

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

مشروع مواصفة نهائي
Draft of Standard FDS

اعداد اللجنة الخليجية رقم 1 SC 05 TC

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

GSO 05 FDS 9: 2022

بطاقات المواد الغذائية المعبأة Labeling of Prepackaged Food Stuffs

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 تحديث (اللائحة الفنية) الخليجية (9 GSO: بطاقات المواد الغذائية المعبأة) باللغة (العربية/الإنجليزية) التي أساسها (اللائحة الفنية) الخليجية (GSO 9: بطاقات المواد الغذائية المعبأة) وتم دراستها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC 05 SC 1 "اللجنة الفنية الخليجية للبطاقات" المدرجة في خطة (المملكة العربية السعودية).

على أن تلغي اللائحة الفنية الخليجية رقم (9/ 2013) وتحل محلها.

بطاقات المواد الغذائية المعبأة

1. المجال:

تختص هذه اللائحة الفنية الخليجية بطاقات المواد الغذائية المعبأة مسبقاً والتي تعرض بشكلها النهائي على المستهلك أو لأغراض تزويد الطعام دون تغيير في عبواتها، وكذلك الاشتراطات ذات العلاقة بطريقة عرضها.

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 CAC GL 1: الإرشادات العامة للدعايات المضللة للأغذية.
- 4/2 GSO 2233: اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة.
- 5/2 GSO 839: عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.
- 6/2 GSO 1863: عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة.
- 7/2 GSO 2333: الادعاءات الصحية والتغذوية المسموح باستخدامها في الأغذية وظروف استخدامها.
- 8/2 GSO OIML R 87: كمية المنتج في العبوات.
- 9/2 GSO 2373: أسماء الفئات الوظيفية ونظام الترقيم الدولي للمضافات الغذائية.
- 10/2 GSO 2374: الدليل الإرشادي لإنتاج الأغذية العضوية وتصنيعها وتسويقها ووضع البيانات على عبواتها (النباتية والحيوانية).
- 11/2 GSO 2142: المتطلبات العامة للأغذية والأعلاف المصنعة المحورة وراثياً.
- 12/2 GSO 654: الاشتراطات العامة للأغذية المعبأة ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة.
- 13/2 GSO 1366: اشتراطات عامة لتداول الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة.
- 14/2 GSO/ CAC 107: بطاقات المواد المضافة للأغذية عندما تتابع بمفردها.
- 15/2 GSO 2500: المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.
- 16/2 GSO 2055-1: المنتجات الحلال - الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال.
- 17/2 GSO 2604: وضع السرعات الحرارية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- 18/2 GSO 2406: دليل بطاقات المنتجات الغذائية.

3. المصطلحات والتعاريف:

لأغراض هذه المواصفة القياسية تستخدم المصطلحات والتعاريف التالية:

1.3 الادعاء (التنويه):

أي بيان يذكر أو يشير أو يفيد ضمناً بأن للمنتج الغذائي مزايا معينة ترتبط بمصدره أو خصائصه الغذائية أو طبيعته أو تجهيزه أو تركيبته أو أي ميزة أخرى.

2.3 المستهلك:

الأشخاص والأسر التي تشتري المنتجات الغذائية أو تحصل عليها لتلبية احتياجاتها الغذائية.

3.3 العبوة:

أي شكل من أشكال تعبئة المنتج الغذائي لتسليمه كوحدة منفردة، سواءً أكان ذلك من خلال تغليف المنتج كلياً أو جزئياً، ويشمل ذلك مواد التغليف، وقد تتضمن العبوة عدة وحدات أو أنواع من أشكال التعبئة عند عرضها على المستهلك.

4.3 الغذاء:

أي مادة سواءً كانت مجهزة أو شبه مجهزة أو خام معدة للاستهلاك الآدمي، وتشمل المشروبات ولبنان المضغ أو أي مادة أخرى تستخدم في تصنيع المنتج الغذائي أو إعداده أو معالجته ولا تشمل مواد التجميل أو التبغ أو المواد التي تستخدم كأدوية فقط.

5.3 مضاف غذائي:

أي مادة لا تستهلك عادةً كغذاء قائم بحد ذاته ولا تستخدم كمكون معين من مكونات المنتج الغذائي، سواءً كانت لها قيمة غذائية أم لا، وتؤدي أو من المتوقع أن تؤدي إضافة هذه المادة لأغراض تقنية (بما يشمل الخصائص الحسية) أثناء التصنيع أو التجهيز أو الإعداد أو المعالجة أو التعبئة أو التغليف أو النقل أو الحفظ إلى أن تصبح هذه المواد أو منتجاتها الثانوية (بصورة مباشرة أو غير مباشرة) أحد مكونات المنتج الغذائي أو أن تؤثر في خصائص هذا المنتج، ولا يشمل هذا المصطلح "الملوثات" أو المواد التي تستخدم للحفاظ على مزاياه أو تحسينها.

6.3 المكونات:

أي مادة، بما في ذلك المواد المضافة إلى الأغذية، تستخدم في تصنيع أو إعداد المنتج الغذائي وتكون موجودة في المنتج النهائي ولو بشكل معدل.

