

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

مشروع نهائي

Final Draft Standard FDS

اعداد اللجنة الفنية الخليجية رقم TC5

GSO 05 /FDS/2020

Prepared by GSO Sub-Technical Committee No. TC 05 SC 1

بطاقات البيانات الإيضاحية لمنتجات الأسماك المبردة والمجمدة

وشرائح الأسماك المجمدة والقشريات المبردة والمجمدة

Labeling of chilled frozen fish, frozen fish fillets products and
frozen , chilled Crustaceans

ICS: 67.120.30

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 (اللائحة الفنية) الخليجية رقم () باللغة (العربية/الإنجليزية) وتم دراستها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC 05 SC 1 "اللجنة الفنية الخليجية للبطاقات" المدرجة في خطة (المملكة العربية السعودية).

على ان تلغي بند البيانات الايضاحية الواردة في اللوائح الفنية الخليجية التالية:

1- GSO 380 "الأسمك المبردة".

2- GSO 1406 " شرائح الاسماك المجمده " .

3- GSO 1753 " الأسماك ومنتجاتها - الأسماك المجمده " .

4- GSO 582 " الروبيان (الجمبري) المجمد سريعاً".

5- GSO1361 "الروبيان المبرد " .

بطاقات البيانات الإيضاحية لمنتجات الأسماك المبردة والمجمدة
وشرائح الأسماك المجمدة والقشريات المبردة والمجمدة

1. المجال:

تختص هذه اللائحة الفنية الخليجية بطاقات البيانات الإيضاحية لمنتجات الأسماك المبردة والأسماك المجمدة وشرائح الأسماك المجمدة والقشريات المبردة والمجمدة والتي تعرض على المستهلك النهائي.

2. المراجع التكميلية:

- 1/2 GSO 150-1: فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية.
2/2 GSO 150-2: فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية.
3/2 GSO 839: عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.
4/2 GSO 1863: عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة.
2/5 GSO 9: "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
6/2 GSO 2233: اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة".
7/2 GSO 2333: اشتراطات الاغذية ذات الادعاءات الصحية والتغذية".

3. المصطلحات والتعاريف:

لأغراض هذه المواصفة القياسية تستخدم المصطلحات والتعاريف التالية:

1.3 تاريخ الإنتاج (تاريخ التصنيع):

التاريخ الذي تصبح فيه المادة الغذائية منتجاً نهائياً جاهزاً للتعبئة.

2.3 تاريخ التعبئة:

التاريخ الذي وضع فيه المنتج الغذائي في عبوته المباشرة والتي سيباع فيها للمستهلك، وقد يكون بديلاً عن تاريخ الإنتاج أو مطابقاً له ويوضح على المنتجات التي تتطلب أن يذكر على عبوتها أو بطاقتها الغذائية تاريخ الإنتاج أو تاريخ التعبئة، ولا يشير هذا المصطلح الى مدة صلاحية المنتج.

4. المتطلبات العامة:

مع عدم الإخلال بما تنص عليه المواصفات القياسية الواردة في البند رقم (2) يجب الالتزام بما يلي:

2.4 ألا توصف المادة الغذائية المعبأة أو تعرض ببطاقة أو بيانات إيضاحية بشكل ينطوي على الزيت أو التضليل أو الخداع أو بأي شكل قد يؤدي إلى انطباع خاطئ بشأن نوعها و صفاتها بأي حال من الأحوال.

3.4 ألا تتضمن الأسماك والقشريات أي ادعاء أو رمز أو شعار أو علامة خاصة بالحلال أو بجودة المنتج أو بالمنتجات العضوية أو بشهادات نظم ضبط سلامة المنتجات مثل (ISO 22000) أو نظام ضبط النقاط الحرجة (هاسب) (HACCP) ...إلخ، ما لم يتم تقديم ما يثبت صحة هذا الادعاء.

5. البيانات الأيضاحية الإلزامية:

مع عدم الأخلال على ما هو منصوص عليه في المواصفات القياسية الخاصة بمنتجات الأسماك المبردة والأسماك المجمدة وشرائح الأسماك المجمدة والقشريات المبردة والمجمدة المعبأة الصادرة بهذا الشأن. يجب أن تظهر المعلومات التالية على بطاقة البيانات الإيضاحية.

