

# التعليمات الفنية الالزامية 100-2022

## المعلومات الغذائية للمستهلكين

(2022\1\6)

### الفصل الاول

### الاحكام العامة

#### المادة (1)

#### الموضوع والمجال

- 1- تضع هذه التعليمات الفنية الالزامية (هذه التعليمات) اسس لضمان مستوى عالٍ لحماية المستهلك بما يتعلق بالمعلومات الغذائية مع الأخذ بالحسبان اختلاف توقعات المستهلكين والمعلومات التي يحتاجونها.
- 2- تؤسس هذه التعليمات المبادئ العامة والمتطلبات والمسؤوليات المتعلقة بالمعلومات الغذائية وبالاخص البيان الغذائي. تضع هذه التعليمات الوسائل الضامنة لحقوق المستهلكين في الحصول على المعلومات، وتضع ايضا اجراءات توفير المعلومات الغذائية مع الأخذ بالحسبان الحاجة الى توفير المرونة الكافية للتجاوب مع التطورات المستقبلية والمتطلبات الجديدة للمعلومات الغذائية.
- 3- تسري هذه التعليمات على جميع المشتغلين الغذائيين (بما فيهم المستوردين) خلال مراحل السلسلة الغذائية الذين تتعلق انشطتهم بتوفير المعلومات الغذائية للمستهلكين. كما تسري على جميع الاغذية المعدة للمستهلك النهائي بما يشمل الاغذية التي يتم توصيلها من قبل متعهدي الطعام واليهيم.
- تسري هذه التعليمات على خدمات تقديم الطعام التي تقوم بها شركات نقل المسافرين.
- 4- تسري هذه التعليمات دون الاخلال بمتطلبات البيان التي اشترطت عليها تعليمات فنية الزامية اخرى خاصة باغذية محددة.

#### المادة (2)

#### التعريفات

- 1- لاغراض هذه التعليمات، تسري التعريفات التالية:
  - أ- تعريفات "الغذاء" و "المشتغل الغذائي" و "بيع التجزئة" و "الطرح في السوق" و "المستهلك النهائي" و "المنكهات" الواردة في التعليمات الفنية الالزامية 71-2017 الخاصة بالمنكهات ومكونات غذائية معينة ذات خصائص منكهة المعدة للاستخدام في اعلى الاغذية.
  - ب- تعريفات "المنشأة الغذائية" و "التصنيع المعاملة" و "المنتجات غير المصنعة" و "المنتجات المصنعة" الواردة في التعليمات الفنية الالزامية 33-2011 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء.

ت- تعريفات "المضافات الغذائية" و "مساعدات التصنيع" و "المواد الحاملة" الواردة في التعليمات الفنية الالزامية 81-2019 الخاصة بالمضافات الغذائية على الاغذية.

ث- تعريفات "اللحوم" و "اللحوم المنزوعة ميكانيكيا" و "اللحوم المجهزة" و "المنتجات السمكية" و "منتجات اللحوم" الواردة في التعليمات الفنية الالزامية 62-2016 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء ذو الأصل الحيواني.

2- تسري التعريفات التالية ايضا ما لم تدل القرينة على غير ذلك:

أ- الانزيمات الغذائية: منتج أخذ من نبات او حيوان او كائنات دقيقة او احد منتجاتهم بما فيه المنتج الذي أخذ من عملية تخمير باستخدام كائنات دقيقة تحتوي على انزيم او اكثر قادر على مساعدة حدوث تفاعل كيميائي حيوي محدد واضيفت الى الغذاء لغرض تقني في اي مرحلة من مراحل تصنيع الغذاء او اعداده او معالجته او تعبئته او نقله او تخزينه.

ب- الدعاية/الاعلان: تواصل تسويقي يوظف رسالة مفتوحة وغير شخصية لترويج او بيع منتج او خدمة او فكرة.

ت- المعلومات الغذائية: معلومات تتعلق بغذاء ما ومتاحة للمستهلك النهائي عن طريق بطاقة بيان او مواد مرافقة له او اي وسيلة اخرى بما فيها ادوات التقنية الحديثة او التواصل الشفهي.

ث- المعلومات الغذائية الالزامية: البنود الواجب توفيرها للمستهلك النهائي والتي اشترطت عليها نصوص جميع التعليمات الفنية الالزامية السارية.

ج- متعهد الطعام: اي منشأة (بما فيها المركبات او البسطات الثابتة او المتحركة) مثل المطاعم والمقاصف اينما وجدت واعمال توريد الطعام يتم من خلال عملها تحضير الغذاء ليكون جاهزا للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.

ح- الغذاء المعبأ مسبقاً: وحدة معدة لتعرض كما هي للمستهلك النهائي ولمتعهد الطعام، وتتكون من غذاء والعبوة التي تحتويه بشكل كامل او جزئي قبل العرض للبيع، ولا يمكن في اي حال من الاحوال وبأية وسيلة كانت ان يتم التلاعب بمحتوياتها دون فتحها او استبدالها. لا يغطي هذا المصطلح الاغذية المعبأة في نقطة البيع بناءً على طلب المستهلك او التي سبق تعبأتها للبيع مباشرة.

خ- المكوّن: اي مادة او منتج بما فيها المنكهات والمضافات الغذائية والانزيمات الغذائية واي عنصر من عناصر مكوّن مركّب (compound ingredient)، تستخدم في تصنيع او تجهيز غذاء ما وتبقى موجودة في المنتج النهائي حتى لو كانت بشكل مختلف. لا تعتبر المتبقيات من المكونات.

د- المصدر (place of provenance): اي مكان تمت الاشارة بان غذاء ما قد جاء منه ولا يقصد به بلد المنشأ. لا يعتبر ان اسم المشتغل الغذائي او اسمه التجاري او عنوانه الواردة في بطاقة البيان اشارة الى بلد المنشأ للغذاء او مصدره.

ذ- المكوّن المركّب: مكوّن ناتج عن اكثر من مكوّن واحد.

ر- بطاقة البيان (label): اي رقعة او ماركة او علامة، على شكل رسم او صورة وصفية اخرى، مكتوبة او مطبوعة او منسوخة (stencil) او موسومة او بارزة او محفورة او مرتبطة بعبوة او بحاوية غذاء.

ز- البيان (labelling): اي كلمات او تفاصيل او علامة تجارية او اسم ماركة او رسم او رموز تتعلق بغذاء ما وموضوعة على اي عبوة او وثيقة او اشعار او بطاقة بيان او حلقة او طوق مرفقة بهذا الغذاء او تشير اليه.

- س- مجال الرؤية (field of vision): جميع اسطح العبوة التي يمكن قراءتها من نقطة رؤيا محددة.
- ش- مجال الرؤية الرئيسي (principal field of vision): مجال الرؤية لعبوة ما والتي من المرجح رؤيته في اول لمحة من قبل المستهلك في وقت البيع والتي تمكّن المستهلك من التعرف اللحظي على منتج ما بما يخص خاصيته او طبيعته وفي بعض الاحيان على اسم ماركتة. اذا كان للعبوة عدة مجالات رؤية رئيسية مماثلة، فإن مجال الرؤية الرئيسي هو الذي يتم اختياره من قبل المشتغل الغذائي.
- ص- الوضوح (legibility): الظهور الفيزيائي للمعلومات والذي بواسطته تكون المعلومات قابلة للوصول بصريا لعامة المستهلكين والتي تحددتها عدة عناصر منها حجم الخط والمسافات بين الحروف والمسافات بين السطور وعرض الخط ولون الطباعة ونوع الخط ونسبة عرض الحرف الى طوله وسطح المادة والتباين الملحوظ بين الطباعة والخلفية.
- ض- الاسم القانوني (legal name): اسم غذاء ما المنصوص عليه في التعليمات الفنية الالزامية السارية عليه او اسمه المستخدم في المواصفات الفلسطينية في حال غياب التعليمات الفنية الالزامية.
- ط- الاسم الشائع (customary name): اسم الغذاء المتعارف عليه من قبل عامة المستهلكين الذي لا يحتاج الى المزيد من التوضيح.
- ظ- الاسم الوصفي (descriptive name): اسم يتضمن وصف للغذاء \_وعند الضرورة\_ واستخدامه. ويكون واضحا بشكل كافٍ لتمكين المستهلكين من معرفة طبيعته الحقيقية وتمييزه عن منتجات اخرى التي يمكن حدوث لبس معها.
- ع- المكوّن الاساسي (primary ingredient): مكون او مكونات لغذاء ما يمثل أكثر من 50% من ذلك الغذاء او يربطه المستهلك عادة باسم الغذاء والذي يتطلب في معظم الاحيان اشارة كمية.
- غ- تاريخ انتهاء الصلاحية (date of minimum durability): التاريخ الذي يكون الغذاء قبله وفيه محتفظا بخواصه المحددة عند تخزينه بشكل صحيح.
- ف- تاريخ نهاية الاستخدام (use by date): التاريخ الذي يكون الغذاء قبله وفيه آمنة من الناحية الصحية عند تخزينه بشكل صحيح.
- ق- العناصر الغذائية: البروتينات والكربوهيدرات والدهون والالياف والصوديوم والفيتامينات والمعادن المدرجة في النقطة (1) من القسم الاول من ملحق (12) من هذه التعليمات، والمواد التي تنتمي الى احدى هذه الفئات أو هي مكونات لها.
- ك- المادة النانوية المصنّعة (Engineered nanomaterial): اي مادة تم انتاجها عن قصد لها بعدد او اكثر من الفئة 100 نانومتر او اقل، او تتألف من اجزاء وظيفية مخفية داخلية او سطحية لمعظمها بعد او اكثر من الفئة 100 نانومتر او اقل، بما فيها الهياكل او التكتلات او الحبيبات التي لها حجما اكبر من 100 نانومتر ولكنها بنفس الوقت تحتفظ بخواص تعتبر من ميّزات المقاس النانوي.
- تشمل الخواص التي تعتبر ميّزات المقاس النانوي اي من او كل ما يلي:
- (أ) الخواص المتعلقة بالمساحة السطحية المحددة الكبيرة للمواد المعنية.
- (ب) خواص فيزيوكيميائية محددة تختلف عن تلك لغير النانوية للمادة نفسها.

- ل- وسائل التواصل عن بعد (means of distance communication): اي وسيلة يمكن استخدامها لابرام عقد بين المورد والمستهلك دون الحاجة الى التواجد الجسماني لكليهما في نفس المكان.
- م- الجهة المختصة: الجهة أو الجهات التي يحددها مجلس الوزراء للرقابة والتفتيش على هذه التعليمات بموجب المادة (23) من قانون المواصفات والمقاييس والقوانين السارية الأخرى ذات الصلة.
- ن- بلد المنشأ (Country of origin): الدولة التي جاء منها كامل الغذاء، أما في حالة مر انتاجه في عدة دول، فيكون هو الدولة التي مر بها الغذاء في آخر عملية تصنيع جوهريّة ومبررة اقتصادياً.
- 3- تسري التعريفات المحددة الواردة في ملحق (1) من هذه التعليمات.

## الفصل الثاني

### المبادئ العامة للمعلومات الغذائية

#### المادة (3)

##### الاهداف العامة

يجب ان تحقق عملية توفير المعلومات الغذائية مستوى عالٍ من الحماية لصحة ومصالح المستهلكين من خلال تمكين المستهلك النهائي من الاختيار بناءً على معرفة ومن الاستخدام الآمن للغذاء مع الاخذ بالحسبان الاعتبارات الصحية والاقتصادية والبيئية والاجتماعية والاخلاقية.

#### المادة (4)

##### المبادئ الناظمة للمعلومات الغذائية الالزامية

- 1- يجب ان تتعلق المعلومات الغذائية الالزامية بمعلومات تدرج تحديدا ضمن احدى الفئات التالية:
- (أ) معلومات عن هوية وتركيب واور خواص الغذاء واور ميزاته الاخرى.
- (ب) معلومات بشأن حماية صحة المستهلكين والاستخدام الآمن للغذاء. وتحديدا، بشأن المعلومات المتعلقة بما يلي:
- (1) النواحي التركيبية التي قد تكون ضارة بصحة فئات معينة من المستهلكين.
- (2) التحملية (durability) والتخزين (بما يشمل النقل) والاستخدام الآمن.
- (3) التأثير الصحي بما فيه المخاطر وتبعات الاستهلاك الضار والخطر لغذاء ما.
- (ت) معلومات حول الخصائص التغذوية لتمكين المستهلكين بمن فيهم ذوي المتطلبات التغذوية الخاصة من الاختيار المبني على المعرفة.
- 2- عند دراسة الحاجة لمعلومات غذائية الزامية بهدف تمكين المستهلكين من القيام باختياراتهم المبنية على المعرفة، يجب الاخذ بالحسبان احتياج شريحة معتبرة من المستهلكين لمعلومات معينة ذات أهمية، او لفوائد مقبولة بشكل عام من قبل المستهلكين.

## الفصل الثالث

### المتطلبات العامة للمعلومات الغذائية ومسؤوليات المشتغلين الغذائيين

#### المادة (5)

##### المتطلب الاساسي

يجب ان يرافق اي غذاء معدّ لتوريده للمستهلكين النهائيين او لمتعهدي الطعام معلومات غذائية وفقا لهذه التعليمات.

