

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية  
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع إعداد لائحة .....  
..... Draft of Standard FDS

اعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 654/ 2020

الاشتراطات العامة للأغذية المعبأة ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة

**General Requirements for prepackaged foods**

**for special dietary use**

ICS: 67.040.00

This document is a draft GSO Standard circulated for comments. It is, therefore, subject to alteration and modification and may not be referred to as a GSO Standard until approved by GSO.

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

## تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها أجهزة التقييس الوطنية في الدول الأعضاء، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر (المجلس الفني لـ/مجلس إدارة) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم ( ) الذي عقد بتاريخ / / هـ، الموافق / / م اعتماد المواصفة القياسية الخليجية رقم (GSO..../....) باللغة العربية والتي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05 " اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة المملكة العربية السعودية.

تلغي اللائحة الفنية الخليجية رقم GSO 654 و تحل محلها.

## الاشتراطات العامة للأغذية المعبأة ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة

1. المجال
  - 1.1 تختص هذه المواصفة الخليجية بالأغذية المعبأة ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة و التي تشمل على سبيل المثال لا للحصر:
    - 1.1.1 الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة.
    - 2.1.1 وجبات الأغذية المستخدمة للتحكم في الوزن.
    - 3.1.1 الأغذية الخالية من الجلوتين.
    - 4.1.1 المكملات الغذائية.
    - 5.1.1 أغذية الرضع وصغار الأطفال.
    - 6.1.1 حليب الرضع وحليب المتابعة والحليب المخصص للاستخدام الطبي الخاص.
2. المراجع التكميلية
  - 1.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
  - 2.2 GSO 2333 " اشتراطات الأغذية ذات الادعاءات التغذوية والصحية".
  - 3.2 GSO 382 " الحدود القصوى لمتبقيات بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية".
  - 4.2 GSO 1016 "الحدود المكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية- الجزء الأول".
  - 5.2 GSO 193 "مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية و الاعلاف".
  - 6.2 GSO 995 "المحليات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".
  - 7.2 GSO 2500 "المواد المضافة المسموح بها في المنتجات الغذائية".
  - 8.2 GSO 150-1 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية الإلزامية- الجزء الأول".
  - 9.2 GSO 2481 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية".
  - 10.2 GSO 2055-1 "الأغذية الحلال- الجزء الأول: الاشتراطات العامة".

11.2	GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول".
12.2	GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء".
13.2	GSO 2483 "الدهون المهدرجة جزئياً".
14.2	GSO 5002 "أغذية الرضع وصغار الأطفال"
15.2	GSO 5003 "حليب الرضع وحليب المتابعة والحليب المخصص للاستخدام الطبي الخاص"
16.2	GSO 2538 "الحدود القصوى لمتبقيات الكحول الإيثيلي (الإيثانول) في الأغذية"
17.2	GSO 839 "عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - الاشتراطات العامة".
18.2	GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية- اشتراطات عامة".

### 3. التعاريف

1.3	الأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة:
	هي الأغذية المجهزة أو المستحضرة خصيصاً للوفاء بمتطلبات تغذوية خاصة مردها أوضاع بدنية أو فسيولوجية معينة و/أو اضطرابات محددة.
	- يجب أن يكون تركيب هذه المواد الغذائية مختلفاً كثيراً عن تركيب الأغذية العادية ذات الطابع المشابه أو وجدت مثل هذه الأغذية العادية.
	- ويشمل هذا على سبيل المثال لا الحصر أغذية الرضع وصغار الاطفال والاغذية التكميلية والاغذية ذات الاستخدامات الطبية الخاصة وبدائل الاغذية الكلية المخصصة للسيطرة على الوزن او تخفيفه ولعلاج السمنة

### 2.3 المكملات الغذائية:

المنتجات التي تستخدم لاستكمال النظام الغذائي العادي والتي يتم تناولها عن طريق الفم، والمخصصة لتعزيز عنصر غذائي معين أو عدة عناصر في النظام الغذائي أو لتأثيراتها الغذائية أو الفسيولوجية غير العلاجية، وغالباً تكون مركزة، وتؤخذ بكميات قياس قليلة.

## 3.3 الجلوتين:

يعرف على انه جزء من بروتين القمح، الجاودار، الشعير، الشوفان او هجين هذه الأنواع ومشتقاتها، وتكون حساسية لبعض الأشخاص وغير قابلة للذوبان في الماء و0.5 مول من كلوريد الصوديوم.

