

## التعليمات الفنية الإلزامية 30-2011

### تسويق البيض

(2011/2/16)

(طبعة مدمجة في 15\6\2021)\*

#### مادة (1)

##### المجال

- 1-1 تسري هذه التعليمات على البيض المسوّق محلياً أياً كان مصدره.
- 2-1 يمكن للجهة المختصة وضع إجراءات خاصة للتعامل مع التالية:
  - الباعة المتجولون.
  - باعة الأسواق الشعبية.
  - البيع المباشر للمستهلك في مواقع الإنتاج.

#### مادة (2)

##### تعريفات

- 1-2 البيض: البيض سليم القشرة غير المكسور وغير المحضّن وغير المطهي، والذي تم وضعه من قبل دجاج بياض من النوع Gallus gallus ويصلح للاستهلاك الآدمي المباشر أو لإعداد منتجات البيض.
- 2-2 البيض الطازج: هو البيض من صنف (A) الذي لم يمض على تاريخ وضعه أكثر من 9 أيام ولا يزيد ارتفاع الفراغ الهوائي داخله عن 4 ملم.
- 3-2 البيض المتشقق: بيض ذو قشرة متضررة وغشاء سليم.
- 4-2 البيض المكسور: البيض الذي تظهر فيه كسور في القشرة والغشاء تؤدي إلى كشف محتوياته.
- 5-2 البيض المحضّن: البيض من لحظة دخوله للحاضنة.
- 6-2 البيض السائب: عرض البيض بقصد بيعه للمستهلك النهائي دون أن يكون معبأ في عبوات.
- 7-2 منتجات البيض: منتجات مصنعة ناتجة عن معاملة البيض أو أي من أجزائه المختلفة أو مخالطه أو من أي معاملة إضافية لمثل هذه المنتجات المصنعة.
- 8-2 بيض التصنيع: البيض غير المخصص للاستهلاك الآدمي المباشر.

(\* هذه الوثيقة هي طبعة مدمجة صدرت بتاريخ 15\6\2021 تم من خلالها ادماج مواد التعليمات الفنية الإلزامية 90-2021 الخاصة بتعديل التعليمات الفنية الإلزامية 30-2011 في التعليمات الفنية الإلزامية 30-2011 الخاصة بتسويق البيض. لا تحل هذه الوثيقة محل التعليمات الفنية الإلزامية الأصلية الصادرة عن الوزراء المختصين ولكنها للتسهيل على ذوي العلاقة فهم الوضع الجديد للتعليمات 30-2011 بعد ان تم تعديلها من قبل التعليمات الفنية الإلزامية 90-2021.

- 9-2 جامع البيض: أي منشأة مسجلة لدى وزارة الزراعة لتجميع البيض من المنتجين لتسليمه الى مراكز التعبئة أو إلى أسواق بيع الجملة التي تباع فقط لمراكز التعبئة أو إلى الصناعات الغذائية أو غير الغذائية.
- 10-2 منشأة: أي وحدة من وحدات القطاع الغذائي.
- 11-2 التعبئة: وضع منتج غذائي مغلف أو أكثر في وعاء ثانوي (تشمل الوعاء).
- 12-2 العبوة: تغليف يحتوي على بيض من صنف A أو B ولا يشمل عبوات وحوايات نقل البيض للصناعة.
- 13-2 مركز التعبئة: منشأة يتم فيها تصنيف البيض حسب الوزن والنوعية وتلبي شروط التعليمات الفنية الإلزامية 2016-62 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء ذو الأصل الحيواني.
- 14-2 التغليف: وضع منتج غذائي داخل غلاف أو وعاء بتماس مباشر مع المنتج نفسه (تشمل الغلاف أو الوعاء).
- 15-2 التشغيل: مجموعة من البيض المعبأ أو السائب صادرة عن نفس الموقع الإنتاجي (أو مركز التعبئة الواقع في نفس المكان) ومعبأة في نفس العبوات أو على شكل سائب ولها نفس تاريخ الوضع أو تاريخ انتهاء مدة الصلاحية أو تاريخ التعبئة وناتج عن نفس طريقة الإنتاج وأن تكون من نفس النوعية والوزن في حالة البيض المصنف.
- 16-2 المشتغل: المنتج أو أي شخصية طبيعية أو اعتبارية مشتركة في تسويق البيض.
- 17-2 موقع الإنتاج: منشأة تحتفظ بالدجاج البياض ومرخصة لهذا العمل وفق التشريعات.
- 18-2 معاملة: أي فعل يؤدي إلى تغيير أساسي في المنتج الأولي بما فيه التسخين أو التدخين أو الحفظ أو الإنضاج أو التجفيف أو النقع أو الاستخلاص أو البثق أو أي مجموعة من هذه العمليات.
- 19-2 منتجات مصنعة: منتجات غذائية ناتجة عن معاملة منتجات غير مصنعة والتي قد تحتوي على مكونات ضرورية لعملية تصنيعها أو لمنحها خصائص محددة.
- 20-2 منتجات غير مصنعة: منتجات غذائية لم يتم معاملتها وتشمل المنتجات التي تم تقسيمها أو تجزئتها أو نزعها أو تشريحها أو إزالة عظامها أو فرمها أو سلقها أو طحنها أو جرشها أو تقطيعها أو تنظيفها أو تشذيبها أو تقشيرها أو تبريدها أو تجميدها بشكل عادي أو عميق أو إذابتها.
- 21-2 صناعات غذائية: أي منشأة مرخصة لإنتاج منتجات البيض المخصصة للاستهلاك الآدمي ولا تشمل متعهدي الطعام.
- 22-2 صناعات غير غذائية: أي منشأة مرخصة لإنتاج منتجات تحتوي على بيض لكنها غير مخصصة للاستهلاك الآدمي.
- 23-2 متعهدو الطعام: كما ورد ضمن المفهوم في بند (1-2) من التعليمات الفنية الإلزامية رقم 21 لسنة 2008 الخاصة بوسم وعرض المنتجات الغذائية والإعلان عنها.
- 24-2 إعادة التعبئة: نقل البيض إلى عبوة أخرى أو إعادة وسم عبوة تحتوي على البيض.
- 25-2 الجهة المختصة: وزارة الصحة أو وزارة الزراعة أو وزارة الاقتصاد الوطني على أن يتم التنسيق بينهم لتنفيذ أحكام هذه التعليمات.
- 26-2 رمز مكافئ: رمز مختلف وقادر على تحقيق نفس الأهداف.
- 27-2 تاريخ البيع: التاريخ النهائي لبيع البيض للمستهلك النهائي وهو 21 يوما من تاريخ وضع البيض.

