



التعليمات الفنية الإلزامية
Technical Regulation

رقم 2017/71

المنكهات ومكونات غذائية معينة ذات خصائص منكهة
المعدة للاستخدام في أعلى الاغذية
Flavorings

اعتمد هذا التعليم الفني الالزامي رقم 2017/71 بتاريخ 2017/03/28 ودخل حيز النفاذ بتاريخ 2017/09/28.



مقدمة:

إن العمل على تحقيق الأهداف المشروعة كالحفاظ على الأمن الوطني وحماية الإنسان أو الحيوان أو النبات أو البيئة أو لعوامل مناخية أو جغرافية أو مشاكل في البنية التحتية أو لتلبية حاجات فلسطين المالية أو التنموية أو التجارية، على أن لا تقيد التجارة إلا بالقدر اللازم لتحقيق هذه الأهداف أو توفير مستوى الحماية المطلوب وذلك من خلال إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية.

وفقاً للمادة (1) من قانون المواصفات والمقاييس الفلسطينية رقم (6) لسنة 2000م وتعديلاته، تعرف "التعليمات الفنية الإلزامية على أنها: الوثيقة التي تحدد خصائص المنتجات أو العمليات المرتبطة بها والتي يكون الإلتزام بها إجبارياً، كما يمكن أن تتضمن أو تتناول المصطلحات الفنية أو الرموز أو التغليف، أو تحديد السمات المميزة، أو متطلبات إعداد بطاقة البيان بما ينطبق على المنتج، أو طريقة الإنتاج".

ونصت المادة (17) من قانون المواصفات والمقاييس الفلسطينية رقم (6) لسنة 2000م وتعديلاته، ما يلي:
" 1- لا يجوز استيراد أية سلعة أو مادة وإدخالها إلى فلسطين أو إنتاجها فيها ما لم تكن مطابقة لمتطلبات المواصفة المحددة في التعليمات الفنية الإلزامية لتلك السلعة.

2- يترتب على الوزارات والدوائر الحكومية والمؤسسات الرسمية العامة ومجالس الهيئات المحلية التقيد في أعمالها ومشاريعها ووثائق العطاءات الخاصة بها ومشترياتها من السلع والمواد والخدمات بالمواصفات والمقاييس الفلسطينية كحد أدنى لجودتها.
3- على أصحاب المصانع القائمة التقيد بالتعليمات الفنية الإلزامية للسلع والمواد التي تنتج في مصانعهم وفي جميع الأعمال والمواد التي يستخدمونها، ويمنع الإدعاء أو الإعلان أو كتابة عبارة "مطابق للمواصفات والمقاييس الفلسطينية"، على بطاقة البيان لأي سلعة أو استخدام هذه العبارة في أي مجال إلا بموافقة خطية من المؤسسة".

اعتمد هذا التعليم الفني الإلزامي رقم 2017/71 بتاريخ 2017/03/28 وباتاريخ 2017/09/28 ودخل حيز النفاذ بتاريخ 2017/09/28.

ويكون الإلتزام بتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية من تاريخ السريان الخاص بها.



نموذج مصادقة على تعليمات فنية إلزامية

<p>المنكهات ومكونات غذائية معينة ذات خصائص منكهة المعدة للاستخدام في أعلى الاغذية</p>	<p>عنوان التعليمات الفنية الإلزامية</p>
<p>71 لسنة 2017</p>	<p>رقم التعليمات الفنية الإلزامية</p>
<p>وزارة الصحة وزارة الاقتصاد الوطني</p>	<p>الجهات المختصة بالمصادقة</p>
<p>استنادا الى نص المادة (16) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (6) لسنة (2000)، وبعد الاطلاع على المسودة النهائية لمشروع التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمنكهات وبمكونات غذائية معينة ذات خصائص منكهة المعدة للاستخدام في أعلى الاغذية، فإننا نصادق عليها كتعليمات فنية إلزامية تحت الرقم 71 لسنة 2017.</p>	
<p>تاريخ المصادقة: 2017 3 28</p>	
<p>  عبيد الله عواد رئيس المؤسسة وزير الاقتصاد الوطني </p>	<p>  د. جواد عواد وزير الصحة </p>