#### المادة (6)

##### الممارسات العادلة في المعلومات

- 1- يجب ان لا تكون المعلومات الغذائية مضللة وتحديدًا:
  - (أ) بما يتعلق بميزات الغذاء وخاصةً طبيعته او هويته او خواصه او تركيبه او كميته او تحمليته او بلد منشأه او مصدره او طريقة تصنيعه او انتاجه.
  - (ب) من خلال اسناد اي خواص غذائية او اي تأثيرات للغذاء لا يمتلكها.
  - (ت) من خلال التلميح بأن الغذاء يمتلك ميزات خاصة بينما تمتلكها جميع الاغذية المشابهة له وبالاخص التأكيد على وجود او غياب مكونات و/او عناصر غذائية معينة.
  - (ث) من خلال التلميح عن طريق مظهر الغذاء او وصفه او عن طريق الرسوم التمثيلية باحتوائه على غذاء او مكون محدد، بينما في الواقع تم الاستعاضة عن عنصر ما يتواجد فيه بشكل طبيعي او مكون ما يستخدم فيه بشكل اعتيادي بعنصر مختلف او مكون مختلف آخر.
- 2- يجب ان تكون المعلومات الغذائية دقيقة وواضحة للمستهلكين وسهلة الفهم من قبلهم.
- 3- يمنع ان تشير او تلمح المعلومات الغذائية المتعلقة باي غذاء، عن توفر خواص تمنع مرض بشري او تعالجه او تشفيه دون الاخلال بالاستثناءات التي وردت في التعليمات الفنية الالزامية 2021-91 الخاصة بالمياه المعدنية الطبيعية والتعليمات الفنية الالزامية 2021-36 الخاصة بالمواد الغذائية المعدة لاستخدامات تغذوية خاصة.
- 4- يغطي سريان الفقرات (1) و (2) و (3) من هذه المادة كل من:
  - (أ) الدعاية.
  - (ب) طريقة عرض الاغذية وتحديد شكلها ومظهرها او عبواتها ومواد التعبئة المستخدمة لها والطريقة التي تم ترتيبها ومكان عرضها للبيع.

#### المادة (7)

##### المسؤوليات

- 1- يكون المشتغل الذي يقوم بتسويق الغذاء تحت اسمه او اسمه التجاري هو المشتغل الغذائي المسؤول عن المعلومات الغذائية. وفي حال كان المشتغل ليس محلياً، يكون المستورد هو المشتغل الغذائي المسؤول عن المعلومات الغذائية.

- 2- يجب على المشتغل الغذائي المسؤول عن المعلومات الغذائية التأكد من وجود المعلومات الغذائية ودقتها وفقاً لمتطلبات هذه التعليمات واي تعليمات فنية الزامية سارية اخرى ان وجدت.
- 3- يجب على المشتغلين الغذائيين غير المكلفين بتوفير المعلومات الغذائية المطلوبة للغذاء ان لا يقوموا بتوريد غذاء يعلمون او يفترضون\_ بما توفر لديهم من معلومات كمهنيين\_ انه لا يلبي متطلبات هذه التعليمات واي تعليمات فنية الزامية سارية اخرى ان وجدت.
- 4- يمنع على المشتغلين الغذائيين ضمن نطاق اعمالهم التي يديرونها ان يقوموا بتعديل المعلومات المرافقة لغذاء دون الحصول على موافقة الجهة المختصة. ويكون المشتغلون الغذائيون مسؤولين عن اي تغييرات يحدثونها على المعلومات الغذائية المرافقة للغذاء.
- 5- دون الاخلال بالفقرات (2) الى (4) من هذه المادة، يجب على المشتغلين الغذائيين ضمن نطاق اعمالهم التي يديرونها ان يتأكدوا ويتحققوا من تلبية الغذاء لمتطلبات هذه التعليمات واي تعليمات فنية الزامية سارية اخرى ان وجدت ذات الصلة بأنشطتهم.
- 6- يجب على المشتغلين الغذائيين ضمن نطاق اعمالهم التي يديرونها ان يقوموا بتوفير المعلومات المتعلقة بالغذاء غير المعبأ مسبقاً\_ المخصص للمستهلك النهائي او للتوريد لمتعهدي الطعام\_ للمشتغل الغذائي الذي استلم الغذاء ليتمكن بدوره عند اللزوم من توفير المعلومات الغذائية الالزامية للمستهلك النهائي.
- 7- في حالة الغذاء المعبأ مسبقاً الذي أُعدّ للمستهلك النهائي ولكن تم تسويقه في مرحلة قبل البيع للمستهلك النهائي دون ان تتضمن المرحلة البيع لمتعهد طعام او في حالة الغذاء المعبأ مسبقاً الذي أُعدّ لتوريده لمتعهدي الطعام من اجل تحضيره او معاملته او تقسيمه او تقطيعه، يجب على المشتغلين الغذائيين ان يتأكدوا ضمن نطاق اعمالهم التي يديرونها من ان البنود الالزامية المطلوبة في المواد (8) و (9) من هذه التعليمات تظهر على العبوة او على بطاقة بيان مرتبطة بها او على الوثائق التجارية التي تشير للغذاء في الحالات التي تضمن من ان مثل هذه الوثائق اما ترافق الغذاء المعني او ارسلت قبل او عند تسليمه.
- بالرغم من ما ورد في الحالة الاولى من الفقرة السابقة، يجب على المشتغلين الغذائيين ان يتأكدوا من ان البنود المذكورة في الفقرات الفرعية (أ) و (ح) و (خ) و (د) من الفقرة (1) من المادة (8) تظهر على العبوة الخارجية التي تستخدم لعرض الغذاء المعبأ مسبقاً للتسويق.
- 8- يجب على المشتغلين الغذائيين الذين يقومون بتوريد غذاء غير معد للمستهلك النهائي بل لمشتغلين غذائيين آخرين او لمتعهدي طعام ان يقوموا بتوفير المعلومات الغذائية الكافية للمورد لهم لتمكينهم عند اللزوم من تلبية التزاماتهم الواردة في الفقرة (2) من هذه المادة.

## الفصل الرابع المعلومات الغذائية الالزامية

### القسم الاول المحتوى وطريقة العرض

#### المادة (8)

##### قائمة البنود الالزامية

- 1- يكون ذكر البنود التالية الزاميا ووفقا للمواد (9) الى (34) من هذه التعليمات مع مراعاة الاستثناءات الواردة في هذا الفصل:
- أ- اسم الغذاء .
  - ب- قائمة بالمكونات .
  - ت- أي مكون او مساعد تصنيع ورد ذكره في الملحق (2) من هذه التعليمات او أخذ من مادة او منتج يتسبب في حدوث تحسس (Allergy) او عدم تحمل (Intolerance) ورد ذكرها في الملحق المذكور، وتم استخدامه في تصنيع او تحضير غذاء ما وبقي في المنتج النهائي حتى لو كان بشكل معدّل .
  - ث- كمية كل مكون او كمية فئته .
  - ج- الكمية الصافية للغذاء .
  - ح- تاريخ انتهاء الصلاحية او تاريخ نهاية الاستخدام، بالاضافة الى تاريخ الانتاج في حالة الاغذية سريعة التلف من الناحية الميكروبيولوجية .
  - خ- اي شروط خاصة بالتخزين او بالاستخدام .
  - د- الاسم الشخصي للمشتغل الغذائي المذكور في الفقرة (1) من المادة (7) او اسمه التجاري وعنوانه .
  - ذ- بلد المنشأ او المصدر، اذا اشترطت المادة (25) على ذلك .
  - ر- ارشادات الاستخدام التي يكون الاستخدام الصحيح للغذاء بدونها صعبا .
  - ز- النسبة الحجمية الحقيقية للمحتوى من الكحول في المشروبات اذا احتوى المشروب على كحول بنسبة حجمية أعلى من 1.2% .
  - س- بيان تغذوي .
- 2- يجب ذكر البنود الواردة في الفقرة (1) من هذه المادة باستخدام الكلمات والارقام. كما يسمح بذكرها بشكل اضافي باستخدام الرسوم والرموز دون الاخلال بالمادة (34).

## المادة (9)

### البنود الالزامية الاضافية لانواع او فئات محددة من الغذاء

علاوة على البنود الواردة في الفقرة (1) من المادة (8)، يجب أيضا ذكر البنود الالزامية الاضافية الواردة في ملحق (3) لانواع او فئات محددة من الغذاء .

## المادة (10)

### الاوزان والمقاييس

تسري المادة (8) دون الاخلال باي تشريعات سارية تتعلق بالاوزان والمقاييس .

## المادة (11)

### اتاحة وعرض المعلومات الغذائية الالزامية

- 1- يجب ان تكون المعلومات الغذائية الالزامية لجميع الاغذية متاحة وسهلة الوصول وفقا لهذه التعليمات.
- 2- في حالة الغذاء المعبأ مسبقاً، يجب ان تظهر المعلومات الغذائية الالزامية بشكل مباشر على العبوة او على بطاقة بيان مرتبطة بها.
- 3- في حالة الغذاء غير المعبأ مسبقاً، تسري الشروط الواردة في مادة (37).

## المادة (12)

### طريقة عرض البنود الالزامية

- 1- يجب وسم المعلومات الغذائية الالزامية في مكان واضح يسهل رؤيته وقراءته وغير قابل للالزلة. يمنع ان تكون المعلومات متداخلة مع اي كلمات او رسومات او اي مادة اخرى او ان تكون مستترة او محجوبة او منتقصة من قبلهم.
- 2- دون الاخلال باي تعليمات فنية الزامية تختص بانواع محددة من الاغذية، وفي حال ظهور البنود الالزامية المذكورة في الفقرة (1) من المادة (8) على العبوة او على بطاقة البيان المرتبطة بها، يجب ان يتم طباعتها بشكل يضمن قراءة سهلة وبحروف ذات ارتفاع لا يقل عن 2 ملم.
- 3- في حالة العبوات والحاويات التي تقل ابعادها عن 80 سم<sup>2</sup>، يجب لا يقل ارتفاع الحروف عن 1.5 ملم.
- 4- يجب ان تظهر البنود الواردة في الفقرات (1أ) و (1ج) و (1ز) من المادة (8) ضمن نفس مجال الرؤية.
- 5- لا تسري الفقرة (4) من هذه المادة في الحالات المحددة في الفقرات (1) و (2) من المادة (15).

## المادة (13)

### البيع عن بعد

- 1- دون الاخلال بمتطلبات المعلومات الواردة في المادة (8)، يسري ما يلي على الغذاء المعبأ مسبقاً المعروض للبيع عن طريق التواصل عن بعد:



- أ- يجب توفير المعلومات الغذائية الإلزامية (باستثناء البنود الواردة في الفقرة (1ح) من المادة (8)) قبل اتمام عملية الشراء وأن تظهر ضمن المواد الداعمة للبيع عن بعد أو توفيرها من خلال وسائل ملائمة أخرى عزفها المشتغل الغذائي بوضوح. وعند استخدام هذه الوسائل الملائمة الأخرى، يجب توفير المعلومات الغذائية الإلزامية دون تقاضي ثمن استكمالي من المستهلكين مقابلها.
- ب- يجب ان تكون جميع المعلومات الغذائية الإلزامية متوفرة عند لحظة التسليم.
- 2- في حالة الغذاء غير المعبأ مسبقاً المعروض للبيع عن طريق التواصل عن بعد، يجب توفير البنود المطلوبة في المادة (37) وفقاً لفقرة (1) من هذه المادة.
- 3- لا تسري الفقرة (1أ) من هذه المادة على الاغذية المعروضة للبيع من خلال آلات البيع الأوتوماتيكية أو الاماكن التجارية المؤتمتة.

### المادة (14)

#### المتطلبات اللغوية

- 1- يجب ان تظهر المعلومات الغذائية الإلزامية باللغة العربية. استثناءً مما سبق، يجب استخدام اسماء المواد الكيميائية التي وردت فقط باللغة الانجليزية في نصوص التعليمات الفنية الإلزامية الأخرى الخاصة بالغذاء بديلاً عن اللغة العربية.
- 2- يجب ان لا تحول الفقرة (1) من هذه المادة دون استخدام لغات اختيارية اضافية أخرى عند ذكر البنود على ان لا تؤثر في وضوح وسهولة قراءة المعلومات الغذائية الإلزامية باللغة العربية.

### المادة (15)

#### اعفاءات من بعض البنود الإلزامية المحددة

- 1- في حالة القوارير الزجاجية المصرح باعادة استخدامها والتي تم وسمها بشكل غير قابل للإزالة ولا تحمل بطاقة بيان أو خاتم أو ياقة، تعتبر فقط البنود الواردة في الفقرات (1أ) و (1ت) و (1ج) و (1ح) و (1س) من المادة (8) ملزمة.
- 2- في حالة العبوات أو الحاويات التي تقل أكبر مساحة سطحية لها عن 10 سم<sup>2</sup>، تعتبر فقط البنود الواردة في الفقرات (1أ) و (1ت) و (1ج) و (1ح) من المادة (8) ملزمة على العبوة أو في بطاقة البيان. يجب توفير البنود الواردة في الفقرة (1ب) من المادة (8) باستخدام وسائل أخرى أو توفيرها للمستهلك بناء على طلبه.
- 3- يعتبر البيان المذكور في الفقرة (1س) من المادة (8) غير ملزم للاغذية الواردة في ملحق (4) الا اذا اشترطت على ذلك تعليمات فنية الزامية أخرى.
- 4- دون الاخلال بأي تعليمات فنية الزامية أخرى تتطلب وجود قائمة بالمكونات أو بيان تغذوي الزامي، تعتبر البنود الواردة في الفقرات (1ب) و (1س) من المادة (8) غير ملزمة للمشروبات التي تزيد النسبة المئوية من الكحول فيها عن 1.2%.