1.5 الأسم :

1.1.5 كتابة اسم المنتج او الاسم الشائع

2.1.5 في حالة الاسماك وشرائح الاسماك المجمدة كتابة (جنس ونوع السمك) وشكل تعبئته وتحضيره.

3.1.5 عندما تنص المواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بهذه المواصفة على أسم أو أسماء لانواع من السمك او القشريات يستخدم أحد هذه الاسماء.

4.1.5 عبارة "يمنع اعادة تجميد المنتج بعد تسييحه".

5.1.5 عبارة مجمد سريعا أو مجمد وأن توضح الدرجة المثالية لحفظ المنتج (-18) درجة سيليزية.

6.1.5 ان يوضح طريقة تحضير المنتج مثل ازالة الجلد او العظم وفي حالة الأعلان فيجب ازالة جميع العظام بما فيها العظم الحرقفي الصغير.

7.1.5 اذا تمت عملية التغطية السطحية بالجليد (التزجيج) بماء البحر فيجب ذكر ذلك.

- 8.1.5 في حالة الروبيان المجمد كتابة عدد وحدات الروبيان في الكيلو جرام الواحد وحجمه (كبير جداً، كبير، متوسط ، صغير) .
- 9.1.5 المواد المضافة في حالة اضافتها حسب ما نصت عليه المواصفة الخاصة بها.
- 10.1.5 تاريخ الصلاحية بطريقة واضحة حسب ما ورد في البند 1/2 ، 2/2 .
- 2.5 طريقة الصيد:
- 1.2.5 يفضل كتابة طريقة الصيد (شباك ، سنارة،...،الخ من طرق الصيد)
- 2.2.5 مصدر الصيد (صيد بحري ، أنهار، بحيرات الخ).
- 3.2.5 الأسماك والقشريات المستزرعة (الاستزراع المائي)
- 3.2.5 كتابة بلد المنشأ.
- 4.2.5 منطقة الصيد الجغرافية بشكل اختياري.
- 5.2.5 عند تعبئة المنتج أو تجهيزه دون تغيير في طبيعته الأصلية فيجب كتابة عبارة تنص على أنه قد تم التعبئة والتجهيز بواسطة الجهة المعبئة.
- 6.2.5 كتابة اسم بلد المنشأ الحقيقي للسمك.
- 7.2.5 في حال خلط أكثر من نوع فيجب توضيح بلد المنشأ/البلدان المختلفة مناطق الصيد، و بلد الإنتاج لكل نوع.
- 8.2.5 في حالة الكميات المختلطة من الاسماك يجب توضيح مناطق/ بلدان مختلفة المنشأ الخاص بدفعة الإنتاج لكل نوع حسب كمياتها الأكثر تمثيلاً في العبوة.
- 9.2.5 في حالة التعرض الى عمليات التصنيع في بلد اخر ، يجب ان يوضح بلد منشأ العملية التصنيعية.

3.5 صافي المحتويات:

- 1.3.5 يوضح صافي المحتويات وقت التعبئة بالنظام المتري وفقاً لما هو محدد في المواصفة القياسية الواردة في البند 9/2 وعلى أن يكتب ضمن واجهة العبوة الرئيسية
- 3.3.5 يوضح صافي المحتويات بالوزن مع استخدام رموز الوحدات بطريقة صحيحة .
- 4.3.5 يوضح الوزن المصفى للمنتج دون احتساب طبقة الجليد في الاسماك والقشريات المجمدة و (الوزن بعد تصفية السائل)

4.5 الاسم والعنوان:

- 1 4.5 يجب ذكر اسم وعنوان الصانع أو المعبئ في حالة كان المعبئ غير الصانع.