المحتويات

1	مادة (1) الاهداف
1	مادة (2) المجال
2	مادة (3) التعريفات
5	مادة (4) الشروط العامة لاستخدام المنكهات أو المكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة
5	مادة (5) حظر المنكهات وأو الأغذية غير المتوافقة
5	مادة (6) تواجد مواد معينة
6	مادة (7) استخدام مصادر معينة
6	مادة (8) المنكهات والمكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة التي لا تحتاج الى تقييم واعتماد
7	مادة (9) المنكهات والمكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة التي تحتاج الى تقييم واعتماد
7	مادة (10) قائمة المنكهات والمصادر
7	مادة (11) حق الجهة المختصة في القرار
8	مادة (12) بيان المنكهات غير المعدة للبيع الى المستهلك النهائي
8	مادة (13) المتطلبات العامة لبيان المنكهات غير المعدة للبيع الى المستهلك النهائي
9	مادة (14) المتطلبات المحددة لاستخدام مصطلح "طبيعي"
10	مادة (15) بيان المنكهات المعدة للبيع الى المستهلك النهائي
10	مادة (16) المتطلبات الأخرى للبيان
10	مادة (17) المضافات الغذائية
10	مادة (18) النفاذ
11	مادة (19) الغاء التعارض
11	مادة (20) التفسير
11	مادة (21) تحديد الجهة المختصة
12	ملحق (1) قوائم المنكهات والمصادر
13	ملحق (2) قائمة العمليات التقليدية لتجهيز الغذاء
14	ملحق (3) تواجد مواد معينة
	ملحق (4) قائمة بالمصادر التي تم تحديد استخدامها في انتاج المنكهات والمكونات الغذائية ذات الخصائص
17	المنكهة
18	ملحق (5) شروط انتاج المنكهات ذات العملية الحرارية والحدود العليا لمواد معينة في هذه المنكهات

قائمة المنكهات التي صدرت بموجب ملحق (1) من التعليمات الفنية الالزامية 2017-71 الخاصة بالمنكهات ومكونات غذائية معينة ذات خصائص منكهة المعدة للاستخدام في اعلى الاغذية (انظر الوثائق ذات الصلة)

التعليمات الفنية الالزامية 71-2017
المنكهات ومكونات غذائية معينة ذات خصائص منكهة
المعدة للاستخدام في اعلى الاغذية
(2017\3\28)

الفصل الاول
الاهداف والمجال والتعاريف

مادة (1)

الاهداف

تضع هذه التعليمات الفنية الالزامية (التعليمات) قواعد للمنكهات والمكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة المعدة للاستخدام في اعلى الاغذية بهدف:

- أ- ضمان مستوى عال من الحماية لصحة الإنسان وللمستهلك.
 - ب- حماية مصالح المستهلكين والممارسات العادلة في تجارة الاغذية.
 - ت- حماية البيئة.
- ولهذه الاهداف، تشتمل هذه التعليمات على ما يلي:
- أ- قائمة بالمنكهات والمواد (Source materials) المسموح باستخدامها في اعلى الاغذية والواردة في ملحق (1).
 - ب- شروط استخدام المنكهات والمكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة في اعلى الاغذية.
 - ت- قواعد حول بيان المنكهات.

مادة (2)

المجال

- 1- تسري هذه التعليمات على كل من:

- أ- المنكهات (Flavourings) التي تستخدم - أو المعدة لان تستخدم - في اعلى الأغذية، دون الاخلال باي شروط اكثر تحديداً وردت في التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالمنكهات الدخانية المعدة للاستخدام في اعلى الاغذية⁽¹⁾.
- ب- المكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة.
- ت- الأغذية التي تحتوي على منكهات و/أو على مكونات غذائية ذات خصائص منكهة.
- ث- مصادر للنكهة و/أو مواد مصدر لمكونات غذائية ذات نكهة.
- 2- لا تسري هذه التعليمات على كل من:
- أ- المواد الكيميائية ذات الطعم الحصري الحلو او الحامضي أو المالح.
- ب- الأغذية الخام.
- ت- الأغذية والمخاليط غير المركبة - على سبيل المثال لا الحصر - البهارات و/او الاعشاب الطازجة أو المجففة أو المجمدة ومخاليط الشاي ومخاليط للحقن كما هي، طالما لم تستخدم كمكونات غذائية.

مادة (3)

التعريفات

- 1- يكون للكلمات والعبارات الواردة في هذه التعليمات المعاني المخصصة لها ادناه، ما لم تدل القرينة على خلاف ذلك:
- أ- المنكهات: منتجات بطبيعتها غير معدة للاستهلاك المباشر ولكن تضاف إلى أغذية لاضفاء أو تعديل رائحة وأو طعم، او منتجات صُنعت أو تتكون من الفئات التالية: المواد المنكهة او المستحضرات المنكهة او المنكهات الناتجة عن عملية حرارية او المنكهات الدخانية او مُحدثات النكهة أو المنكهات الأخرى أو مخاليط مما سبق.
- ب- المواد المنكهة (Flavouring substances): مادة ذات تركيب كيميائي محدد لها خصائص منكهة.
- ت- المواد المنكهة الطبيعية: مادة منكهة ناتجة عن طريق عمليات فيزيائية او انزيمية أو ميكروبيولوجية عن مواد ذات أصل نباتي او حيواني أو ميكروبيولوجي في حالتها الخام أو بعد تحويلها للاستهلاك الأدمي من خلال عملية او اكثر من العمليات التقليدية لتحضير الغذاء المدرجة في ملحق (2). تتشابه المواد المنكهة الطبيعية مع مواد متواجدة بشكل طبيعي وتم التعرف عليها في الطبيعة.