## القسم الثاني

### النصوص المفصلة للبنود الالزامية

#### المادة (16)

##### اسم الغذاء

- 1- يجب استخدام ما يلي كإسم للغذاء:
  - الاسم القانوني للغذاء الوارد في التشريعات او التعليمات الفنية الالزامية الاخرى.
  - الاسم الشائع في حال عدم توفر الاسم القانوني.
  - الاسم الوصفي للغذاء في حال عدم توفر الاسم القانوني او الاسم الشائع او عدم استخدام الاسم الشائع.
- 2- يمنع استخدام اسم محمي بموجب ملكية فكرية او اسم ماركة تجارية او اسم منمق (Fancy name).
- 3- يجب الالتزام بما ورد في ملحق (5) الذي يشتمل على الشروط المحددة لاسم الغذاء والتفاصيل المرافقة له.

#### المادة (17)

##### قائمة المكونات

- 1- يجب ان يكون لقائمة المكونات او يسبقها عنوان مناسب يتألف من او يشتمل على كلمة "المكونات". يجب ان تحتوي القائمة على جميع مكونات الغذاء وفق ترتيب وزني تنازلي كما تم تسجيله لحظة استخدامها في تصنيع الغذاء.
- 2- يجب تسمية المكونات باسمها المحدد \_حسب المطلوب\_ ووفقا للقواعد الواردة في المادة (16) وملحق (5).
- 3- يجب ذكر جميع المكونات ذات الشكل النانوي المصنّع الموجودة بشكل واضح في قائمة المكونات. يجب ان يتبع اسم اي مكون من هذه المكونات كلمة "نانوية" بين اقواس.
- 4- يجب اتباع القواعد الفنية الواردة في ملحق (6) لتطبيق الفقرات (1) و (2) من هذه المادة.

#### المادة (18)

##### الاعفاءات من قائمة المكونات

تُعفى الاغذية التالية من حمل قائمة بالمكونات:

- أ- الخضار والفواكه الطازجة (بما يشمل البطاطا) والتي لم يتم تقشيرها او تقطيعها او تم التعامل معها بطريقة مشابهة.
- ب- المياه المكرينة (Carbonated)، والتي يشير وصفها انه تم كربنتها.
- ت- خل التخمر المأخوذ من منتج اساسي وحيد بشرط انه لم يتم اضافة اي مكون آخر له.
- ث- الاجبان والزبدة والحليب المخمر والقشدة التي لم يتم اضافة اي مكون آخر لهم باستثناء المنتجات الحليبية والانزيمات الغذائية ومستعمرات الكائنات الدقيقة الضرورية للتصنيع، او الملح الضروري للتصنيع في الاجبان غير المطبوخة أو الاجبان غير الطازجة.
- ج- الأغذية التي تتألف من مكون واحد، والتي تلبى احد الشرطين التاليين:

(1) اسم الغذاء مماثل لاسم المكون.

(2) اسم الغذاء يمكن من التعرف الواضح على طبيعته المكون.

### المادة (19)

#### اعفاء ذكر بعض العناصر من قائمة المكونات

دون الاخلال بالمادة (20)، تُعفى عناصر الغذاء التالية من الذكر في قائمة المكونات:

أ- عناصر مكون ما فصلت بشكل مؤقت خلال عملية التصنيع ومن ثم تم ادخالها دون اي زيادة لنسبتها الاصلية.

ب- المضافات الغذائية والانزيمات الغذائية التي تلبى احد المعيارين التاليين:

(1) السبب الوحيد لتواجدها في غذاء معين هو حقيقة احتواء مكون او أكثر لهذا الغذاء عليها تبعا لمبدأ الارتحال المشار اليه

في الفقرات (أ1) و (ب1) من المادة (18) من التعليمات الفنية للالزامية 2019-81 الخاصة بالمضافات الغذائية على

الاغذية بشرط انها لا تقوم بوظيفة تقنية في المنتج النهائي.

(2) تستخدم كمساعدات تصنيع.

ت- المواد الحاملة والمواد التي لا تعتبر مضافات غذائية ولكنها تستخدم بنفس الطريقة ولنفس الغرض من استخدام المواد الحاملة

وبكميات ضرورية بشكل قطعي.

ث- المواد التي لا تعتبر مضافات غذائية ولكنها تستخدم بنفس الطريقة ولنفس الغرض من استخدام مساعدات التصنيع وما زالت

متواجدة في المنتج النهائي حتى ولو كانت بشكل معدّل.

ج- الماء الذي يلبي احد المعيارين التاليين:

(1) الذي يستخدم لغرض حصري اثناء عملية التصنيع لاعادة تشكيل مكون ما استخدم بشكله المركز او منزوع الرطوبة.

(2) الذي عادةً لا يتم استهلاكه في حالة الوسط السائل.

### المادة (20)

#### بيان منتجات و مواد معينة تتسبب في التحسس وعدم التحمل

دون الاخلال بالقواعد التي سيتم وضعها بموجب الفقرة (2) من المادة (37)، يجب ان تلبى البنود المذكورة في الفقرة (1ت) من المادة

(8) المتطلبات التالية:

أ- ان تكون مذكورة في قائمة المكونات تبعا للقواعد الواردة في الفقرة (1) من المادة (17) مع اشارة واضحة لاسم المادة او اسم

المنتج كما ورد في ملحق (2).

ب- ان يتم ابراز اسم المادة او اسم المنتج كما ورد في ملحق (2) من خلال نمط طباعة يميزه عن باقي المكونات في القائمة،

مثل: الفونط او الاسلوب او لون الخلفية.

في حال غياب قائمة للمكونات، يجب ان يشتمل ذكر البنود الواردة في الفقرة (1ت) من المادة (8) على الكلمة "يحتوي على"

متبوعا باسم المادة او المنتج كما ورد في ملحق (2).

إذا نشأت عدة مكونات أو مساعدات تصنيع لغذاء عن مادة واحدة أو منتج واحد ورد في ملحق (2)، يجب أن يكون البيان واضحاً لكل مكون أو مساعد تصنيع ذو علاقة.

تُغفى المواد الواردة في الفقرة (1ت) من المادة (8) من الذكر في الحالات التي يكون فيها اسم الغذاء يشير بوضوح إلى المادة أو المنتج ذو العلاقة.

### المادة (21)

#### كمية المكونات

- 1- يكون ذكر كمية مكون مستخدم أو فئة من المكونات المستخدمة في تصنيع أو تحضير غذاء ما ملزماً في حالة أن المكون المعني أو فئة المكونات المعنية يحقق أحد المعايير التالية:
- أ- إذا ظهر في اسم الغذاء أو يربطه المستهلك عادةً بذلك الاسم.
- ب- إذا برز في البيان على شكل كلمات أو صور أو رسومات.
- ت- إذا كان أساسياً لخاصية الغذاء ولتمييزه عن منتجات قد يحدث معها التباس بسبب اسمه أو مظهره.
- 2- يجب الالتزام بملحق (7) بما يتعلق بالقواعد الفنية لتطبيق الفقرة (1) من هذه المادة بما يشمل الحالات المحددة التي يكون فيها ذكر الكمية لمكونات معينة غير ملزم.

### المادة (22)

#### الكمية الصافية

- 1- يجب التعبير عن الكمية الصافية للغذاء باستخدام وحدات اللتر أو السنٲلتر أو المليلتر أو الكيلوغرام أو الغرام حسب الحالة وكما يلي:
- أ- بوحدات الحجم في حالة المنتجات السائلة.
- ب- بوحدات الكتلة في حالة المنتجات الأخرى.
- 2- يجب الالتزام بملحق (8) بما يتعلق بتطبيق الفقرة (1) من هذه المادة بما يشمل الحالات المحددة التي يكون فيها ذكر الكمية الصافية غير ملزم.

### المادة (23)

#### تاريخ انتهاء الصلاحية وتاريخ نهاية الاستخدام وتاريخ التجميد

- 1- يجب ذكر تاريخ الإنتاج وتاريخ نهاية الاستخدام بدلاً من تاريخ انتهاء الصلاحية في حالة الأغذية سريعة التلف من الناحية الميكروبيولوجية والتي من المحتمل أن تشكل بعد فترة قصيرة خطر فوري على صحة الإنسان. كما يجب اعتبار الغذاء غير آمن بعد تاريخ نهاية الاستخدام.
- 2- يجب التعبير عن التاريخ المناسب تبعاً لملحق (9).

## المادة (24)

### ظروف التخزين وشروط الاستخدام

- 1- يجب ذكر الظروف الخاصة للتخزين و/أو الشروط الخاصة للاستخدام في حالة الاغذية التي تتطلب ذلك.
- 2- يجب ذكر ظروف التخزين و/أو شروط الاستخدام الملائمتين للاغذية التي تتطلب ذلك بعد فتح عبوتها.

## المادة (25)

### بلد المنشأ أو المصدر

- 1- تسري هذه المادة دون الاخلال بمتطلبات البيان الواردة في تعليمات فنية الزامية محددة اخرى.
- 2- يكون ذكر بلد المنشأ أو المصدر ملزماً في احدى الحالات التالية:
  - أ- ان غياب ذكر بلد المنشأ أو المصدر قد يضلل المستهلك بما يتعلق ببلد منشأ الغذاء أو مصدره الحقيقي وخاصة اذا اوحى المعلومات المرافقة للغذاء أو بطاقة البيان بأن للغذاء بلد منشأ أو مصدر آخر.
  - ب- في حالة اللحوم الواقعة ضمن الرموز الواردة في ملحق (10).
- 3- اذا تم ذكر بلد المنشأ أو المصدر للغذاء وكان مختلفاً في ذلك عن مكونه الرئيسي، فيجب ذكر بلد المنشأ أو المصدر للمكون الرئيسي المذكور.

## المادة (26)

### ارشادات الاستخدام

يجب ذكر ارشادات استخدام الغذاء بطريقة تمكّن من الاستخدام الملائم له.

## المادة (27)

### المحتوى من الكحول

يجب ذكر النسبة الحجمية الحقيقية للمحتوى من الكحول في المشروبات غير المصنّفة ضمن رمز التعرف 2204 وتزيد النسبة الحجمية للكحول فيها عن 1.2%.

### القسم الثالث

### البيان التغذوي

## المادة (28)

### العلاقة مع تعليمات فنية الزامية اخرى

- 1- لا تسري متطلبات القسم الثالث على الاغذية التي تدرج ضمن احدى التعليمات الفنية الالزامية التالية:
  - أ- التعليمات الفنية الالزامية 2014-45 الخاصة بالمكملات الغذائية.

- ب- التعليمات الفنية الالزامية 2021-91 الخاصة بالمياه المعدنية الطبيعية.
- 2- تسري متطلبات القسم الثالث دون الاخلال بالتعليمات الفنية الالزامية 2012-36 الخاصة بالمواد الغذائية المعدّة لاستخدامات تغذوية خاصة وجميع التعليمات الفنية الالزامية المختصة الصادرة بموجبها.

## المادة (29)

### المحتوى

- 1- يجب ان يشتمل البيان التغذوي على جميع ما يلي:
- أ- مقدار الطاقة.
- ب- كميات الدهون والدهون المشبعة والكربوهيدرات والسكريات والبروتينات والملح.
- اينما صح ذلك، يسمح بظهور عبارة بجانب البيان التغذوي تشير الى ان المحتوى من الملح سببه الحصري هو تواجد الصوديوم الناتج طبيعياً.
- 2- يسمح باستكمال عناصر البيان التغذوي الالزامي المذكور في الفقرة (1) من هذه المادة بذكر لكميات مادة او اكثر من المواد التالية:
- أ- الدهون الاحادية غير المشبعة.
- ب- الدهون المتعددة غير المشبعة.
- ت- السكريات الكحولية (Polyols).
- ث- النشا.
- ج- الالياف.
- ح- اي من الفيتامينات او المعادن الواردة في النقطة (1) من القسم الاول من الملحق (12) ومنوادة بكمية وافرة كما هي معرّفة في النقطة (2) من القسم الاول من نفس الملحق.
- 3- اذا ظهر البيان التغذوي الالزامي المذكور في الفقرة (1) من هذه المادة ضمن بيان غذاء معبأ مسبقاً، يسمح بتكرار احدى المعلومات التالية عليه:
- أ- مقدار الطاقة.
- ب- مقدار الطاقة سوية مع كميات الدهون والدهون المشبعة والسكريات والملح.
- 4- استثناءً من الفقرة (1) من المادة (35)، اذا ظهر في بيان المنتجات المذكورة في الفقرة (4) من المادة (15) بيانا تغذوياً، عندئذ يُسمح بأن يقتصر البيان التغذوي على مقدار الطاقة فقط.
- 5- دون الاخلال بالمادة (37) واستثناءً من الفقرة (1) من المادة (35)، اذا ظهر في بيان المنتجات المذكورة في الفقرة (1) من المادة (37) بيانا تغذوياً، عندئذ يُسمح بأن يقتصر محتواه على احدى المعلومات التالية:
- أ- مقدار الطاقة.
- ب- مقدار الطاقة سوية مع كميات الدهون والدهون المشبعة والسكريات والملح.