7.3 بطاقة البيان:

أي إشارة أو شعار أو علامة أو بيان صوري أو وصفي آخر مكتوب أو مطبوع أو مرسوم أو مختوم أو منقوش بنقوش نافرة أو مذكور على عبوة المادة الغذائية أو مرفق بها.

8.3 بيانات إيضاحية:

كل ما هو مكتوب أو مطبوع أو مصور على البطاقة الغذائية أو صاحب المنتج الغذائي أو موضوع بالقرب من المنتج الغذائي المعروض للبيع، بما في ذلك لغرض الترويج لبيعه أو تصريفه.

9.3 دفعة:

كمية محددة من السلعة أنتجت وعبئت في الظروف نفسها.

10.3 المعبأة مسبقاً:

إنه قد تمت تعبئة المنتج أو وضعه في عبوة مسبقاً ليكون جاهزاً للعرض على المستهلك أو لاستهلاكه بشكل مباشر أو لأغراض التزويد بالطعام.

11.3 المادة المساعدة في التجهيز:

أي مادة، غير المعدات أو الأواني، التي لا تستهلك بوصفها مكونات غذائية بحد ذاتها ولكنها تستخدم عن قصد في تجهيز المواد الخام أو المنتجات الغذائية أو مكوناتها، لتحقيق أغراض تقنية معينة أثناء عمليات المعالجة أو التجهيز، وقد تتسبب عن غير قصد وبشكل لا يمكن تفاديه بوجود متبقيات أو مشتقات منها في المنتج النهائي.

12.3 أغذية مخصصة لأغراض تزويد الطعام:

الأغذية التي تستخدم في المطاعم والمقاصف والمدارس والمستشفيات وغيرها من المنشآت المماثلة حيث تقدم المنتجات الغذائية للاستهلاك المباشر.

13.3 المعاملة التصنيعية:

كافة عمليات التشغيل أو التجهيز أو التصنيع التي تنطوي عليها السلسلة الغذائية بحيث تؤدي إلى نتائج مقصودة، وتشمل إنتاج المواد الغذائية الأولية حتى الاستهلاك النهائي، ولا تعتبر العمليات التالية من المعاملات التصنيعية: العمليات التي تتم لضمان حفظ المنتجات في حالة جيدة أثناء النقل والتخزين كالتهووية، النشر، والتجفيف، التبريد، وإزالة الأجزاء التالفة، إزالة الأتربة، الغريلة، الترتيب، التصنيف، الغسيل، التلميع، التقطيع، تغيير الأغلفة وفكها وتجميعها، التعبئة البسيطة في زجاجات أو قوارير أو أكياس أو علب أو صناديق، ولصق العلامات التجارية على المنتجات أو عبواتها، الخلط البسيط، وذبح الحيوانات، وغيرها من العمليات البسيطة المماثلة.

4. المتطلبات العامة:

مع عدم الإخلال بما تنص عليه المواصفات القياسية الواردة في بند المراجع التكميلية يجب الالتزام بالآتي:

1.4 ألا توصف المادة الغذائية المعبأة أو تعرض ببطاقة أو بيانات إيضاحية سواء بالكتابة أو بالصور

أو بأي أسلوب آخر، يوحي بطريقة مباشرة أو غير مباشرة بأنها مادة غذائية أخرى، مما قد يؤدي إلى الخلط بينهما أو بأي طريقة تجعل المستهلك يعتقد أن هذا الغذاء مرتبط بمنتج آخر، أو أن له ميزات خاصة لا تتوفر في المنتجات المماثلة لا سيما عند التأكيد على وجود بعض المكونات أو غيابها.

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

3.4 ألا تتضمن بطاقة المادة الغذائية أي ادعاء أو رمز أو شعار أو علامة خاصة بالحلال أو بجودة المنتج أو بالمنتجات العضوية، ما لم يتم تقديم ما يثبت التصريح باستخدام هذا الادعاء ووفقاً للمواصفات المذكورة في البند (16.2) والبند (10.2).

4.4 يجب عدم كتابة أي عبارات أو شعارات أو علامات أو رموز خاصة بشهادات تطبيق نظم إدارة الجودة مثل (ISO 9001) ...إلخ.

5.4 تتم مراعاة ما ورد في المواصفة القياسية المذكورة في البند رقم (18.2) فيما يتعلق بطريقة وضع وكتابة البيانات المذكورة في هذه المواصفة القياسية.

5. البيانات الإيضاحية الإلزامية على عبوات الأغذية:

يجب أن تذكر المعلومات التالية على بطاقة بيان الأغذية المعبأة مسبقاً، بحيث تتطابق هذه المعلومات مع الغذاء نفسه، مع مراعاة ما هو منصوص عليه صراحة في المواصفات القياسية الخاصة بالغذاء نفسه:

1.5 اسم المنتج الغذائي:

1.1.5 يجب أن يوضح الاسم طبيعة المادة الغذائية الحقيقية بحيث يكون محدداً وليس عاماً.
2.1.5 عندما تنص المواصفات القياسية للأغذية على اسم أو أسماء لمادة غذائية معينة، يستخدم أحد هذه الأسماء على الأقل وفي غير تلك الأحوال يستعمل الاسم الشائع أو المعتاد إن وجد.

3.1.5 إذا تعذر وجود اسم شائع أو متداول للمادة الغذائية، يجب استعمال اسم وصفي مناسب لها لا ينطوي على أي تضليل أو لبس لدى المستهلك.