(1) الى حين اعداد هذه التعليمات، يجب الرجوع الى لجنة التعليمات الفنية الالزامية.

ث- المستحضرات المنكهة (Flavouring preparations): منتج - ليس بمادة منكهة - ناتج عن اي تركيبة مما يلي:

(1) غذاء - عن طريق عمليات فيزيائية او انزيمية أو ميكروبيولوجية ملائمة - في حالته الخام أو بعد تحويله للاستهلاك الأدمي من خلال عملية او اكثر من العمليات التقليدية لتحضير الغذاء المدرجة في ملحق (2).

(2) مواد - ليست بأغذية - ذات اصل نباتي أو حيواني أو ميكروبيولوجي عن طريق عمليات فيزيائية او انزيمية أو ميكروبيولوجية ملائمة، بحيث يتم التعامل مع المواد كما هي او بعد تحضيرها من خلال عملية او اكثر من العمليات التقليدية لتحضير الغذاء المدرجة في ملحق (2).

ج- المنكه الناتج عن عملية حرارية (Thermal process flavouring): منتج ناتج بعد المعالجة الحرارية عن خليط من المكونات لا تملك بالضرورة خصائص منكهة ولكن احدها على الاقل يحتوي على النيتروجين (Amino) وآخر سكر مختزل. قد تكون المكونات لإنتاج هذه المنكهات اي مما يلي منفردة او مجتمعة:

(1) الغذاء.

(2) مصدر آخر غير الغذاء.

ح- المنكه الدخاني (Smoke flavouring): منتج ناتج عن طريق تجزئة وتثقية دخان مكثف مما ينتج عنه تكتفات دخانية اساسية وأو أجزاء قطرانية اساسية و/أو منكهات دخانية مشتقة كما هي معرفة في التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالمنكهات الدخانية المعدة للاستخدام في اعلى الاغذية.

خ- مُحدث نكهة (Flavour precursor): منتج لا يملك بالضرورة خصائص منكهة ويضاف عن قصد للغذاء لغرض وحيد هو إنتاج نكهة عن طريق تكسير مكونات أخرى أو التفاعل معها أثناء تحويل الغذاء، وينتج عن اي مما يلي منفردة اومجتمعة:

(1) الغذاء.

(2) مصدر آخر غير الغذاء.

د- منكه آخر: منكه تم اضافته - او معد لاضافته - إلى الغذاء لإضفاء رائحة و/أو طعم، ولا يندرج ضمن احد التعريفات الواردة في الفقرات من (1ب) إلى (1خ) من هذه المادة.

ذ- مكون غذائي ذو خاصية منكهة (Food ingredient with flavouring properties): مكون غذائي - ليس بمنكه - قد يُضاف الى الغذاء لغرض رئيس هو إضفاء نكهة له أو تعديل نكهته، ويساهم بشكل مهم في تواجد مواد معينة طبيعية الحدوث وغير مرغوبة في الغذاء.

ر- المصدر (Source material): مادة ذات اصل نباتي او حيواني او ميكروبيولوجي أو من عناصر معدنية (Mineral) ينتج عنها منكهات غذائية أو مكونات غذائية ذات خصائص منكهة، وقد تكون اي مما يلي:

(1) غذاء

(2) مصدر آخر غير الغذاء.

ز- العملية الفيزيائية الملائمة: عملية فيزيائية لا تقوم عن قصد بتعديل الطبيعة الكيميائية لمكونات المنكهة - دون الاخلال بقائمة عمليات تحضير الغذاء التقليدي في ملحق (2) - ولا تتضمن استخدام - ضمن جملة أمور - الأوكسجين المثار (Singlet oxygen) وأو الأوزون وأو المحفزات غير العضوية وأو المحفزات المعدنية وأو الكواشف العضوية المعدنية وأو الأشعاع فوق البنفسجي.

س- الغذاء: أي مادة أو منتج سواء كان مصنعا أو غير مصنع أو غير مكتمل التصنيع، معد أو متوقع منطقيا بأن يتم تناوله من قبل الانسان. ويشمل الغذاء أيضا المشروبات وعلكة المضغ وأي مادة تم ادراجها عن قصد في الغذاء خلال تصنيعه او تجهيزه او معاملته بما فيها الماء، ولا يشمل التالي:

(1) الاعلاف.

(2) الحيوانات الحية، الا اذا كانت معدة لترحها في السوق للاستهلاك الآدمي.