### المادة (30)

#### العمليات الحسابية

- 1- يتم حساب مقدار الطاقة باستخدام المعاملات التحويلية الواردة في ملحق (13).
- 2- تتعلق معلومات مقدار الطاقة وكميات العناصر الغذائية المذكورة في الفقرات (1) الى (5) من المادة (29) بالغذاء عند بيعه. واينما يكون ملائماً، يسمح بأن تتعلق المعلومات بالغذاء بعد تحضيره بشرط توفير ارشادات مفصلة بشكل كافي للتحضير وان تتعلق المعلومات بالغذاء بعد تحضيره للاستهلاك.
- 3- يجب ان تكون القيم المعلن عنها لكل حالة فردية وسطاً حسابياً استناداً الى:
  - أ- عمليات التحليل للغذاء التي نفذها المشتغل.
  - ب- حساب لقيم الوسط الحسابي الحقيقية او المعروفة للمكونات المستخدمة.
  - ت- حساب من بيانات مقبولة ومثبتة بشكل عام.

### المادة (31)

#### التعبير لكل 100 غرام او لكل 100 مليلتر

- 1- يجب التعبير عن مقدار الطاقة وكميات العناصر الغذائية المذكورة في الفقرات (1) الى (5) من المادة (29) باستخدام وحدات القياس الواردة في ملحق (14).
- 2- يجب التعبير عن مقدار الطاقة وكميات العناصر الغذائية المذكورة في الفقرات (1) الى (5) من المادة (29) لكل 100 غرام او لكل 100 مليلتر.
- 3- في حال ذكر تصريحات للفيتامينات والمعادن، وبالإضافة الى المطلوب في الفقرة (2) من هذه المادة، يجب ايضاً التعبير عن كمياتها كنسبة مئوية من الاستهلاكات المرجعية اليومية المحددة في النقطة (1) من القسم الاول من ملحق (12) لكل 100 غرام او 100 مليلتر.
- 4- بالإضافة الى شكل التعبير المذكور في الفقرة (2) من هذه المادة، يسمح بالتعبير عن مقدار الطاقة وكميات العناصر الغذائية المذكورة في الفقرات (1) و (3) و (4) و (5) من المادة (29) وفق الملائم لكل 100 غرام او 100 مليلتر كنسبة مئوية من الاستهلاكات اليومية المرجعية المحددة في القسم الثاني من ملحق (12).
- 5- اذا تم ذكر المعلومات طبقاً للفقرة (4) من هذه المادة، يجب اضافة العبارة التالية بالقرب منها: "متوسط الاستهلاك اليومي المرجعي للبالغين (8400 كيلوجول \ 2000 كيلوسعر)".

### المادة (32)

#### التعبير لكل حصة او وحدة استهلاك

- 1- يسمح في الحالات التالية بالتعبير عن مقدار الطاقة وكميات العناصر الغذائية المذكورة في الفقرات (1) الى (5) من المادة (29) لكل حصة وأو لكل وحدة استهلاك التي يمكن للمستهلك تمييزها بسهولة بشرط ذكر كمية الحصة او وحدة الاستهلاك في بطاقة البيان وذكر عدد الحصص او وحدات الاستهلاك في العبوة:

- أ- اضافة الى شكل التعبير لكل 100 غرام او لكل 100 مليلتر المحدد في الفقرة (2) من المادة (31).
- ب- اضافة الى شكل التعبير لكل 100 غرام او لكل 100 مليلتر المحدد في الفقرة (3) من المادة (31) فيما يتعلق بكميات الفيتامينات والمعادن.
- ت- اضافة الى او بدلا عن شكل التعبير لكل 100 غرام او لكل 100 مليلتر المحدد في الفقرة (4) من المادة (31).
- 2- استثناءً من الفقرة (2) من المادة (31)، يسمح في الحالات المذكورة في الفقرة (3ب) من المادة (29) بالتعبير عن كميات العناصر الغذائية و/او النسبة المئوية من الاستهلاكات اليومية المرجعية الواردة في القسم الثاني من ملحق (12) استنادا لكل حصة او وحدة استهلاك لوحدها.
- وإذا تم التعبير عن كميات العناصر الغذائية على اساس كل حصة او وحدة استهلاك لوحدها وفقا للفقرة الفرعية الاولى من هذه الفقرة، يجب التعبير عن مقدار الطاقة لكل 100 غرام او لكل 100 مليلتر على اساس لكل حصة او لكل وحدة استهلاك.
- 3- استثناءً من الفقرة (2) من المادة (31)، يسمح في الحالات المذكورة في الفقرة (5) من المادة (29) بالتعبير عن مقدار الطاقة وكميات العناصر الغذائية و/او النسبة المئوية من الاستهلاكات المرجعية المحددة في القسم الثاني من ملحق (12) على اساس لكل حصة او لكل وحدة استهلاك لوحدها.
- 4- يجب ذكر الحصة او وحدة الاستهلاك المستخدمة بالقرب من البيان التغذوي.

### المادة (33)

#### طريقة العرض

- 1- يجب ان تظهر البنود المذكورة في الفقرات (1) و (2) من المادة (29) ضمن نفس مجال الرؤية. يجب عرض هذه التفاصيل سوية وفق تنسيق واضح، وأينما يلائم، وفق ترتيب العرض المحدد في ملحق (14).
- 2- يجب عرض البنود المذكورة في الفقرات (1) و (2) من المادة (29) ضمن تنسيق جدولي مع ترصيف الارقام اذا كانت المساحة متوفرة. وإذا لم تكن المساحة متوفرة، فيجب ان يظهر البيان وفق تنسيق خطي متتالي.
- 3- يجب عرض البنود المذكورة في الفقرة (3) من المادة (29) وفق كل مما يلي:
- أ- ضمن المجال الرئيسي للرؤية.
- ب- باستخدام خط يكون ارتفاعه وفقا للفقرة (2) من المادة (12).
- يسمح بعرض البنود المذكورة في الفقرة (3) من المادة (29) وفق تنسيق يختلف عن ذلك المحدد في الفقرة (2) من هذه المادة.
- 4- يسمح بعرض البنود المذكورة في الفقرات (4) و (5) من المادة (29) وفق تنسيق يختلف عن ذلك المحدد في الفقرة (2) من هذه المادة.
- 5- في الحالات التي يكون مقدار الطاقة او كمية المغذي في منتج ما لا يذكران، يمكن الاستعاضة عن المعلومات حول هذه العناصر بجملة مثل "يحتوي على كميات لا تذكر من ...." لتظهر قرب البيان التغذوي اذا تم عرضه.



## المادة (34)

### الاشكال الاضافية للتعبير والعرض

- اضافة الى اشكال التعبير المذكورة في الفقرات (2) و (4) من المادة (31) والمادة (32)، واطافة الى العرض المذكور في الفقرة (2) من المادة (33)، يسمح بتوفير مقدار الطاقة وكميات العناصر الغذائية المذكورة في الفقرات (1) الى (5) من المادة (29) وفق اشكال تعبير اخرى واو بعرضها باستخدام رسومات او رموز اضافة الى الكلمات والارقام بشرط تلبية جميع المتطلبات التالية:
- أ- ان تكون مبنية على بحث استهلاكي مثبت صحته من الناحية العلمية وان لا يضلل المستهلك كما ورد في المادة (6).
- ب- ان يكون اعدادها هو ناتج عن عمليات استشارة جميع الجهات المعنية وموافقتهم.
- ت- ان تهدف الى تسهيل فهم المستهلكين لاهمية ومساهمة الغذاء في محتوى نظام غذائي من الطاقة والعناصر الغذائية.
- ث- ان تكون مدعومة بدليل مثبت صحته من الناحية العلمية يشير الى قدرة المستهلك على فهم هذه الاشكال الاضافية من التعبير او العرض.
- ج- في حالة اشكال اخرى من التعبير، ان تكون مبنية على الاستهلاكات المرجعية القياسية الواردة في الملحق (12). وفي حال غياب الاستهلاك المرجعي، ان تكون مبنية على مشورة علمية معترف بها دوليا حول الاستهلاكات من الطاقة او العناصر الغذائية.
- ح- ان تكون موضوعية وغير متحيزة.

## الفصل الخامس

### المعلومات الغذائية الاختيارية

## المادة (35)

### المتطلبات السارية

- 1- في حال توفير المعلومات الغذائية المذكورة في المواد (8) و (9) على اساس اختياري، فيجب ان تلبية المتطلبات الواردة في القسمين الثاني والثالث من الفصل الرابع.
- 2- يجب ان تلبية المعلومات الغذائية التي يتم توفيرها على اساس اختياري جميع المتطلبات التالية:
- أ- ان لا تعمل على تضليل المستهلكين كما هو مذكور في المادة (6).
- ب- ان لا تكون غامضة او مُربكة للمستهلكين.
- ت- ان تكون مبنية، عند اللزوم، على بيانات علمية ذات صلة.

## المادة (36)

### طريقة العرض

يمنع عرض معلومات غذائية اختيارية على حساب المساحة المخصصة لمعلومات غذائية الزامية.

## المادة (37)

### الغذاء غير المعبأ مسبقاً

إذا عُرضَ غذاء غير معبأ مسبقاً للبيع إلى المستهلك النهائي أو إلى متعهدو تقديم الطعام، أو إذا تم تعبئته في مكان البيع بناء على طلب من المستهلك، أو تم تعبئته بهدف بيعه بشكل مباشر، يكون في هذه الحالات:

- أ- ذكر البنود المحددة في الفقرة (1) من المادة (8) ملزماً.
- ب- يكون ذكر بنود أخرى مذكورة في المواد (8) و (9) غير ملزماً.

## الفصل السادس

### احكام ختامية

## المادة (38)

### تعديل على التعليمات الفنية الالزامية 2015-50

الى حين مراجعة وتعديل التعليمات الفنية الالزامية 2015-50 الخاصة بالتصريحات التغذوية والصحية، تحل الفقرتين التاليتين محل الفقرة الاولى والثانية من المادة (7) الخاصة بالمعلومات التغذوية من التعليمات المذكورة:

"يكون البيان التغذوي للمنتجات التي ذكر فيها تصريح تغذوي و/أو تصريح صحي ملزماً باستثناء الاعلانات العمومية التي تخص مجموعة أو نوع من المنتجات وليس علامة تجارية معينة. يجب ان تتألف المعلومات الواجب توفيرها من تلك المحددة في الفقرة (1) من المادة (29) من التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالمعلومات الغذائية للمستهلكين. اذا تم ذكر تصريح تغذوي و/أو تصريح صحي لمغذي ما ورد ذكره في الفقرة (2) من المادة (29) من التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالمعلومات الغذائية للمستهلكين، فيجب التصريح عن كمية ذلك المغذي وفقاً للمواد (30) الى (33) من تلك التعليمات.

يجب ذكر كمية المادة أو كميات المواد التي يتعلق بها تصريح تغذوي أو صحي ولا تظهر في البيان التغذوي ضمن نفس مجال الرؤية الخاص بالبيان التغذوي وان يتم التعبير عنها وفقاً للمواد (30) و (31) و (32) من التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالمعلومات الغذائية للمستهلكين. يجب استخدام وحدات القياس الملائمة للمواد الفردية المعنية للتعبير عن كمياتها."

## المادة (39)

### تعديل على التعليمات الفنية الالزامية 2011-32

تحل الفقرة التالية محل الفقرة (7-3) من المادة (7) من التعليمات الفنية الالزامية 2011-32 الخاصة باضافة الفيتامينات والمعادن ومواد محددة اخرى الى الغذاء:

"3-7 يجب أن يكون البيان التغذوي للمنتجات التي تم إضافة فيتامينات ومعادن إليها والتي تسري عليها هذه التعليمات إلزامياً. يجب أن تشمل المعلومات المقدمة على تلك المحددة في الفقرة (1) من المادة (29) من التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالمعلومات الغذائية للمستهلكين، وعلى الكميات الكلية المتوفرة من الفيتامينات والمعادن الموجودة بعد إضافتها إلى الغذاء."

## المادة (40)

### ازالة التعارض

- اعتبارا من تاريخ دخول هذه التعليمات حيز النفاذ، يلغى كل ما يتعارض معها وتحديدا ما يلي:
- أ- التعليمات الفنية الالزامية 21-2008 الخاصة بوسم وعرض المنتجات الغذائية والإعلان عنها.
  - ب- التعليمات الفنية الالزامية 24-2009 الخاصة بوسم التغذية.
  - ت- التعليمات الفنية الالزامية 70-2017 الخاصة بالمعلومات الاضافية الالزامية على بيان بعض المواد الغذائية.
- وتعتبر اي اشارة الى احدى التعليمات الملغية المذكورة اشارة لهذه التعليمات.

## المادة (41)

### النفاذ

تدخل هذه التعليمات حيز النفاذ بعد سنة من تاريخ اصدارها.

## مادة (42)

### التفسير

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

## مادة (43)

### الجهة المختصة

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

## ملحق (1)

### تعريفات محددة

كما ورد في الفقرة (4) من المادة (2):

(1) التصريح التغذوي أو البيان التغذوي: دون الاخلال بمادة (29)، هو معلومات تنص على احدى المعلومات التالية:

(أ) مقدار الطاقة.

(ب) مقدار الطاقة فقط واحد او اكثر من العناصر الغذائية التالية:

- الدهون (الدهون المشبعة، الدهون الاحادية غير المشبعة، الدهون المتعددة غير المشبعة).

- الكربوهيدرات (السكريات، السكريات الكحولية، النشا).

- الملح.

- الالياف.

- البروتينات.

- أي فيتامينات او معادن وردت في النقطة (1) من القسم الاول من ملحق (12) ومتواجدة بكميات وافرة وفق

تعريفها الوارد في النقطة (2) من القسم الاول من ملحق (12).

