض المدرجة في الفقرة (2) من مادة (6):
- أ- بديلا عن السكريات لإنتاج غذاء ذو طاقة مخفضة أو غذاء غير مسبب لتسوس الأسنان أو غذاء ليس به سكريات مضافة.
- ب- بديلا عن السكريات اذا سمح ذلك زيادة في مدة صلاحية الغذاء.
- ت- إنتاج المواد الغذائية المعدة لاستخدامات تغذوية خاصة كما تم تعريفها في الفقرة (2) من المادة (1) من التعليمات الفنية الإلزامية 2012-36 الخاصة بالمواد الغذائية المعدة لاستخدامات تغذوية خاصة.

مادة (8)

الشروط المحددة للملونات

- يمكن ادراج مضاف غذائي في الفئة الوظيفية الخاصة بالملونات في قائمة ملحق (2) فقط إذا كان يخدم واحداً أو أكثر من الأغراض التالية بالإضافة الى واحد أو أكثر من الأغراض المدرجة في الفقرة (2) من مادة (6):
- أ- استرجاع المظهر الطبيعي للغذاء حتى لا يتأثر لونه بشكل يضعف قبوله البصري بسبب التصنيع والتخزين والتعبئة والتوزيع.
- ب- جعل الغذاء أكثر جاذبية للبصر.
- ت- اضافة اللون لغذاء لا لون له.

مادة (9)

الفئات الوظيفية للمضافات الغذائية

- يمكن اسناد المضافات الغذائية في الملحقين (2) و(3) لإحدى الفئات الوظيفية في ملحق (1) على أساس الوظيفة الفنية الرئيسية للمضاف الغذائي.
- يجب أن لا يحول تخصيص المضاف الغذائي لفئة وظيفية ما من استخدامه لعدة وظائف اخرى.

مادة (10)

محتوى قوائم المضافات الغذائية

- 1- يمكن ادراج مضاف غذائي جديد في قائمة ملحق (2) وأو قائمة ملحق (3) بعد موافقة لجنة التعليمات الفنية الإلزامية وبشرط ان يلبي الشروط الواردة في المواد (6) و(7) و(8).
- 2- يجب أن يرافق ادراج المضاف الغذائي في قوائم الملحقين (2) و(3) على المعلومات التالية:

- أ- اسم المضاف الغذائي ورقم التصنيف الاوروي الخاص به.
- ب- الأغذية التي يمكن إضافة المضاف الغذائي لها.
- ت- شروط استخدام المضاف الغذائي.
- ث- إذا كان هناك أي قيود على بيع المضاف الغذائي مباشرة إلى المستهلك النهائي عند اللزوم.

مادة (11)

حدود استخدام المضافات الغذائية

- 1- يجب مراعاة ما يلي عند وضع شروط الاستخدام المشار إليها في الفقرة (2) من مادة (10):
 - أ- ضبط حد الاستخدام لأدنى مستوى ضروري لتحقيق التأثير المرغوب به.
 - ب- أن تأخذ الحدود في الاعتبار ما يلي:
 - (1) أي جرعة يومية مقبولة تم تحديدها لمضاف غذائي _أو تقييم مكافئ_ والاستهلاك اليومي المحتمل له من جميع المصادر.
 - (2) أي جرعة يومية محتملة من المضاف الغذائي المستخدم في الأغذية التي تستهلك من قبل مجموعات ينتمون الى فئة خاصة من المستهلكين.
- 2- عند اللزوم يجب عدم تحديد حد اعلى رقمي لمضاف غذائي (كميه كافيه). في هذه الحالة يجب استخدام المضاف الغذائي وفقاً لمبدأ الكمية الكافية.
- 3- تسري الحدود العليا للمضافات الغذائية الواردة في ملحق (2) على الأغذية عند تسويقها ما لم ينص على خلاف ذلك. وعلى سبيل الاستثناء من هذا المبدأ، تسري الحدود العليا على الأغذية المجففة وأو المركزة _التي تحتاج إلى إعادة تشكيل_ بعد تشكيلها وفقاً للإرشادات الواردة في بطاقة البيان مع مراعاة الحد الأدنى لمعامل التخفيف.
- 4- تسري الحدود العليا للملونات الواردة في ملحق (2) على كميات الاساسات الملونة (Colouring principle) التي تحتويها مستحضرات الملونات ما لم ينص على خلاف ذلك.

مادة (12)

التغيرات في عملية الإنتاج أو المواد الأولية من مضاف غذائي مدرج في القائمة

عندما يكون هنالك تغير ملحوظ في أساليب إنتاج مضاف غذائي مدرج في القائمة أو في المواد الأولية المستخدمة أو هناك تغير في حجم الجزيئات _ من خلال تقنية النانو على سبيل المثال _ فيجب اعتبار المضاف الغذائي المعد عن طريق هذه الأساليب الجديدة أو هذه المواد الأولية كمادة مضافة مختلفة ويجب ادخالها في القوائم أو يجب أن يتطلب تغير في خصائصها قبل طرحها في السوق.

مادة (13)

خصائص المضافات الغذائية

يجب أن تلبى المضافات الغذائية الواردة في الملاحق (2) و(3) المعايير الواردة في ملحق التعليمات الأوروبية رقم 231-2015.

الفصل الثالث

استخدام المضافات الغذائية في الأغذية

مادة (14)

استخدام المضافات الغذائية في الأغذية غير المصنعة

يحظر استخدام المضافات الغذائية في الأغذية غير المصنعة إلا إذا كان هذا الاستخدام منصوص عليه بشكل محدد في ملحق (2).

مادة (15)

استخدام المضافات الغذائية في اغذية الرضع و صغار الأطفال

يحظر استخدام المضافات الغذائية في اغذية الرضع وصغار الأطفال المذكورة في التعليمات الفنية الإلزامية 36-2012، بما فيها اغذية الرضع وصغار الأطفال المخصصة لأغراض الحمية الخاصة إلا إذا كان منصوص عليه في ملحق (2) من هذه التعليمات.

مادة (16)

استخدام الملونات المناسبة

يسمح فقط بأستخدام الملونات الغذائية المدرجة في ملحق (2) من هذه التعليمات لأغراض دمج العلامة الصحية على اللحوم كما هو مذكور في التعليمات الفنية الإلزامية 62-2016 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء ذو الأصل الحيواني. ولأغراض تزيين قشرة البيض وختمها وفق التعليمات الفنية الإلزامية 30-2011 الخاصة بتسويق البيض.

مادة (17)

مبدأ الارتحال

1- يسمح بوجود المضاف الغذائي فيما يلي:

- أ- غذاء مركب بخلاف المشار إليه في ملحق (2) حيث يكون المضاف الغذائي في احدى مكونات الغذاء المركب.
- ب- اغذية اصيف لها مضاف غذائي أو انزيم غذائي أو منكه غذائي، بحيث يكون هذا المضاف:
- (1) مسموح به وفقا لهذه التعليمات كمضاف غذائي أو انزيم غذائي أو منكه غذائي.
- (2) تم ارتحاله من مضاف غذائي أو انزيم غذائي أو منكه غذائي إلى الغذاء.
- (3) ليس له وظيفة تقنية في الغذاء النهائي.
- ت- الغذاء الذي يستخدم فقط في تحضير الغذاء المركب وبشرط أن يكون الغذاء المركب يتوافق مع هذه التعليمات.
- 2- لا تسري الفقرة (1) من هذه المادة على التركيبة الغذائية للرضع والتركيبية الغذائية للمتابعة والحبوب الغذائية المصنعة وأغذية الرضع وصغار الأطفال والأغذية المعدة للأغراض الطبية الخاصة للرضع وصغار الأطفال المذكورة في التعليمات الفنية الإلزامية 36-2012، الا اذا وردت فيها بشكل محدد.
- 3- عند إضافة مضاف غذائي من منكه غذائي أو مضاف غذائي أو انزيم غذائي للغذاء وله وظيفة تقنية في هذا الغذاء فيجب اعتباره على أنه مضاف غذائي من هذا الغذاء وليس مضافاً غذائياً للمنكه أو المضاف الغذائي أو الانزيم الغذائي ويجب عليه أن يلبى شروط الاستخدام لهذا الغذاء على النحو المنصوص عليه.
- 4- دون الإخلال بأحكام الفقرة (1) من هذه المادة، يسمح بوجود مضاف غذائي مستخدم كمحلي في غذاء مركب خالٍ من السكريات المضافة وغذاء مركب مخفض الطاقة والأغذية المركبة المعدة للحمية منخفضة السعرات الحرارية والأغذية المركبة غير الموسوسة للأسنان والغذاء المركب الذي تم زيادة مدة صلاحيته بشرط أن يكون مسموحاً بوجود المحلي في أحد مكونات الغذاء المركب.

مادة (18)

الأغذية التقليدية

يحظر استخدام المضافات الغذائية في الأغذية التقليدية المدرجة في ملحق (4).

الفصل الرابع

البيان

مادة (19)

بيان الإضافات الغذائية غير المعدة للبيع الى المستهلك النهائي

الإضافات الغذائية غير المعدة للبيع للمستهلك النهائي التي تباع إما منفردة أو على شكل خليط مع بعضها البعض وأو مع المكونات الغذائية المعروفة في الفقرة (3) من المادة (6) من التعليمات الفنية الإلزامية 21-2008 الخاصة بوسم وعرض المنتجات الغذائية والإعلان عنها، يمكن تسويقها فقط في حال تم وضع البيان الوارد في المادة (20) من هذه التعليمات والتي يجب أن تكون مرئية بسهولة ومقروءة بشكل واضح غير قابلة للإزالة ويجب أن تكون المعلومات بلغة سهلة الفهم للمشتري.

مادة (20)

المتطلبات العامة لبيان الإضافات الغذائية غير المعدة للبيع الى المستهلك النهائي

- 1- يجب أن تحمل عبوات وإغلفة الإضافات الغذائية غير المعدة للبيع للمستهلك النهائي والتي تباع إما منفردة أو على شكل خليط مع بعضها البعض وأو مع غيرها من المكونات الغذائية وأو مع غيرها من المواد المضافة إليها المعلومات التالية:
 - أ- اسم وأو رقم التصنيف الاوروبي الوارد في هذه التعليمات لكل مضاف غذائي أو وصف يبيعه الذي يتضمن اسم وأو رقم التصنيف الاوروبي لكل مضاف غذائي.
 - ب- عبارة (في الغذاء) أو عبارة (الاستخدام المقيد في الغذاء) أو مرجع أكثر تحديدا لاستخدامه في الغذاء المعد له.
 - ت- الظروف الخاصة للتخزين والاستخدام.
 - ث- علامة تعريفية لدفعة أو أكثر.
 - ج- إرشادات الاستخدام الملائمة للمضاف الغذائي.
 - ح- اسم الصانع أو المعبئ أو بائع الجملة أو اسمه التجاري، وعنوانه.
 - خ- ذكر للكمية القصوى لكل مكون أو مجموعة من المكونات الخاضعة للحدود الكمية في الغذاء وأو المعلومات المناسبة بعبارات واضحة وسهلة الفهم والتي تمكن المشتري من الالتزام بهذه التعليمات أو غيرها من التعليمات الفنية الإلزامية. وإذا سرى نفس الحد الكمي على مجموعة من المكونات المستخدمة إما بشكل منفرد أو مجتمع فإنه يمكن تزويد النسبة المجتمعة كرقم واحد. كما يجب التعبير عن الحد الكمي إما رقمياً أو بعبارة "كمية كافية".
 - د- الكمية الصافية.