(3) النباتات قبل حصادها.

(4) المنتجات الدوائية، حسب تعريفها الوارد في التعليمات الفنية الالزامية 45-2014 الخاصة بالمكملات الغذائية.

(5) مواد التجميل، حسب تعريفها في التعليمات الخاصة بها.

(6) التبغ ومنتجاته، حسب تعريفها الوارد في التشريعات السارية.

(7) المواد المسببة للادمان، حسب تعريفها الوارد في معاهدة الامم المتحدة حول المستحضرات الادمانية لسنة 1961 والمواد المؤثرة في الاحساس والمشاعر والسلوك حسب تعريفها الوارد في معاهدة الامم المتحدة حول المواد المؤثرة في الاحساس والمشاعر والسلوك لسنة 1971.

(8) المتبقيات والملوثات.

ش- المشتغل: الشخصية الطبيعية أو الاعتبارية المسؤولة عن ضمان تلبية المتطلبات الواردة في تشريعات السلامة الغذائية ضمن العمل الغذائي الواقع تحت مسؤوليتها.

ص- البيع: العرض للبيع أو لنقل الملكية مجانا او غير ذلك، وعملية البيع نفسها.

ض- الطرح في السوق: الاحتفاظ بالغذاء بهدف بيعه وتوزيعه ونقل ملكيته بأي شكل.

- ط- المستهلك النهائي: المستهلك الأخير للمادة الغذائية والذي لن يستخدم الغذاء كجزء من عملية أو نشاط تابع لعمل غذائي (Food business).
- ظ- الجهة المختصة: الجهة أو الجهات التي يحددها مجلس الوزراء للرقابة والتفتيش على تطبيق أحكام هذه التعليمات بموجب المادة (23) من قانون المواصفات والمقاييس والقوانين السارية الأخرى ذات الصلة.
- 2- لأجل التعريفات الواردة في الفقرات (1ث) و (1ج) و (1خ) و (1ر) من هذه المادة ولأغراض هذه التعليمات، يجب اعتبار المصادر كغذاء اذا تواجد دليل هام على استخدامها في إنتاج المنكهات.

الفصل الثاني

شروط استخدام المنكهات والمكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة والمصادر

مادة (4)

الشروط العامة لاستخدام المنكهات أو المكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة

يحظر استخدام المنكهات أو المكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة في أعلى الغذاء الا اذا كانت تلبى جميع الشروط الآتية:

- أ- ان لا تشكل _استنادا الى دليل علمي_ خطورة على سلامة وصحة المستهلك.
- ب- ان لا يضلل استخدامها المستهلك.

مادة (5)

حظر المنكهات وأو الأغذية غير المتوافقة

لا يجوز لأي شخص طرح منكه او اي غذاء يتواجد فيه منكه وأو مكون غذائي ذو خصائص منكهة في السوق إذا كان استعمالها مخالف لاحكام هذه التعليمات.

مادة (6)

تواجد مواد معينة

- 1- لا يجوز اضافة المواد المدرجة في الجزء الاول من ملحق (3) الى الغذاء كما هي.
- 2- عند استخدام منكهات و/أو مكونات غذائية ذات خصائص منكهة في أعلى أغذية مركبة، فيجب ان لا يزيد محتوى تلك الاغذية من مواد معينة متواجدة بشكل طبيعي في المنكهات وأو المكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة عن الحدود العليا المدرجة في الجزء الثاني من ملحق (3).

تسري الحدود السابقة على الأغذية عند تسويقها ما لم ينص على خلاف ذلك، وتستثنى الأغذية المجففة و/أو المركزة التي تحتاج إلى إعادة تشكيل حيث تسري الحدود العليا عليها بعد إعادة تشكيلها وفق الارشادات في البيان مع الاخذ بعين الاعتبار عامل التخفيف الأدنى.

مادة (7)

استخدام مصادر معينة

- 1- يحظر استخدام المصادر المدرجة في الجزء الاول من ملحق (4) في انتاج المنكهات وأو المكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة.
- 2- يسمح باستخدام المنكهات وأو المكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة الناتجة عن المصادر المدرجة في الجزء الثاني من ملحق (4) ضمن الشروط الواردة في نفس الملحق.