4.1.5 يصاحب اسم المادة الغذائية أو بجانبها أي عبارات أو كلمات قد تكون هامة لعدم تضليل المستهلك فيما يتعلق بحقيقة الحالة الطبيعية أو الفيزيائية لمحتوى المادة الغذائية المعبأة، بما في ذلك نوع وسيط التعبئة وشكله وحالته أو نوع المعالجة التي أجريت على الغذاء مثل مجفف أو

مركز أو معاد تكوينه أو مدخن.

5.1.5 بالنسبة للأغذية التي استبدل فيها مكون أو عنصر يتوقع المستهلك استخدامه عادة في تصنيع الغذاء أو وجوده بشكل طبيعي بمكون أو عنصر آخر، يجب أن تتضمن البطاقة بالإضافة إلى قائمة المكونات دلالة واضحة على العنصر أو المكون الذي تم استخدامه لاستبدال جزئي أو كامل وذلك بجانب اسم المنتج.

2.5 قائمة المكونات:

1.2.5 يجب أن تتضمن بطاقة البيان قائمة بجميع مكونات المادة الغذائية باستثناء المواد الغذائية المكونة من عنصر غذائي واحد.

2.2.5 يسبق قائمة المكونات - أو يكون على رأسها - عنوان مناسب تكون من بينه كلمة (المكونات أو المحتويات).

3.2.5 تتضمن القائمة جميع المكونات مرتبة تنازلياً حسب وزنها الأولي (كتلة/كتلة)، وقت تصنيع الغذاء.

4.2.5 عندما يكون أحد المكونات بحد ذاته مركباً من مكونين اثنين أو أكثر، يجب أن يدرج اسم هذا المكون المركب في قائمة المكونات على أن تعقبه مباشرة بين قوسين قائمة بمكوناته بالتسلسل التنازلي حسب وزنها الأولي (كتلة/كتلة)، ويمكن عدم كتابة المكونات الداخلة في المكون المركب إذا كانت نسبة المكون أقل من 5% من المنتج الغذائي، باستثناء المكونات المسببة لفرط الحساسية والمضافات الغذائية التي تؤدي وظائف تكنولوجية في المنتج النهائي فيجب كتابتها.

5.2.5 يمنع عرض أو تداول الأغذية التي تحتوي على مسببات فرط الحساسية¹ عندما لا توجد معلومات كافية على بطاقة البيان تبين وجود مواد مسببة لفرط الحساسية، حيث يجب بيان أسماء المواد والمكونات التي تتسبب في فرط الحساسية وذلك بكتابة عبارة "يحتوي على (...)" المسبب لفرط الحساسية" أو "قد يحتوي على آثار من (...)" المسبب لفرط الحساسية" ، مثل:

1.5.2.5 الحبوب التي تحتوي على مادة الجلوتين مثل القمح والشعير والشوفان والشيلم والدخن سواء الأنواع الأصيلة منها أو المهجنة أو منتجاتها.

2.5.2.5 القشريات ومنتجاتها.

3.5.2.5 البيض ومنتجاته.

(1) يطبق هذا البند بشكل إلزامي على قوائم الوجبات المقدمة في المنشآت الغذائية وفقاً للمواصفة القياسية المذكورة في البند رقم (17.2).

- 4.5.2.5 الأسماك ومنتجاتها.
- 5.5.2.5 الفول السوداني وفول الصويا ومنتجاتهما.
- 6.5.2.5 المكسرات ومنتجاتها.
- 7.5.2.5 الحليب ومنتجاته (المشتملة على اللاكتوز) .
- 8.5.2.5 الكبريتيت بتركيز 10 جزء في المليون أو أكثر (في المنتج الجاهز للاستهلاك).
- 9.5.2.5 الكرفس ومنتجاته.
- 10.5.2.5 الخردل ومنتجاته.
- 11.5.2.5 بذور السمسم ومنتجاتها.
- 12.5.2.5 الرخويات ومنتجاتها.
- 13.5.2.5 الترمس (لوبين) ومنتجاتها.
- 14.5.2.5 العكبر (البروبوليس أو صمغ النحل) .
- 15.5.2.5 غذاء ملكات النحل.
- 16.5.2.5 حبوب لقاح النحل.

6.2.5 يجب ذكر المياه المضافة في قائمة المكونات، إلا إذا كان الماء يمثل جزءاً من أحد المكونات مثل المحلول الملحي أو الشراب المركز أو المرق المستخدم في الأغذية المركبة والمذكور على هذا النحو في قائمة المكونات، ولا تذكر المياه أو المواد المتطايرة التي تتبخر أثناء عملية التصنيع.

7.2.5 في حالة الأغذية المجففة أو المكثفة التي لا تستهلك إلا بعد إضافة الماء لها فقط، تدرج المكونات بحسب نسبها الوزنية بالمنتج بعد التحضير (كتلة/كتلة) على أن تسبقها هذه الجملة "مكونات المنتج بعد إعداده حسب التعليمات الموجودة على هذه البطاقة".

8.2.5 يجب ذكر أي مادة أو مكونات في المنتجات التي قد تم الحصول عليها بطرق التقنية الحيوية وفقاً لما نصت عليه المواصفة القياسية المذكورة في البند رقم (11.2) وخاصة في حالة المنتجات المذكورة في البند رقم (5.2.5).