(2) الدهون: جميع الاحماض الدهنية بما يشمل الدهون الفوسفاتية.

(3) الدهون المشبعة: الاحماض الدهنية التي لا تحتوي على رابطة مزدوجة.

(4) الدهون المتحولة: الاحماض الدهنية التي تحتوي على رابطة كربون-كربون مزدوجة غير مرافقة<sup>(1)</sup> على الاقل في ترتيب

.Trans

(5) الدهون الاحادية غير المشبعة: الاحماض الدهنية التي تحتوي على رابطة مزدوجة وحيدة نوع Cis.

(6) الدهون المتعددة غير المشبعة: الاحماض الدهنية التي تحتوي على رابطتين او اكثر من النوع Cis، روابط مزدوجة نوع cis-

.methylene interrupted

(7) الكربوهيدرات: جميع انواع الكربوهيدرات التي يستقبلها جسم الانسان بما يشمل السكريات الكحولية.

(8) السكريات: جميع السكريات الاحادية والثنائية المتواجدة في الغذاء باستثناء السكريات الكحولية.

(9) السكريات الكحولية: اي كحول يحتوي على مجموعتي Hydroxyl فأكثر.

(10) البروتينات: المحتوى من البروتين محسوب وفق المعادلة: البروتين =  $6.25 \times$  مجموع نيتروجين Kjeldahl.

(11) الملح: المحتوى الملحي المكافئ المحسوب وفق المعادلة: الملح =  $2.5 \times$  الصوديوم.

(12) الالياف: البوليمرات الكربوهيدراتية المكونة من ثلاث مونومرات (monomeric) فأكثر، والتي لا يتم هضمها او امتصاصها

في الامعاء الدقيقة للانسان وتنتمي الى احدى الفئات التالية:

- البوليمرات الكربوهيدراتية الصالحة للأكل والمتواجدة طبيعيا في الغذاء عند استهلاكه.

(1) اي أنها مقطوعة بمجموعة ميثيلين واحدة على الاقل.

- البوليمرات الكربوهيدراتية الصالحة للأكل التي تم الحصول عليها من مواد خام غذائية باستخدام وسائل فيزيائية او انزيمية او كيميائية ولها تأثير جسماني مفيد اثبته دليل علمي مقبول.
  - البوليمرات الكربوهيدراتية المصنعة الصالحة للأكل التي لها تأثير جسماني مفيد اثبته دليل علمي مقبول.
- (13) الوسط الحسابي: القيمة ذات التمثيل الافضل لكمية مغذٍ يحتويه غذاء ما ويعكس تفاوتات التنوع الموسمي وانماط الاستهلاك وعوامل اخرى قد تتسبب في تغيير القيمة الفعلية.

## ملحق (2)

### المواد او المنتجات المسببة للحسس او عدم التحمل

- (1) الحبوب التي تحتوي على الجلوتين اي: القمح (مثل قمح Splet قمح خراسان) او الجاودر او الشعير او الشوفان او سلالاتها المهجنة ومنتجاتها باستثناء:
- (أ) شراب الجلوكوز المصنّع من القمح بما يشمل الديكستروز<sup>(2)</sup> (dextrose).
- (ب) المالتوديكستريينات (maltodextrins) المصنعة من القمح<sup>(2)</sup>.
- (ت) شراب الجلوكوز المصنّع من الشعير.
- (ث) الحبوب المستخدمة في اعداد المقطّرات الكحولية بما تشمل كحول الايثيل ذو المصدر النباتي.
- (2) القشريات (Crustaceans) ومنتجاتها.
- (3) البيض ومنتجاته.
- (4) الاسماك ومنتجاتها، باستثناء ما يلي:
- (أ) جيلاتين السمك المستخدم كمادة حاملة للفيتامين او لمستحضرات الكاروتينات.
- (ب) جيلاتين او غراء السمك (Isinglass) المستخدم كمادة منعمة في البيرة والنبيذ.
- (5) الفول السوداني ومنتجاته.
- (6) فول الصويا ومنتجاته، باستثناء ما يلي:
- (أ) زيوت ودهون فول الصويا التي تم تكريرها بشكل كامل.
- (ب) خليط مواد tocopherols الطبيعية (E306) ومادة D-alpha tocopherol الطبيعية ومادة D-alpha tocopherol acetate الطبيعية ومادة D-alpha tocopherol succinate الطبيعية التي مصدرها من فول الصويا.
- (ت) مواد phytosterols ومنتجاتها من الزيوت النباتية التي مصدرها من فول الصويا.
- (ث) مادة stanol ester النباتية المنتجة من ستيرولات (sterols) الزيوت النباتية التي مصدرها من فول الصويا.
- (7) الحليب ومنتجاته بما فيها اللاكتوز، باستثناء ما يلي:
- (أ) الشرش المستخدم لاعداد المقطّرات الكحولية بما فيها كحول الايثيل ذو المصدر النباتي.
- (ب) اللاكتيتول (lactitol).
- (8) المكسّرات، اي من التالية او منتجاتها:
- اللوز (Amygdalus communis L.).
- البندق (Corylus avellana).
- الجوز (Juglans regia).

(2) ومنتجاته الى الحد الذي ليس من المرجح ان تعمل العملية التي مر بها على زيادة مستوى التحسسية وفق تقييم الجهة المختصة للمنتج المعني الذي نشأ منه.

- الكاجو (*Anacardium occidentale*).
  - جوز البيكان (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*).
  - الجوز البرازيلي (*Bertholletia excelsa*).
  - الفستق الحلبي (*Pistacia vera*).
  - جوز *Macadamia* او جوز Queensland (*Macadamia ternifolia*).
- باستثناء المكسرات المستخدمة في صنع المقطرات الكحولية بما فيها كحول الايثيل ذو المصدر النباتي.

(9) الكرفس (*Celery*) ومنتجاته.

(10) الخردل ومنتجاته.

(11) بذر السمسم ومنتجاته.

(12) ثاني اكسيد الكبريت والكبريتيت (*sulphites*) بتركيز اعلى من 10 ملغم/كغم او 10 ملغم/لتر ك  $SO_2$  كلي والتي يتم

احتسابها لمنتجات جاهزة للاستهلاك كما هو مقترح او بعد تجهيزها وفقا لارشادات الصانع.

(13) الترمس (*Lupin*) ومنتجاته.

(14) الرخويات (*Molluscs*) ومنتجاتها.

### ملحق (3)

#### الاغذية التي يجب ان يحتوي بيانها على بند او اكثر من البنود الاضافية

البند	نوع الغذاء او فئته	
	الاغذية المعبأة في غازات معينة	-1
"معبأة في بيئة حافظة".	1-1 الاغذية التي تم مد صلاحيتها عن طريق غازات تعبئة المسموح بها وفق التعليمات الفنية الالزامية 2019-81 الخاصة بالمضافات الغذائية على الاغذية.	
	الاغذية المحتوية على محليات	-2
"مع محلي(ات)" يجب ان تكون هذه الجملة مرفقة باسم الغذاء.	1-2 الاغذية المحتوية على محلي أو اكثر المسموح بها وفق التعليمات الفنية الالزامية 2019-81 الخاصة بالمضافات الغذائية على الاغذية.	
"مع سكر(يات) ومحلي(ات)" يجب ان تكون هذه الجملة مرفقة باسم الغذاء.	2-2 الاغذية المحتوية على سكر او سكريات مضافة ومحلي او اكثر المسموح بها وفق التعليمات الفنية الالزامية 2019-81 الخاصة بالمضافات الغذائية على الاغذية.	
"يحتوي على aspartame (مصدر لمادة phenylalanine)" يجب ان تظهر هذه الجملة في بطاقة البيان في الحالات التي ترد فيها مادة aspartame او ملح aspartame-acesulfame في قائمة المكونات من خلال رقمها المرجعي فقط (E number). "يحتوي على مصدر لمادة phenylalanine" يجب ان تظهر هذه الجملة في بطاقة البيان في الحالات التي ترد فيها مادة aspartame او ملح aspartame-acesulfame في قائمة المكونات من خلال اسمها المحدد.	3-2 الاغذية المحتوية على aspartame او ملح aspartame-acesulfame المسموح بها وفق التعليمات الفنية الالزامية 2019-81 الخاصة بالمضافات الغذائية على الاغذية.	
"الاستهلاك المفرط قد يؤدي الى الإسهال"	4-2 الاغذية المحتوية على أكثر من 10% من السكريات الكحولية المضافة المسموح بها وفق التعليمات الفنية الالزامية 2019-81 الخاصة بالمضافات الغذائية على الاغذية.	
	الاغذية المحتوية على حامض glycyrrhizinic او ملحه الامونيومي	-3
"يحتوي على العرقسوس" يجب اضافة هذه الجملة مباشرة بعد قائمة المكونات الا اذا احتوت القائمة او اسم الغذاء على مصطلح "العرقسوس". اما في حال غياب قائمة للمكونات، فيجب ان تكون الجملة مرفقة باسم الغذاء.	1-3 الحلويات والساكر او المشروبات المحتوية على حامض glycyrrhizinic او ملحه الامونيومي بسبب اضافة المادة نفسها او نبتة العرقسوس Glycyrrhiza glabra بتركيز لا يقل عن 100 ملغم/كغم او 10 ملغم/لتر.	
"يحتوي على العرقسوس، يجب على الاشخاص الذين يعانون من ضغط الدم العالي تجنب الاستهلاك المفرط منه" يجب اضافة هذه الجملة مباشرة بعد قائمة المكونات. اما في حال غياب قائمة للمكونات، فيجب ان تكون الجملة مرفقة باسم الغذاء.	2-3 الحلويات والساكر المحتوية على حامض glycyrrhizinic او ملحه الامونيومي بسبب اضافة المادة نفسها او نبتة العرقسوس Glycyrrhiza glabra بتركيز لا يقل عن 4 غم/كغم.	



البند	نوع الغذاء أو فئته	
	3-3 المشروبات المحتوية على حامض glycyrrhizic أو ملحه الامونيومي بسبب اضافة المادة نفسها او نبتة العرقسوس Glycyrrhiza glabra بتركيز لا يقل عن 50 ملغم/التر او بتركيز لا يقل عن 300 ملغم/التر في حالة المشروبات التي تحتوي على نسبة حجمية من الكحول أعلى من 1.2%.(3)	
	المشروبات ذات المحتوى المرتفع من مادة الكافيين أو الاغذية التي اضيف لها مادة الكافيين	-4
"محتوى مرتفع من مادة الكافيين. لا ينصح بها للأطفال او الحوامل او المرضعات" يجب اضافة هذه الجملة ضمن نفس مجال رؤية اسم المشروب متبوعة باشارة بين قوسين ووفقا للفقرة (1) من المادة (12) من هذه التعليمات للمحتوى من مادة الكافيين معبر عنه بوحدة ملغم/التر.	1-4 المشروبات التالية: - المشروبات المعدة للاستهلاك دون تعديل وتحتوي على مادة الكافيين من اي مصدر كان بحصة تزيد عن 150 ملغم/التر. - المشروبات المركزة او المجففة وتحتوي بعد تجهيزها على مادة الكافيين من اي مصدر كان بحصة تزيد عن 150 ملغم/التر. يستثنى من ما سبق المشروبات المصنعة من البن او الشاي او مستخلصاتها والتي يحتوي اسم الغذاء على المصطلح "بن" او "شاي"	
"يحتوى على مادة الكافيين. لا ينصح بها للأطفال او الحوامل" يجب اضافة هذه الجملة ضمن نفس مجال رؤية اسم الغذاء متبوعة باشارة بين قوسين ووفقا للفقرة (1) من المادة (12) من هذه التعليمات للمحتوى من مادة الكافيين معبر عنه بوحدة ملغم/التر. وفي حالة المكملات الغذائية، يجب التعبير عن المحتوى من مادة الكافيين في البيان لكل حصة كما هو موصى به للاستهلاك اليومي.	2-4 الاغذية من غير المشروبات التي اضيفت اليها مادة الكافيين لاغراض جسمانية.	
	الاغذية التي اضيف اليها مادة phytosterols او مادة phytosterols او استراتهما	-5

(3) يسري الحد على المنتجات الجاهزة للاستهلاك او التي تم تجهيزها وفقا لارشادات الصانع.

