



## التعليمات الفنية الإلزامية Technical Regulation

رقم 2019/81

## المضافات الغذائية على الأغذية Food Additives

اعتمد هذا التعليم الفني الإلزامي رقم 2019/81 بتاريخ 2019/10/30 ودخل حيز النفاذ بتاريخ 2021/01/01.



## 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 2019/81 بتاريخ 2019/10/30 ودخل حيز النفاذ بتاريخ 2021/01/01.

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



صدرت التعليمات الفنية الإلزامية 102-2022 الخاصة بتعديل التعليمات الفنية الإلزامية 81-2019 الخاصة بالمضافات الغذائية على الأغذية بتاريخ 2022\02\15 ودخلت حيز النفاذ بتاريخ 2022\05\15.

كما صدرت التعليمات الفنية الإلزامية 111-2023 الخاصة بتعديل التعليمات الفنية الإلزامية 81-2019 الخاصة بالمضافات الغذائية على الأغذية بتاريخ 2023\08\08 ودخلت حيز النفاذ بتاريخ 2023\11\08.

أصدرت لجنة التعليمات الفنية الإلزامية بموجب التفويض الوارد في الجزء الخامس من ملحق (2) من التعليمات الفنية الإلزامية 81-2019 الخاصة بالمضافات الغذائية على الأغذية ما يلي:

- قائمة المضافات الغذائية المسموح بها وشروط استخدامها في الفئات الغذائية (صدرت بتاريخ 2020\10\20) وتعديلها الأول (صدر بتاريخ 2022\02\08) وتعديلها الثاني (صدر بتاريخ 2023\05\30).

كما أصدرت لجنة التعليمات الفنية الإلزامية بموجب التفويض الوارد في ملحق (3) من التعليمات الفنية الإلزامية 81-2019 الخاصة بالمضافات الغذائية على الأغذية ما يلي:

- قائمة المضافات الغذائية بما فيها المواد الحاملة المسموح باستخدامها في المضافات الغذائية والإنزيمات والمنكهات الغذائية والمغذيات وشروط استخدامها (صدرت بتاريخ 2020\12\15) وتعديلها الأول (صدر بتاريخ 2021\01\11) وتعديلها الثاني (صدر بتاريخ 2023\05\30).



## نموذج مصادقة على تعليمات فنية إلزامية

المضافات الغذائية على الأغذية	عنوان التعليمات الفنية الإلزامية
81 لسنة 2019	رقم التعليمات الفنية الإلزامية
وزارة الصحة وزارة الاقتصاد الوطني	الجهات المختصة بالمصادقة
<p>استنادا الى نص المادة (16) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (6) لسنة (2000)، وبعد الاطلاع على المسودة النهائية لمشروع التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمضافات الغذائية على الأغذية، فإننا نصادق عليها كتعليمات فنية إلزامية تحمل الرقم 81 لسنة 2019.</p>	
تاريخ المصادقة: <u>2019/10/30</u>	
 <p>خالد العيسوي رئيس المؤسسة وزير الاقتصاد الوطني</p>	 <p>د. سامي الخياط وزير الصحة</p>

## المحتويات

- 1 مادة (1) الأهداف
- 1 مادة (2) المجال
- 2 مادة (3) التعريفات
- 4 مادة (4) قوائم المضافات الغذائية
- 4 مادة (5) حظر المضافات الغذائية وأو الاغذية غير المطابقة
- 5 مادة (6) الشروط العامة لإدراج واستخدام المضافات الغذائية في القوائم
- 6 مادة (7) الشروط المحددة للمحليات
- 6 مادة (8) الشروط المحددة للملونات
- 6 مادة (9) الفئات الوظيفية للمضافات الغذائية
- 6 مادة (10) محتوى قوائم المضافات الغذائية
- 7 مادة (11) حدود استخدام المضافات الغذائية
- 7 مادة (12) التغيرات في عملية الإنتاج أو المواد الأولية من مضاف غذائي مدرج في القائمة
- 8 مادة (13) خصائص المضافات الغذائية
- 8 مادة (14) استخدام المضافات الغذائية في الأغذية غير المصنعة
- 8 مادة (15) استخدام المضافات الغذائية في اغذية الرضع و صغار الأطفال
- 8 مادة (16) استخدام الملونات المناسبة
- 8 مادة (17) مبدأ الارتحال
- 9 مادة (18) الأغذية التقليدية
- 10 مادة (19) بيان المضافات الغذائية غير المعدة للبيع الى المستهلك النهائي
- 10 مادة (20) المتطلبات العامة لبيان المضافات الغذائية غير المعدة للبيع الى المستهلك النهائي
- 11 مادة (21) بيان المضافات الغذائية المعدة للبيع الى المستهلك النهائي
- 12 مادة (22) متطلبات البيان على الأغذية التي تحتوي على ملونات معينة للغذاء
- 12 مادة (23) متطلبات اخرى للبيان
- 13 مادة (24) الالتزام بالإبلاغ عن المعلومات

- 13 مادة (25) ازالة التعارض
- 13 مادة (26) النفاذ
- 14 مادة (27) تفسير النصوص
- 15 ملحق (1)
- 18 ملحق (2) قائمة المضافات الغذائية المعتمدة لاستخدامها في الأغذية وشروط الاستخدام
- ملحق (3) قائمة بالمضافات الغذائية بما فيها المواد الحاملة المسموح باستخدامها في المضافات الغذائية والإنزيمات والمنكهات الغذائية والمغذيات وشروط استخدامها
- 47
- 49 ملحق (4) الأغذية التقليدية التي يحظر استخدام المضافات الغذائية فيها
- ملحق (5) قائمة ملونات الغذاء المشار إليها في المادة (22) التي يجب أن يشتمل بيان الأغذية على المعلومات الإضافية
- 50
- قائمة المضافات الغذائية المسموح بها وشروط استخدامها في الفئات الغذائية (انظر الوثائق ذات الصلة)
- قائمة المضافات الغذائية بما فيها المواد الحاملة المسموح باستخدامها في المضافات الغذائية والإنزيمات والمنكهات الغذائية والمغذيات وشروط استخدامها (انظر الوثائق ذات الصلة)