- 28-2 التسويق: الاحتفاظ بالبيض بهدف بيعه ويشمل عرضه للبيع أو تخزينه أو تعبئته أو وسمه أو تسليمه أو أي شكل من أشكال نقل ملكيته سواء كان ذلك مجاناً أو بمقابل.
- 29-2 المستهلك النهائي: المستهلك الأخير للمنتج غذائي الذي لن يقوم باستخدامه كجزء من أي نشاط تجاري أو عملية تشغيلية.
- 30-2 رمز المنتج: الرقم المميز للموقع الإنتاجي وفق إجراءات وزارة الزراعة.

### مادة (3)

#### التصنيف وفق النوعية والوزن

- 1-3 يجب تصنيف البيض وفق نوعيته إلى:
- صنف A.
  - صنف B.
- 2-3 يجب تصنيف البيض من صنف A حسب الوزن أيضاً مع إعفاء البيض المرسل للصناعة الغذائية وغير الغذائية من الوسم.
- 3-3 يخصص البيض من صنف B للإرسال إلى الصناعة الغذائية وغير الغذائية فقط.

### مادة (4)

#### الصفات النوعية للبيض

- 1-4 يجب أن تتوفر في البيض من صنف A الصفات النوعية التالية:
- (أ) أن تكون القشرة والعشاء ذات شكل طبيعي ونظيفة وأن لا تكون مصابة بضرر.
  - (ب) أن يكون الفراغ الهوائي ساكناً ولا يزيد ارتفاعه عن 6 ملم. أما في حالة البيض المسوق على أنه بيض طازج فيجب أن لا يزيد ارتفاع الفراغ الهوائي عن 4 ملم.
  - (ت) أن يظهر خيال مُحّ البيض (الصفار) باستخدام ضوء الشمعة دون إمكانية لتمييز حدوده بشكل جلي. وأن تكون حركته عند قلب البيضة خفيفة مع عودة إلى موقع متوسط.
  - (ث) أن يكون مُحّ البيض (البياض) صافياً وشفافاً.
  - (ج) أن لا يكون نمو الجنين ملحوظاً.
  - (ح) أن لا يحتوي على أي مادة غريبة.
  - (خ) أن لا يصدر عنها أي رائحة غريبة.
- 2-4 يمنع غسل البيض من صنف A أو تنظيفه قبل الفرز أو بعده.
- 3-4 يجب أن لا يعامل البيض من صنف A من أجل الحفظ ويمنع تبريده في وحدات التبريد الاصطناعية على درجة حرارة أقل من 5 °م.
- 4-4 يصنف البيض كبيض من صنف B إذا لم تتوافق صفاته النوعية مع ما هو مذكور في البند (1-4). كما يجب إعادة تصنيف البيض من صنف A إلى صنف B إذا لم يعد يملك تلك الصفات النوعية.

## مادة (5)

### تصنيف البيض من صنف A حسب الوزن

- 1-5 يجب تصنيف البيض من صنف A حسب وزنه كما يلي:
- (أ) كبير جدا (XL) إذا كان وزن البيضة  $\leq 73$  غرام.
- (ب) كبير (L) إذا كان وزن البيضة  $> 73$  غرام لكن  $\leq 63$  غرام.
- (ت) متوسط (M) إذا كان وزن البيضة  $> 63$  غرام لكن  $\leq 53$  غرام.
- (ث) صغير (S) إذا كان وزن البيضة  $> 53$  غرام.
- 2-5 يجب إظهار الوزن سواءً بالحروف أو الكلمات المذكورة في البند (1-5) كما ويمكن استخدام إشارات إضافية بشرط أن لا تتسبب في حدوث لبس مع الحروف أو الكلمات المذكورة في البند (1-3) وأن لا تتعارض مع التعليمات الفنية الإلزامية 2008-21 الخاصة بوسم وعرض المنتجات الغذائية والإعلان عنها.