9.2.5 يجب تسمية المكونات في قائمة المكونات بأسماء محددة (وفقاً للبند 1.5: اسم المنتج الغذائي)، باستثناء الحالات التالية:

1.9.2.5 باستثناء المكونات المدرجة في القائمة الواردة في البند رقم (5.2.5) والحالات التي يكون فيها استخدام اسم فئة عام يفيد بالمعلومات على نحو أكبر، تستخدم أسماء الفئات التالية للمكونات كما هو موضح في الجدول -1:

جدول -1: الأسماء العامة للفئات

اسم الفئة العام	أسماء الفئات
يصحب نوع الزيت صفة مناسبة مثل نباتية أو حيوانية، وبيان عما إذا كانت مهدرجة أو مهدرجة جزئياً حسب حالتها.	1.1.9.2.5 زيوت مكررة غير زيت الزيتون
يصحب نوع الدهن صفة مناسبة مثل نباتية أو حيوانية حسب الحالة.	2.1.9.2.5 دهون مكررة
نشأ	3.1.9.2.5 نشويات بخلاف النشا المعدل كيميائياً
سمك	4.1.9.2.5 جميع أنواع الأسماك وحيث تكون الأسماك جزء من مكون غذاء آخر، شريطة أن تكون البيانات وعرض هذا النوع من الغذاء لا يشير إلى نوع معين من الأسماك.
لحم دواجن	5.1.9.2.5 جميع أنواع لحوم الدواجن وحيث يكون لحم الدواجن جزء من مكون غذاء آخر، شريطة أن تكون البيانات وعرض هذا النوع من الغذاء لا يشير إلى نوع معين من الدواجن.
جبين	6.1.9.2.5 جميع أنواع الجبن وحيث يكون الجبن جزء من مكون غذاء آخر، بشرط عدم الإشارة إلى نوع محدد من الجبن.
توابل أو (مزيج من التوابل) حسب الحالة	7.1.9.2.5 جميع أنواع التوابل وخالصتها بحيث لا تتجاوز نسبتها 2% من الوزن سواء كانت مضافة للأغذية منفردة أو في خليط.
أعشاب عطرية أو (مزيج من الأعشاب) حسب الحالة	8.1.9.2.5 جميع أنواع الأعشاب العطرية أو أجزائها بحيث لا تتجاوز نسبتها 2% من الوزن سواء كانت بشكل منفرد أو خليط بالغذاء.
أساس اللبن	9.1.9.2.5 جميع أنواع مكونات اللبن المستخدمة في إنتاج أساسي اللبن التي يصنع منها لبن المضع.
أنواع السكر	10.1.9.2.5 جميع أنواع السكر
دكستروز أو جلوكوز.	11.1.9.2.5 الدكستروز منزوع الماء والدكستروز المائي.
أنواع الكازين.	12.1.9.2.5 جميع أنواع الكازينات
بروتين الحليب	13.1.9.2.5 منتجات الحليب المحتوية على حد أدنى 50% من بروتين الحليب (كتلة/كتلة) في المادة الصلبة.
زبدة الكاكاو	14.1.9.2.5 زبدة الكاكاو الخام أو المضغوطة أو المكررة
فاكهة محفوظة في السكر	15.1.9.2.5 جميع أنواع الفاكهة المحفوظة في السكر التي لا تتجاوز نسبتها 10% من وزن المنتج الغذائي.
شراب (اللوز، الصويا ... إلخ).	16.1.9.2.5 بدائل الحليب ذات الأصل النباتي

2.9.2.5 يجب أن يوضح اسم الحيوان في حالة أن المادة الغذائية أو أحد مكوناتها تحتوي على مكون حيواني.

3.9.2.5 تستخدم للمواد المضافة التي تندرج في إطار مختلف الفئات والتي ذكرت في قوائم المواد المضافة المسموحة في الأغذية وفقاً للمواصفة المذكورة في البند (15.2)، يجب استخدام الفئات الوظيفية التالية الموضحة في الجدول 2- بالاقتران مع اسم محدد أو رقم التعريف الدولي المعترف به مثل أسماء الفئات، وبحسب النظام الدولي لترقيم المواد المضافة إلى الأغذية وفقاً لما هو مذكور في المواصفة القياسية المذكورة في البند (9.2)

الجدول 2-: الفئات الوظيفية للمواد المضافة

عامل معالجة الطحين	منظم حموضة
عامل تكوين رغوة	مواد مانعة للتكتل
عامل غروي (تشكيل هلام)	مواد مانعة للرغوة
عامل تلميع	مضاد أكسدة
عامل مرطب	مادة مبيضة/عامل مبيض
مواد حافظة	مادة مالئة
مواد دافعة	ملون
عامل رفع	عامل مكرين
عامل عزل	عامل حفظ اللون
مثبتات	مستحلب
محليات	أملاح استحلاب
عامل مغاظ للقوام(مثخن)	عامل تثبيت
	محسنات النكهة

4.9.2.5 تستخدم الفئات الوظيفية التالية بالاقتران مع الاسم المحدد بالنسبة للمضافات الغذائية التي تندرج ضمن هذه الفئات والواردة في قوائم المواد المضافة المسموح باستخدامها في الأغذية عموماً مع مراعاة ما ورد في المواصفة المذكورة في البند (14.2):

- النكهة (النكهات) والمادة المنكهة (المنكهات): قد توصف بأنها طبيعية أو مماثلة للطبيعية أو اصطناعية حسب الحالة.
- النشا أو أنواع النشا المعدل.