البنود	نوع الغذاء أو فئته	
<p>(1) 'بإضافة ستيرولات نباتية' يجب إضافة هذه الجملة ضمن نفس مجال رؤية اسم الغذاء .</p> <p>(2) ذكر في قائمة المكونات لكمية المحتوى من مواد phytosterols أو مواد phytostanols أو استراتهما التي اضيفت (معبّر عنها بنسبة مئوية أو بوحدة غرام من الستيرولات النباتية الحرة أو الستيرويدات النباتية الحرة لكل 100 غرام أو 100 مليلتر من الغذاء).</p> <p>(3) جملة تفيد بأن المنتج غير معد للأشخاص الذين لا يحتاجون لضبط مستوى الكوليسترول في دمهم.</p> <p>(4) جملة ضمن نفس مجال رؤية الجملة المطلوبة في النقطة (3) اعلاه وتفيد بأنه يجب تجنب استهلاك أكثر من 3 غرام من الستيرولات النباتية المضافة أو الستيرويدات النباتية المضافة بشكل يومي.</p> <p>(5) جملة تفيد بأنه يجب على المرضى الذين يتعاطون ادوية لتخفيض الكوليسترول ان يستهلكوا المنتج تحت اشراف طبي.</p> <p>(6) جملة واضحة الرؤية تفيد بان الغذاء قد لا يكون ملائماً من الناحية التغذوية للحوامل او المرضعات وللاطفال دون 5 سنوات من العمر .</p> <p>(7) نصيحة باستخدام الغذاء كجزء من نظام غذائي متوازن ومتنوع بما يشمل استهلاك منتظم للفواكه والخضار للمساعدة على الحفاظ على مستوى .carotenoid</p> <p>(8) تعريف للحصة الواحدة من الغذاء او المكون الغذائي المعني (يفضل بالغرام او المليلتر) مع ذكر لكمية الستيرولات النباتية او الستيرويدات النباتية التي تحتويها كل حصة.</p>	<p>1-5 الاغذية او المكونات الغذائية التي اضيف اليها مواد phytosterols او مواد phytostanols او استراتهما.</p>	
<p>اللحوم المجمدة ومستحضراتها المجمدة والمنتجات السمكية المجمدة غير المصنعة</p>	<p>1-6 اللحوم المجمدة ومستحضراتها المجمدة والمنتجات السمكية المجمدة غير المصنعة</p>	<p>-6</p>
<p>تاريخ التجميد وفقاً للنقطة (3) من ملحق (9).</p>		

## ملحق (4)

### الاغذية المستثناة من متطلب التصريح التغذوي الالزامي

- (1) المنتجات غير المصنعة التي تتألف من مكون وحيد او فئة واحدة من المكونات.
- (2) المنتجات المصنعة التي خضعت فقط لعملية التعتيق (Maturing) وتتألف من مكون وحيد او فئة واحدة من المكونات.
- (3) المياه المعدة للاستهلاك الأدمي بما فيها تلك التي أُضيف لها فقط ثاني اكسيد الكربون وأو المنكهات.
- (4) اي عشب عطرية او تابل او خلأطهما.
- (5) الملح وبدائله.
- (6) محليات المائدة.
- (7) المنتجات التي تغطيها التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بمستخلصات القهوة والهندباء البرية وحبوب القهوة الكاملة او المطحونة وحبوب القهوة منزوعة الكافيين الكاملة او المطحونة.
- (8) مناقيع الاعشاب والثمار، والشاي، والشاي منزوع الكافيين، والشاي او مستخلصه سريعا الذوبان او القابلان للذوبان، والشاي او مستخلصه منزوعا الكافيين سريعا الذوبان او القابلان للذوبان، والذين لم يضاف اليهم اي مكونات اخرى غير المنكهات التي لا تغير في القيمة التغذوية للشاي.
- (9) الخل المخمر وبدائله بما يشمل ذلك الذي أُضيف له فقط المنكهات.
- (10) المنكهات.
- (11) المضافات الغذائية.
- (12) مساعدات التصنيع.
- (13) الانزيمات الغذائية.
- (14) الحيلالتين.
- (15) مركبات تكثيف المربي.
- (16) الخميرة.
- (17) العلكة.
- (18) الاغذية التي نقل اكبر مساحة سطحية في عبوتها او حاويتها عن 25 سم<sup>2</sup>.
- (19) الاغذية بما فيها الاغذية المزخرفة يدويا التي قام الصانع بتوريدها مباشرة بكميات صغيرة للمستهلك النهائي حسب طلبه او للمحال التي تباع مباشرة للمستهلك النهائي.

## ملحق (5)

### اسم الغذاء والتفاصيل المحددة المرافقة له

#### القسم الاول

#### التفاصيل الالزامية المرافقة لاسم الغذاء

- (1) يجب ان يشمل اسم الغذاء او يرافقه تفاصيل حول حالته الفيزيائية او المعاملة المحددة التي مرّ بها (مثل: مسحوق او مجمد على الجاف او مجمد بسرعة او مركز او مدخن... الخ) في جميع الحالات التي يتسبب حذف هذه التفاصيل في تضليل المشتري.
- (2) في حالة الاغذية التي كانت مجمدة قبل البيع ولكنها تباع مباشرة بعد تذويبها، فيجب ان يرافق اسم الغذاء التسمية "تم اذابته". لا يسري هذا المتطلب على ما يلي:
  - (أ) المكونات المتواجدة في المنتج النهائي.
  - (ب) الاغذية التي يكون التجميد فيها خطوة ضرورية تقنياً من خطوات عملية تصنيعها.
  - (ت) الاغذية التي لا تؤثر عملية اذابتها بشكل سلبي على سلامة او جودة الغذاء.تسري هذه الفقرة دون الاخلال بما ورد في الفقرة السابقة (1).
- (3) يجب ان تحمل الاغذية التي عولجت بالاشعاع المؤيّن احدى الاشارات التالية:

"تعرّضت للاشعاع" او "عولجت باشعاع مؤيّن" بالاضافة الى الاشارات الاخرى المنصوص عليها في التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالاغذية والمكونات الغذائية المعالجة بالاشعاع المؤيّن.
- (4) في حالة الاغذية التي عادة يتوقع المستهلكون استخدام او وجود عنصر او مكون فيها ولكن تم الاستعاضة عنه بمكون او عنصر آخر بديل عنه، فبالاضافة الى قائمة المكونات، يجب ان يشتمل البيان على ذكر واضح للمكون او العنصر الذي تم استخدامه للاستعاضة الجزئية او الكاملة ووفق ما يلي:
  - (أ) ان تكون الاشارة بقرب اسم المنتج.
  - (ب) ان تتكون الاشارة من حروف لا يقل ارتفاعها عن 75% من ارتفاع حروف اسم الغذاء وان لا تقل عن الحد الأدنى لارتفاع الحروف المحدد في الفقرة (2) من المادة (12) من هذه التعليمات.
- (5) في حالة منتجات اللحوم ومستحضراتها والمنتجات السمكية التي تحتوي على بروتينات مضافة بما فيها المحلّمة (Hydrolysed) منها ذات مصدر حيواني مختلف، فيجب ان يحتوي اسم الغذاء على اشارة لوجود هذه البروتينات ومصدرها.
- (6) في حالة منتجات اللحوم ومستحضراتها التي لها شكل قطعة لحم او شريحة لحم او جزء من كامل ذبيحة لحم، فيجب ان يحتوي اسم الغذاء على اشارة لوجود ماء مضاف اذا شكل اكثر من 5% من وزن المنتج النهائي. تسري نفس الاحكام في حالة المنتجات السمكية والمنتجات السمكية المستحضرة التي لها شكل قطعة او شريحة او جزء او فيليه او كامل منتج سمكي.
- (7) في حالة منتجات اللحوم ومستحضراتها والمنتجات السمكية التي تعطي انطباعا انها مصنّعة من قطعة كاملة من اللحم او السمك ولكنها بالواقع تتألف من قطع مختلفة متحدة مع بعضها البعض بواسطة مكونات اخرى بما فيها المضافات الغذائية والانزيمات الغذائية او بوسائل اخرى، فيجب ان تحتوي على اشارة "لحم مشكّل" او "سمك مشكّل" حسب الحالة.

## القسم الثاني

### المتطلبات المحددة المتعلقة بتسمية "اللحوم المفرومة"

(1) معايير التركيب التي يتم تفقدها على أساس معدل يومي:

المحتوى الاعلى من الدهون	الحد الاعلى لنسبة الكولاجين الى بروتين اللحم <sup>(1)</sup>	
%7	%12	- لحم مفروم مشقى من الدهون
%20	%15	- لحم بقري نقي مفروم
%25	%15	- لحم مفروم من انواع اخرى

(1) يعبر عن نسبة الكولاجين الى بروتين اللحم كنسبة مئوية من الكولاجين في بروتين اللحم. المحتوى من الكولاجين هو المحتوى من مادة hydroxyproline مضروب بمعامل مقداره 8.

(2) بالاضافة الى المتطلبات الواردة في الفصل الرابع من ملحق (6) من التعليمات الفنية الالزامية 2016-62 الخاصة بالشروط

الصحية للغذاء ذو الأصل الحيواني، يجب ان تظهر العبارات التالية في البيان:

- "النسبة المئوية للمحتوى من الدهون أقل من ....."

- "نسبة الكولاجين الى بروتين اللحم أقل من ....."

## القسم الثالث

### المتطلبات المحددة المتعلقة بتسمية قشرة النقانق

إذا كانت قشرة النقانق من النوعية غير الصالحة للاكل، فيجب الإشارة الى ذلك.

## ملحق (6)

### الإشارة الى المكونات وتسمياتها

#### القسم الاول

#### الشروط المحددة المتعلقة بالإشارة الى المكونات بترتيب تنازلي حسب الوزن

الشروط المتعلقة بالإشارة حسب الوزن	فئة المكونات
يجب ادراجها بترتيب حسب وزنها في المنتج النهائي. يجب حساب كمية الماء المضاف كمكون في الغذاء بطرح الكميات الكلية للمكونات الاخرى المستخدمة من الكمية الكلية للمنتج النهائي. لا تدخل كمية الماء في الاعتبار اذا لم تزيد عن 5% من وزن المنتج النهائي. لا يسري هذا الاستثناء على اللحوم ومستحضراتها والمنتجات السمكية والخواتم غير المصنعة.	1- الماء المضاف والمنتجات المتطايرة المضافة.
يسمح بادراجها بترتيب حسب وزنها كما تم تسجيله قبل تركيزها او نزع رطوبتها.	2- المكونات المستخدمة ذات الشكل المركز او منزوعة الرطوبة وتم اعادة تشكيلها في مرحلة التصنيع.
يسمح بادراجها بترتيب حسب نسبتها في الغذاء المعاد تشكيله بشرط ان يرافق قائمة المكونات عبارة مثل "مكونات المنتج بعد تشكيله" أو "مكونات المنتج الجاهز للاستهلاك".	3- المكونات المستخدمة في اغذية مركزة او منزوعة الرطوبة معدة لاعادة تشكيلها باضافة الماء.
يسمح بتجميعها مع بعض في قائمة المكونات تحت المسمى "فاكهة" او "خضراوات" او "فطريات" متبوعا بعبارة "بكميات قابلة للتغير" ومتبوعة أيضا مباشرة بقائمة الفواكه او الخضراوات او الفطريات المتواجدة. في مثل هذه الحالات، يجب ادراج الخليط في قائمة المكونات وفقا للفقرة (1) من المادة (17) على اساس الوزن الكلي للفواكه او الخضراوات او الفطريات المتواجدة.	4- الفاكهة أو الخضراوات او الفطريات المستخدمة في خليط كمكونات للغذاء، والتي لا تشكل اي منها تفوقا ملحوظا من وزنه وتستخدم بنسب قابلة للتغير.
يسمح بادراجها بترتيب مختلف بشرط ان يرافق قائمة المكونات عبارة مثل "بكميات متغيرة".	5- خليط من التوابل والاعشاب العطرية التي لا تشكل اي منها تفوقا ملحوظا في النسب الوزنية.
يسمح بادراجها بترتيب مختلف بعد المكونات الاخرى.	6- المكونات التي تشكل أقل من 2% من وزن المنتج النهائي.
يسمح بالإشارة اليها في قائمة المكونات من خلال العبارة "يحتوي على ... وأو ..." في حالة وجود مكون واحد على الأقل من مكونين اثنين في المنتج النهائي. لا يسري هذا الشرط على المضافات الغذائية او المكونات المدرجة في القسم الثالث من هذا الملحق وعلى المواد او المنتجات المدرجة في ملحق (2) المسببة للحساسية او عدم التحمل.	7- المكونات المتشابهة التي يمكن استعاضة بعضها البعض واحتمال استخدامها في تصنيع او تحضير غذاء دون احداث تعديل في تركيبته او طبيعته او قيمته المنظورة وتشكل اقل من 2% من وزن المنتج النهائي.
يسمح بتجميعها مع بعض في قائمة المكونات تحت المسمى "زيوت نباتية" متبوعة مباشرة بقائمة اشارات عن مصادرها النباتية المحددة مع السماح بان يتبعها عبارة "بكميات قابلة للتغير". في حالة تجميعها، يجب ادراج الزيوت النباتية في قائمة المكونات وفقا للفقرة (1) من المادة (17) على اساس الوزن الكلي للزيوت النباتية المتواجدة. يجب ان ترافق اي اشارة الى زيت مهدرج العبارة "مهدرج كليا" او "مهدرج جزئيا" حسب الحالة.	8- الزيوت المكررة (Refined) ذات الاصل النباتي.
يسمح بتجميعها مع بعض في قائمة المكونات تحت المسمى "دهون نباتية" متبوعة مباشرة بقائمة اشارات عن مصادرها النباتية المحددة مع السماح بان يتبعها عبارة "بكميات قابلة للتغير". في حالة تجميعها، يجب ادراج الدهون النباتية في قائمة المكونات وفقا للفقرة (1) من المادة (17) على اساس الوزن الكلي للدهون النباتية المتواجدة. يجب ان ترافق اي اشارة الى دهن مهدرج العبارة "مهدرج كليا" او "مهدرج جزئيا" حسب الحالة.	9- الدهون المكررة ذات المصدر النباتي.

## القسم الثاني

### تسمية مكونات محددة باسم فئة بدلا عن اسم محدد

دون الاخلال بالمادة (20)، يسمح بتسمية المكونات التي تنتمي الى احدى الفئات الغذائية في الجدول أدناه وهي عناصر لغذاء آخر باسم تلك الفئة بدلا من اسمها المحدد.