# التعليمات الفنية الإلزامية 81-2019

## المضافات الغذائية على الأغذية

(2019\10\30)

### الفصل الأول

#### الأهداف والمجال والتعاريف

##### مادة (1)

###### الأهداف

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

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

ولهذه الأهداف، تشتمل هذه التعليمات على ما يلي:

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

##### مادة (2)

###### المجال

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

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

### مادة (3)

#### التعريفات

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

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

ب- مساعدات التصنيع: هي المادة التي:

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

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

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

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

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

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

## الفصل الثاني

### قوائم المضافات الغذائية المعتمدة

#### مادة (4)

##### قوائم المضافات الغذائية

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

#### مادة (5)

##### حظر المضافات الغذائية وأو الاغذية غير المطابقة

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

## مادة (6)

### الشروط العامة لإدراج واستخدام الإضافات الغذائية في القوائم

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

## مادة (7)

### الشروط المحددة للمحليات

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

## مادة (8)

### الشروط المحددة للملونات

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

## مادة (9)

### الفئات الوظيفية للمضافات الغذائية

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

## مادة (10)

### محتوى قوائم المضافات الغذائية

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

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

## مادة (11)

### حدود استخدام المضافات الغذائية

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

## مادة (12)

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

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

### مادة (13)

#### خصائص المضافات الغذائية

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

### الفصل الثالث

#### استخدام المضافات الغذائية في الأغذية

### مادة (14)

#### استخدام المضافات الغذائية في الأغذية غير المصنعة

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

### مادة (15)

#### استخدام المضافات الغذائية في اغذية الرضع و صغار الأطفال

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

### مادة (16)

#### استخدام الملونات المناسبة

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

### مادة (17)

#### مبدأ الارتحال

1- يسمح بوجود المضاف الغذائي فيما يلي:

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

## مادة (18)

### الأغذية التقليدية

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

## الفصل الرابع

### البيان

#### مادة (19)

##### بيان الإضافات الغذائية غير المعدة للبيع الى المستهلك النهائي

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

#### مادة (20)

##### المتطلبات العامة لبيان الإضافات الغذائية غير المعدة للبيع الى المستهلك النهائي

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

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

## مادة (21)

### بيان المضافات الغذائية المعدة للبيع الى المستهلك النهائي

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

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

#### مادة (22)

##### متطلبات البيان على الأغذية التي تحتوي على ملونات معينة للغذاء

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

#### مادة (23)

##### متطلبات اخرى للبيان

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

## الفصل الخامس

### الأحكام الإجرائية والتنفيذ

#### مادة (24)

##### الالتزام بالإبلاغ عن المعلومات

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

## الفصل السادس

### أحكام نهائية

#### مادة (25)

##### ازالة التعارض

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

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

#### مادة (26)

##### النفاز

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

## مادة (27)

### تفسير النصوص

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

## مادة (28)

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

## ملحق (1)

التصنيفات الوظيفية للمضافات الغذائية في الأغذية وللمضافات الغذائية في المضافات الغذائية وانزيمات الغذاء .

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

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

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

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

## ملحق (2)

### قائمة المضافات الغذائية المعتمدة لاستخدامها في الأغذية وشروط الاستخدام

#### الجزء الأول

1- المقدمة

يجب أن تحتوي القائمة على المعلومات التالية:

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

2-

الأشترطات العامة على المضافات الغذائية المدرجة وشروط استخدامها.

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

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

#### جدول (1)

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

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

#### جدول (2)

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

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

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

جدول (3)

الملونات التي يمكن استخدامها على شكل اصباغ

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

الجزء الثاني

قائمة بجميع المضافات

(1) الملونات.

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

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

## (2) المحليات.

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

## (3) المضافات الأخرى غير الملونات والمحليات.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

الجزء الثالث  
تعريف مجموعات المضافات

(1) المجموعة الأولى.

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

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

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

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

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

(1) لا يسمح باستخدامها في كؤوس الجلي الصغيرة.

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

(3) لا يسمح باستخدامها في سكاكر الجلي.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### الجزء الرابع

#### الفئات الغذائية

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

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

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

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

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

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

### الجزء الخامس

#### قائمة بالمضافات الغذائية المسموح باستخدامها في الفئات الغذائية

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

### ملحق (3)

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

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

#### الجزء الأول

##### المواد الحاملة المسموح باستخدامها في المضافات الغذائية

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

#### الجزء الثاني

##### قائمة بالمضافات الغذائية عدا المواد الحاملة في المضافات الغذائية

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

#### الجزء الثالث

##### قائمة بالمضافات الغذائية بما فيها المواد الحاملة في الإنزيمات الغذائية

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

#### الجزء الرابع

##### قائمة بالمضافات الغذائية بما فيها المواد الحاملة في المنكهات الغذائية

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

## الجزء الخامس

### قائمة بالمضافات الغذائية في المغذيات

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

## الجزء السادس

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

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

#### ملحق (4)

### الأغذية التقليدية التي يحظر استخدام المضافات الغذائية فيها

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

## ملحق (5)

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

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