## مادة (6)

### مراكز التعبئة

- 1-6 يسمح فقط لمراكز التعبئة المرخصة من قبل الجهة المخولة نظراً لتحقيقها شروط هذه المادة بتصنيف البيض وتعبئته ووسم العبوات.
- 2-6 يجب ترخيص مراكز التعبئة لتصنيف البيض وتخصيص رمز (كود) لكل مشتل إذا وجد بأن مبناه ومعداته الفنية ملائمة لتصنيف البيض حسب النوعية والوزن. تعفى مراكز التعبئة التي تعمل حصرياً للصناعات الغذائية وغير الغذائية من متطلب توفير أي معدات فنية ملائمة لتصنيف البيض حسب الوزن.
- 3-6 يجب أن يتوفر لدى مراكز التعبئة المعدات الفنية الضرورية لضمان التعامل مع البيض بشكل مناسب وهذا يتضمن عند اللزوم ما يلي:
- (أ) معدات ملائمة لإصدار ضوء معادل لضوء الشمعة سواء كانت تلقائية أو يدوية أو أي معدات ملائمة أخرى تسمح بفحص نوعية كل بيضة بشكل منفرد.
- (ب) أجهزة لقياس ارتفاع الفراغ الهوائي في البيضة.
- (ت) معدات لتصنيف البيض حسب الوزن.
- (ث) موازين موثوق بدقتها لوزن البيض.
- (ج) معدات لوسم البيض.
- 4-6 يمكن سحب الترخيص المذكور في البنود (1-6) و (2-6) في أي وقت إذا تبين أن الشروط المذكورة في هذه المادة لم تعد مستوفاة.

## مادة (7)

### المدة الزمنية القصوى لتصنيف ووسم وتعبئة البيض ووسم العبوات

- 1-7 يجب تصنيف ووسم وتعبئة البيض بأنواعه خلال 4 أيام من وضعه.
- 2-7 يجب وسم تاريخ انتهاء الصلاحية المشار إليه في فقرة (ث) من بند (1-13) لحظة التعبئة ووفق البند (2-9) من التعليمات الفنية الإلزامية 2008-21 الخاصة بوسم وعرض المنتجات الغذائية والإعلان عنها.

## مادة (8)

### المعلومات المعروضة على صناديق نقل البيض

- 1-8 قبل خروج البيض من مكان الإنتاج، يجب أن يقوم كل منتج للبيض بوضع المعلومات التالية على كل صندوق لنقل البيض:
- (أ) اسم المنتج وعنوانه.
- (ب) رمز (كود) المنتج.
- (ت) عدد البيض و/أو وزنه.
- (ث) تاريخ وضع البيض أو الفترة الزمنية لوضعه.
- (ج) تاريخ الإرسالية.
- يمكن وضع المعلومات المطلوبة على صناديق نقل البيض في مراكز التعبئة التي تزود بالبيض غير المعبأ من وحداتها الإنتاجية الخاصة المتواجدة في نفس موقع المركز.
- 2-8 يجب وضع المعلومات المذكورة في بند (1-8) على صناديق نقل البيض وفي الوثائق المصاحبة لها. أما في حالة تسليم الصناديق إلى مشغل وسيط (مثل جامع البيض)، فيجب على هذا المشغل الاحتفاظ بنسخة عن هذه الوثائق على أن يحتفظ مركز التعبئة بالنسخة الأصلية منها.
- إذا قام جامع البيض بتقسيم التشغيلات المستلمة من البيض لإرسالها إلى أكثر من مشغل، فيمكن عندئذ الاستعاضة عن الوثائق المصاحبة ببطاقات بيان مناسبة على الحاويات المعدة للنقل شريطة أن تحتوي بطاقة البيان على المعلومات المذكورة في بند (1-8).
- 3-8 يمنع تعديل المعلومات المذكورة في بند (1-8) والموضوعة على صناديق نقل البيض أو إزالتها حتى لحظة تصنيفها ووسمها وتعبئتها أو إخضاعها لأي معاملة إضافية.

## مادة (9)

### وسم البيض

- 1-9 يجب وسم البيض من صنف A برمز المنتج ووسم البيض من صنف B برمز المنتج و/أو أي رمز آخر حسب المادة (11). كما يجب وسم البيض من جميع الأصناف بتاريخ وضع البيض.
- 2-9 يجب وسم البيض وفق ما ورد في البند (1-9) في موقع الإنتاج أو في أول مركز تعبئة يتم تسليم البيض إليه.

3-9 يجب وسم البيض المباع من المنتج الى المستهلك النهائي مباشرة في الأسواق الشعبية وفق ما ورد في البند (1-9). ولكن يسمح للجهة الرقابية أن تُعفي المنتجين الذين بحوزتهم ما لا يزيد عن 50 دجاجة من هذا المتطلب بشرط إبراز اسم وعنوان المنتج عند نقطة البيع.