مادة (8)

المنكهات والمكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة التي لا تحتاج الى تقييم واعتماد

- 1- يسمح باستخدام ما يلي من المنكهات والمكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة في اعلى الأغذية دون الحاجة الى إجراء تقييم وموافقة بموجب هذه التعليمات، شريطة أن تتوافق مع احكام المادة (4):
 - أ- المستحضرات المنكهة المذكورة في الفقرة (1ث1) من مادة (3).
 - ب- المنكهات الناتجة عن عملية حرارية المذكورة في الفقرة (1ج1) من مادة (3) والتي تتوافق مع شروط إنتاج هذه المنكهات ومع الحدود العليا لمواد معينة في هذه المنكهات والواردة في ملحق (5).
 - ت- محدثات النكهة المذكورة في الفقرة (1خ1) من مادة (3).
 - ث- المكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة.
- 2- بالرغم مما ورد في الفقرة السابقة (1) من هذه المادة، يحق للجهة المختصة اجراء تقييم للمخاطر لاي منكه او مكون غذائي ذو خصائص منكهة ذكر في الفقرة المذكورة اذا تولد لديها شكوك بشأن سلامته. وفي حال تولد لديها يقين بأن المادة التي تم اجراء تقييم لها ليست آمنة، فعليها ابلاغ لجنة التعليمات الفنية الالزامية بذلك لاتخاذ التدابير اللازمة بادراج تلك المادة في احد الملاحق (3) و(4) و(5) من هذه التعليمات.

الفصل الثالث

قائمة المنكهات والمصادر المعتمدة للاستخدام في اعلى الاغذية

مادة (9)

المنكهات والمكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة التي تحتاج الى تقييم واعتماد

يسري هذا الفصل على:

- أ- المواد المنكهة.
- ب- المستحضرات المنكهة المذكورة في الفقرة (1ث2) من مادة (3).
- ت- المنكهات الناتجة عن عملية حرارية بتسخين المكونات والتي تقع كليا أو جزئيا ضمن الفقرة (1ج2) من مادة (3) و/أو التي لا تلبى شروط إنتاج هذه المنكهات و/أو الحدود العليا لمواد معينة غير مرغوبة الواردة في ملحق (5).
- ث- محدثات النكهة المذكورة في الفقرة (1خ2) من مادة (3).
- ج- المنكهات الاخرى المذكورة في الفقرة (1د) من مادة (3).
- ح- المصادر من غير الغذاء المذكورة في الفقرة (1ر2) من مادة (3).

مادة (10)

قائمة المنكهات والمصادر

من بين جميع المنكهات والمصادر المذكورة في المادة (9)، يسمح فقط بطرح تلك المدرجة في ملحق (1) في السوق كما هي، وباستخدامها في اعلى الاغذية وفق شروط الاستخدام - ان وجدت - المحددة في نفس القائمة.

مادة (11)

حق الجهة المختصة في القرار

يحق للجهة المختصة اتخاذ القرار بشأن ما يلي:

- أ- انتماء او عدم انتماء مادة كيميائية او خليط منها او مادة او صنف غذائي الى احدى الفئات الواردة في الفقرة (1) من مادة (2).
- ب- انتماء مادة كيميائية معينة الى احدى الفئات المذكورة في الفقرات (1ب) الى (1ر) من مادة (3).
- ت- انتماء او عدم انتماء منتج محدد الى فئة غذائية ما او اعتباره غذاء تم الاشارة اليه في ملحق (1) او القسم الثاني من ملحق (3).

الفصل الرابع

البيان

مادة (12)

بيان المنكهات غير المعدة للبيع الى المستهلك النهائي

يجوز طرح المنكهات غير المعدة للبيع الى المستهلك النهائي في السوق اذا تحققت جميع الشروط الآتية:

- أ- ان يلبي البيان الشروط الواردة في المادتين (13) و (14).
- ب- ان يكون البيان واضحاً ومقروءاً وغير قابل للإزالة.
- ت- أن يكون البيان باللغة العربية، ويجوز اضافة لغات اخرى.

مادة (13)

المتطلبات العامة لبيان المنكهات غير المعدة للبيع الى المستهلك النهائي

1- في حال بيع منكهات غير معدة للبيع الى المستهلك النهائي بشكل منفرد أو مختلطة مع بعضها البعض

و/أو مع مكونات غذائية اخرى و/أو مع مواد أخرى أضيفت إليها وفقاً لاحكام الفقرة (4) من مادة (3)،

فيجب أن تحمل عبواتها أو حاوياتها المعلومات التالية:

أ- وصف البيع: اما كلمة "منكه" أو اسم أو وصف أكثر تحديداً للمنكه.

ب- جملة "مخصص للغذاء" أو جملة "لاستخدام محدود في الغذاء" أو إشارة أكثر تحديداً للاستخدام

الغذائي التي اعدت له.

ت- ارشادات التخزين والاستخدام.

ث- علامة تحدد الوجبة او الدفعة.

ج- بترتيب وزني تنازلي، قائمة بـ:

(1) فئات المنكهات المتواجدة.

(2) الاسم العلمي لكل مادة من المواد الأخرى بالمنتج أو رقمها الاوروبي (E number).

(3) اسم الصانع أو المعبئ أو البائع أو اسمه التجاري وعنوانه.