10.2.5 إذا كان المضاف الغذائي مدرج تحت أكثر من فئة تصنيفية واحدة، فيستخدم التصنيف الذي يعكس تحديداً وبصورة أدق وظيفة المادة المضافة في المادة الغذائية الداخلة في تكوينها.

11.2.5 مساعدات الإنتاج والمضافات الغذائية المنقولة إلى الأغذية:

1.11.2.5 يجب ذكر أي مادة مضافة غذائية تنتقل من مادة غذائية إلى أخرى بنسبة ملموسة أو

بالكمية الكافية لأداء وظيفة تكنولوجية معينة في تلك المادة الغذائية (بحسب ما هو وارد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند رقم (9.2)) وذلك نتيجة لاستخدام مواد خام أو مكونات أخرى استخدمت معها المادة المضافة الغذائية.

2.11.2.5 تستثنى من قائمة المكونات أي مادة مضافة غذائية تنتقل إلى المواد الغذائية الأخرى بنسبة أقل من النسبة اللازمة لتحقيق وظيفة تكنولوجية، وكذلك المواد التي تساعد في عملية التجهيز، بينما لا ينطبق هذا على المواد الواردة في البند (5.2.5).

12.2.5 بيان كمية المكونات:

1.12.2.5 بالنسبة إلى المنتجات الغذائية التي تباع بشكل مزيج أو مجموعة من المكونات، تذكر النسبة المئوية الأولية من الحجم أو الوزن لكل مكون من مكوناتها (بما في ذلك المكونات المركبة⁽²⁾ أو فئات المكونات⁽³⁾) بحسب الحالة عند التصنيع، وذلك في الحالات التالية:

أ) عندما يشار إلى وجود المكون في بطاقة البيان عن طريق عبارات أو صور أو رسوم محددة.

ب) عندما لا يكون المكون جزءاً من اسم المنتج الغذائي، ويكون هذا المكون أساسياً ضمن خصائص المنتج الغذائي ومن بين المكونات التي يتوقع المستهلك أن تكون موجودة في المنتج الغذائي.

2.12.2.5 تذكر المعلومات المنصوص عليها في البند 1.12.2.5 في بطاقة البيان بالنسبة المئوية (بالأرقام). وينبغي ذكر النسبة المئوية الأولية من الحجم أو الوزن بحسب الحالة، لكل مكون من المكونات في بطاقة البيان بالقرب من الكلمات أو الصور أو الرسوم التي تشير إلى المكون بالتحديد، أو بجانب اسم المنتج الغذائي أو بجانب كل اسم من المكونات المدرجة في قائمة المكونات كنسبة مئوية دنيا، حين يتم التشديد على وجود المكون في المنتج، وكنسبة مئوية قصوى حين يتم التشديد على المحتوى المنخفض لهذا المكون في المنتج.

أما فيما يتعلق بالمواد الغذائية التي فقدت نسبة من الرطوبة نتيجة تعرضها للحرارة أو لأي معالجة أخرى، فتكون النسبة المئوية (من الوزن أو الحجم) مرتبطة بكمية المكون أو المكونات المستخدمة في المنتج النهائي.

(2) في المكونات المركبة، يقصد هنا النسبة المئوية الأولية للمكون المركب ككل.

(3) لأغراض ذكر "كمية المكونات"، يقصد "فئات المكونات" المصطلح العام الذي يشير إلى اسم فئة المكون و/أو أي مصطلح أو مصطلحات

مماثلة شائعة ومستخدمة للدلالة على اسم المكون.

وعندما تتجاوز كمية أحد المكونات أو الكمية الإجمالية لجميع المكونات المذكورة في بطاقة البيان نسبة 100 %، يجوز استبدال النسبة المئوية ببيان وزن المكون أو المكونات المستخدمة لتحضير 100 غرام من المنتج النهائي.

3.5 البيانات التغذوية:

يجب كتابة البيانات التغذوية على بطاقات بيان المواد الغذائية وفقاً لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (4.2).

4.5 صافي المحتويات والوزن المصفي:

- 1.4.5 يذكر صافي المحتويات وقت التعبئة بالنظام المتري (نظام الوحدات الدولي).
- 2.4.5 يذكر صافي المحتويات بالحجم بالنسبة للمواد الغذائية السائلة أو بالوزن بالنسبة للمواد الغذائية الصلبة أو بالوزن أو بالحجم بالنسبة للمواد الغذائية شبه الصلبة أو اللزجة مع استخدام رموز الوحدات بطريقة صحيحة.
- 3.4.5 يذكر الوزن المصفي للغذاء المعبأ في وسط سائل ويقصد بالوسط السائل هنا المياه أو أي محلول يضاف له السكر أو الملح وعصائر الفاكهة والخضر والخضر المعلبة فقط، والخل، سواءً كانت بصورة منفردة أو مجتمعة.
- 4.4.5 يكون صافي وزن أو حجم محتويات العبوة معادلاً لوزن أو حجم المادة الغذائية المعبأة عند التجهيز ويحدد عند درجة حرارة 25 °س فيما عدا الحالات التالية:
- 1.4.4.5 للمواد الغذائية المجمدة يحدد صافي الحجم أو الوزن عند نقطة التجميد.
- 2.4.4.5 للمواد الغذائية المبردة، يحدد صافي الحجم أو الوزن عند درجة حرارة 4 °س.
- 5.4.5 أن تكون كمية المنتج في العبوات طبقاً للمواصفة القياسية المذكورة في البند رقم (8.2).