- ذ- تاريخ انتهاء مدة الصلاحية.
- ر- اذا لزم الامر، معلومات حول أي مضاف غذائي أو اي مادة اخرى ذكرت في هذه المادة وهي مدرجة في ملحق (4) من التعليمات الفنية الإلزامية 2008-21 بشأن ذكر المكونات الموجودة في المواد الغذائية.
- 2- يجب أن تحمل عبوات أو اغلفة المضافات الغذائية التي تباع على شكل خليط مع بعضها البعض وأو مع مكونات غذائية اخرى قائمة من جميع المكونات بالترتيب التنازلي لنسبها من الوزن الكلي.
- 3- عندما يتم إضافة مواد _ بما فيها مضافات غذائية أو غيرها من مكونات الغذاء_ إلى المضافات الغذائية بهدف تسهيل تخزينها وبيعها وتحديد معاييرها وتخفيفها أو عدم تخفيفها، فيجب أن تحمل عبوات أو اغلفة هذه المضافات الغذائية قائمة من جميع تلك المواد حسب الترتيب التنازلي لنسبها من الوزن الكلي.
- 4- على سبيل الاستثناء من الفقرات (1) و(2) و(3)، يمكن أن تظهر المعلومات المطلوبة في الفقرة (1ج) إلى (1خ) والفقرتين (2) و(3) في الوثائق المتعلقة بالشحنة والتي يتم تسليمها مع التوريد أو قبل ذلك، بشرط أن يكون مذكور على الجزء المرئي بسهولة من التغليف أو عبوة المنتج المعني (ليس للبيع بالتجزئة).
- 5- على سبيل الاستثناء من الفقرات (1) و(2) و(3) يمكن أن تظهر كافة المعلومات عند توريد المضافات الغذائية في حاويات فقط، على الوثائق المتعلقة بالشحنة والتي يتم تسليمها مع التوريد.

مادة (21)

بيان المضافات الغذائية المعدة للبيع الى المستهلك النهائي

- 1- دون الإخلال بالتعليمات الفنية الإلزامية 2008-21 وأي شروط اخرى تتعلق بتعريف رقم الوجبة التي تنتمي اليها مادة غذائية، يمكن تسويق المضافات الغذائية التي تباع إما منفردة أو على شكل خليط مع بعضها البعض وأو مكونات غذائية اخرى معدة للبيع للمستهلك النهائي، فقط اذا كانت عبواتها تحمل المعلومات التالية:
- أ- اسم ورقم التصنيف الاوروبي الوارد في هذه التعليمات فيما يتعلق بكل مضاف غذائي أو وصف يبيعه الذي يتضمن رقم التصنيف الاوروبي لكل مضاف غذائي.
- ب- عبارة (في الغذاء) أو عبارة (الاستخدام المقيد في الغذاء) أو مرجع أكثر تحديدا لاستخدامه في الغذاء المعد له.
- 2- على سبيل الاستثناء من الفقرة (1أ) يجب أن يتضمن وصف البيع لمحلي المائدة عبارة مثل: (محلي مائدة)، وذلك باستخدام اسم المادة أو أسماء المواد المحلية المستخدمة في تركيبة محلي المائدة.

- 3- يجب أن يحمل بيان محلي المائدة الذي يحتوي على polyols وأو aspartame وأو أملاح
acesulfame aspartame التحذيرات التالية:
أ- مادة polyols: "الاستهلاك المفرط قد يسبب الاسهال".
ب- مادة aspartame وأملاح aspartame-acesulfame: "مصدر لمادة
phenylalanine".
- 4- يجب على صانع محليات المائدة توفير المعلومات الضرورية التي تسمح للمستهلكين بأستخدامها بشكل
أمن عن طريق الوسائل اللازمة.
- 5- فيما يتعلق بالمعلومات الواردة في الفقرات من (1) إلى (3) من هذه المادة، يجب أن تطبق الفقرة (2)
من المادة (11) من التعليمات الفنية الإلزامية 2008-21.

مادة (22)

متطلبات البيان على الأغذية التي تحتوي على ملونات معينة للغذاء

- 1- يجب أن يتضمن بيان الغذاء الذي يحتوي على ملونات غذائية مدرجة في ملحق (5) من هذه
التعليمات المعلومات الإضافية الواردة في هذا الملحق دون الإخلال بالتعليمات الفنية الإلزامية 2008-21.
2008.
- 2- فيما يتعلق بالمعلومات الواردة في الفقرة (1) من هذه المادة، يجب أن تطبق الفقرة (2) من المادة
(11) من التعليمات الفنية الإلزامية 2008-21.

مادة (23)

متطلبات اخرى للبيان

يجب عند تطبيق المواد (21) و(22) و(23) و(24) من هذه التعليمات عدم الإخلال بالقوانين الأكثر تفصيلا
أو الأكثر توسعا أو التعليمات الفنية الإلزامية أو اللوائح التنفيذية المتعلقة بالأوزان والقياسات أو المطبقة على
عرض وتصنيف وتعبئة وتغليف وبيان المواد الخطرة والتحذيرات أو المطبقة على نقل مثل تلك المواد
والتحذيرات.

الفصل الخامس

الأحكام الإجرائية والتنفيذ

مادة (24)

الالتزام بالإبلاغ عن المعلومات

- 1- يجب على منتجي أو مستخدمي المضاف الغذائي إبلاغ الجهة المختصة على الفور بأي معلومات علمية أو تقنية جديدة قد تؤثر على تقييم سلامة المضاف الغذائي.
- 2- يجب على منتجي أو مستخدمي المضاف الغذائي _ بناءً على طلب الجهة المختصة _ إبلاغها بالاستخدام الفعلي للمضاف الغذائي.

الفصل السادس

أحكام نهائية

مادة (25)

ازالة التعارض

اعتباراً من تاريخ دخول هذه التعليمات حيز التنفيذ، يلغى كل ما يتعارض مع احكامها وتحديدًا التعليمات الفنية الإلزامية التالية، وتعتبر اي اشارة الى التعليمات الملغية اشارة الى هذه التعليمات:

- أ- التعليمات الفنية الإلزامية 16-2006.
- ب- التعليمات الفنية الإلزامية 17-2006.
- ت- التعليمات الفنية الإلزامية 18-2007.
- ث- التعليمات الفنية الإلزامية 19-2007.
- ج- التعليمات الفنية الإلزامية 22-2008.

مادة (26)

النفاذ

تدخل هذه التعليمات حيز التنفيذ في 2021\1\1 وعلى لجنة التعليمات الفنية الإلزامية اصدار الملاحق المكملة للتعليمات قبل هذا التاريخ.

مادة (27)

تفسير النصوص

في حال ظهور خلاف في تفسير أحد نصوص هذه التعليمات، يعتمد التفسير الصادر عن لجنة التعليمات الفنية الالزامية.

مادة (28)

يقوم رئيس المؤسسة بتسيب الجهات المختصة بالرقابة على تطبيق هذه التعليمات الى مجلس الوزراء لإستصدار قرار بذلك.

ملحق (1)

- التصنيفات الوظيفية للمضافات الغذائية في الأغذية وللمضافات الغذائية في المضافات الغذائية وانزيمات الغذاء.
- (1) المحليات (sweeteners): هي المواد المستخدمة لإضفاء طعم حلو للأغذية أو محليات للمائدة.
 - (2) الملونات (colours): هي المواد التي تضيف لون في الغذاء أو تسترجعه، وتشمل المكونات الطبيعية للأغذية والمصادر الطبيعية التي عادة لا تستهلك كغذاء بحد ذاتها ولا تستخدم عادة بوصفها مكونات مميزة للغذاء. تعتبر المستحضرات _ التي مصدرها الأغذية أو مواد أخرى ذات مصدر طبيعي قابلة للأكل التي تم الحصول عليها بطريقة الاستخلاص الفيزيائي وأو الكيمياء التي نتج عنها استخلاص انتقائي للأصباغ دون محتواها التغذوي أو العطري_ كملونات ضمن المعنى المحدد في هذه التعليمات.
 - (3) المواد الحافظة (preservatives): هي المواد التي تطيل مدة صلاحية الأغذية وذلك بحمايتها من التلف الذي تسببه الكائنات الدقيقة وأو تمنع نمو الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض.
 - (4) مضادات التأكسد (antioxidants): هي المواد التي تطيل مدة صلاحية الأغذية وذلك بحمايتها من التلف الذي يسببه التأكسد مثل تخزين الدهون وتغيرات في اللون.
 - (5) مواد حاملة (carriers) (بما فيها المذيبات الحاملة carrier solvent): هي المواد التي تستخدم لإذابة أو تخفيف أو تشتيت أو تعديل قوام مادة مضافة أو منكه أو انزيم الغذاء أو مغذي وأو مادة مضافة أخرى لأغراض تغذوية أو حيوية للغذاء دون المساس بوظيفتها _ ودون ان يكون لها أي أثر تقني _ من أجل تسهيل تداولها وتطبيقاتها واستخداماتها.
 - (6) الاحماض (acids): هي المواد التي تزيد من درجة حموضة الأغذية وأو تضيف طعم حامضي لها.
 - (7) منظمات الحموضة (acidity regulators): هي المواد التي تعدل أو تضبط درجة حموضة أو قاعدية الأغذية.
 - (8) مضادات التكتل (anti-caking agents): هي المواد التي تعمل على تقليل ميل حبيبات الأغذية الى الالتصاق مع بعضها البعض.
 - (9) مضادات الرغوة (anti-foaming agents): هي المواد التي تمنع أو تخفض الرغوة.
 - (10) عوامل التضخيم (bulking agents): هي المواد التي تساهم في زيادة حجم الأغذية دون ان تزيد من قيمة الطاقة فيها بشكل ملحوظ.
 - (11) مواد مستحلبة (emulsifiers): هي المواد التي تجعل من الممكن تكوين خليط متجانس بين مادتين أو أكثر لا تختلطان أو المحافظة عليه مثل الماء والزيت في الأغذية.
 - (12) أملاح مستحلبة (emulsifying salts): هي المواد التي تعمل على نشر البروتينات الموجودة في الاجبان للحصول على تجانس بين الدهون والمركبات الأخرى.