ح- اظهار الكمية العليا لكل مكون أو مجموعة من المكونات الخاضعة لتحديد كمي في الغذاء

و/أو معلومات مناسبة مكتوبة بعبارات واضحة وسهلة الفهم تمكن المشتري من تلبية متطلبات

هذه التعليمات أو غيرها.

خ- الكمية الصافية.

د- تاريخ انتهاء الصلاحية.

- ذ- معلومات بشأن اي منكه ذو صلة (أو مواد أخرى ذات صلة) تم الإشارة إليه في هذه المادة ومدرج في ملحق (4) من التعليمات الفنية الالزامية 2008-21 الخاصة بوسم وعرض المنتجات الغذائية والاعلان عنها بما يتعلق بالإشارة إلى المكونات المتواجدة في المواد الغذائية.
- 2- استثناءً من احكام الفقرة (1) من هذه المادة، يسمح ان تكون المعلومات المطلوبة في الفقرات (1ج) و (1ح) من هذه المادة ظاهرة فقط في الوثائق المتعلقة بالشحنة والتي سيتم توريدها مع أو قبل عملية التسليم، شريطة اظهار جملة "ليس مخصصا لبيع التجزئة" على جزء سهل الرؤية من عبوة او حاوية المنتج.
- 3- استثناءً من احكام الفقرة (1) من هذه المادة، وفي حال توريد المنكهات بناقلات ذات خزانات، يسمح ان تكون كافة المعلومات ظاهرة فقط في الوثائق المرفقة فيما يتعلق بالشحنة التي سيتم توريدها مع عملية التسليم.

مادة (14)

المتطلبات المحددة لاستخدام مصطلح "طبيعي"

- 1- إذا تم استخدام مصطلح "طبيعي" في وصف البيع المشار إليه في الفقرة (أ1) من مادة (13)، فتسري عندئذ أحكام الفقرات (2) الى (6) من هذه المادة.
- 2- يسمح باستخدام مصطلح "طبيعي" لوصف منكه اذا كان المكون المنكه يضم مستحضرات منكهة طبيعية و/أو مواد منكهة طبيعية.
- 3- يسمح باستخدام مصطلح "مادة/امواد منكهة طبيعية" في حالة المنكهات التي يحتوي المكون المنكه فيها على مواد منكهة طبيعية بشكل حصري.
- 4- يسمح باستخدام مصطلح "طبيعي" مرتبط بإشارة لغذاء او فئة غذائية أو مصدر نباتي أو حيواني منكه اذا كانت النسبة من المصدر المذكور في المكون المنكه 95% وزنا على الاقل. يكون الوصف على شكل "منكه طبيعي من (الغذاء/الاغذية أو الفئة الغذائية أو المصدر/المصادر)".
- 5- يسمح باستخدام جملة "منكه طبيعي من (الغذاء/الاغذية أو الفئة الغذائية أو المصدر/المصادر) مع منكهات طبيعية اخرى" إذا كان المكون المنكه مستخلص بشكل جزئي من المصدر المشار إليه ويمكن بسهولة التعرف على نكهته.
- 6- يسمح باستخدام مصطلح "منكه طبيعي" إذا كان المكون المنكه مستخلص من عدة مصادر مختلفة بحيث ان الإشارة إلى المصادر لا تعكس نكهتها أو طعمها.

مادة (15)

بيان المنكهات المعدة للبيع الى المستهلك النهائي

- 1- دون الاخلال بالتعليمات الفنية الالزامية 21-2008 والتعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالاشارات أو العلامات المعروفة للدفعه التي تنتمي اليها مادة غذائية والتعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالغذاء والعلف المعدلان جينيا، يسمح بطرح المنكهات التي تباع منفردة أو مختلطة مع بعضها بعضا و/أو مع مكونات غذائية أخرى و/أو التي أضيف اليها مواد أخرى والتي هي معدة للبيع للمستهلك النهائي فقط إذا كانت عبواتها تحتوي على احدى الجمل الآتية:
- "مخصص للغذاء"
 - "لاستخدام محدود في الغذاء"
- أو على اشارة أكثر تحديداً للاستخدام الغذائي التي اعدت له، شريطة ان تكون مكتوبة بشكل واضح ومقروء وغير قابل للازالة.
- 2- تسري المادة (14) في حال استخدام مصطلح "طبيعي" لوصف منكه ما في وصف البيع المشار إليه في الفقرة (أ1) من مادة (13).

مادة (16)

المتطلبات الأخرى للبيان

تسري المواد (12) إلى (15) دون الاخلال باي تشريعات تتعلق بالاوزان والمكاييل او تسري على عرض وتصنيف وتعبئة وبيان ونقل المواد والمستحضرات الخطرة.