### مادة (10)

#### رمز المنتج

- 1-10 يجب أن يتكون رمز المنتج من الأرقام والحروف التي تحددها وزارة الزراعة وأن يظهر بشكل واضح ومقروء وبارتفاع 2 ملم على الأقل.
- 2-10 دون الإخلال ببند (1-9)، إذا كان ليس بالإمكان لأسباب فنية وسم البيض المنتشق أو الوسخ، يصبح الوسم برمز المنتج اختيارياً.

### مادة (11)

#### الرموز على البيض من صنف B

يكون الرمز المستخدم في وسم البيض من صنف (B) المشار إليه في بند (1-9) عبارة عن دائرة قطرها 12 ملم تحيط بحرف B الذي ارتفاعه 5 ملم على الأقل.

### مادة (12)

#### وسم البيض المخصص لإرساله مباشرة إلى الصناعات الغذائية

- 1-12 يمكن إعفاء المشتغلين بناء على طلبهم من متطلبات الوسم المذكورة في بند (1-9) إذا تم تسليم البيض من موقع الإنتاج إلى الصناعات الغذائية بشكل مباشر على أن لا يتعارض ذلك مع متطلبات التعليمات الفنية الإلزامية 2011-33 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء والتعليمات الفنية الإلزامية 2016-62.
- 2-12 يمكن تعميم الإعفاء في البند (1-12) على البيض المستورد شرط أن يتم التحقق بشكل رسمي من وجهة الشحن وأنه تم استخدامها في العمليات الإنتاجية. وتكون مسؤولية المشتغل في الصناعات الغذائية على الشحن كاملة وتتضمن استخدام البيض في الصناعة فقط.

### مادة (13)

#### وسم العبوات

- 1-13 يجب أن تظهر المعلومات التالية على السطح الخارجي لعبوات البيض من صنف A بشكل واضح ومقروء:
- (أ) رمز مركز التعبئة.
- (ب) التصنيف حسب النوعية، يجب تمييز العبوات بالكلمات "صنف A" أو بالحرف A بشكل منفرد أو مجتمع مع كلمة "طازج".

- (ت) تصنيف الوزن وفق بند (5-2).
- (ث) تاريخ انتهاء الصلاحية وفق مادة (14).
- (ج) إرشادات للمستهلكين بتخزين البيض مبردا بعد شرائه بالانسجام مع الفقرة (6) من بند (3-1) من التعليمات الفنية الإلزامية 2008-21 الخاصة بوسم وعرض المنتجات الغذائية والإعلان عنها.
- (ح) التاريخ النهائي للبيع حسب بند (2-27).
- 2-13 بالإضافة إلى المتطلبات المذكورة في البند (1-13)، فإنه يجب أن يشار على السطح الخارجي للعبوات التي تحتوي على بيض من صنف A بشكل واضح ومقروء بطريقة إنتاج البيض باستخدام المصطلحات التالية فقط:
- (أ) المصطلحات "بيض حقول" أو "بيض حظائر" أو "بيض دجاج الأقفاص" إذا كانت الطريقة المتبعة في إنتاج البيض أحد الطرق التقليدية بشرط استيفاء المتطلبات المذكورة في الملحق.
- (ب) المصطلح "بيض عضوي" إذا استخدمت إحدى طرق الإنتاج العضوي المقررة من وزارة الزراعة<sup>(\*)</sup> في إنتاج البيض.
- يجب تفسير مدلول رمز المنتج على سطح العبوة أو داخلها.
- 3-13 يجب أن يشار على السطح الخارجي للعبوات التي تحتوي على بيض من صنف B المعلومات التالية بشكل واضح ومقروء:
- (أ) رمز مركز التعبئة.
- (ب) التصنيف حسب النوعية، يجب تمييز العبوات بالكلمات "صنف B" أو بالحرف B.
- (ت) تاريخ التعبئة.
- 4-13 يجب تثبيت بطاقات البيان على العبوة بحيث تتمزق عند فتح العبوة.
- 5-13 لأغراض ذكر المواد أو المنتجات المعينة المسببة للحساسية أو عدم التحمل، كما وردت في المادة (21) من التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمعلومات الغذائية للمستهلكين، فإن المصطلحات المتعلقة بالبيض والمنتجات المصنعة منه التي يجب استخدامها هي "البيض" أو "بروتين البيض" أو "منتج من البيض" أو "ليزوزيم البيض" أو "ألبومين البيض".

## مادة (14)

### تاريخ انتهاء الصلاحية

يجب تثبيت تاريخ انتهاء الصلاحية المذكور في البند (3-1) من التعليمات الفنية الإلزامية رقم 2008-21 بحيث لا يتجاوز 28 يوما من تاريخ وضع البيض. أما إذا توفرت فترة لوضع البيض بدلا من تاريخ محدد، فيتم تحديد تاريخ انتهاء الصلاحية منذ اليوم الأول من هذه الفترة.

(\*) يمكن الرجوع إلى التشريع الأوروبي رقم 834 لسنة 2007 للقرار بشأن الإنتاج العضوي إلى حين إعداد التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالإنتاج العضوي ووسم المنتجات العضوية.

## مادة (15)

### عبوات البيض الطازج

- 1-15 يسمح باستعمال صفة الطازج على العبوات التي تحتوي على بيض من صنف A حتى اليوم التاسع من وضع البيض.
- 2-15 إذا تم استخدام الصفة المذكورة في البند (1-15)، فيجب ان يذكر على العبوة وتاريخ انتهاء مدة الأيام التسعة بشكل واضح ومفروق.