- (13) مساعدات التصلب (firming agents): هي المواد التي تجعل او تبقى انسجة الفواكه أو الخضراوات صلبة أو مقرمشة (Crisby) أو تتفاعل مع المساعدات الهلامية لانتاج او تقوية الهلام.
- (14) معززات النكهة (flavour enhancers): هي المواد التي تعمل على تعزيز الطعم وأو الرائحة الموجودة في الأغذية.
- (15) مساعدات الرغوة (foaming agents): هي المواد التي تؤدي الى انتشار متجانس للغاز المتوفر في الأغذية السائلة أو الصلبة.
- (16) مساعدات الهلامية (gelling agents): هي المواد التي تعطي الأغذية قواما هلاميا.
- (17) مساعدات التلميع (glazing agents) (بما فيها مواد التزليق الغذائية lubricants): هي المواد التي تعطي مظهر لامع او تكون طبقة طلاء واقية عند اضافتها على السطح الخارجي للأغذية.
- (18) مواد حافظة للرطوبة (humectants): هي المواد التي تمنع جفاف الأغذية بإبطال تأثير الجو منخفض الرطوبة أو بتحفيز ذوبان مسحوق في وسط سائل.
- (19) النشا المعدل (modified starches): هي المواد التي يمكن الحصول عليها من خلال واحدة أو اكثر من طرق المعالجة الكيميائية للنشا الصالح للاكل الذي يمكن أن يكون قد تعرض الى معالجة فيزيائية أو انزيمية أو تم قصر لونه أو زيادة انسيابيته بواسطة الاحماض أو القواعد.
- (20) غازات تعبئة (packaging gases): هي غازات _ غير الهواء _ تضاف داخل العبوة قبل أو بعد أو اثناء اضافة الأغذية داخل العبوة.
- (21) غازات طاردة (propellants) : هي غازات _ غير الهواء _ تعمل على اخراج الأغذية من داخل العبوة.
- (22) مواد رافعة (raising agents): هي مواد أو تركيبة من المواد التي تعمل على تحرير الغاز وبالتالي زيادة حجم العجائن أو المخافيق.
- (23) مواد مزيلة للأيونات (sequestrants): هي المواد التي تعمل على تشكيل مركبات كيميائية معقدة مع الايونات الفلزية.
- (24) مواد مثبتة (stabilisers): هي المواد التي تجعل من الممكن الحفاظ على الحالة الفيزيوكيميائية للأغذية وتشمل:
- 1- مواد تعمل على الحفاظ على خليط متجانس بين مادتين او اكثر لا تختلطان في الأغذية.
 - 2- مواد تعمل على ثبات او ارجاع او زيادة اللون الموجود في الأغذية.
 - 3- مواد تعمل على زيادة قدرة الترابط في الغذاء بما يشمل تكوين الروابط المتقاطعة بين البروتينات لتمكين ربط اجزاء الغذاء عند اعادة تشكيله.
- (25) مواد مثخنة (thickeners): هي المواد التي تزيد من لزوجة الأغذية.

(26) عوامل معالجة الطحين (flour treatment agents): هي المواد التي تضاف الى الطحين أو العجائن لتحسين جودة الخبيز (باستثناء المواد المستحلبة emulsifiers).

(27) معززات التباين (contrast enhancers): هي المواد التي عند تطبيقها على السطح الخارجي للفواكه والخضروات يتبعها تغيير لأصباغ اجزاء محددة مسبقا (مثلا عن طريق المعالجة بالليزر) وتساعد على تمييز هذه الأجزاء من خلال إضفاء لون لها على الاسطح المتبقية يتبعها تفاعل مع مكونات محددة من القشرة.

ملحق (2)

قائمة المضافات الغذائية المعتمدة لاستخدامها في الأغذية وشروط الاستخدام

الجزء الأول

1- المقدمة

يجب أن تحتوي القائمة على المعلومات التالية:

- اسم المضاف الغذائي ورقم التصنيف الاوروبي، وكبديل عنها يمكن استخدام الأرقام والأسماء الأوروبية الأكثر تحديدا المدرجة في التعليمات الأوروبية 2012/231 (باستثناء مرادفات) اذا تم بالفعل اضافة المضافات الغذائية المذكورة الى غذاء ما.
 - الأغذية التي يمكن ان يضاف لها مضاف غذائي.
 - الشروط المتبعة التي تسمح باستخدام المضاف الغذائي.
 - القيود المفروضة على المضاف الغذائي الذي يباع مباشرة إلى المستهلك النهائي.
- 2- الأشرطاط العامة على المضافات الغذائية المدرجة وشروط استخدامها.

- (1) يسمح باستخدام المواد المدرجة في الجزء الثاني كما هو محدد في التعليمات الأوروبية 2012/231 كمضافات غذائية الا اذا كان هنالك اشترطاط اضافية اكثر تحديداً في الجزء الخامس من هذا الملحق.
- (2) يسمح باستخدام المواد المضافة فقط في الأغذية وفقا للشروط المنصوص عليها في الجزء الخامس من هذا الملحق.
- (3) في الجزء الخامس من هذا الملحق يتم ادراج الأغذية على أساس فئات الغذاء المبينة في الجزء الرابع من هذا الملحق ويتم تصنيف المواد المضافة على أساس تعاريف مجموعات المضافات الواردة في الجزء الثالث من هذا الملحق.
- (4) فقط في فئات الأغذية التي تم تحديد الحدود العليا من الألمنيوم الناتج عن الاصباغ بشكل واضح في الجزء الخامس.
- (5) لا يسمح ببيع الملونات التالية: E 123 و E 127 و E 160b و E 161g و E 173 و E 180 ومخاليطها للمستهلك النهائي مباشرة.
- (6) يسمح بتصنيف المواد المدرجة تحت أرقام E 407 و E 407a و E 440 مع السكريات بشرط أن يتم تحديد ذلك بالاضافة للرقم والتسمية.
- (7) يسمح أن يباع النتريت nitrite فقط في خليط مع الملح أو بديل للملح اذا كانت موسومة (للاستعمال الغذائي).

(8) لا تسري مبادئ الارتحال المدرجة في الفقرة (أ1) من المادة (17) من هذه التعليمات على الأغذية المدرجة في الجدول (1) من هذه التعليمات فيما يتعلق بالمضافات الغذائية عموماً وفي الجدول (2) فيما يتعلق بملونات الغذاء.

جدول (1)

الأغذية التي لا يسمح بوجود مضاف فيها بموجب مبدأ الارتحال الوارد في الفقرة (أ1) من المادة (17) من هذه التعليمات

| | |
|----|--|
| 1 | الأغذية غير المصنعة كما هو معرف في المادة (3) من هذه التعليمات باستثناء مستحضرات اللحوم كما هو معرف في التعليمات الفنية الإلزامية 62-2016 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء ذو الاصل الحيواني. |
| 2 | العسل كما هو معرف في التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالعسل بعد صدورها. |
| 3 | الزيوت والدهون غير المستحلبة ذات الأصل النباتي أو الحيواني. |
| 4 | الزبدة. |
| 5 | الحليب المبستر والمعقم غير المنكه (بما فيه الحليب المعقم طويل الامد UHT) والقشدة العادية المبسترة غير المنكهة (باستثناء القشدة المخفضة الدهن). |
| 6 | منتجات الحليب المخمرة غير المنكهة غير المعالجة حرارياً بعد التخمير . |
| 7 | اللبن المخيض غير المنكه (باستثناء اللبن المخيض المعقم). |
| 8 | المياه المعدنية الطبيعية كما هي معرفة في التعليمات الفنية الإلزامية 28-2010 الخاصة باستغلال وتسويق المياه الطبيعية المعدنية ومياه الينابيع وجميع المياه الأخرى المعبأة أو المعلبة. |
| 9 | القهوة (باستثناء القهوة المنكهة سريعة التحضير) ومستخلصات القهوة. |
| 10 | اوراق الشاي غير المنكهة. |
| 11 | السكريات كما هي معرفة في التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة ببعض السكريات المعدة للاستهلاك الأدمي بعد صدورها. |
| 12 | المعكرونة الجافة باستثناء المعكرونة الخالية من الجلوتين وأو المعكرونة المعدة لحمية منخفضة البروتين hypoproteic وفقاً للتعليمات الفنية الإلزامية 36-2012 الخاصة بالمواد الغذائية المعدة لاستخدامات تغذوية خاصة. |
| 13 | أغذية الرضع وصغار الاطفال المذكورة في التعليمات الفنية الإلزامية 44-2014 الخاصة بأغذية الرضع وصغار الاطفال بما فيها اغذية الرضع وصغار الاطفال لاغراض طبية خاصة. |

جدول (2)

الأغذية التي لا يسمح بوجود ملون غذائي فيها بموجب مبدأ الارتحال الوارد في الفقرة (أ1) من المادة (17) من هذه التعليمات

| | |
|---|---|
| 1 | الأغذية غير المصنعة كما هو معرف في المادة (3) من هذه التعليمات. |
| 2 | جميع المياه المعبأة أو المعلبة. |
| 3 | الحليب غير المنكه المبستر أو المعقم سواء كان كامل الدسم أو منزوع الدسم جزئياً أو كلياً (بما فيه الحليب المعقم طويل الامد UHT). |
| 4 | شوكولاتة الحليب. |
| 5 | الحليب المخمر غير المنكه. |
| 6 | الحليب المحفوظ غير المنكه كما ورد في التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالحليب المحفوظ المجفف جزئياً او كلياً والمعد للاستهلاك الأدمي بعد صدورها. |
| 7 | اللبن المخيض غير المنكه. |

| | |
|----|---|
| 8 | القشدة غير المنكهة ومساحيقها. |
| 9 | الزيوت والدهون ذات الأصل النباتي أو الحيواني. |
| 10 | الأجبان غير المنكهة المنضجة وغير المنضجة. |
| 11 | الزبدة من حليب الماعز والأغنام. |
| 12 | البيض ومنتجاته كما هو معرف في التعليمات الفنية الإلزامية 62-2016. |
| 13 | الطحين ومنتجات الحبوب المطحونة الأخرى والنشويات. |
| 14 | الخبز ومنتجات مماثلة. |
| 15 | المعكرونة وكرات العجين (gnocchi). |
| 16 | السكر بما فيه جميع السكريات الأحادية والثنائية. |
| 17 | معجون الطماطم والبطاطم المعلبة والمعبأة. |
| 18 | الصلصات المشتقة من الطماطم. |
| 19 | عصائر ونكتارات الفواكه المذكورة في التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بعصائر الفواكه وبعض المنتجات المماثلة المعدة للاستهلاك الآدمي بعد صدورها بالإضافة الى عصائر ونكتارات الخضار . |
| 20 | المشروم والفواكه والخضروات (بما فيها البطاطا) المعلبة أو المعبأة في عبوات أو المجففة، والمشروم والفواكه والخضروات المصنعة (بما فيها البطاطا). |
| 21 | المربى والجلي الفاخران (الاكسترا) وهريس الكستناء وكريمة الخوخ (pruneaux) كما هي مذكورة في التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بمربيات وجليات وميرماليدات الفواكه وهريس الكستناء المحلي المعدة للاستهلاك الآدمي بعد صدورها. |
| 22 | الأسمك والقشريات والرخويات واللحوم والدواجن والطراند ومستحضراتها بإستثناء الوجبات المحضرة التي تحتوي على هذه المكونات. |
| 23 | منتجات الكاكاو والشوكولاتة ومكونات منتجات الشوكولاتة كما هي مذكورة في التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالكاكاو ومنتجات الشوكولاته المعدة للاستهلاك الآدمي عند صدورها. |
| 24 | منقوع القهوة المحمصه والشاي والفواكه والأعشاب والهندباء البرية chicory، ومستخلصات الشاي والأعشاب ومنقوع الفواكه ومستخلص الهندباء البرية، والشاي والأعشاب ومنقوع الفواكه ومستحضرات الحبوب المعدة للنقع وكذلك الخلائط والخلائط الفورية من هذه المنتجات. |
| 25 | الملح وبدائله، والبهارات وخلاتها. |
| 26 | النبيذ بكافة مراحل تصنيعة. |
| 27 | المشروبات الروحية (Spirits). |
| 28 | خل النبيذ. |
| 29 | اغذية الأطفال الرضع وصغار الأطفال كما هي مذكورة في التعليمات الفنية الإلزامية 44-2014 الخاصة بأغذية الرضع وصغار الأطفال بما فيها الأغذية لأغراض طبية خاصة للأطفال الرضع وصغار الأطفال. |
| 30 | العسل كما هو معرف في التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالعسل بعد صدورها. |
| 31 | الشعير المنبّت ومنتجاته. |