5.5 الاسم والعنوان:

- 1.5.5 يجب ذكر اسم وعنوان الصانع أو المعبئ في حالة كان المعبئ غير الصانع⁽⁴⁾ (باللغة العربية أو الإنجليزية).
- 2.5.5 يمكن إضافة اسم الموزع أو المصدر أو البائع أو المستورد (متطلب اختياري).

(4) تعتمد المملكة العربية السعودية حصراً للمنتجات الغذائية المستوردة إليها أو المنتجة محلياً كتابة اسم وعنوان الصانع أو المعبئ أو الموزع أو المصدر أو البائع أو المستورد.

- 6.5 بلد المنشأ:**
- 1.6.5 يجب ذكر بلد المنشأ (الصنع أو الإنتاج).
- 2.6.5 إذا كانت المادة الغذائية تتعرض لمعاملات تصنيعية في بلد آخر تغير من طبيعتها الأصلية، فيعتبر البلد الذي تمت فيه هذه المعاملة التصنيعية هو بلد المنشأ.
- 7.5 تواريخ الصلاحية وتعليمات التخزين والاستخدام:**
- 1.7.5 يتم ذكر تواريخ الصلاحية على بطاقات بيان المواد الغذائية وفقاً لما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (1.2) والبند (2.2).
- 2.7.5 يجب أن تكون التواريخ محفورة أو بارزة أو مطبوعة أو مختومة بحبر غير قابل للإزالة على جميع العبوات، وأن تكون في مكان واضح وسهلة القراءة بالنسبة للمستهلك في الظروف العادية للشراء والاستخدام، بحيث لا يخفى أي معلومات هامة تتطلبها هذه اللائحة الفنية، ويكون استخدام الرموز (باللغة العربية أو الإنجليزية) نحو (P) لتوضيح الإنتاج أو (E) لتوضيح الانتهاء أو استخدام الرمز (I) مقبولاً طالما أن التاريخ المدرج يدعم إدراك المعنى المقصود.
- 3.7.5 تذكر فترة الصلاحية بطريقة غير مشفرة، على أن توضع اما بالحروف أو بالرموز أو بالأرقام، أو ما يقابلها باللغة العربية.
- 4.7.5 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية المذكورة في البند رقم (2.2) وكذلك المواصفات القياسية الخاصة بكل منتج غذائي، فإنه لا يشترط ذكر تاريخ انتهاء الصلاحية ويمكن كتابة تاريخ الإنتاج أو عام الحصاد أو تاريخ التعبئة أو تاريخ التصنيع للمنتجات التالية:
- الفاكهة والخضر الطازجة، بما في ذلك الدرنات التي لم تقشر أو تقطع أو تعامل بأي معالجة مماثلة.
 - منتجات المخابز أو الحلويات التي تستهلك عادةً خلال 24 ساعة من تصنيعها.
 - الخل المعبأ في عبوات زجاجية.
 - ملح الطعام غير المدعم باليود.
 - السكريات الصلبة غير المدعمة.
 - لبان المضغ (العلك).
 - الحلويات المصنعة من أنواع السكر المنكهة و/أو الملونة.
 - عسل النحل.

- البقوليات الجافة والمجففة بأنواعها غير المطبوخة وغير المعلبة مثل البازلاء/ الفاصوليا/ الحمص/ الفول/ العدس...إلخ.
 - الخضر المجففة والأعشاب والنباتات الطبية واليانسون والبابونج والقرنفل والزعفران...إلخ.
 - الشاي السائب.
 - حبوب جافة (أرز/ شعير/ شوفان/ ذرة... إلخ) غير معبأة.
 - التوابل والبهارات الكاملة.
 - جلوكوز سائل ومجفف.
- 5.7.5 يجب أن توضح على بطاقة بيان المنتج أية شروط خاصة بالتخزين إذا كان تاريخ الصلاحية يعتمد على توفر هذه الشروط، وان توضح شروط وفترة تخزين المنتجات التي يمكن تخزينها من قبل المستهلك بعد انتهاء تاريخ الصلاحية.
- 6.7.5 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.
- 7.7.5 إذا كان تاريخ الصلاحية يتأثر بفتح العبوة فينبغي أن توضح على البطاقة أن المنتج يستخدم خلال فترة صلاحية محددة بعد فتح العبوة.
- 8.7.5 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 هذه التواريخ.
- 8.5 رمز الدفعة (التشغيلة):**
- يثبت رمز الدفعة (التشغيلة) على العبوة بنقوش نافرة أو بعلامة دائمة أو بطريقة رمزية أو أي علامات أخرى لا يمكن محوها، ويمكن الاستغناء عنه إذا تم ذكر تاريخ الإنتاج باليوم والشهر والسنة.
- 9.5 الأغذية المعالجة بالإشعاع:**
- 1.9.5 في حالة الأغذية المعالجة بالإشعاع يجب توضيح ذلك بالكتابة بالقرب من اسم المادة الغذائية وكذلك فإن استخدام الرمز الدولي التالي الذي يدل على معالجة الأغذية بالإشعاع يعتبر اختياري ويكون بالقرب من اسم الغذاء عند استخدامه:



- 2.9.5 عند استخدام منتج معالج بالإشعاع كمكون في غذاء آخر، يجب توضيح ذلك في قائمة المكونات.
- 3.9.5 عند إعداد منتج من مكون واحد مأخوذ من مادة خام معالج بالإشعاع يجب توضيح ذلك على البطاقة.

6. الاستثناءات من المتطلبات الإلزامية للبطاقات:

- 1.6 باستثناء التوابل والأعشاب العطرية، قد تستثنى عبوات الوحدة الصغيرة إذا قلت مساحة أكبر سطح لها عن 10 سم² من كتابة قائمة المكونات ورقم دفعة الإنتاج وتعليمات الاستخدام والبيانات التغذوية عدا ما ذكر في البند رقم (5.2.5) على أن تكتب جميع البيانات على العبوة الحاوية لهذه الوحدات مع كتابة رمز دفعة الإنتاج (رقم التشغيل) لاستخراج البيانات.
- 2.6 بحسب الإجراءات المتبعة يمكن للسلطات المختصة استثناء تطبيق بعض متطلبات هذه المواصفة القياسية في ظروف معينة لبعض المنتجات والمواد الأولية /الخام التالية (ما لم تنص المواصفة القياسية الخاصة بالمنتج على غير ذلك):
- 1.2.6 الأغذية الخام المستخدمة في التصنيع الغذائي أو تزويد الطعام وغير المعدة لغرض الاستهلاك أو البيع المباشر.
- 2.2.6 الأغذية المخصصة للمرضى داخل المؤسسات العلاجية والتي لا تباع للمستهلك مباشرة مع مراعاة المواصفات القياسية المذكورة في البند (12.2) والبند (13.2).
- 3.2.6 الأغذية المخصصة لإعادة التصدير إلى خارج دول مجلس التعاون الخليجي.
- 4.2.6 العبوات الكبيرة والتي تباع محتوياتها بالوزن في غير عبوتها الأصلية.

7. طريقة عرض البيانات الإلزامية:

- 1.7 اشتراطات عامة:
- 1.1.7 أن توضع البطاقة على الأغذية المعبأة بطريقة لا تسمح بفصلها عن العبوات.
- 2.1.7 أن تكون البيانات واضحة وبارزة وغير قابلة للإزالة، كما تكون سهلة القراءة على المستهلك

في الظروف العادية للشراء والاستخدام.

- 3.1.7 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.
- 4.1.7 أن يظهر اسم الغذاء وصافي المحتويات بطريقة واضحة وفي نفس مجال الرؤية.
- 5.1.7 ألا تستعمل أي مسميات أو رموز أو علامات أو صور أو إشارات أو عبوات بأية أشكال تتضمن أي إساءة للأديان والمعتقدات ورموزها أو تخالف القيم والعادات التي يرفضها المجتمع أو المحظورة أو الممنوعة بموجب أي تشريعات أخرى.
- 6.1.7 إذا كانت البطاقة ملامسة للمادة الغذائية فيجب ألا تحتوي على أي مواد كيميائية أو خلافة، 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 رقم (5.2) والبند رقم (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 المستوردة بعد أخذ موافقة السلطات المختصة، أو بحسب الإجراءات المتبعة في الدول الأعضاء.
- 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.

8. البيانات الاختيارية:

1.8 يجوز كتابة أو طبع أو تصوير أية بيانات أو رسومات على البطاقة، بشرط ألا تتعارض مع طريقة عرض البيانات الإلزامية، أو مع متطلبات الادعاءات التغذوية أو الصحية الواردة في المواصفات المذكورة في البند رقم (7.2) والبند رقم (3.2) ولا تتعارض مع ما نصت عليه هذه اللائحة الفنية.

2.8 عند كتابة وصف درجات جودة المنتج، يجب ألا يكون ذلك متعذرًا على الفهم أو أن يؤدي إلى الخداع أو التضليل بأي شكل من الأشكال.

3.8 أن يوضع على البطاقة العلامة التجارية إذا كان ذلك ضرورياً.