## مادة (16)

### إشارات حول طريقة تغذية الدجاج البياض

إذا تم استخدام إشارات تدل على الطريقة التي تم فيها تغذية الدجاج البياض، فيجب استيفاء المتطلبات التالية كحد أدنى:

- (أ) يسمح بالإشارة إلى الحبوب كمكون من مكونات العلف فقط إذا شكلت على الأقل ما نسبته 60% من وزن الخلطة العلفية المعلنة على أن لا تحتوي هذه النسبة على أكثر من ما نسبته 15% من مخلفات الحبوب.
- (ب) مع مراعاة النسبة الدنيا 60% التي ذكرت في الفقرة السابقة (أ)، فإنه إذا تمت الإشارة إلى نوع محدد من الحبوب ، فيجب أن لا تقل نسبته عن 30% من وزن الخلطة العلفية المستخدمة. أما إذا تمت الإشارة إلى أكثر من نوع واحد من الحبوب، فيجب أن لا تقل نسبة كل نوع عن 5% من وزن الخلطة العلفية.

## مادة (17)

### نوعية العبوات

يجب أن تكون العبوات مقاومة للصدمات وجافة ونظيفة وفي حالة جيدة ومصنعة من مواد تعمل على حماية البيض من الروائح الغريبة ومخاطر تردّي النوعية مع مراعاة المتطلبات الواردة في الفصل العاشر من ملحق (2) من التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011". والواجب توفرها في مواد التعبئة والتغليف.

## مادة (18)

### البيض المخصص للصناعة

يجب تسويق البيض المخصص للصناعة في عبوات تعبئة ذات أشرطة أو بطاقة بيان حمراء بحيث تظهر المعلومات التالية:

- (أ) اسم وعنوان المشتغل المستقبل للبيض.
- (ب) اسم وعنوان المشتغل المرسل للبيض.
- (ت) الكلمات "بيض مخصص للصناعة" بحروف ارتفاعها 2 سم والكلمات "ليس للاستهلاك الآدمي" بحروف ارتفاعها 8 ملم على الأقل.



## مادة (19)

### إعادة التعبئة

يسمح بإعادة تعبئة البيض الطازج الذي مر على تاريخ وضعه 9 أيام في عبوات بيض من صنف A في مراكز التعبئة فقط على أن يكون البيض من تشغيل واحدة.

## مادة (20)

### حفظ السجلات

- 1-20 يجب على منتجي البيض تسجيل التفاصيل التالية لكل طريقة إنتاج مستخدمة:
- (أ) تاريخ إدخال الدجاج البياض وعمره وعدده عندئذ.
  - (ب) تاريخ عمليات الاستبعاد وعدد الدجاجات المستبعدة.
  - (ت) كمية الإنتاج اليومية من البيض.
  - (ث) عدد و/أو وزن البيض المباع يوميا أو المسلم يوميا بوسائل أخرى.
  - (ج) أسماء وعناوين المشترين.
- 2-20 إذا تمت الإشارة إلى طريقة التغذية حسب مادة (16)، فإنه يجب على منتجي البيض تسجيل التفاصيل أدناه، لكل طريقة تغذية مستخدمة دون الإخلال بالقواعد العامة لحفظ سجلات الإنتاج الغذائي الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية 2016-62:
- (أ) كمية ونوع العلف المورد أو المخلوط في الموقع.
  - (ب) تاريخ تسليم العلف.
- 3-20 إذا استخدم المنتج طرق إنتاج مختلفة في موقع إنتاج واحد، فيجب أن تشير المعلومات المطلوبة في البند (1-20) و (2-20) إلى أقنان الدجاج وليس لمواقع الإنتاج.
- 4-20 يسمح للمنتجين بالاحتفاظ بملفات للفواتير وإشارات للإرساليات بدلا من الاحتفاظ بسجلات للمبيعات وعمليات التسليم على أن تكون موثقة بما هو مطلوب في البنود (1-20) و (2-20).

## مادة (21)

### سجلات جامعي البيض

- 1-21 على جامع البيض أن يقوم بتسجيل التفاصيل التالية على أساس طريقة الإنتاج واليوم:
- (أ) كمية البيض المستلمة من كل منتج مع الإشارة إلى اسم المنتج وعنوانه ورمزه وتاريخ أو فترة الوضع.
  - (ب) كمية البيض المرسل إلى مراكز التعبئة ذات العلاقة وفق كل منتج مع الإشارة إلى اسم وعنوان مركز التعبئة ورمزه وتاريخ أو فترة الوضع.
- 2-21 لغايات هذه المادة، يسمح لجامعي البيض بالاحتفاظ بملفات للفواتير وإشارات للإرساليات على أن تكون موثقة بما هو مطلوب في البند (1-21) بدلا من الاحتفاظ بسجلات للمبيعات والإرساليات.