التسمية	الفئة الغذائية
"زيوت" مع الصفة "حيوانية" او مع اشارة الى المصدر الحيواني المحدد. يجب ان ترافق اية اشارة الى زيت مهدرج العبارة "مهدرج كليا" او "مهدرج جزئيا" حسب الحالة.	1- الزيوت المكررة ذات المصدر الحيواني
"دهون" مع الصفة "حيوانية" او مع اشارة الى المصدر الحيواني المحدد. يجب ان ترافق اية اشارة الى دهن مهدرج العبارة "مهدرج كليا" او "مهدرج جزئيا" حسب الحالة.	2- الدهون المكررة ذات المصدر الحيواني
"طحين" متبوعا بقائمة الحبوب مصدر الطحين بترتيب تنازلي حسب الوزن.	3- خليط الطحين من نوعين او اكثر من الحبوب
"نشأ"	4- النشويات والنشويات المعدلة بوسائل فيزيائية او بالانزيمات
"اسماك"	5- جميع انواع الاسماك التي يشكل السمك فيها مكون لغذاء آخر وبشرط ان اسم وشكل مثل هذا الغذاء لا يشير الى نوع محدد من الاسماك.
"جبن"	6- جميع انواع الاجبان التي يشكل الجبن او خليط من الاجبان مكون لغذاء آخر وبشرط ان اسم وشكل مثل هذا الغذاء لا يشير الى نوع محدد من الاجبان.
"توابل" او "خليط توابل"	7- جميع التوابل التي لا تزيد نسبتها الوزنية عن 2% من وزن الغذاء.
"عشبة او اعشاب عطرية" او "خليط اعشاب عطرية"	8- جميع الاعشاب العطرية او اجزاءها التي لا تزيد نسبتها الوزنية عن 2% من وزن الغذاء.
"اساس الصمغ"	9- جميع انواع مستحضرات الصمغ (Gum) المستخدمة في تصنيع اساس الصمغ (Gum base) لعلكة المضغ
"فتات" او "بقسماط"	10- جميع انواع منتجات الحبوب المفتتة المخبوزة
"سكر"	11- جميع انواع السكر
"ديكستروز"	12- الديكستروز اللامائي او الديكستروز احادي الماء
"شراب الجلوكوز"	13- شراب الجلوكوز وشراب الجلوكوز اللامائي
"بروتينات الحليب"	14- جميع انواع بروتينات الحليب (الكازين والكازينات والشرش) ومخاليطهما
"زبدة الكاكاو"	15- زبدة الكاكاو المنتجة بالضغط او الطرد او المكررة
"نبيذ"	16- جميع انواع النبيذ

التسمية	الفئة الغذائية												
"لحم..." واسماء مصادرها من الانواع الحيوانية.	17- العضلات الهيكلية <sup>(1)</sup> لاصناف الثدييات والطيور المعروفة بأنها صالحة للاستهلاك الآدمي وتشتمل على انسجة او تلاحقها انسجة بحيث ان المحتوى الكلي من الدهون والانسجة الرابطة لا تزيد عن القيم الموضحة ادناه وان تشكل اللحوم مكون لغذاء آخر . المحتوى الاعلى من الدهون والانسجة الرابطة المسميان بـ "لحم...." <table border="1"> <thead> <tr> <th>النوع</th> <th>المحتوى الاعلى من الدهون</th> <th>الحد الاعلى لنسبة الكولاجين الى بروتين اللحم<sup>(2)</sup></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>التدييات (من غير الارانب والخنزير) ومخاليط من انواع اغلبها من التدييات .</td> <td>%25</td> <td>%25</td> </tr> <tr> <td>الخنزير</td> <td>%30</td> <td>%25</td> </tr> <tr> <td>الطيور والارانب</td> <td>%15</td> <td>%10</td> </tr> </tbody> </table> <p>اذا تم تجاوز هذه الحدود العليا بينما تم تلبية باقي المعايير الاخرى لتعريف "اللحم"، فيجب تصحيح المحتوى من "لحم..." نزولا تبعا لذلك، ويجب ان تشتمل قائمة المكونات علاوة على المصطلح "لحم..." على وجود للدهون وأو الانسجة الرابطة. لا يسري هذا التعريف على المنتجات التي يغطيها تعريف "لحوم منزوعة ميكانيكيا".</p>	النوع	المحتوى الاعلى من الدهون	الحد الاعلى لنسبة الكولاجين الى بروتين اللحم <sup>(2)</sup>	التدييات (من غير الارانب والخنزير) ومخاليط من انواع اغلبها من التدييات .	%25	%25	الخنزير	%30	%25	الطيور والارانب	%15	%10
النوع	المحتوى الاعلى من الدهون	الحد الاعلى لنسبة الكولاجين الى بروتين اللحم <sup>(2)</sup>											
التدييات (من غير الارانب والخنزير) ومخاليط من انواع اغلبها من التدييات .	%25	%25											
الخنزير	%30	%25											
الطيور والارانب	%15	%10											
"لحوم منزوعة ميكانيكيا" واسماء مصادرها من الانواع الحيوانية	18- جميع انواع المنتجات المغطاة بتعريف "لحوم منزوعة ميكانيكيا" <p>(1) يعتبر الحجاب الحاجز (Diaphragm) والمدلك (Masseters) جزءا من العضلات الهيكلية بينما لا يعتبر كل من القلب واللسان وعضلات الرأس (باستثناء المدلك) وعضلات رسغ القوائم (Carpus &amp; Tarsus) والذنب جزءا منها.</p> <p>(2) يعبر عن نسبة الكولاجين الى بروتين اللحم كنسبة مئوية من الكولاجين في بروتين اللحم. المحتوى من الكولاجين هو المحتوى من مادة hydroxyproline مضروب بمعامل مقداره 8.</p>												

### القسم الثالث

#### تسمية مكونات معينة باسم الفئة متبوعة باسمها المحدد او رقمها الاوروبي

دون الاخلال بالمادة (20)، يجب تسمية المضافات الغذائية والانزيمات الغذائية التي لم يتم ذكرها في الفقرة (ب) من المادة (19) والتي تنتمي الى احدى الفئات المدرجة ادناه في هذا القسم باسم تلك الفئة متبوعة باسمها المحدد او، اذا ناسب ذلك، برقمها الاوروبي. اما اذا انتمى مكون الى اكثر من فئة واحدة، فيجب ذكر الفئة التي تناسب بشكل اكثر وظيفته الاساسية في الغذاء المعني.

غاز طارد	مساعد رغوة	ملون	حامض
Propellent gas	Foaming agent	Colour	Acid
مادة رافعة	مساعد هلامية	مادة مستحلبة	منظم الحموضة
Raising agent	Gelling agent	Emulsifier	Acidity regulator
مادة مزيلة للأيونات	مساعد تلميع	ملح مستحلب <sup>(1)</sup>	مضاد التكتل
Sequestrant	Glazing agent	Emulsifying salts	Anti-caking agent
مادة مثبتة	مادة حافظة للرطوبة	مساعد تصلب	مضاد الرغوة
Stabiliser	Humectant	Firming agent	Anti-foaming agent
محلي	نشا معدل <sup>(2)</sup>	معزز نكهة	مضاد التأكسد
Sweetener	Modified starch	Flavour enhancer	Antioxidant
مادة مثخنة	مادة حافظة	عامل معالجة الطحين	عامل التضخيم
Thickener	Preservative	Flour treatment agent	Bulking agent



(1) فقط للاجبان المطبوخة والمنتجات المصنعة منها.

(2) لا حاجة لذكر الاسم المحدد او الرقم الاوروبي.

#### القسم الرابع

##### تسمية المنكهات في قائمة المكونات

- (1) يجب تسمية المنكهات باستخدام احد المصطلحات التالية:
- "منكه \ منكهات" او باستخدام اسم او وصف للمنكه اكثر تحديدا اذا احتوى العنصر المنكه على منكهات كما هو معرّف في الفقرات (ب) الى (د) من الفقرة (1) من المادة (3) من التعليمات الفنية الالزامية 2017-71 الخاصة بالمنكهات ومكونات غذائية معينة ذات خصائص منكهة المعدة للاستخدام في اعلى الاغذية.
  - "منكه دخاني لمنكهات دخانية" ناتجة من غذاء الغذية او فئة غذائية او مصدر امصادر (مثل منكه دخاني ناتج من الدراق) اذا احتوى العنصر المنكه على منكهات كما هو معرّف في الفقرة (ح) من الفقرة (1) من المادة (3) من التعليمات الفنية الالزامية 2017-71 ويضفي نكهة دخانية على الغذاء.
- (2) عند استخدام الكلمة "طبيعي" لوصف المنكه، فيجب ان يتم ذلك وفقا للمادة (14) من التعليمات الفنية الالزامية 2017-71.
- (3) عند استخدام مادة الكوينين و/او الكافيين كمنكه في انتاج او تحضير غذاء، فيجب ذكرهما بالاسم في قائمة المكونات مباشرة بعد كلمة "منكه لمنكهات".

#### القسم الخامس

##### تسمية المكونات المركبة

- (1) يسمح بادراج مكون مركب ضمن قائمة المكونات (تحت تسميته فقط اذا كان ذلك مسموحا في احدى التعليمات الفنية الالزامية او ان المستهلك قد اعتاد على ذلك) مع ذكر وزنه الاجمالي ويتبعه مباشرة قائمة بمكوناته.
- (2) دون الاخلال بالمادة (20)، لا تعتبر قائمة مكونات المكون المركب الزامية في احدى الحالات التالية:
- (أ) اذا اشتملت احدى التعليمات الفنية الالزامية على تعريف لتكوين المكون المركب ولم يشكل المكون المركب اكثر من 2% من وزن المنتج النهائي. لا يسري هذا الشرط على المضافات الغذائية الخاضعة للفقرات (أ) الى (ث) من المادة (19).
- (ب) للمكونات المركبة التي تتألف من خليط من التوابل و/او الاعشاب العطرية وتشكل اقل من 2% من وزن المنتج النهائي باستثناء المضافات الغذائية الخاضعة للفقرات (أ) الى (ث) من المادة (19).
- (ت) اذا كان المكون المركب غذاءً أعفته تعليمات فنية الزامية اخرى من قائمة المكونات.

## ملحق (7)

### الإشارة الكمية للمكونات

- (1) يسمح بعدم ذكر الكمية لما يلي:
- (أ) للمكونات، او فئات المكونات التي ينطبق عليها احدى الحالات التالية:
- اذا كان وزنها الصافي المصفى مذكور وفقاً للنقطة (5) من ملحق (8).
  - اذا كان كميتها ستذكر حتماً في البيان تلبيةً لأحدى التعليمات الفنية الإلزامية.
  - اذا استخدمت بكميات صغيرة كمنكه للغذاء.
  - بالرغم من ذكرها في اسم الغذاء، اذا لم تكن ذات أهمية في خيار المستهلكين لان الاختلاف في كميتها ليس اساسياً لخواص الغذاء او لا يميزه عن اغذية مشابهة اخرى.
- (ب) في حال حددت احدى التعليمات الفنية الإلزامية كمية مكون او فئة من المكونات دون الاشتراط على ذكر ذلك في البيان.
- (ت) في الحالات الواردة في النقطتين (4) و (5) من القسم الاول من ملحق (6).
- (2) لا تسري الفقرات (أ) و (ب) من الفقرة (1) من المادة (21) في احدى الحالات التالية:
- (أ) اي مكون او فئة من المكونات تشملها العبارات " مع محليّات" او "مع سكريّات ومحليّات" اذا كانت العبارة مرافقة لاسم الغذاء تبعاً للملحق (3).
- (ب) اي فيتامين مضاف او معدن مضاف اذا كان خاضعاً للتصريح التغذوي.
- (3) يجب ان يكون ذكر كمية مكون او فئة من المكونات على النحو التالي:
- (أ) ان تعبّر عنها كنسبة مئوية تقابل كمية المكون او المكونات عند استخدامه.
- (ب) ان تظهر إما مع اسم الغذاء او بجانبه مباشرة او في قائمة المكونات مرتبطةً بالمكون او فئة المكونات المعنية.
- (4) يستثنى من النقطة (3) من هذا الملحق جميع ما يلي:
- (أ) اذا فقد الغذاء من رطوبته تبعاً لعملية معالجة حرارية او اي معالجة اخرى، فيجب التعبير عن الكمية كنسبة مئوية من المنتج النهائي تقابل كمية المكون او المكونات المستخدمة الا اذا زادت تلك الكمية او الكمية الاجمالية لجميع المكونات المذكورة في البيان عن 100% مما يتطلب ذكر الكمية على اساس وزن المكون او المكونات المستخدمة لتحضير 100 غم من المنتج النهائي.
- (ب) يجب ذكر كمية المكونات المتطايرة على اساس نسبتها الوزنية من المنتج النهائي.
- (ت) يسمح بذكر كمية المكونات المستخدمة بشكلها المركز او منزوع الرطوبة وأعيد تشكيلها اثناء التصنيع على اساس نسبتها الوزنية كما تم تسجيله قبل تركيزها او نزع الرطوبة منها.
- (ث) يسمح بذكر كمية المكونات في حالة الاغذية المركزة او منزوعة الرطوبة المعدة لاعادة تشكيلها باضافة الماء على اساس نسبتها الوزنية في المنتج قبل اعادة تشكيله.