الفصل السادس

أحكام نهائية

مادة (17)

المضافات الغذائية

يسمح بان تحتوي المنكهات على مضافات غذائية بموجب التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالمضافات الغذائية وأو على مكونات غذائية أخرى ادخلت لأغراض تكنولوجية.

مادة (18)

النفاذ

تدخل هذه التعليمات حيز التنفيذ بعد ستة شهور من تاريخ اصدارها.

مادة (19)

الغاء التعارض

يُلغى كل ما يتعارض مع هذه التعليمات.

مادة (20)

التفسير

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

مادة (21)

تحديد الجهة المختصة

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

ملحق (1)
قوائم المنكهات والمصادر

يجب على لجنة التعليمات الفنية الالزامية ان تصدر القوائم التالية، وأن تعمل على تحديثها بشكل مستمر:

- (1) قائمة المنكهات
- (2) قائمة المستحضرات المنكهة
- (3) قائمة المنكهات ذات العملية الحرارية
- (4) قائمة مُحدثات النكهة
- (5) قائمة المنكهات الاخرى
- (6) قائمة بالمصادر

ملحق (2)

قائمة العمليات التقليدية لتجهيز الغذاء

- الفرم (Chopping)
- الطلاء (Coating)
- التسخين (Heating) والطبخ (Cooking) والخبز (Baking) والقلي (Frying) (حتى 240 درجة مئوية عند الضغط الجوي العادي) والطبخ تحت الضغط (حتى 120 درجة مئوية).
- التبريد (Cooling).
- التقطيع (Cutting).
- التقطير (Distillation) / التكرير (Rectification).
- التجفيف (Drying).
- الاستحلاب (Emulsification).
- التبخير (Evaporation).
- الاستخلاص (Extraction) بما في ذلك الاستخلاص من خلال المذيبات وفقاً للتعليمات الفنية الإلزامية 2015-57 الخاصة بمذيبات الاستخلاص المستخدمة في إنتاج المواد والمكونات الغذائية.
- التخمير (Fermentation).
- الفلترة (Filtration).
- الطحن (Grinding).
- النقع الطويل (Infusion).
- العمليات الميكروبيولوجية (Microbiological processes).
- التقشير (Peeling).
- الكبس (Pressing).
- التحميص (Roasting) / الشواء (Grilling).
- النقع القصير (Steeping).
- التشريب (Maceration).
- الخلط (Mixing).
- الترشيح (Percolation).
- التبريد (Refrigeration) / التجميد (Freezing).
- العصر (Squeezing).

ملحق (3)

تواجد مواد معينة

الجزء الاول

المواد التي لا يجوز أن تضاف كما هي الى الغذاء .

- Agaric acid
- Aloin
- Capsaicin
- 1,2-Benzopyrone, coumarin
- Hypericine
- Beta-asarone
- 1-Allyl-4-methoxybenzene, estragole
- Hydrocyanic acid
- Menthofuran
- 4-Allyl-1,2-dimethoxybenzene, methyleugenol
- Pulegone
- Quassin
- 1-Allyl-3,4-methylene dioxy benzene, safrole
- Teucrin A
- Thujone (alpha and beta)

الجزء الثاني

الحدود العليا لمواد معينة متواجدة بشكل طبيعي في المنكهات والمكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة في أغذية مركبة معينة جاهزة للاستهلاك والتي تم اضافة منكهات و/أو مكونات غذائية ذات خصائص منكهة

اليها

اسم المادة	الحد الاعلى (ملغم/كغم)	الغذاء المركب الذي تم تحديد تواجد المادة فيه
Beta-asarone	1.0	المشروبات الكحولية.
1-Allyl-4-methoxybenzene, Estragol ⁽²⁾	50	منتجات الالبان.
	50	الفواكة والخضروات (بما في ذلك الفطر المشروم والفطريات والجزور والدرنات وحبوب البقول والبقوليات الخضرية) والمكسرات والبذور المصنعة.
	50	المنتجات السمكية.
	10	المشروبات غير الكحولية.
Hydrocyanic acid	50	النوجا (Nougat) وحلوى عجينة اللوز

(2) لا تسري الحدود العليا اذا لم يحتوى الغذاء المركب على منكهات مضافة وكان المكون الغذائي الوحيد ذو الخصائص المنكهة الذي تم اضافته هو الاعشاب او البهارات الطازجة او المجففة او المجمدة.