## مادة (22)

### سجلات مراكز التعبئة

- 1-22 على مراكز التعبئة أن تقوم بتسجيل التفاصيل التالية على أساس طريقة الإنتاج واليوم:
- (أ) كميات البيض غير المصنف المستلم حسب المنتج مع الإشارة إلى اسمه وعنوانه ورمزه وتاريخ أو فترة الوضع.
- (ب) كميات البيض حسب الوزن والنوعية بعد تصنيفه.
- (ت) كميات البيض المصنف المستلم من مراكز التعبئة الأخرى مع رموز هذه المراكز وتاريخ انتهاء الصلاحية للبيض المستلم.
- (ث) كميات البيض غير المصنف المرسل إلى مراكز تعبئة أخرى حسب المنتج مع رموز هذه المراكز وتاريخ أو فترة الوضع.
- (ج) عدد و/أو وزن البيض المرسل، المصنف حسب وزنه ونوعيته، وتاريخ التعبئة في حالة البيض من صنف B أو تاريخ انتهاء الصلاحية في حالة البيض من صنف A وحسب المشتري مع ذكر اسمه وعنوانه.
- على مراكز التعبئة أن تعمل على تحديث سجلات مخزنها بشكل أسبوعي.
- 2-22 إذا حمل البيض من صنف A وعبواته أي إشارة حول طريقة تغذية الدجاج البياض وفق مادة (16)، فيجب على مراكز التعبئة التي تستخدم مثل هذه الإشارات أن تحتفظ بسجلات منفصلة وفق بند (22-1).
- 3-22 فيما يخص هذه المادة، يمكن لمراكز التعبئة الاحتفاظ بملفات للفواتير وإشارات للإرساليات موثقة بما هو مطلوب في البنود (1-22) و (2-22) بدلا من الاحتفاظ بسجلات للمبيعات والإرساليات.

## مادة (23)

### الاحتفاظ بالسجلات

- يجب الاحتفاظ بالسجلات والملفات المذكورة في البند (8-2) والمادة (20) والمادة (21) والمادة (22) لمدة 12 شهرا من تاريخ بدء التسجيل.

## مادة (24)

### عمليات التحقق

- 1-24 على الجهة المختصة أن تتحقق من المطابقة مع هذه التعليمات الفنية الإلزامية.
- 2-24 يجب التحقق من المنتجات التي تسري عليها هذه التعليمات خلال جميع مراحل التسويق. بالإضافة إلى العينات العشوائية، يجب أن تتم عمليات التحقق على أساس مبدأ تحليل المخاطر مع الأخذ بالحسبان نوع المنشأة المعنية وحجمها بالإضافة إلى النتائج السابقة للمشتغل بما يتعلق بمطابقته لقواعد تسويق البيض.

- 3-24 يجب إجراء عمليات التحقق المشار إليها في البند (2-24) للبيض المستورد من صنف A عند لحظة التخليص الجمركي وقبل تناوله. أما البيض المستورد من صنف B، فيسمح بتداوله بعد التحقق من أنه مرسل للصناعة فقط عند التخليص الجمركي.
- 4-24 إلى جانب العينات العشوائية، يجب فحص المشتغلين بوتيرة تحددها الجهات المختصة على أساس مبدأ تحليل المخاطر المذكور في بند (2-24)، مع الأخذ بعين الاعتبار على الأقل ما يلي:
- (أ) نتائج عمليات التحقق السابقة.
- (ب) درجة التعقيد في قنوات التسويق التي يمر فيها البيض.
- (ت) درجة التجزئة في منشآت الإنتاج والتعبئة.
- (ث) كمية البيض المنتج أو المعبأ.
- (ج) أي تغييرات أساسية عن السنوات السابقة فيما يخص نوع البيض المنتج أو المصنع أو طريقة تسويقه.
- 5-24 يجب إجراء الفحوصات بشكل منتظم وغير معطن مع توفير السجلات المذكورة في المواد (20) و (21) و (22) عند أول طلب من الجهات المختصة.

### مادة (25)

#### عدم المطابقة

- 1-25 القرارات المتخذة من قبل الجهات المختصة اللاحقة لعمليات التفتيش وفقاً للمادة (24) بعدم مطابقة التشغيلية للتعليمات يجب أن تشمل جميع التشغيلية التي تم التحقق منها.
- 2-25 إذا ثبت بأن التشغيلية التي تم التحقق منها لا تطابق هذه التعليمات، فيجب على الجهات المخولة بالتفتيش حظر تسويقها أو استيرادها إلا بعد أن تصبح مطابقة لهذه التعليمات.
- 3-25 يجب أن تتحقق الجهة التي قامت بالتفتيش من كون التشغيلية المرفوضة قد أصبحت مطابقة لهذه التعليمات قبل السماح بتسويقها.

### مادة (26)

#### التفاوتات المسموحة في عيوب النوعية

- 1-26 يسمح بالتفاوتات التالية عند التحقق من تشغيلات البيض من صنف A:
- (أ) 5% من البيض بعيوب في النوعية في مراكز التعبئة.
- (ب) 7% من البيض بعيوب في النوعية خلال مراحل التسويق الأخرى.
- 2-26 يجب أن لا يحتوي البيض الطازج على أي عيوب فيما يخص ارتفاع الفراغ الهوائي عند التعبئة أو عند الاستيراد.