## ملحق (8)

### التصريح عن الكمية الصافية

- (1) لا يعتبر ذكر الكمية الصافية الزامياً في احدى الحالات التالية:
    - (أ) الاغذية المعرّضة لفقدان ملموس في حجمها او كتلتها التي تباع عددياً ويتم وزنها بحضور مشتريها.
    - (ب) الاغذية التي تقل كميتها الصافية عن 5 غم او 5 مليلتر باستثناء التوابل والاعشاب العطرية.
    - (ت) الاغذية التي تباع عادة عددياً بشرط سهولة رؤيتها وعدّها من الخارج او ذكر عددها في البيان.
  - (2) في حال تطلبت تعليمات فنية الزامية أخرى ذكر نوع محدد من الكمية (مثل الكمية الاسمية او الكمية الدنيا او الكمية المتوسطة)، فإن الكمية المطلوبة في هذه الحالة هي الكمية الصافية لاغراض هذه التعليمات.
  - (3) اذا تألفت عبوة معبئة مسبقاً من عبوتين او اكثر من العبوات الثانوية المعبأة مسبقاً تحتوي على نفس الكمية من نفس المنتج، فيجب في هذه الحالة الاشارة الى الكمية الصافية من خلال ذكر الكمية الصافية لكل عبوة ثانوية عليها، بالاضافة الى العدد الاجمالي لهذه العبوات الثانوية. الا ان ذكر عدد العبوات الثانوية غير ملزم اذا كان بالاستطاعة رؤية عددها بوضوح ويمكن عدّها بسهولة من الخارج مع امكانية رؤية اشارة واحدة على الاقل للكمية الصافية المحتواة في كل عبوة ثانوية بشكل واضح من الخارج.
  - (4) اذا تألفت عبوة معبئة مسبقاً من عبوتين او اكثر من العبوات الثانوية المعبأة مسبقاً ليست معدة كوحدات للبيع، فيجب في هذه الحالة توفير الكمية الصافية من خلال ذكر الكمية الصافية الاجمالية والعدد الاجمالي للعبوات الثانوية.
  - (5) اذا وجد غذاء صلب ضمن وسط سائل، فيجب في هذه الحالة ذكر الوزن المصفى للغذاء. واذا تم اضافة طبقة تلميع على الغذاء، فلا يشمل الوزن الصافي للغذاء عندئذ وزن طبقة التلميع.
- ولاغراض هذه النقطة، يقصد بالوسط السائل المنتجات التالية بما يشمل كونها مخلوطة ببعضها او مجمدة بشرط ان استخدام الوسط السائل هو لردف ومساعدة العنصر الاساسي للمستحضر ولا يشكل عامل حاسماً عند الشراء: الماء او المحاليل المائية للاملاح او الماء المالح او المحاليل المائية للاحماض الغذائية او الخل او المحاليل الملحية للسكريات او المحاليل الملحية لمواد تحلية اخرى او عصائر الفاكهة والخضراوات في حالة الفواكه والخضراوات.

## ملحق (9)

### تاريخ انتهاء الصلاحية وتاريخ نهاية الاستخدام وتاريخ التجميد وتاريخ الانتاج

- (1) يجب ذكر تاريخ انتهاء الصلاحية على النحو التالي:
- (أ) ان يسبق التاريخ احدى العبارات التالية:
- "يستهلك قبل ...." اذا كان التاريخ يتضمن اليوم.
  - "يستهلك قبل نهاية ..... " في الحالات الاخرى.
- (ب) يتبع العبارات الواردة اعلاه احد التالية:
- التاريخ نفسه.
  - اشارة الى مكان وجود التاريخ في البيان.
- عند اللزوم، يجب ان يتبع التفاصيل السابقة وصف لظروف التخزين التي يجب العلم بها للمحافظة على المنتج حتى تاريخ انتهاء صلاحيته.
- (ت) يجب ان يتألف التاريخ من اليوم والشهر وقد يشمل السنة وفق هذا الترتيب وبشكل غير مشفر. يستثنى مما سبق الحالات التالية:
- للاغذية التي لا تزيد مدة صلاحيتها عن 3 شهور، يكتفى بالاشارة الى اليوم والشهر فقط.
  - للاغذية التي لا تقل مدة صلاحيتها عن 3 شهور ولا تزيد عن 18 شهر، يكتفى بالاشارة الى الشهر والسنة فقط.
  - للاغذية التي لا تقل مدة صلاحيتها عن 18 شهر، يكتفى بالاشارة الى السنة فقط.
- (ث) خضوعا لتعليمات فنية الزامية اخرى تتطلب شكلا آخر للاشارة الى التاريخ، يصبح ذكر تاريخ انتهاء الصلاحية غير ملزم للاغذية التالية:
- الفاكهة والخضراوات الطازجة (بما فيها البطاطا) التي لم يتم تقشيرها او تقطيعها او مرت بعملية مشابهة. ولا يسري هذا الاستثناء على البذور المتبرعمة والمنتجات المشابهة مثل براعم البقوليات.
  - النبيذ بأنواعه والمنتجات المشابهة المصنعة من الفاكهة باستثناء العنب بالاضافة الى المشروبات الواقعة ضمن مجال الرمز CN 2206 00 المصنعة من العنب او هريس المعد لانتاج النبيذ (Must).
  - المشروبات التي تحتوي على 10% من الكحول على الاقل.
  - منتجات الخبيز والمعجنات التي تستهلك غالبا خلال 24 ساعة من تصنيعها نظرا لطبيعة محتواها.
  - الخل.
  - الملح المستخدم في الطهي.
  - السكر الصلب.
  - منتجات السكاكر التي تتألف تقريبا فقط من السكريات المنكهة وأو الملونة.
- (2) يجب ذكر تاريخ نهاية الاستخدام على النحو التالي:
- (أ) ان يسبق التاريخ العبارة "يستخدم قبل ....".

(ب) يجب ان يرافق العبارة اعلاه احد التالية:

- التاريخ نفسه.

- اشارة الى مكان وجود التاريخ في البيان.

يجب ان يتبع التفاصيل السابقة وصف لظروف التخزين التي يجب العلم بها للمحافظة على المنتج حتى تاريخ نهاية استخدامه.

(ت) يجب ان يتألف التاريخ من اليوم والشهر وقد يشمل السنة وفق هذا الترتيب وبشكل غير مشفر.

(ث) يجب ذكر تاريخ نهاية الاستخدام على كل جزء (Portion) معبأ مسبقاً.

(3) يجب ذكر تاريخ التجميد كما ورد في النقطة (6) من ملحق (3) على النحو التالي:

(أ) ان يسبق التاريخ العبارة "جمّد بتاريخ....".

(ب) يجب ان يرافق العبارة اعلاه احد التالية:

- التاريخ نفسه.

- اشارة الى مكان وجود التاريخ في البيان.

(ت) يجب ان يتألف التاريخ من اليوم والشهر والسنة وفق هذا الترتيب وبشكل غير مشفر.

(4) يجب ذكر تاريخ الانتاج في حالة الاغذية سريعة التلف من الناحية الميكروبيولوجية على النحو التالي:

(أ) ان يسبق التاريخ العبارة "انتج بتاريخ....".

(ب) يجب ان يرافق العبارة اعلاه احد التالية:

- التاريخ نفسه.

- اشارة الى مكان وجود التاريخ في البيان.

(ت) يجب ان يتألف التاريخ من اليوم والشهر والسنة وفق هذا الترتيب وبشكل غير مشفر.

## ملحق (10)

انواع اللحوم التي يعتبر ذكر بلد منشأها او مصدرها الزاميا

الوصف	الرمز التجاري CN
لحوم الابقار الطازجة او المبردة او المجمدة	0202
لحوم الخنزير الطازجة او المبردة او المجمدة	0203
لحوم الالغنام او الماعز الطازجة او المبردة او المجمدة	0204
لحوم الدواجن ذات الرمز التجاري 0105 الطازجة او المبردة او المجمدة	Ex 0207

## ملحق (11)

### المحتوى من الكحول

يجب ذكر المحتوى الحجمي الفعلي من الكحول في المشروبات التي تحتوي على ما يزيد عن 1.2% من الكحول والتعبير عنه برقم ذو خانة منزلية عشرية واحدة. يجب ان يسبق المحتوى المذكور العبارة "المحتوى الحجمي من الكحول %".

يجب تحديد المحتوى من الكحول على درجة حرارة 20 °م.

يشتمل الجدول ادناه على التفاوتات المسموحة زيادةً ونقصاناً (±) بما يتعلق بالمحتوى الحجمي من الكحول معبر عنها كقيمة مطلقة. تسري هذه التفاوتات دون الاخلال بالتفاوتات الناتجة عن طريقة التحليل المتبعة لتحديد المحتوى من الكحول.

التفاوت المسموح ايجابا او سلبا	وصف المشروب
0.5% حجما	1- الجعة ذات الرمز التجاري CN 2203 00 ومحتوى من الكحول لا يزيد عن 5.5% حجما، والمشروبات غير الفوارة الواقعة ضمن الرمز التجاري CN 2206 00 المصنعة من العنب.
1% حجما	2- الجعة ذات محتوى من الكحول يزيد عن 5.5%، والمشروبات الفوارة الواقعة ضمن الرمز التجاري CN 2206 00 المصنعة من العنب او التفاح او الاجاص، ونبيد الفواكه وما شابهها والمصنعة من الفواكه باستثناء العنب سواء كانت شبه فوارة او فوارة، ونبيد العسل.
1.5% حجما	3- المشروبات المحتوية على فاكهة منقوعة (macerated) او اجزاء من النباتات.
0.3% حجما	4- اي مشروبات اخرى محتواها من الكحول يزيد عن 1.2%.

## ملحق (12) الاستهلاك المرجعي

### القسم الاول

#### الاستهلاك اليومي المرجعي من الفيتامينات والمعادن للبالغين

(1) الفيتامينات والمعادن التي يسمح التصريح بها بقيمتها التغذوية المرجعية (NRVs)

14	Iron (mg)	200	Folic acid (µg)	800	Vitamin A (µg)
10	Zinc (mg)	5.2	Vitamin B12 (µg)	5	Vitamin D (µg)
1	Copper (mg)	50	Biotin (µg)	12	Vitamin E (mg)
2	Manganese (mg)	6	Pantothenic acid (mg)	75	Vitamin K (µg)
5.3	Fluoride (mg)	2000	Potassium (mg)	80	Vitamin C (mg)
55	Selenium(µg)	800	Chloride (mg)	1.1	Thiamin (mg)
40	Chromium (µg)	800	Calcium (mg)	4.1	Riboflavin (mg)
50	Molybdenum (µg)	700	Phosphorus (mg)	16	Niacin (mg)
150	Iodine (µg)	375	Magnesium (mg)	4.1	Vitamin B6 (mg)

(2) الكميات الوافرة للفيتامينات والمعادن

كقاعدة، يجب اخذ القيم التالية في عين الاعتبار عند القرار بما يشكل كمية وافرة:

- 15% من القيمة التغذوية للمغذي المحددة في النقطة (1) من هذا القسم لكل 100 غم او 100 مليلتر في حالة المنتجات من غير المشروبات.
- 7.5% من القيمة التغذوية للمغذي المحددة في النقطة (1) من هذا القسم لكل 100 مليلتر في حالة المشروبات.
- 15% من القيمة التغذوية للمغذي المحددة في النقطة (1) من هذا القسم لكل جزء (Portion) اذا احتوت العبوة على جزء واحد فقط.

### القسم الثاني

#### الاستهلاك المرجعي للطاقة ولعناصر غذائية منتقاة من غير الفيتامينات والمعادن للبالغين

الاستهلاك المرجعي	الطاقة او المغذي
8400 كيلو جول او 2000 كيلو سعر	الطاقة
70 غم	الدهون الكلية
20 غم	الدهون المشبعة
260 غم	الكربوهيدرات
90 غم	السكريات
50 غم	البروتينات
5 غم	الملح



## ملحق (13)

### معاملات التحويل لاحتساب الطاقة

يجب احتساب مقدار الطاقة المعلن عنها باستخدام معاملات التحويل التالية:

الكربوهيدرات باستثناء السكريات الكحولية	17 كيلو جول او 4 كيلو سعر لكل غرام.
السكريات الكحولية (Polyols)	10 كيلو جول او 2.4 كيلو سعر لكل غرام.
البروتينات	17 كيلو جول او 4 كيلو سعر لكل غرام.
الدهون	37 كيلو جول او 9 كيلو سعر لكل غرام.
السلاتريمات (Salatrim)	25 كيلو جول او 6 كيلو سعر لكل غرام.
الكحول (الايثانول) (Ethanol)	29 كيلو جول او 7 كيلو سعر لكل غرام.
الاحماض العضوية	13 كيلو جول او 3 كيلو سعر لكل غرام.
الالياف	8 كيلو جول او 2 كيلو سعر لكل غرام.
الاريثريتول (Erythritol)	0 كيلو جول او 0 كيلو سعر لكل غرام.

## ملحق (14)

### التعبير عن البيان التغذوي وعرضه

تكون وحدات القياس التي يجب استخدامها في البيان التغذوي للطاقة (كيلو سعر ويسمح باضافة كيلو جول) وللكتلة (غرام (غم) او مليغرام (ملغم) او ميكروغرام (مكغم)). يكون ترتيب عرض المعلومات على النحو التالي وفق الحالة:

الطاقة	كيلو سعر
الدهون ومنها:	غم
- الدهون المشبعة	غم
- الدهون الاحادية غير المشبعة	غم
- الدهون المتعددة غير المشبعة	غم
الكربوهيدرات ومنها:	غم
- السكريات	غم
- السكريات الكحولية	غم
- النشا	غم
الالياف	غم
البروتينات	غم
الملح	غم
الفيتامينات والمعادن	الوحدات المحددة في النقطة (1) من القسم الاول من ملحق (12).