## 4.3 التركيبات الغذائية المستخدمة في الوجبات المنخفضة جداً في الطاقة:

تركيبات غذائية تحتوي على سرعات حرارية قليلة جداً ومحضرة بشكل خاص حتى تزود الجسم بالحد الأدنى من الكربوهيدرات والاحتياجات اليومية من العناصر الأساسية بحيث تكون الطاقة بحدود 450-800 سعر حراري وتكون المصدر الوحيد للطاقة المطلوبة للجسم.

## 5.3 الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة:

مجموعة من الأغذية صنعت من أجل الاستخدامات التغذوية الخاصة والتي تجهز أو تستحضر بصورة خاصة للاستخدام التغذوي للمرضى، ولا يجوز استخدامها إلا تحت إشراف طبي، والغرض منها هو توفير التغذية الكاملة أو الجزئية للمرضى من ذوي القدرات المحدودة أو المعدومة على تناول المواد الغذائية العادية أو هضمها أو امتصاصها أو تمثيلها أو بعض المغذيات التي تحتويها، أو المرضى الذين لديهم احتياجات خاصة محددة طبياً لعناصر غذائية ولا يمكن الحصول عليها إلا من خلال تعديل النظام الغذائي العادي أو الأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة أو بتوليفة من الاثنين.

## 6.3 حليب الرضع وحليب المتابعة والحليب المخصص للاستخدام الطبي الخاص:

حليب الرضع: الأغذية الحليبية البديلة لحليب الأم والمصنعة خصيصاً للرضع في السنة الأولى لتلبية كافة الاحتياجات الغذائية الخاصة بالرضع مكملتي فترة الحمل خلال الستة أشهر الأولى من حياتهم، ومع التغذية التكميلية المناسبة حتى عمر 12 شهراً.

حليب المتابعة: أغذية محضرة أساساً من الحليب ومخصصة للاستعمال أثناء مرحلة الفطام للرضع من عمر 6 أشهر وحتى 12 شهراً.

الحليب المخصص للاستخدامات الطبية الخاصة: يقصد بها المنتجات المخصصة للرضع ذوي الاحتياجات التغذوية والطبية الخاصة.

الرضع مصطلح: يطلق على الأطفال الذين لا يتجاوز أعمارهم 12 شهراً.

7.3 الأطفال الصغار الأطفال الذين تزيد أعمارهم على 12 شهرا حتى 36 شهرا (ثلاث سنوات).  
وجبات الأغذية المستخدمة للتحكم في الوزن: أغذية عند عرضها كجهازه للاستعمال أو عند تجهيزها طبقاً لإرشادات الاستعمال تحل محل إجمالي الغذاء اليومي أو جزء منه.

#### 4. المتطلبات العامة

مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللوائح الفنية والمواصفات القياسية الخاصة بالمنتجات ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة، يرجى الالتزام بما يلي:

1.4 ألا توصف الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة أو تقدم بطريقة تتسم بالزيف أو التضليل أو الخداع أو يرحح أن تعطي انطباعاً خاطئاً بشأن خصائصها من أية ناحية من النواحي.

2.4 ألا تزيد الحدود الإشعاعية عن الحدود الواردة في البند رقم (11.2).

3.4 ألا تزيد نسبة متبقيات المبيدات عن الحدود الواردة في البند رقم (3.2).

4.4 ألا تزيد بقايا الأدوية البيطرية عن الحدود الواردة في البند رقم (9.2).

5.4 يسمح بالمواد المضافة طبقاً لما ورد في البند رقم (7.2).

6.4 يجب الالتزام بالحدود القصوى للملوثات الواردة في البند رقم (5.2).

7.4 ان يكون استخدام المحليات الطبيعية والاصطناعية وفقاً للمتطلبات الواردة في البند (6.2).

8.4 ألا تزيد الحدود المكروبيولوجية عن الحدود الواردة بالبند رقم (4.2).

9.4 فترات الصلاحية:

مع عدم الإخلال بما ورد في البند (8.2)، يجب أن يوضح على بطاقة العبوة أو العبوة تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية كما يلي:

1.9.4 يكتب تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية باليوم والشهر والسنة وأرقام مرتبة غير مشفرة، بالإمكان أن يكتفى بالشهر والسنة للمنتجات التي تتجاوز فترة صلاحيتها الثلاثة أشهر.

2.9.4 يجب ذكر أي شروط خاصة بالتخزين إذا كانت معتمده في هذا الشأن على العبوة.