9. متطلبات التحذيرات والتصريحات الإلزامية:

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفات القياسية الخاصة بكل منتج، يجب كتابة التحذيرات والتصريحات الإلزامية التالية المتضمنة في الجدول -3 على بطاقة البيان:

جدول -3: التحذيرات والتصريحات الإلزامية

العبارات التحذيرية	الغذاء
يجب إضافة جملة " تمت التعبئة في جو من الغاز المعدل"	الأغذية التي تم زيادة صلاحيتها عن طريق بعض الغازات الخاملة أو تعديل الغازات.
"يحتوي على الكينين"	الأغذية المحتوية على الكينين quinine مثل ماء التونيك
"يحتوي على الكافيين"	الأغذية التي تحتوي على جوارانا أو مستخلصات الجوارانا
بيان يفيد بأن "المنتج غير مناسب كبديل الحليب الكامل للأطفال الذين تقل أعمارهم عن خمس سنوات".	المشروبات التي أساسها الحبوب، في حال كانت الدهون في هذه الأطعمة لا تزيد عن 2.5% ك/ك وكان البروتين أقل من 3% ك/ك، أو في حال كان البروتين فقط أقل من 3% ك/ك

العذارة التحذيرية	الغذاء
<p>-مضاف إليه نبتة الستيروول" بجانب اسم المنتج -كمية الفيتوستيروول معبر عنها لكل 100 غرام أو 100 مل من الطعام. -الغذاء مخصص للأشخاص الذين يرغبون في خفض مستوى الكوليسترول في دمهم. -المرضى الذين يتناولون أدوية خفض الكوليسترول يجب أن يستهلكوا المنتج تحت إشراف طبي فقط -قد لا يكون مناسباً من الناحية الغذائية للنساء الحوامل أو المرضعات والأطفال تحت سن 5 سنوات -ينصح باستخدام هذا الغذاء كجزء من نظام غذائي متوازن ومتنوع، بما في ذلك الاستهلاك المنتظم من الفاكهة والخضروات للمساعدة في الحفاظ على مستويات كاروتينويد carotenoid. -يجب تجنب استهلاك أكثر من 3 غرام/يوم من نبات الستيروول</p>	<p>الأطعمة التي تحتوي على الفيتوستيروول المضاف phytosterols, phytosterol esters,</p>
<p>غير مناسب كغذاء الحليب الكامل للأطفال الذين تقل أعمارهم عن سنتين.</p>	<p>الحليب، والمشروبات المصنوعة من فول الصويا أو الحبوب، حيث تحتوي هذه الأطعمة ما لا يزيد عن 2.5% ك/ك من الدهون</p>
<p>قابل للكسر أو علامة معبرة عن ذلك.</p>	<p>في حالة العبوات الزجاجية.</p>
<p>غير مناسب كبديل الحليب الكامل للأطفال الذين تقل أعمارهم عن خمس سنوات</p>	<p>منتجات مبخرة ومجففة مصنوعة من الحبوب، في حال كانت الدهون في هذه الأطعمة لا تزيد عن 2.5% ك/ك وكان البروتين أقل من 3% ك/ك، أو في حال كان البروتين فقط أقل من 3% ك/ك، وذلك وفقاً لإرشادات التحضير المبينة لغايات الاستهلاك المباشر.</p>
<p>لا ترش على العيون ولا تستخدم من قبل الأطفال إلا في وجود إشراف، أو احفظ بعيداً عن تناول الأطفال تحت السادسة من العمر.</p>	<p>في العبوات المعبأة تحت الضغط مثال عبوات الكريمة التريين.</p>

<p>يحفظ تحت درجة حرارة أقل من 30°س. لا تتقرب العبوة أو تعرضها للحرارة.</p>	
<p>يجب كتابة عبارة "أغذية ذات استعمالات تغذوية خاصة أو أغذية لمرضى السكر" أو أي عبارة أخرى تتضمن نفس المعنى.</p>	<p>منتجات غذائية ذات استخدامات تغذوية خاصة</p>
<p>يجب أن يوضح بجانب مسمى المنتج عبارة توضح أنه يحتوي على بدائل سكر بنفس حجم حروف كتابة اسم المنتج.</p>	<p>المنتجات الغذائية المحتوية على محليات أو خليط من المحليات والسكر</p>

المصطلحات الفنية

Anti-caking agent	مادة مانعة للتكتلات
Anti-foaming agent.....	مادة مانعة للرغوة
Antioxidant	مضاد أكسدة
Acidity regulators	منظمات حموضة
Best before.....	يفضل استخدامه قبل
Container	عبوة
Colouring agent	مادة ملونة
Date of minimum durability	الحد الأدنى للصلاحية
Date of manufacture	تاريخ الإنتاج
Date of packaging	تاريخ التعبئة
Date of expiry.....	تاريخ انتهاء الصلاحية
Emulsifier agent	مادة استحلاب
Food	مادة غذائية
Foaming agent	مادة لتكوين الرغوة
Food catering	تزويد الطعام
Food additive	مضاف غذائي
Food for catering purposes.....	أغذية مخصصة لأغراض الاستهلاك المباشر
Humectants.....	مادة مرطبة
Ingredient	مكون
Irradiation foods	أغذية معالجة بالإشعاع

Lot identification.....	دفعة الإنتاج
Label	بطاقة
Labeling	بيان إيضاحي
Modified starch	نشأ معدل
Processing aid agent	مادة مساعدة في التجهيز
Raising agent.....	مادة رافعة
Stabilizer	مثبتات
Sweetener	محلّيات
Sell by date	يباع قبل تاريخ

المراجع:

- GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF PREPACKAGED FOODS, CXS 1-1985 Adopted in 1985. Amended in 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 and 2010. Revised in 2018.
- GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF FOOD ADDITIVES WHEN SOLD AS SUCH, CODEX STAN 107-1981 Adopted in 1981. Revision: 2016.
- Australia New Zealand Food Standards Code - PART 1.2 Labelling and other information requirement.