جدول (3)

الملونات التي يمكن استخدامها على شكل أصباغ

| رقم التصنيف الأوروبي | الاسم الشائع للمادة المضافة |
|----------------------|---|
| E 100 | Curcumin |
| E 101 | Riboflavins |
| E 102 | Tartrazine |
| E 104 | Quinoline Yellow |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S |
| E 120 | Cochineal, Carminic acid, Carmines |
| E 122 | Azorubine, Carmoisine |
| E 123 | Amaranth |
| E 124 | Ponceau 4R, Cochineal Red A |
| E 127 | Erythrosine |
| E 129 | Allura Red AC |
| E 131 | Patent Blue V |
| E 132 | Indigotine, Indigo carmine |
| E 133 | Brilliant Blue FCF |
| E 141 | Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins |
| E 142 | Green S |
| E 151 | Brilliant Black PN |
| E 155 | Brown HT |
| E 163 | Anthocyanins |
| E 180 | Litholrubine BK |

الجزء الثاني

قائمة بجميع الإضافات

(1) الملونات.

| رقم التصنيف الأوروبي | الاسم الشائع للمادة المضافة |
|----------------------|------------------------------------|
| E 100 | Curcumin |
| E 101 | Riboflavins |
| E 102 | Tartrazine |
| E 104 | Quinoline Yellow |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S |
| E 120 | Cochineal, Carminic acid, Carmines |

| الاسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|---|----------------------|
| Azorubine, Carmoisine | E 122 |
| Amaranth | E 123 |
| Ponceau 4R, Cochineal Red A | E 124 |
| Erythrosine | E 127 |
| Allura Red AC | E 129 |
| Patent Blue V | E 131 |
| Indigotine, Indigo carmine | E 132 |
| Brilliant Blue FCF | E 133 |
| Chlorophylls and chlorophyllins | E 140 |
| Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins | E 141 |
| Green S | E 142 |
| Plain caramel ⁽¹⁾ | E 150a |
| Caustic sulphite caramel | E 150b |
| Ammonia caramel | E 150c |
| Sulphite ammonia caramel | E 150d |
| Brilliant Black PN | E 151 |
| Vegetable carbon | E 153 |
| Brown HT | E 155 |
| Carotenes | E 160a |
| Annatto, Bixin, Norbixin | E 160b |
| Paprika extract, capsanthin, capsorubin | E 160c |
| Lycopene | E 160d |
| Beta-apo-8'-carotenal (C 30) | E 160e |
| Lutein | E 161b |
| Beetroot Red, betanin | E 162 |
| Anthocyanins | E 163 |
| Calcium carbonate | E 170 |
| Titanium dioxide | E 171 |
| Iron oxides and hydroxides | E 172 |
| Aluminium | E 173 |
| Silver | E 174 |
| Gold | E 175 |
| Litholrubine BK | E 180 |
| (1) مصطلح الكريمة يتعلق بالمنتجات المعدة للتلوين بإضافة اللون البني بكثافة أكثر أو أقل. لا يتوافق هذا المصطلح مع منتج عطري بخصائص سكرية تم الحصول عليه من تسخين السكريات والتي تستخدم كمنكه للغذاء (مثل السكاكر والمعجنات والمشروبات الكحولية). | |

(2) المحليات.

| رقم التصنيف الأوروبي | الاسم الشائع للمادة المضافة |
|----------------------|------------------------------|
| E 420 | Sorbitols |
| E 421 | Mannitol |
| E 950 | Acesulfame K |
| E 951 | Aspartame |
| E 952 | Cyclamates |
| E 953 | Isomalt |
| E 954 | Saccharins |
| E 955 | Sucralose |
| E 957 | Thaumatococcus |
| E 959 | Neohesperidine DC |
| E 960 | Steviol glycosides |
| E 961 | Neotame |
| E 962 | Salt of aspartame-acesulfame |
| E 964 | Polyglycitol syrup |
| E 965 | Maltitols |
| E 966 | Lactitol |
| E 967 | Xylitol |
| E 968 | Erythritol |
| E 969 | Advantame |

(3) المضافات الأخرى غير الملونات والمحليات.

| رقم التصنيف الأوروبي | الاسم الشائع للمادة المضافة |
|----------------------|-----------------------------------|
| E 170 | Calcium carbonate |
| E 172 | Iron oxides and hydroxides |
| E 200 | Sorbic acid |
| E 202 | Potassium sorbate |
| E 210 | Benzoic acid ⁽¹⁾ |
| E 211 | Sodium benzoate ⁽¹⁾ |
| E 212 | Potassium benzoate ⁽¹⁾ |
| E 213 | Calcium benzoate ⁽¹⁾ |
| E 214 | Ethyl-p-hydroxybenzoate |
| E 215 | Sodium ethyl p-hydroxybenzoate |
| E 218 | Methyl p-hydroxybenzoate |

| اسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|---------------------------------|----------------------|
| Sodium methyl p-hydroxybenzoate | E 219 |
| Sulphur dioxide | E 220 |
| Sodium sulphite | E 221 |
| Sodium hydrogen sulphite | E 222 |
| Sodium metabisulphite | E 223 |
| Potassium metabisulphite | E 224 |
| Calcium sulphite | E 226 |
| Calcium hydrogen sulphite | E 227 |
| Potassium hydrogen sulphite | E 228 |
| Nisin | E 234 |
| Natamycin | E 235 |
| Hexamethylene tetramine | E 239 |
| Dimethyl dicarbonate | E 242 |
| Ethyl lauroyl arginate | E 243 |
| Potassium nitrite | E 249 |
| Sodium nitrite | E 250 |
| Sodium nitrate | E 251 |
| Potassium nitrate | E 252 |
| Acetic acid | E 260 |
| Potassium acetates | E 261 |
| Sodium acetates | E 262 |
| Calcium acetate | E 263 |
| Lactic acid | E 270 |
| Propionic acid | E 280 |
| Sodium propionate | E 281 |
| Calcium propionate | E 282 |
| Potassium propionate | E 283 |
| Boric acid | E 284 |
| Sodium tetraborate (borax) | E 285 |
| Carbon dioxide | E 290 |
| Malic acid | E 296 |
| Fumaric acid | E 297 |
| Ascorbic acid | E 300 |
| Sodium ascorbate | E 301 |

| اسم الشانغ للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|------------------------------------|----------------------|
| Calcium ascorbate | E 302 |
| Fatty acid esters of ascorbic acid | E 304 |
| Tocopherol-rich extract | E 306 |
| Alpha-tocopherol | E 307 |
| Gamma-tocopherol | E 308 |
| Delta-tocopherol | E 309 |
| Propyl gallate | E 310 |
| Octyl gallate | E 311 |
| Dodecyl gallate | E 312 |
| Erythorbic acid | E 315 |
| Sodium erythorbate | E 316 |
| Tertiary-butyl hydroquinone (TBHQ) | E 319 |
| Butylated hydroxyanisole (BHA) | E 320 |
| Butylated hydroxytoluene (BHT) | E 321 |
| Lecithins | E 322 |
| Sodium lactate | E 325 |
| Potassium lactate | E 326 |
| Calcium lactate | E 327 |
| Citric acid | E 330 |
| Sodium citrates | E 331 |
| Potassium citrates | E 332 |
| Calcium citrates | E 333 |
| Tartaric acid (L(+)-) | E 334 |
| Sodium tartrates | E 335 |
| Potassium tartrates | E 336 |
| Sodium potassium tartrate | E 337 |
| Phosphoric acid | E 338 |
| Sodium phosphates | E 339 |
| Potassium phosphates | E 340 |
| Calcium phosphates | E 341 |
| Magnesium phosphates | E 343 |
| Sodium malates | E 350 |
| Potassium malate | E 351 |
| Calcium malates | E 352 |

| الاسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|---|----------------------|
| Metatartaric acid | E 353 |
| Calcium tartrate | E 354 |
| Adipic acid | E 355 |
| Sodium adipate | E 356 |
| Potassium adipate | E 357 |
| Succinic acid | E 363 |
| Triammonium citrate | E 380 |
| Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA) | E 385 |
| Extracts of rosemary | E 392 |
| Alginic acid | E 400 |
| Sodium alginate | E 401 |
| Potassium alginate | E 402 |
| Ammonium alginate | E 403 |
| Calcium alginate | E 404 |
| Propane-1, 2-diol alginate | E 405 |
| Agar | E 406 |
| Processed eucheama seaweed | E 407a |
| Carrageenan | E 407 |
| Locust bean gum | E 410 |
| Guar gum | E 412 |
| Tragacanth | E 413 |
| Gum arabic (acacia gum) | E 414 |
| Xanthan gum | E 415 |
| Karaya gum | E 416 |
| Tara gum | E 417 |
| Gellan gum | E 418 |
| Glycerol | E 422 |
| Octenyl succinic acid modified gum arabic | E 423 |
| Konjac | E 425 |
| Soybean hemicellulose | E 426 |
| Cassia gum | E 427 |
| Polyoxyethylene (40) stearate | E 431 |
| Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20) | E 432 |

| اسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|---|----------------------|
| Polyoxyethylene sorbitan monooleate (polysorbate 80) | E 433 |
| Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate (polysorbate 40) | E 434 |
| Polyoxyethylene sorbitan monostearate (polysorbate 60) | E 435 |
| Polyoxyethylene sorbitan tristearate (polysorbate 65) | E 436 |
| Pectins | E 440 |
| Ammonium phosphatides | E 442 |
| Sucrose acetate isobutyrate | E 444 |
| Glycerol esters of wood rosins | E 445 |
| Diphosphates | E 450 |
| Triphosphates | E 451 |
| Polyphosphates | E 452 |
| Potassium polyaspartate | E 456 |
| Beta-cyclodextrin | E 459 |
| Cellulose | E 460 |
| Methyl cellulose | E 461 |
| Ethyl cellulose | E 462 |
| Hydroxypropyl cellulose | E 463 |
| Hydroxypropyl methyl cellulose | E 464 |
| Ethyl methyl cellulose | E 465 |
| Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum | E 466 |
| Cross-linked sodium carboxy methyl cellulose, cross linked cellulose gum | E 468 |
| Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose, Enzymatically hydrolysed cellulose gum | E 469 |
| Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids | E 470a |
| Magnesium salts of fatty acids | E 470b |
| Mono- and diglycerides of fatty acids | E 471 |
| Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids | E 472a |
| Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids | E 472b |
| Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids | E 472c |
| Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids | E 472d |
| Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids | E 472e |
| Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids | E 472f |