## مادة (27)

### التفاوت المسموح في الوزن

يسمح بتفاوت في وزن كل بيضة عند التحقق من تشغيلات البيض من صنف A، كما يسمح أن تحتوي مثل هذه التشغيلات على ما لا يزيد عن 10% من البيض من درجات الأوزان المجاورة لدرجة الوزن الموسومة على العبوة على أن لا تزيد نسبة البيض من الدرجة المجاورة الأقل وزناً عن 5%.

## مادة (28)

### التفاوت المسموح في وسم البيض

يجب أن لا تزيد نسبة البيض الموسوم بوسم غير مقروء عن 20% من عدد البيض خلال التحقق من التشغيلات والعبوات.

## مادة (29)

### البيض المعد للتصدير

يسمح بأن يكون البيض المعبأ والمعد للتصدير إلى البلد المستورد مطابقاً لمتطلبات إضافية أو مختلفة من المتطلبات المذكورة في هذه التعليمات بما يتعلق بالنوعية والوسم وبطاقة البيان.

## مادة (30)

### البيض المستورد

- 1-30 يجب تقييم المعايير التسويقية للبيض في البلدان المصدرة بناء على طلبها على أن يشمل هذا التقييم الأحكام الخاصة بالوسم وبطاقة البيان وطرق الإنتاج والضوابط وعمليات تطبيق هذه الأحكام. إذا توفر ما يدل على أن الأحكام التي يتم تطبيقها في البلد المصدر كافية لأن تكون مكافئة للأحكام السارية المحلية، فيجب عندها وسم البيض المستورد من تلك البلدان برقم مميز مكافئ لرمز المنتج.
- 2-30 يجب أن يشمل أي تقدير لتكافؤ الأحكام المشار إليه في بند (1-30)، تقييماً يحدد مدى تلبية المشتغلين للمتطلبات الواردة في هذه التعليمات بشكل فعلي. ويجب تحديث هذا التقدير بشكل دوري.
- 3-30 يجب أن يتم وسم البيض المستورد في بلد المنشأ بشكل واضح ومقروء على أن يشمل الوسم رمز الدولة وفق المواصفة العالمية ISO 3166.
- 4-30 إذا لم يتوفر ضمان كافي لتكافؤ الأحكام المشار إليه في بند (2-30)، فيجب عندها وسم العبوات المحتوية على البيض المستورد بالمعلومات التالية وبشكل واضح ومقروء:
  - (أ) بلد المنشأ.
  - (ب) طريقة الإنتاج "غير معروفة".

## مادة (31)

### أحكام عامة

- 1-31 تسري هذه التعليمات الفنية الإلزامية اعتباراً من تاريخ إصدارها.
- 2-31 في حال ظهور أي خلاف في تفسير أحد نصوص هذه التعليمات الفنية الإلزامية، فإنه يجب اعتماد التفسير الصادر عن لجنة التعليمات الفنية الإلزامية.
- 3-31 يجب تعديل كل ما يتعارض مع هذه التعليمات.

## ملحق

### المتطلبات الدنيا للأنظمة الخاصة بالطرق المختلفة لإنتاج البيض

#### 1- بيض الحقول

يجب إنتاج بيض الحقول باستخدام أنظمة إنتاج تلبى بالحد الأدنى الاشتراطات التالية:

- أ- يجب تجهيز أنظمة الإنتاج بحيث يتوفر للدجاج البياض ما يلي:
- معالف تغذية خطية تتيح ما لا يقل عن 10 سم لكل دجاجة أو دائرية تتيح 4 سم على الأقل لكل دجاجة.
  - مشارب متواصلة توفر 2.5 سم لكل دجاجة، أو مشارب دائرية توفر 1 سم لكل دجاجة، وفي حالة استخدام أكواب أو أكواب حلقات. يجب أن يكون هناك كوب أو مشرب حلقة واحد على الأقل لكل 10 دجاجات. عند توصيل نقاط الشرب، يجب أن يكون في متناول كل دجاجة ما لا يقل عن كوبين أو اثنين من مشارب الحلقات.
  - عش واحد على الأقل لكل سبع دجاجات.
  - مجتمات كافية بدون حواف حادة وتوفر 15 سم على الأقل لكل دجاجة. يجب عدم تركيب المجتمات فوق الفرشة، ويجب ألا تقل المسافة الأفقية بين المجتمات عن 30 سم وأن تكون المسافة الأفقية بين المجتمم والجدار 20 سم على الأقل.
  - توفير 250 سم<sup>2</sup> من المساحة المفروشة لكل دجاجة على أن لا يقل إجمالي هذه المساحة عن ثلث المساحة الكلية.
- ب- يجب أن تكون الأرضيات مبنية بشكل يتيح تمسك الدجاجة بالمخالب الموجهة للأمام.
- ت- إذا أتيح للدجاج البياض الانتقال بحرية بين مستويات مختلفة، فيجب تلبية الشروط التالية:
- يجب أن لا يزيد عدد المستويات عن أربعة.
  - يجب أن لا يقل الفراغ الرأسي بين المستويات عن 45 سم.
  - يجب أن تتيح معدات الشرب والتغذية عند توزيعها الوصول المتساوي لجميع الدجاجات.
  - يجب مراعاة ترتيب المستويات بحيث تمنع سقوط الفضلات على المستويات السفلى.
- ث- إذا أتيح للدجاج البياض الوصول إلى مناطق مفتوحة، فيجب تلبية الشروط التالية:
- يجب أن يكون هناك العديد من الفتحات التي تتيح الوصول المباشر إلى المنطقة المفتوحة بارتفاع 35 سم وعرض 40 سم على الأقل وعلى امتداد طول المبنى، وفي جميع الأحوال. يجب أن لا يقل العرض الإجمالي للفتحات الخارجية عن 2 م لكل 1000 دجاجة.
  - يجب أن تكون المساحة المفتوحة ملائمة لكثافة السرب ولطبيعة الأرض من أجل منع