- 2.4.5 يمكن اضافة اسم الموزع أو المصدر أو البائع أو المستورد (متطلب اختياري).
- 3.4.5 يجب أن توضح على بطاقة بيان المنتج التعليمات الخاصة باستخدام المنتج، بما في ذلك تعليمات إعادة التجهيز إذا كانت تلك التعليمات ضرورية لسلامة المنتج أو لضمان الاستخدام الصحيح للمنتج.
- 4.4.5 لا يسمح بوضع ملصقات إضافية بتاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية، وألا يكون هناك أكثر من تاريخ للإنتاج أو الانتهاء على العبوة الواحدة، كما يجب عدم شطب أو تغيير أو التلاعب بأي من التاريخين.
- 6 رمز دفعة الإنتاج (رقم التشغيل):**
- توضح على كل عبوة البيانات الدالة على رقم دفعة الإنتاج (التشغيل) بطريقة رمزية أو أي علامات أخرى لا يمكن محوها.
- 1.6 اشتراطات البطاقة:
- 1.1.6 أن توضع البطاقة على الأغذية المعبأة بطريقة لا تسمح بفصلها عن العبوات.
- 2.1.6 أن تكون البيانات واضحة وبارزة وغير قابلة للإزالة، كما تكون سهلة القراءة على المستهلك في الظروف العادية للشراء والاستخدام.
- 3.1.6 عندما تكون العبوة مغطاة بغلاف، يجب أن يحمل هذا الغلاف المعلومات اللازمة ، أو أن يكون من السهل قراءة البطاقة من خلاله ولا يسمح له بطمسها.
- 4.1.6 أن يظهر اسم الغذاء وصافي المحتويات بطريقة واضحة وفي نفس مجال الرؤية.
- 5.1.6 ألا تستعمل أي مسميات أو رموز أو علامات أو صور أو اشارات تتضمن أي إساءة للأديان والمعتقدات ورموزها أو تخالف القيم والعادات التي يرفضها المجتمع او المحظورة او الممنوعة بموجب اي تشريعات أخرى.
- 6.1.6 إذا كانت البطاقة ملاصقة للمادة الغذائية فيجب ألا تحتوي على أية مواد كيميائية أو خلافه، كما يجب أن يكون الحبر المستعمل فيها غير قابل للارتشاح وذو رتبة غذائية، وأن تراعى في عبوات المواد الغذائية ما نصت عليه المواصفات القياسية المذكورة في البند 5/2 والبند 6/2.

- 2.7 اللغة:
- 1.2.7 أن تكون بطاقات المواد الغذائية والبيانات الإيضاحية المصاحبة لها باللغة العربية وعند استعمال لغة أخرى أو أكثر إلى جانب اللغة العربية، يجب أن تكون جميع البيانات باللغات الأخرى مطابقة للبيانات المكتوبة باللغة العربية.
- 2.2.7 في حالة ذكر البيانات باللغة العربية في ملصق إضافي على البطاقة الأساسية للعبوة يشترط الآتي:
- 1.2.2.7 أن يكون ملصقاً إضافياً واحداً يستوفي جميع الاشتراطات المنصوص عليها في هذه المواصفة القياسية وأن يتم ذلك من قبل الجهة المنتجة أو المصنعة أو المستوردة أو الموزعة فقط وذلك بعد أخذ موافقة السلطات المختصة.
- 2.2.2.7 ألا يخفي أية معلومات تتطلبها هذه اللائحة الفنية.
- 3.2.2.7 ألا يحتوي على أية بيانات مخالفة لما جاء في البطاقة الأصلية.
- 4.2.2.7 أن يكون صعب الإزالة في الظروف العادية لتداول المادة الغذائية المعبأة.
- 5.2.2.7 في حال ذكر تواريخ الصلاحية على الملصق الإضافي يشترط أن يكون متطابقاً مع تواريخ الصلاحية المذكورة على البطاقة الأصلية، وألا يكون هناك أكثر من تاريخ للإنتاج أو الإنتهاء على العبوة الواحدة، كما يجب عدم شطب أو تغيير أو التلاعب بأي من التاريخين.

المصطلحات الفنية

Label	بطاقة
Labeling	بيان إيضاحي
Production date	تاريخ الإنتاج
Date of packaging	تاريخ التعبئة
Date of expiry.....	تاريخ انتهاء الصلاحية
Lot identification.....	دفعة الإنتاج
package	عبوة
Ingredient	مكون
Best before.....	يفضل استخدامه قبل
FarmedFish (Aquacultural).....	استزراع سمكي
Catch Area.....	منطقة الصيد
FishingGear... ..	طريقة الصيد
NetWeight... ..	الوزن الصافي

المراجع

- Regulation (EU) No 1379 common organization of the markets in fishery and aquaculture products.
- (EU) 1169 Food Information to Consumer (FIC) Regulation