| اسم الشانغ للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|--|----------------------|
| Sucrose esters of fatty acids | E 473 |
| Sucroglycerides | E 474 |
| Polyglycerol esters of fatty acids | E 475 |
| Polyglycerol polyricinoleate | E 476 |
| Propane-1,2-diol esters of fatty acids | E 477 |
| Thermally oxidised soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids | E 479b |
| Sodium stearoyl-2-lactylate | E 481 |
| Calcium stearoyl-2-lactylate | E 482 |
| Stearyl tartrate | E 483 |
| Sorbitan monostearate | E 491 |
| Sorbitan tristearate | E 492 |
| Sorbitan monolaurate | E 493 |
| Sorbitan monooleate | E 494 |
| Sorbitan monopalmitate | E 495 |
| Stigmasterol-rich plant sterols | E 499 |
| Sodium carbonates | E 500 |
| Potassium carbonates | E 501 |
| Ammonium carbonates | E 503 |
| Magnesium carbonates | E 504 |
| Hydrochloric acid | E 507 |
| Potassium chloride | E 508 |
| Calcium chloride | E 509 |
| Magnesium chloride | E 511 |
| Stannous chloride | E 512 |
| Sulphuric acid | E 513 |
| Sodium sulphates | E 514 |
| Potassium sulphates | E 515 |
| Calcium sulphate | E 516 |
| Ammonium sulphate | E 517 |
| Aluminium sulphate | E 520 |
| Aluminium sodium sulphate | E 521 |
| Aluminium potassium sulphate | E 522 |
| Aluminium ammonium sulphate | E 523 |

| اسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|-----------------------------------|----------------------|
| Sodium hydroxide | E 524 |
| Potassium hydroxide | E 525 |
| Calcium hydroxide | E 526 |
| Ammonium hydroxide | E 527 |
| Magnesium hydroxide | E 528 |
| Calcium oxide | E 529 |
| Magnesium oxide | E 530 |
| Iron tartrate | E 534 |
| Sodium ferrocyanide | E 535 |
| Potassium ferrocyanide | E 536 |
| Calcium ferrocyanide | E 538 |
| Sodium aluminium phosphate acidic | E 541 |
| Silicon dioxide | E 551 |
| Calcium silicate | E 552 |
| Magnesium silicate | E 553a |
| Talc | E 553b |
| Sodium aluminium silicate | E 554 |
| Potassium aluminium silicate | E 555 |
| Fatty acids | E 570 |
| Gluconic acid | E 574 |
| Glucono- δ -lactone | E 575 |
| Sodium gluconate | E 576 |
| Potassium gluconate | E 577 |
| Calcium gluconate | E 578 |
| Ferrous gluconate | E 579 |
| Ferrous lactate | E 585 |
| 4-Hexylresorcinol | E 586 |
| Glutamic acid | E 620 |
| Monosodium glutamate | E 621 |
| Monopotassium glutamate | E 622 |
| Calcium diglutamate | E 623 |
| Monoammonium glutamate | E 624 |
| Magnesium diglutamate | E 625 |
| Guanylic acid | E 626 |

| اسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|-----------------------------|----------------------|
| Disodium guanylate | E 627 |
| Dipotassium guanylate | E 628 |
| Calcium guanylate | E 629 |
| Inosinic acid | E 630 |
| Disodium inosinate | E 631 |
| Dipotassium inosinate | E 632 |
| Calcium inosinate | E 633 |
| Calcium 5'-ribonucleotides | E 634 |
| Disodium 5'-ribonucleotides | E 635 |
| Glycine and its sodium salt | E 640 |
| L-leucine | E 641 |
| Zinc acetate | E 650 |
| Dimethyl polysiloxane | E 900 |
| Beeswax, white and yellow | E 901 |
| Candelilla wax | E 902 |
| Carnauba wax | E 903 |
| Shellac | E 904 |
| Microcrystalline wax | E 905 |
| Hydrogenated poly-1-decene | E 907 |
| Oxidised polyethylene wax | E 914 |
| L-cysteine | E 920 |
| Carbamide | E 927b |
| Argon | E 938 |
| Helium | E 939 |
| Nitrogen | E 941 |
| Nitrous oxide | E 942 |
| Butane | E 943a |
| Isobutane | E 943b |
| Propane | E 944 |
| Oxygen | E 948 |
| Hydrogen | E 949 |
| Quillaia extract | E 999 |
| Invertase | E 1103 |
| Lysozyme | E 1105 |

| الاسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|---|----------------------|
| Polydextrose | E 1200 |
| Polyvinylpyrrolidone | E 1201 |
| Polyvinylpolypyrrolidone | E 1202 |
| Polyvinyl alcohol (PVA) | E 1203 |
| Pullulan | E 1204 |
| Basic methacrylate copolymer | E 1205 |
| Neutral methacrylate copolymer | E 1206 |
| Anionic methacrylate copolymer | E 1207 |
| Polyvinylpyrrolidone-vinyl acetate copolymer | E 1208 |
| Polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-graft-co-polymer | E 1209 |
| Oxidised starch | E 1404 |
| Monostarch phosphate | E 1410 |
| Distarch phosphate | E 1412 |
| Phosphated distarch phosphate | E 1413 |
| Acetylated distarch phosphate | E 1414 |
| Acetylated starch | E 1420 |
| Acetylated distarch adipate | E 1422 |
| Hydroxy propyl starch | E 1440 |
| Hydroxy propyl distarch phosphate | E 1442 |
| Starch sodium octenyl succinate | E 1450 |
| Acetylated oxidised starch | E 1451 |
| Starch aluminium octenyl succinate | E 1452 |
| Triethyl citrate | E 1505 |
| Glyceryl diacetate (diacetin) | E 1517 |
| Glyceryl triacetate (triacetin) | E 1518 |
| Benzyl alcohol | E 1519 |
| Propane-1, 2-diol (propylene glycol) | E 1520 |
| Polyethylene glycol | E 1521 |
| (1) يسمح بوجود حامض البنزويك كنواتج لعملية التخمير في منتجات مخمرة معينة بعد الممارسة التصنيعية الجيدة. | |

الجزء الثالث
تعريف مجموعات المضافات

(1) المجموعة الأولى.

| الحد الأعلى لمستوى محدد | الاسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|-------------------------|------------------------------------|----------------------|
| كمية كافية | Calcium carbonate | E 170 |
| كمية كافية | Acetic acid | E 260 |
| كمية كافية | Potassium acetates | E 261 |
| كمية كافية | Sodium acetates | E 262 |
| كمية كافية | Calcium acetate | E 263 |
| كمية كافية | Lactic acid | E 270 |
| كمية كافية | Carbon dioxide | E 290 |
| كمية كافية | Malic acid | E 296 |
| كمية كافية | Ascorbic acid | E 300 |
| كمية كافية | Sodium ascorbate | E 301 |
| كمية كافية | Calcium ascorbate | E 302 |
| كمية كافية | Fatty acid esters of ascorbic acid | E 304 |
| كمية كافية | Tocopherol-rich extract | E 306 |
| كمية كافية | Alpha-tocopherol | E 307 |
| كمية كافية | Gamma-tocopherol | E 308 |
| كمية كافية | Delta-tocopherol | E 309 |
| كمية كافية | Lecithins | E 322 |
| كمية كافية | Sodium lactate | E 325 |
| كمية كافية | Potassium lactate | E 326 |
| كمية كافية | Calcium lactate | E 327 |
| كمية كافية | Citric acid | E 330 |
| كمية كافية | Sodium citrates | E 331 |
| كمية كافية | Potassium citrates | E 332 |
| كمية كافية | Calcium citrates | E 333 |
| كمية كافية | Tartaric acid (L(+)-) | E 334 |
| كمية كافية | Sodium tartrates | E 335 |
| كمية كافية | Potassium tartrates | E 336 |
| كمية كافية | Sodium potassium tartrate | E 337 |
| كمية كافية | Sodium malates | E 350 |
| كمية كافية | Potassium malate | E 351 |
| كمية كافية | Calcium malates | E 352 |

| الحد الأعلى لمستوى محدد | الاسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|---|--|----------------------|
| كمية كافية | Calcium tartrate | E 354 |
| كمية كافية | Triammonium citrate | E 380 |
| كمية كافية ⁽¹⁾ | Alginate acid | E 400 |
| كمية كافية ⁽¹⁾ | Sodium alginate | E 401 |
| كمية كافية ⁽¹⁾ | Potassium alginate | E 402 |
| كمية كافية ⁽¹⁾ | Ammonium alginate | E 403 |
| كمية كافية ⁽¹⁾ | Calcium alginate | E 404 |
| كمية كافية ⁽¹⁾ | Agar | E 406 |
| كمية كافية ⁽¹⁾ | Carrageenan | E 407 |
| كمية كافية ⁽¹⁾ | Processed eucheama seaweed | E 407a |
| كمية كافية ⁽²⁾⁽¹⁾ | Locust bean gum | E 410 |
| كمية كافية ⁽²⁾⁽¹⁾ | Guar gum | E 412 |
| كمية كافية ⁽¹⁾ | Tragacanth | E 413 |
| كمية كافية ⁽¹⁾ | Gum arabic (acacia gum) | E 414 |
| كمية كافية ⁽²⁾⁽¹⁾ | Xanthan gum | E 415 |
| كمية كافية ⁽²⁾⁽¹⁾ | Tara gum | E 417 |
| كمية كافية ⁽¹⁾ | Gellan gum | E 418 |
| كمية كافية | Glycerol | E 422 |
| 10 غرام كغم منفردة أو مجتمعة ⁽³⁾⁽²⁾⁽¹⁾ | Konjac (i) Konjac gum (ii) Konjac glucomannane | E 425 |
| كمية كافية ⁽¹⁾ | Pectins | E 440 |
| كمية كافية | Cellulose | E 460 |
| كمية كافية | Methyl cellulose | E 461 |
| كمية كافية | Ethyl cellulose | E 462 |
| كمية كافية | Hydroxypropyl cellulose | E 463 |
| كمية كافية | Hydroxypropyl methyl cellulose | E 464 |
| كمية كافية | Ethyl methyl cellulose | E 465 |
| كمية كافية | Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum | E 466 |
| كمية كافية | Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose | E 469 |
| كمية كافية | Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids | E 470a |
| كمية كافية | Magnesium salts of fatty acids | E 470b |
| كمية كافية | Mono- and diglycerides of fatty acids | E 471 |
| كمية كافية | Acetic acid esters of mono- and diglycerides of | E 472a |