3.9.4 يجب وضع بيانات التخزين على مقربة من البيانات الإيضاحية قدر الإمكان.

- 10.4 يجب أن يكون المنتج مطابقاً للاشتراطات العامة للأغذية الحلال كما ورد في البند رقم (10.2).
- 11.4 أن يراعى في الإنتاج القواعد والشروط الصحية المنصوص عليها في البند رقم (12.2).
- 12.4 مع عدم الإخلال بما ورد في اللائحة الفنية الواردة في البند (13.2) يجب منع استخدام الدهون المهدرجة جزئياً.
- 13.4 في حال استخدام المنتج لأي ادعاء تغذوي أو صحي، يجب أن تكون هذه الادعاءات وفقاً للمتطلبات الواردة في اللائحة الفنية الواردة في البند رقم (2.2).
- 14.4 ألا تزيد متبقيات الكحول الإيثيلي (الإيثانول) في الأغذية عن الحدود الواردة في البند رقم (16.2).
- 15.4 للجهة المختصة الحق في طلب أي مستندات أو متطلبات إضافية لإثبات سلامة ومأمونية الأغذية الخاصة أو المكونات الداخلة في تركيبها.
- 16.4 يمنع أن يكون شكل المنتج صيدلاني (كبسولة، حقنة، قرص "tablet"، حبوب "Pills") أو أن تكون طريقة تعبئته في عبوات أو شرائط مما قد يعطي المستهلك انطباع خاطئ عن المنتج.
- 1.16.4 يمكن أن يكون شكل الأغذية الخاصة كالتالي:
- أقراص للمضغ (حيث تكون قاعدة المنتج غذائي مثل شوكولاتة أو عسل أو جلوكوز أو غيره)،  
بخاخ للفم أو للحلق، سائل، مسحوق، معينات (lozenges)، أمبولة، قطرة أو قرص فوار (Effervescent tablet).
- 17.4 عند الحاجة يجب توضيح الجرعة الموصى بها للاستهلاك اليومي، وعند الحاجة يمكن توضيحها حسب الفئة المستهدفة.

## 5. البيانات الإيضاحية

- مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللائحة الفنية الواردة في البند رقم (1.2) واللوائح الفنية الخاصة ان وجدت، يجب أن يوضح على البطاقة ما يلي:
- 1.5 لا يجوز استخدام التسمية "تغذوي خاص" أو أي تعبير مماثل، بالاقتران مع الاسم إلا إذا كان المنتج يطابق التعريف الوارد في البند (1.3).

2.5 يجب أن يتم توضيح السمة المميزة الأساسية، وليس الحالة المقصود تقديم الغذاء لها، بحيث يتم ذكرها بتعابير وصفية مناسبة بالقرب تماماً من اسم الغذاء (مثل: منخفض السعرات الحرارية).

3.5 التاريخ وتعليمات التخزين:

1.3.5 يجب ذكر التاريخ و فترات الصلاحية وتعليمات التخزين وفقاً لما ورد في البند (1.2).

2.3.5 يجب أن تضاف عند الضرورة إلى بطاقة المنتج تعليمات تخزين العبوات المفتوحة للأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة وذلك لضمان احتفاظ المنتج بسلامته وقيمه الغذائية بعد فتح العبوة.

3.3.5 يضاف تحذير على بطاقة المنتج في حال تعذر تخزين المنتج بعد فتح العبوة أو عدم إمكانية تخزينه في العبوة ذاتها بعد فتحها.

4.5 يجب ذكر الحالات الخاصة التي يستعمل فيها الغذاء والكمية المناسبة المسموح بتناولها يوميا على بطاقة المنتج.

5.5 يجب ذكر طريقة التحضير والاستعمال عند اللزوم

## 6 البيانات التغذوية:

1.6 يجب توضيح مقدار الطاقة لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج ، أو لكل حصة غذائية للمنتج على أن يتم التعبير عن الطاقة بالكيلو كالوري أو سعرة حرارية.

2.6 يجب توضيح عدد غرامات البروتين، والكربوهيدرات المتاحة (الكربوهيدرات المغذية و الالياف الغذائية) الدهون و الدهون المشبعة و الدهون المتحولة و الكوليسترول و الصوديوم و المجموع الكلي للسكريات و السكر المضاف لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج.