حدوث أي تلوث، وأن تكون مجهزة بملجاً لحماية الدجاج من تقلبات الطقس والمفترسات وعند الضرورة بمشارب مناسبة.

ج- يجب ألا تزيد كثافة السرب عن تسع دجاجات لكل م<sup>2</sup> من المساحة المستعملة.  
ح- يجب أن يتاح للدجاج حرية دخول مناطق مفتوحة طوال ساعات النهار. ولكن يمكن للمنتج تقييد دخولها خلال فترة محدودة من ساعات الصباح من أجل تطبيق الممارسات الجيدة في الإنتاج بما فيها الممارسات الجيدة في الإنتاج الحيواني. في حال وجود إجراءات تتطلب تقييد دخول الدجاج الى المناطق المفتوحة لحماية الصحة العامة وصحة الحيوان، فيسمح عندئذ \_ بالرغم من هذا التقييد \_ بتسويق البيض كبيض حقول، شريطة بأن الدجاج البياض لم يتعرض الى تقييد الدخول لمدة متواصلة تزيد عن 16 أسبوع.  
تبدأ هذه المدة ابتداء من التاريخ الفعلي لتقييد دخول مجموعة الدجاج المعنية الى المناطق المفتوحة.

خ- يجب أن تكون المناطق المفتوحة المذكورة في الفقرة (أ) مغطاة بغطاء نباتي وأن لا تستخدم لأهداف أخرى باستثناء البستنة أو التحريج أو الرعي إذا سمحت وزارة الزراعة بذلك.  
د- يجب أن لا يزيد الحد الأقصى لكثافة الدجاج في المناطق المفتوحة في جميع الأوقات عن 250 دجاجة للدونم الواحد (أو 4 م<sup>2</sup> للدجاجة الواحدة). الا انه عند توفر مساحة 10 م<sup>2</sup> لكل دجاجة وتم العمل بموجب مبدأ تدوير الدجاج مع اتاحة المجال لها الدخول الى المنطقة الكاملة طوال فترة حياة القطيع. فيجب على كل مساحة مستخدمة في أي وقت من الاوقات أن تضمن توفير 2.5 م<sup>2</sup> لكل دجاجة.  
ذ- يجب أن لا تزيد المسافة من مخرج القن إلى أبعد حدود المنطقة المفتوحة عن 150 متر. ولكن إذا توفر عدد كاف من الملاجئ لا يقل عن 0.4 ملجاً لكل دونم موزعين بشكل متساوي على المنطقة المفتوحة، فيسمح عندئذ أن تزيد المسافة الى 350 متر كحد اعلى من مخرج القن.

## 2- بيض الحظائر

يجب إنتاج بيض الحظائر باستخدام أنظمة تستوفي بالحد الأدنى الاشتراطات الواردة في الفقرات من (أ) الى (ج) الواردة في الفقرة (1) من هذا الملحق.

## 3- بيض الاقفاص

يجب إنتاج بيض دجاج الاقفاص باستخدام أنظمة إنتاج تستوفي بالحد الأدنى المتطلبات التالية:

أ- يجب أن يكون متاح للدجاج البياض ما يلي:

- 750 سم<sup>2</sup> على الأقل من مساحة القفص لكل دجاجة، على أن يكون 600 سم<sup>2</sup> منها صالحة للاستعمال. يجب أن لا يقل ارتفاع القفص فوق المساحة غير تلك الصالحة

للاستخدام عن 20 سم في كل نقطة. كما يجب أن لا تقل المساحة الإجمالية لأي قفص عن 2000 سم<sup>2</sup>.

- ع.ش.

- أرضية مفروشة تتيح إمكانية النقر والخدش.

- مجتمعات مناسبة ذات طول 15 سم على الأقل لكل دجاجة.

ب- يجب توفير معالف تغذية تتيح الاستخدام دون قيود، على أن لا يقل طولها عن 12 سم مضروباً في عدد الدجاجات في القفص.

ت- يجب أن يجهز كل قفص بنظام شرب مناسب لحجم المجموعة، وإذا تم توفير مشارب الحلمات أو الاكواب. يجب أن يكون في متناول كل دجاجة ما لا يقل عن كوبين أو اثنين من مشارب الحلمات.

ث- لتسهيل عمليات التفتيش والانشاء وتخفيف عدد الدجاجات، يجب توفير ممر ذو عرض لا يقل عن 90 سم بين حواف الأقفاص ومسافة لا تقل عن 35 سم بين أرضية المبنى والصف السفلي للأقفاص.

ج- يجب تزويد الأقفاص بأجهزة مناسبة لتقصير المخالب.