| الحد الأعلى لمستوى محدد | الاسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|-------------------------|--|----------------------|
| | fatty acids | |
| كمية كافية | Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids | E 472b |
| كمية كافية | Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids | E 472c |
| كمية كافية | Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids | E 472d |
| كمية كافية | Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids | E 472e |
| كمية كافية | Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids | E 472f |
| كمية كافية | Sodium carbonates | E 500 |
| كمية كافية | Potassium carbonates | E 501 |
| كمية كافية | Ammonium carbonates | E 503 |
| كمية كافية | Magnesium carbonates | E 504 |
| كمية كافية | Hydrochloric acid | E 507 |
| كمية كافية | Potassium chloride | E 508 |
| كمية كافية | Calcium chloride | E 509 |
| كمية كافية | Magnesium chloride | E 511 |
| كمية كافية | Sulphuric acid | E 513 |
| كمية كافية | Sodium sulphates | E 514 |
| كمية كافية | Potassium sulphates | E 515 |
| كمية كافية | Calcium sulphate | E 516 |
| كمية كافية | Sodium hydroxide | E 524 |
| كمية كافية | Potassium hydroxide | E 525 |
| كمية كافية | Calcium hydroxide | E 526 |
| كمية كافية | Ammonium hydroxide | E 527 |
| كمية كافية | Magnesium hydroxide | E 528 |
| كمية كافية | Calcium oxide | E 529 |
| كمية كافية | Magnesium oxide | E 530 |
| كمية كافية | Fatty acids | E 570 |
| كمية كافية | Gluconic acid | E 574 |
| كمية كافية | Glucono-delta-lactone | E 575 |
| كمية كافية | Sodium gluconate | E 576 |

| الحد الأعلى لمستوى محدد | الاسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|--|-----------------------------------|----------------------|
| كمية كافية | Potassium gluconate | E 577 |
| كمية كافية | Calcium gluconate | E 578 |
| كمية كافية | Glycine and its sodium salt | E 640 |
| كمية كافية | L-cysteine | E 920 |
| كمية كافية | Argon | E 938 |
| كمية كافية | Helium | E 939 |
| كمية كافية | Nitrogen | E 941 |
| كمية كافية | Nitrous oxide | E 942 |
| كمية كافية | Oxygen | E 948 |
| كمية كافية | Hydrogen | E 949 |
| كمية كافية | Invertase | E 1103 |
| كمية كافية | Polydextrose | E 1200 |
| كمية كافية | Oxidised starch | E 1404 |
| كمية كافية | Monostarch phosphate | E 1410 |
| كمية كافية | Distarch phosphate | E 1412 |
| كمية كافية | Phosphated distarch phosphate | E 1413 |
| كمية كافية | Acetylated distarch phosphate | E 1414 |
| كمية كافية | Acetylated starch | E 1420 |
| كمية كافية | Acetylated distarch adipate | E 1422 |
| كمية كافية | Hydroxy propyl starch | E 1440 |
| كمية كافية | Hydroxy propyl distarch phosphate | E 1442 |
| كمية كافية | Starch sodium octenyl succinate | E 1450 |
| كمية كافية | Acetylated oxidised starch | E 1451 |
| 10 غراماً كغم منفردة أو مجتمعة معبر عنها ككمية .glutamic acid | Glutamic acid | E 620 |
| | Monosodium glutamate | E 621 |
| | Monopotassium glutamate | E 622 |
| | Calcium diglutamate | E 623 |
| | Monoammonium glutamate | E 624 |
| | Magnesium diglutamate | E 625 |
| 500 ملغم كغم منفردة أو مجتمعة معبر عنها .guanylic acid ككمية | Guanylic acid | E 626 |
| | Disodium guanylate | E 627 |
| | Dipotassium guanylate | E 628 |
| | Calcium guanylate | E 629 |
| | Inosinic acid | E 630 |

| الحد الأعلى لمستوى محدد | الاسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|--|-----------------------------|----------------------|
| | Disodium inosinate | E 631 |
| | Dipotassium inosinate | E 632 |
| | Calcium inosinate | E 633 |
| | Calcium 5'-ribonucleotides | E 634 |
| | Disodium 5'-ribonucleotides | E 635 |
| كمية كافية (لاغراض اخرى غير التحلية). | Sorbitols | E 420 |
| | Mannitol | E 421 |
| | Isomalt | E 953 |
| | Maltitols | E 965 |
| | Lactitol | E 966 |
| | Xylitol | E 967 |
| | Erythritol | E 968 |

(1) لا يسمح باستخدامها في كؤوس الجلي الصغيرة.

(2) لا يسمح باستخدامها في إنتاج الأغذية المجففة المعدة لاعادة ترطيبها عند الابتلاع.

(3) لا يسمح باستخدامها في سكاكر الجلي.

(2) المجموعة الثانية : الملونات الغذائية المسموح بها وفق مبدأ كمية كافية.

| الاسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|---|----------------------|
| Riboflavins | E 101 |
| Chlorophylls, Chlorophyllins | E 140 |
| Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins | E 141 |
| Plain caramel | E 150a |
| Caustic sulphite caramel | E 150b |
| Ammonia caramel | E 150c |
| Sulphite ammonia caramel | E 150d |
| Vegetable carbon | E 153 |
| Carotenes | E 160a |
| Paprika extract, capsanthin, capsorubin | E 160c |
| Beetroot Red, betanin | E 162 |
| Anthocyanins | E 163 |
| calcium carbonate | E 170 |
| Titanium dioxide | E 171 |
| Iron oxides and hydroxides | E 172 |

(3) المجموعة الثالثة: الملونات الغذائية التي لها حد اعلى مجتمعة.

| رقم التصنيف الأوروبي | الاسم الشائع للمادة المضافة |
|----------------------|------------------------------------|
| E 100 | Curcumin |
| E 102 | Tartrazine |
| E 120 | Cochineal, Carminic acid, Carmines |
| E 122 | Azorubine, Carmoisine |
| E 129 | Allura red AC |
| E 131 | Patent Blue V |
| E 132 | Indigotine, Indigo carmine |
| E 133 | Brilliant Blue FCF |
| E 142 | Green S |
| E 151 | Brilliant Black PN |
| E 155 | Brown HT |
| E 160e | Beta-apo-8'-carotenal (C 30) |
| E 161b | Lutein |

(4) المجموعة الرابعة: السكريات الكحولية (Polyols).

| رقم التصنيف الأوروبي | الاسم الشائع للمادة المضافة |
|----------------------|-----------------------------|
| E 420 | Sorbitols |
| E 421 | Mannitol |
| E 953 | Isomalt |
| E 965 | Maltitols |
| E 966 | Lactitol |
| E 967 | Xylitol |
| E 968 | Erythritol |

(5) الإضافات الأخرى التي يمكن أن تتواجد بشكل مجتمع.

| رقم التصنيف الأوروبي | الاسم الشائع للمادة المضافة |
|----------------------|---|
| E 200-202 (أ) | Sorbic acid — Potassium sorbate (SA) |
| E 200 | Sorbic acid |
| E 202 | Potassium sorbate |
| E 210-213 (ب) | Benzoic acid — benzoates (BA) |
| E 210 | Benzoic acid |
| E 211 | Sodium benzoate |
| E 212 | Potassium benzoate |
| E 213 | Calcium benzoate |
| E 200-213 (ت) | Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates (SA + BA) |

| اسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|---|-------------------------------|
| Sorbic acid | E 200 |
| Potassium sorbate | E 202 |
| Benzoic acid | E 210 |
| Sodium benzoate | E 211 |
| Potassium benzoate | E 212 |
| Calcium benzoate | E 213 |
| Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates; p-hydroxybenzoates (SA + BA + PHB) | E 200–219 (ث) |
| Sorbic acid | E 200 |
| Potassium sorbate | E 202 |
| Benzoic acid | E 210 |
| Sodium benzoate | E 211 |
| Potassium benzoate | E 212 |
| Calcium benzoate | E 213 |
| Ethyl-p-hydroxybenzoate | E 214 |
| Sodium ethyl p-hydroxybenzoate | E 215 |
| Methyl p-hydroxybenzoate | E 218 |
| Sodium methyl p-hydroxybenzoate | E 219 |
| Sorbic acid — Potassium sorbate; p-hydroxybenzoates (SA + PHB) | E 200–202; 214–219 (ج) |
| Sorbic acid | E 200 |
| Potassium sorbate | E 202 |
| Ethyl-p-hydroxybenzoate | E 214 |
| Sodium ethyl p-hydroxybenzoate | E 215 |
| Methyl p-hydroxybenzoate | E 218 |
| Sodium methyl p-hydroxybenzoate | E 219 |
| p-hydroxybenzoates (PHB) | E 214–219 (ح) |
| Ethyl-p-hydroxybenzoate | E 214 |
| Sodium ethyl p-hydroxybenzoate | E 215 |
| Methyl p-hydroxybenzoate | E 218 |
| Sodium methyl p-hydroxybenzoate | E 219 |
| Sulphur dioxide — sulphites | E 220–228 (د) |
| Sulphur dioxide | E 220 |
| Sodium sulphite | E 221 |

| اسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|--|---|
| Sodium hydrogen sulphite | E 222 |
| Sodium metabisulphite | E 223 |
| Potassium metabisulphite | E 224 |
| Calcium sulphite | E 226 |
| Calcium hydrogen sulphite | E 227 |
| Potassium hydrogen sulphite | E 228 |
| Nitrites | E 249–250 (د) |
| Potassium nitrite | E 249 |
| Sodium nitrite | E 250 |
| Nitrates | E 251–252 (ذ) |
| Sodium nitrate | E 251 |
| Potassium nitrate | E 252 |
| Propionic acid — propionates | E 280–283 (ر) |
| Propionic acid | E 280 |
| Sodium propionate | E 281 |
| Calcium propionate | E 282 |
| Potassium propionate | E 283 |
| Gallates, TBHQ and BHA | E 310–320 (ز) |
| Propyl gallate | E 310 |
| Octyl gallate | E 311 |
| Dodecyl gallate | E 312 |
| Tertiary-butyl hydroquinone (TBHQ) | E 319 |
| Butylated hydroxyanisole (BHA) | E 320 |
| Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates | E 338–341, E 343 (س) and E 450 — 452 |
| Phosphoric acid | E 338 |
| Sodium phosphates | E 339 |
| Potassium phosphates | E 340 |
| Calcium phosphates | E 341 |
| Magnesium phosphates | E 343 |
| Diphosphates other than E 450(ix) | E 450 |
| Triphosphates | E 451 |
| Polyphosphates | E 452 |
| Adipic acid — adipates | E 355–357 (ش) |

| الاسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|---|------------------------|
| Adipic acid | E 355 |
| Sodium adipate | E 356 |
| Potassium adipate | E 357 |
| Polysorbates | E 432-436 (ص) |
| Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20) | E 432 |
| Polyoxyethylene sorbitan monooleate (polysorbate 80) | E 433 |
| Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate (polysorbate 40) | E 434 |
| Polyoxyethylene sorbitan monostearate (polysorbate 60) | E 435 |
| Polyoxyethylene sorbitan tristearate (polysorbate 65) | E 436 |
| Sucrose esters of fatty acids, Sucroglycerides | E 473-474 (ض) |
| Sucrose esters of fatty acids | E 473 |
| Sucroglycerides | E 474 |
| Stearoyl-2-lactylates | E 481-482 (ط) |
| Sodium stearoyl-2-lactylate | E 481 |
| Calcium stearoyl-2-lactylate | E 482 |
| Sorbitan esters | E 491-495 (ظ) |
| Sorbitan monostearate | E 491 |
| Sorbitan tristearate | E 492 |
| Sorbitan monolaurate | E 493 |
| Sorbitan monooleate | E 494 |
| Sorbitan monopalmitate | E 495 |
| Aluminium sulphates | E 520-523 (ع) |
| Aluminium sulphate | E 520 |
| Aluminium sodium sulphate | E 521 |
| Aluminium potassium sulphate | E 522 |
| Aluminium ammonium sulphate | E 523 |
| Silicon dioxide – silicates | E 551 – 553 (غ) |
| Silicon dioxide | E 551 |
| Calcium silicate | E 552 |
| Magnesium silicate | E 553a |
| Talc | E 553b |
| Glutamic acid — glutamates | E 620-625 (ف) |
| Glutamic acid | E 620 |
| Monosodium glutamate | E 621 |

| اسم الشائع للمادة المضافة | رقم التصنيف الأوروبي |
|-----------------------------|----------------------|
| Monopotassium glutamate | E 622 |
| Calcium diglutamate | E 623 |
| Monoammonium glutamate | E 624 |
| Magnesium diglutamate | E 625 |
| Ribonucleotides | E 626-635 (ق) |
| Guanylic acid | E 626 |
| Disodium guanylate | E 627 |
| Dipotassium guanylate | E 628 |
| Calcium guanylate | E 629 |
| Inosinic acid | E 630 |
| Disodium inosinate | E 631 |
| Dipotassium inosinate | E 632 |
| Calcium inosinate | E 633 |
| Calcium 5'-ribonucleotides | E 634 |
| Disodium 5'-ribonucleotides | E 635 |

الجزء الرابع

الفئات الغذائية

| الاسم | الرقم |
|---|-------|
| جميع الفئات الغذائية | |
| منتجات الألبان ومشتقاتها. | 1 |
| الحليب غير المنكه المبستر والمعقم (بما فيه الحليب المعقم طويل الامد UHT). | 1-1 |
| منتجات الحليب المخمرة غير المنكهة بما فيها لبن المخيض الطبيعي غير المنكه (باستثناء لبن المخيض المعقم) غير المعالجة حراريا بعد التخمير . | 2-1 |
| منتجات الحليب المخمرة غير المنكهة المعالجة حراريا بعد التخمير . | 3-1 |
| منتجات الحليب المخمرة المنكهة بما فيها المنتجات المعالجة حراريا. | 4-1 |
| الحليب المجفف (منزوع الرطوبة) كما هو معرف في التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالحليب المحفوظ المجفف جزئيا او كليا والمعد للاستهلاك الآدمي بعد صدورها. | 5-1 |
| القشدة ومسحوقها. | 6-1 |
| القشدة المبسترة غير المنكهة (باستثناء القشدة مخفضة الدهن). | 1-6-1 |
| منتجات القشدة المخمرة بشكل مباشر غير المنكهة والمنتجات البديلة ذات محتوى دهن اقل من 20%. | 2-6-1 |
| الانواع الاخرى من القشدة. | 3-6-1 |
| الأجبان ومنتجاتها. | 7-1 |
| الأجبان غير المنضجة بإستثناء المنتجات الواقعة ضمن الفئة 16. | 1-7-1 |

| الرقم | الاسم |
|---------|--|
| 2-7-1 | الجبن المنضج. |
| 3-7-1 | قشرة الأجبان الصالحة للأكل. |
| 4-7-1 | اجبان الشرش. |
| 5-7-1 | الأجبان المطبوخة. |
| 6-7-1 | منتجات الأجبان (باستثناء المنتجات الواقعة ضمن الفئة 16). |
| 8-1 | مشابهات الألبان بما فيها مبييضات المشروبات. |
| 9-1 | الكازينات (Caseinates) القابلة للأكل. |
| 2 | الدهون والزيوت ومستحلباتها. |
| 1-2 | الدهون والزيوت الخالية بشكل اساسي من الماء (باستثناء دهن الحليب اللامائي). |
| 2-2 | المستحلبات الدهنية والزيتية بشكل اساسي من نوع الماء في الزيت. |
| 1-2-2 | الزبدة والزبدة المركزة وزبدة الزيت ودهن الحليب اللامائي. |
| 2-2-2 | المستحلبات الدهنية والزيتية الاخرى بما فيها القابلة منها للدهن وفق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة والمستحلبات السائلة. |
| 3-2 | الزيوت النباتية التي تستخدم لرش المقالي. |
| 3 | المثلجات القابلة للأكل. |
| 4 | الفواكه والخضروات. |
| 1-4 | الفواكه والخضروات غير المصنعة. |
| 1-1-4 | الفواكه والخضروات الطازجة الكاملة. |
| 2-1-4 | الفواكه والخضروات المقشرة والمشرحة والمقطعة. |
| 3-1-4 | الفواكه والخضروات المجمدة. |
| 2-4 | الفواكه والخضروات المصنعة. |
| 1-2-4 | الفواكه والخضروات المحففة. |
| 2-2-4 | الفواكه والخضروات في الخل أو الزيت أو المحلول الملحي. |
| 3-2-4 | الفواكه والخضروات المعلبة أو المعبأة. |
| 4-2-4 | مستحضرات الفواكه والخضروات بإستثناء المنتجات التي تقع ضمن الفئة 4-5. |
| 1-4-2-4 | مستحضرات الفواكه والخضروات بإستثناء تلك المحفوظة بمحلول سكري (compote). |
| 2-4-2-4 | الفواكه المحفوظة بمحلول سكري بإستثناء تلك التي تقع ضمن الفئة 16. |
| 5-2-4 | المربى والجلي والمربلاد والمنتجات المماثلة. |
| 1-5-2-4 | المربى والجلي الفاخران (اكسترا) كما هي معرفة في التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بمربى وجلي ومربلاد الفواكه وهريس الكستناء المحلى المعدة للاستهلاك الأدمي بعد صدورها. |
| 2-5-2-4 | المربى والجلي والمربلاد وهريس الكستناء المحلى كما هي معرفة في التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بمربى وجلي ومربلاد الفواكه وهريس الكستناء المحلى المعدة للاستهلاك الأدمي بعد صدورها. |
| 3-5-2-4 | المنتجات المماثلة الاخرى القابلة للدهن من الفواكه أو الخضروات. |
| 4-5-2-4 | زبدة المكسرات ومنتجات المكسرات القابلة للدهن. |
| 6-2-4 | منتجات البطاطا المصنعة. |

| الرقم | الاسم |
|----------|--|
| 5 | الساكر . |
| 1-5 | منتجات الكاكاو والشوكولاتة التي تسري عليها التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالكاكاو ومنتجات الشوكولاته المعدة للاستهلاك الأدمي عند صدورها. |
| 2-5 | الساكر الاخرى المنعشة للقمح بما فيها الحلويات الصغيرة. |
| 3-5 | علكة المضغ. |
| 4-5 | المزيبينات والطلاءات السطحية والحشوات بإستثناء الحشوات من الفواكه. |
| 6 | الحبوب ومنتجاتها . |
| 1-6 | البرغل الكامل أو المكسر أو المقشر . |
| 2-6 | الدقيق وغيره من المنتجات المطحونة والنشويات. |
| 1-2-6 | الدقيق . |
| 2-2-6 | النشويات . |
| 3-6 | حبوب الإفطار . |
| 4-6 | المعرونة. |
| 1-4-6 | المعرونة الطازجة. |
| 2-4-6 | المعرونة الجافة. |
| 3-4-6 | المعرونة الطازجة قبل الطهي. |
| 4-4-6 | كرات العجين (Gnocchi) من البطاطا. |
| 5-4-6 | الحشوات المخصصة لحشي المعرونة (الرافولي (ravioli) ومثيلاتها). |
| 5-6 | الشعبيرية. |
| 6-6 | المخافيق. |
| 7-6 | الحبوب قبل الطهي أو التصنيع. |
| 7 | المخبوزات . |
| 1-7 | الخبز ولفائفه. |
| 1-1-7 | الخبز المعد فقط من هذه المكونات: دقيق القمح والماء والملح والخميرة أو مساحيق الخبز مثل leaven. |
| 2-1-7 | انواع الخبز الفرنسي. |
| 2-7 | منتجات المخابز الخفيفة (Fine bakery wares). |
| 8 | اللحوم . |
| 1-8 | اللحوم الخام بإستثناء اللحوم المجهزة كما هي معرفة في التعليمات الفنية الإلزامية 2016-62. |
| 2-8 | اللحوم المجهزة كما هي معرفة في التعليمات الفنية الإلزامية 2016-62. |
| 3-8 | منتجات اللحوم كما هي معرفة في التعليمات الفنية الإلزامية 2016-62. |
| 1-3-8 | منتجات اللحوم غير المعالجة حرارياً. |
| 2-3-8 | منتجات اللحوم المعالجة حرارياً. |
| 3-3-8 | الاعلغة والطلاءات والمزيبينات السطحية للحوم. |
| 4-3-8 | منتجات اللحوم المقددة بطريقة تقليدية مع الإشتراطات ذات الصلة بالنترات والنيتريت. |

| الاسم | الرقم |
|---|---------|
| المنتجات المقددة المغطسة بطريقة تقليدية (منتجات اللحوم المقددة عن طريق التغطيس في محلول التقديد الذي يحتوي على النترات وأوالنيتريت والملح ومكونات اخرى). | 1-4-3-8 |
| المنتجات المقددة المجففة بطريقة تقليدية (عملية التقديد الجاف تتضمن استعمال خليط التقديد الجاف الذي يحتوي على خليط من النترات وأوالنيتريت والملح وغيرها من المكونات على سطح اللحم مما يؤدي الى الثباتيةالنضج). | 2-4-3-8 |
| المنتجات الاخرى المقددة بطرق تقليدية (استخدام التغطيس وعمليات التقديد الجاف بشكل مجتمع أو عندما تكون النترات وأوالنيتريت في منتج مركب أو عندما يتم حقن محلول التقديد في المنتج قبل الطهي). | 3-4-3-8 |
| 9 الاسماك والمنتجات السمكية. | |
| الاسماك والمنتجات السمكية غير المصنعة. | 1-9 |
| الاسماك غير المصنعة. | 1-1-9 |
| الرخويات والقشريات غير المصنعة. | 2-1-9 |
| الاسماك المصنعة والمنتجات السمكية بما فيها الرخويات والقشريات. | 2-9 |
| بيض السمك. | 3-9 |
| 10 البيض ومنتجاته. | |
| البيض غير المصنع. | 1-10 |
| البيض المصنع ومنتجات البيض. | 2-10 |
| 11 السكريات والاشربة (Syrup) والعسل ومحليات المائدة. | |
| السكريات والاشربة كما هي معرفة في التعليمات الفنية الالزامية الخاصة ببعض السكريات المعدة للاستهلاك الآدمي بعد صدورها. | 1-11 |
| السكريات الاخرى والاشربة. | 2-11 |
| العسل كما هو معرف في التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالعسل بعد صدورها. | 3-11 |
| محليات المائدة. | 4-11 |
| محليات المائدة على شكل سائل. | 1-4-11 |
| محليات المائدة على شكل مسحوق. | 2-4-11 |
| محليات المائدة على شكل اقراص. | 3-4-11 |
| 12 الاملاح والبهارات والشوريات والصلصات والسلطات والمنتجات البروتينية. | |
| الملح وبدائله. | 1-12 |
| الملح. | 1-1-12 |
| بدائل الملح. | 2-1-12 |
| الاعشاب والبهارات والتوابل. | 2-12 |
| الاعشاب والبهارات. | 1-2-12 |
| التوابل والبهارات. | 2-2-12 |
| الخل وحمض الخليك (Acetic acid) المخفف بالماء بنسبة 4-30% حجماً. | 3-12 |
| الخردل. | 4-12 |
| الشوريات والمرق (Broth). | 5-12 |