3.6 يجب توضيح الكمية الكلية للعناصر الغذائية أو المكونات النوعية الأخرى التي تحدد السمة المميزة الأساسية للاستخدام التغذوي الخاص لهذا المنتج وتكون لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج بالصورة التي يباع بها.

## 7 المكونات الاختيارية:

1.7 يمكن اضافة المكونات التالية إلى الأغذية الخاصة:

- 1.1.7 الأحماض الدهنية.
- 2.1.7 الأحماض الأمينية.
- 3.1.7 الطحالب مثل السبيرولينا.
- 4.1.7 الألياف الغذائية.
- 5.1.7 البكتيريا النافعة والمعونات الحيوية (Probiotics and Prebiotics).
- 6.1.7 الكولاجين:
- 1.6.1.7 في حال إضافة الكولاجين إلى المكملات الغذائية، يجب كتابة المعلومات التالية على البطاقة:
- 1.1.6.1.7 عبارة (كولاجين) وعبارة (درجة غذائية) مع تحديد مصدره الحيواني.
- 2.1.6.1.7 توضيح طبيعة الكولاجين في قائمة المكونات كالتالي (كولاجين متحلل أو ببتيد الكولاجين).
- 3.1.6.1.7 توضيح تركيز الكولاجين في المنتج على بطاقته الغذائية.
- 7.1.7 نباتات أو أعشاب ومستخلصاتها.
- 8.1.7 ميلاتونين.
- 9.1.7 الإنزيم المساعد (CoQ10) (Coenzyme Q10).
- 10.1.7 الانزيمات، وتشمل ما يلي:
- 1.10.1.7 اميليز وبروتيز المستخرج من *Aspergillus flavus oryzae* or *Aspergillus niger* (amylase and protease derived from *Aspergillus flavus oryzae* or *Aspergillus niger*).
- 2.10.1.7 بروميلين (bromelin).
- 3.10.1.7 فيسين (ficin).
- 4.10.1.7 انفيرتيز (invertase).
- 5.10.1.7 بابين (papain).

- 6.10.1.7 بيكتينيز (pectinase).
- 7.10.1.7 ببسين (pepsin).
- 8.10.1.7 رينيت وبروتين (rennet and protein—coagulating enzymes).
- 9.10.1.7 لاكتيز (lactase).
- 10.10.1.7 لايبيز (Lipase).
- 2.7 يمكن إضافة أي مكونات أخرى غير واردة في البند (1.7) أعلاه، بعد تقييم سلامتها ومأمونيتها للاستهلاك الأدمي من قبل الجهة المختصة.
- 8. التعبئة:**
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللائحتين الفئتين السعوديتين في البند (17.2) و(18.2) فإنه يجب عند التعبئة مراعاة الشروط التالية:
- 1.8 يجب أن تكون العبوات ومواد التعبئة مصنوعة من مواد آمنة.
- 2.8 يمنع أن يكون شكل المنتج صيدلاني (كبسولة، حقنة، قرص "tablet"، حبوب "Pills") أو أن تكون طريقة تعبئته في عبوات أو شرائط مما قد يعطي المستهلك انطباع خاطئ عن المنتج.
- 3.8 يمكن أن يكون شكل المكملات الغذائية كالتالي:
- 1.3.8 أقراص للمضغ (حيث تكون قاعدة المنتج غذائي مثل شوكولاتة أو عسل أو جلوكوز أو غيره).
- 2.3.8 بخاخ للفم أو للحلق.
- 3.3.8 سائل.
- 4.3.8 مسحوق.
- 5.3.8 معينات (lozenges).
- 6.3.8 أمبولة.
- 7.3.8 قطرة.

8.3.8 قرص فوار (Effervescent tablet).

## 9 النقل والتخزين:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللائحة الفنية الخليجية الواردة بالبند (19.2) فإنه يجب أن ينقل ويخزن المنتج بطريقة مناسبة تحميه من التلوث والتلف وعند درجة حرارة لا تزيد عن 25°م.

المصطلحات الفنية

Food for Special Dietary Uses .....	الأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة
Food Supplements .....	المكملات الغذائية
Gluten.....	الجلوتين
Foods for Special Medical Purposes.....	الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة
Nutrition Claims.....	الإدعاءات التغذوية
Nutrition Facts.....	البيانات التغذوية
Calories.....	السرعات الحرارية

المراجع

1. CODEX STAN 146-1985, GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF AND CLAIMS FOR PREPACKAGED FOODS FOR SPECIAL DIETARY USES.
2. Health Canada, Labelling Requirements for Foods for Special Dietary Use.