اسم المادة	الحد الاعلى (ملغم/كغم)	الغذاء المركب الذي تم تحديد تواجد المادة فيه
		(Marzipan) أو بدائلها أو منتجات مماثلة.
	5	الفواكة ذات الانوية الحجرية المعلبة.
	35	المشروبات غير الكحولية.
Menthofuran	500	الحلويات التي تحتوي على النعناع باستثناء حبوب انعاش رائحة الفم.
	3000	حبوب انعاش رائحة الفم.
	1000	علكة المضغ.
	200	المشروبات الكحولية التي تحتوي على النعناع.
	20	منتجات الالبان.
4-Allyl-1,2-dimethoxy- benzene, Methyleugenol ⁽²⁾	15	مستحضرات اللحوم ومنتجات اللحوم، بما في ذلك الدواجن والطراند.
	10	المستحضرات والمنتجات السمكية.
	60	الشوربات والصلصات.
	20	الاغذية ذات المذاق والنكهة (Savouries) الجاهزة للاستهلاك.
	1	المشروبات غير الكحولية.
Pulegone	250	الحلويات التي تحتوي على النعناع باستثناء حبوب انعاش رائحة الفم.
	2000	حبوب انعاش رائحة الفم.
	350	علكة المضغ.
	20	المشروبات غير الكحولية التي تحتوي على النعناع.
	100	المشروبات الكحولية التي تحتوي على النعناع.
	0.5	المشروبات غير الكحولية.
Quassin	1	منتجات المخابز.
	1.5	المشروبات الكحولية.
1-Allyl-3,4-methylene dioxy benzene, safrole ⁽²⁾	15	مستحضرات ومنتجات اللحوم، بما في ذلك الدواجن والطراند.
	15	المستحضرات والمنتجات السمكية.
	25	الشوربات والصلصات.
	1	المشروبات غير الكحولية.
Teucrin A	5	المشروبات الروحية ذات المذاق المر.
	5	الليكر (Liqueurs) ذات المذاق المر.
	2	المشروبات غير الكحولية الاخرى.
Thujone (alpha and beta)	10	المشروبات الكحولية باستثناء تلك الانواع المنتجة من عائلة نبات الشيح (Artemisia).
	35	المشروبات الكحولية المنتجة من عائلة نبات الشيح.
	0.5	المشروبات غير الكحولية المنتجة من عائلة

اسم المادة	الحد الاعلى (ملغم/كغم)	الغذاء المركب الذي تم تحديد تواجد المادة فيه
		نبات الشايح.
Coumarin	50	منتجات المخابز التقليدية و/أو الموسمية التي يحتوي بيانها على اشارة إلى القرفة.
	20	حبوب الافطار .
	15	منتجات المخابز باستثناء التقليدية و/أو الموسمية التي يحتوي بيانها على اشارة إلى القرفة.
	5	العقبي .

ملحق (4)

قائمة بالمصادر التي تم تحديد استخدامها في انتاج المنكهات والمكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة

الجزء الاول

المصادر التي لا يجوز أن تستخدم لانتاج المنكهات والمكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة

المصدر	
الاسم الشائع	الاسم اللاتيني
رباعي الصبغة الصبغية للصب الهندي (Calamus).	رباعي الصبغة الصبغية لنبات الوج (Acorus calamus L.).

الجزء الثاني

شروط استخدام المنكهات والمكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة المنتجة من مصادر معينة

شروط الاستخدام	المصدر	
	الاسم الشائع	الاسم اللاتيني
يسمح باستخدام المنكهات والمكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة المنتجة من المصدر فقط في إنتاج المشروبات ومنتجات المخابز .	Quassia	Quassia amara L. و Picrasma excelsa (Sw)
	يسمح باستخدام المنكهات والمكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة المنتجة من المصدر فقط في إنتاج المشروبات الكحولية.	فطر غاريقون (Agaric) الابيض.
نبته سانت جون.		Hypericum perforatum L.
نبات جدار الجعدة.		Teucrium chamaedrys L.

ملحق (5)

شروط انتاج المنكهات ذات العملية الحرارية والحدود العليا لمواد معينة في هذه المنكهات

الجزء الاول

ظروف الانتاج

- (أ) يجب أن لا تزيد درجة حرارة هذه المنتجات أثناء التصنيع عن 180 درجة مئوية.
- (ب) يجب أن لا تزيد مدة المعالجة الحرارية عن 15 دقيقة على درجة حرارة 180 درجة مئوية، ويمكن زيادة الوقت عند درجات حرارة أقل، أي مضاعفة وقت التسخين لكل انخفاض مقداره 10 درجات مئوية على درجة الحرارة بما لا يزيد عن 12 ساعة.
- (ت) يجب أن لا يزيد الرقم الهيدروجيني أثناء التصنيع عن 8.

الجزء الثاني

الحدود العليا لمواد معينة

الحدود العليا (مكغم/كغم)	المادة
50	2-amino-3,4,8-trimethylimidazo [4,5-f] quinoxaline (4,8-DiMeIQx)
50	2-amino-1-methyl-6-phenylimidazol [4,5-b]pyridine (PhIP)