| الرقم | الاسم |
|-----------|--|
| 6-12 | الصلصات. |
| 7-12 | المنتجات القابلة للدهن على الشطائر والمعدة من السلطات والمقبلات. |
| 8-12 | الخميرة ومنتجاتها. |
| 9-12 | منتجات البروتين بإستثناء المنتجات التي تقع ضمن الفئة 1-8. |
| 13 | الأغذية المعدة لإستخدامات تغذوية خاصة كما هو معرف في التعليمات الفنية الإلزامية 2012-36. |
| 1-13 | اغذية الرضع وصغار الأطفال. |
| 1-1-13 | التركيبية الغذائية للرضع كما هو معرف في التعليمات الفنية الإلزامية 2013-40 الخاصة بالتركيبية الغذائية للرضع والتركيبية الغذائية للمتابعة. |
| 2-1-13 | التركيبية الغذائية للمتابعة كما هو معرف في التعليمات الفنية الإلزامية 2013-40. |
| 3-1-13 | اغذية الرضع وصغار الأطفال الرضع وصغار الأطفال كما هي معرفة في التعليمات الفنية الإلزامية 2014-44. |
| 4-1-13 | الأغذية الأخرى لصغار الاطفال. |
| 5-1-13 | اغذية الحمية للرضع وصغار الأطفال لاغراض طبية خاصة كما هو معرف في التعليمات الفنية الإلزامية 2015-52 الخاصة بالأغذية المعدة لاغراض طبية خاصة والتركيبات الغذائية الخاصة للرضع. |
| 1-5-1-13 | اغذية الحمية لاغراض طبية خاصة المعدة خصيصا للرضع والتركيبات الغذائية الخاصة للرضع. |
| 2-5-1-13 | اغذية الحمية للرضع وصغار الأطفال لاغراض طبية خاصة كما هو معرف في التعليمات الفنية الإلزامية 2015-52. |
| 2-13 | الأغذية المعدة لاغراض طبية خاصة كما هو معرف في التعليمات الفنية الإلزامية 2015-52 (باستثناء المنتجات من فئة الغذاء 5-1-13). |
| 3-13 | اغذية الحمية المستخدمة في انظمة حماية التحكم بالوزن المعدة لإستبدال الاستهلاك الغذائي اليومي أو الوجبة الفردية (كليا أو جزئياً من اجمالي الحمية اليومية). |
| 4-13 | الأغذية الملائمة للأشخاص الذين لديهم حساسية الجلوتين كما هي معرفة في التعليمات الفنية الإلزامية 2012-36. |
| 14 | المشروبات. |
| 1-14 | المشروبات غير الكحولية. |
| 1-1-14 | المياه بما فيها المياه المعدنية الطبيعية كما هو معرف في التعليمات الفنية الإلزامية 2010-28 ومياه البناييع وجميع المياه الأخرى المعبأة أو المعلبة. |
| 2-1-14 | عصائر الفواكه المعرّفة في التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بعصائر الفواكه وبعض المنتجات المماثلة المعدة للاستهلاك الأدمي بعد صدورها وعصائر الخضروات. |
| 3-1-14 | نكتارات الفواكه المعرّفة في التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بعصائر الفواكه وبعض المنتجات المماثلة المعدة للاستهلاك الأدمي بعد صدورها ونكتارات الخضروات والمنتجات المماثلة. |
| 4-1-14 | المشروبات المنكهة. |
| 5-1-14 | مناقيع القهوة والشاي والأعشاب والفواكه بالإضافة الى اليندياء البرية. ومستخلصات مناقيع الشاي والأعشاب والفواكه بالإضافة الى مستخلص اليندياء البرية. مستحضرات الشاي والنباتات والفواكه والحبوب المعدة للنقع بالإضافة الى مخاليطها بما فيها سريعة التحضير منها. |
| 1-5-1-14 | القهوة ومستخلصاتها. |
| 2-5-1-14 | انواع اخرى. |

| الرقم | الاسم |
|----------|---|
| 2-14 | المشروبات الكحولية ونظيراتها الخالية من الكحول أو منخفضة الكحول. |
| 1-2-14 | مشروبات الشعير والبيرة. |
| 2-2-14 | النبيذ بكافة مراحل تصنيعه ونظائره الخالية من الكحول. |
| 3-2-14 | خمر عصير التفاح والأجاص. |
| 4-2-14 | نبيذ الفواكه والنبيذ المصنع. |
| 5-2-14 | الشراب المخمر المصنوع من العسل. |
| 6-2-14 | المشروبات الروحية. |
| 7-2-14 | المنتجات العطرية المشتقة من النبيذ Aromatised. |
| 1-7-2-14 | النبيذ العطري. |
| 2-7-2-14 | المشروبات العطرية المشتقة من النبيذ. |
| 3-7-2-14 | الخلاط العطرية المشتقة من النبيذ. |
| 8-2-14 | المشروبات الكحولية الأخرى بما فيها مخاليط من المشروبات الكحولية والخالية من الكحول والمشروبات الروحية التي تحتوي على أقل من 15% كحول. |
| 15 | المقبلات والوجبات الخفيفة الجاهزة للأكل. |
| 1-15 | الوجبات الخفيفة من البطاطا أو الحبوب أو الدقيق أو النشا. |
| 2-15 | المكسرات المصنعة. |
| 16 | العقبات بإستثناء ما تم تغطيته في الفئات 1 و 3 و 4. |
| 17 | المكملات الغذائية كما هو معرف في التعليمات الفنية الإلزامية 45-2014 الخاصة بالمكملات الغذائية بإستثناء المكملات الغذائية للرضع وصغار الأطفال. |
| 1-17 | المكملات الغذائية على شكل صلب بما فيها الكبسولات أو الأقراص ومثيلاتها بإستثناء الأشكال القابلة للمضغ. |
| 2-17 | المكملات الغذائية على شكل سائل. |
| 3-17 | المكملات الغذائية على شكل شراب (Syrup) أو القابلة للمضغ. |
| 18 | الأغذية المصنعة التي لاتقع ضمن الفئات 1-17 بإستثناء الأغذية للرضع وصغار الأطفال. |

الجزء الخامس

قائمة بالمضافات الغذائية المسموح باستخدامها في الفئات الغذائية

يجب على لجنة التعليمات وضع قائمة بالمضافات الغذائية المصرح بها وشروط استخدامها في الفئات الغذائية وتحديثها بشكل دوري.

ملحق (3)

قائمة بالمضافات الغذائية بما فيها المواد الحاملة المسموح باستخدامها في المضافات الغذائية والإنزيمات والمنكهات الغذائية والمغذيات وشروط استخدامها

يجب على لجنة التعليمات الفنية الالزامية اصدار قائمة بالمضافات الغذائية بما فيها المواد الحاملة المصرح باستخدامها في المضافات الغذائية والإنزيمات والمنكهات الغذائية والمغذيات وشروط استخدامها وتحديثها بشكل دوري.

الجزء الأول

المواد الحاملة المسموح باستخدامها في المضافات الغذائية

يجب على لجنة التعليمات الفنية الالزامية اصدار قائمة بالمواد الحاملة المسموح باستخدامها في المضافات الغذائية وتحديثها بشكل دوري.

الجزء الثاني

قائمة بالمضافات الغذائية عدا المواد الحاملة في المضافات الغذائية

يجب على لجنة التعليمات الفنية الالزامية اصدار قائمة بالمضافات الغذائية عدا المواد الحاملة المسموح باستخدامها في المضافات الغذائية وتحديثها بشكل دوري.

الجزء الثالث

قائمة بالمضافات الغذائية بما فيها المواد الحاملة في الإنزيمات الغذائية

يجب على لجنة التعليمات الفنية الالزامية اصدار قائمة بالمضافات الغذائية بما فيها المواد الحاملة المسموح باستخدامها في الإنزيمات الغذائية وتحديثها بشكل دوري.

الجزء الرابع

قائمة بالمضافات الغذائية بما فيها المواد الحاملة في المنكهات الغذائية

يجب على لجنة التعليمات الفنية الالزامية اصدار قائمة بالمضافات الغذائية بما فيها المواد الحاملة المسموح باستخدامها في المنكهات الغذائية وتحديثها بشكل دوري.

الجزء الخامس

قائمة بالمضافات الغذائية في المغذيات

يجب على لجنة التعليمات الفنية الالزامية اصدار قائمة بالمضافات الغذائية المسموح باستخدامها في المغذيات وتحديثها بشكل دوري.

الجزء السادس

تعريفات مجموعات المضافات الغذائية لاغراض الاجزاء من الجزء الاول الى الجزء الخامس

يجب على لجنة التعليمات الفنية الالزامية اصدار قائمة بتعريفات مجموعات المضافات الغذائية لاغراض الاجزاء من الجزء الاول الى الجزء الخامس وتحديثها بشكل دوري.

ملحق (4)

الأغذية التقليدية التي يحظر استخدام المضافات الغذائية فيها

يجب على لجنة التعليمات الفنية الالزامية اصدار قائمة بالأغذية التقليدية التي يحظر استخدام المضافات الغذائية فيها وتحديثها بشكل دوري.

ملحق (5)

قائمة ملونات الغذاء المشار إليها في المادة (22) التي يجب أن يشتمل بيان الأغذية على المعلومات الإضافية

| المعلومات | الأغذية التي تحتوي على واحد أو أكثر من الملونات الغذائية التالية |
|---|--|
| اسم أو رقم التصنيف الأوروبي. "يحتوي على ملون ملونات قد يكون له لها تأثير سلبي على النشاط البدني والعقلي للأطفال". | Sunset yellow (E 110) ^(*) |
| | Quinoline yellow (E 104) ^(*) |
| | Carmoisine (E 122) ^(*) |
| | Allura red (E 129) ^(*) |
| | Tartrazine (E 102) ^(*) |
| | Ponceau 4R (E 124) ^(*) |
| (*) يستثنى من ذلك: (أ) الاغذية التي يتم فيها استخدام الملونات لاجراض صحية أو اي علامات توضع على منتجات اللحوم أو تختم بها أو للتلوين الزخرفي على قشر البيض. (ب) المشروبات التي تحتوي على أكثر من 1.2% كحول حجماً. | |