

دليل تصميم الملصق الغذائي

الأنظمة المتبعة في

الولايات المتحدة الأمريكية _ الإتحاد الأوروبي _ كوديكس _ أستراليا

لأحة تدقيقا

برنامج:

ROSS Emergency Program «تعزيز دور المرأة الريفية في الأعمال
الأغذية الزراعية في منطقة البقاع»
(L07-AD004)

الوصف :

يهدف المشروع إلى تحسين نوعية الإنتاج وتسهيل نفاذ المؤسسات الزراعية
إلى الأسواق في ما يختص بقطاع الأغذية الزراعية في وادي البقاع.

مدة التنفيذ :

آب/ أغسطس ٢٠٠٧ – نيسان/ أبريل ٢٠٠٨

تمويل المشروع :

التعاون الإنمائي الإيطالي

تنفيذ :

مؤسسة رينه معوض

إعداد:

فادي فياض (خبير في الأغذية الزراعية)

ترجمة:

كالين شاهين شرابية

تصميم :

www.CreativeEgo.com

الشركاء:

(١) – اتحاد الجمعيات التعاونية الزراعية في منطقة دير الأحمر والقري
المجاورة لها (١٤ تعاونية)

(٢) – اتحاد الجمعيات التعاونية الإنتاجية والحرفية في منطقة البقاع
والقري المجاورة لها (٩ تعاونيات)

الفهرس :

الغاية	٦
تعريفات هامة وعوامل التحويل	٧
البطاقة الغذائية للمنتج	٨
مناطق التصنيف (الولايات المتحدة)	٩
الفصل الأول :	
أنظمة التصنيف العامة	١٢
اللغات	١٢
تصميم الملصق	١٣
	١٤
الفصل الثاني :	
قائمة المعلومات الإلزامية	١٨
القسم ١ إسم المنتج (تعريف المنتج)	١٨
القسم ٢ لائحة المكونات	٢٠
القسم ٣ المحتوى الصافي	٢٨
القسم ٤ تاريخ الصلاحية الأدنى وشروط التخزين	٣١
القسم ٥ الإسم والعنوان	٣٣
القسم ٦ بلد المنشأ	٣٤
القسم ٧ رقم الإنتاج	٣٥
القسم ٨ تعليمات الاستخدام	٣٦
القسم ٩ المعلومات الغذائية	٣٧
القسم ١٠ التصاريح الغذائية	٣٩
القسم ١١ التصاريح الصحية	٥٠
الفصل الثالث:	
معايير التصنيف الخاصة بمنتجات غذائية محددة	٥٢
لائحة مختصة بعدد مختلف من المنتجات/البلدان	٥٢
١- مربى الفاكهة والهلاميات	٥٢
٢- عصير الفاكهة ورحيق الفاكهة	٥٤
٣- زيت الزيتون	٥٦
الملحق ١:	٥٨
أنظمة معايير الهوية والأسماء الصادرة عن FDA.معايير الهوية	١٢
	١٢
الملحق ٢:	٦٠
أنظمة التصنيف الخاصة بالاتحاد الأوروبي	١٣
	١٤
الملحق ٣:	٦٠
لائحة الولايات المتحدة الأمريكية الخاصة بالمواد المسببة للحساسية	١٨
	١٨
الملحق ٧:	٦١
الشفرات الدولية للمكونات	١٨
	٢٠
الملحق ٨:	٦٨
لائحة EU الخاصة بالمكونات المسببة للحساسية	٢٨
	٢٨
الملحق ٩:	٦٩
مستلزمات إرتفاع وحجم خط الطباعة الأدنى	٣١
	٣٣
الملحق ١٣ :	٧٠
قيم بريكس الأمريكية للعصير	٣٤
	٣٥
	٣٦
	٣٧
	٣٩
	٥٠

الغاية

يهدف هذا الكتيب إلى تثبيت مطابقة تعريفات المواد الغذائية مع أنظمة التعريف المعتمدة من قبل الإتحاد الأوروبي والولايات المتحدة الأمريكية إلى جانب الدول التي تطبق معايير نظام كوديكس الغذائي مثل دول الخليج العربي ودول المشرق.

ينقسم هذا الكتيب إلى ثلاثة فصول أساسية وهي :

– الفصل الأول : يتطرق إلى حاجات التصنيف العامة المشتركة بين كافة البلدان المذكورة أعلاه.

– الفصل الثاني : يُعالج الحاجات الإلزامية وكيفية إختلافها من منطقة إلى أخرى.

– الفصل الثالث: يركز على منتجات غذائية معينة وعلى خصائصها التنظيمية.

يتوجه هذا الكتيب إلى أخصائيي التغذية الذين يعملون في المؤسسات الغذائية ومصممي الملصقات الغذائية والمستشارين على حد سواء.

كما تعتمد منهجية الكتيب على مقارنة تشرح للمصمم والمستشار الأنظمة بشكل مُفصّل مع الأخذ بعين الاعتبار تصميم معين وبلد محدد (أو بلدان مُحددة). وقد تمت إضافة بعض الرسومات عندما إقتضت الحاجة بغية تسهيل فهم النظام.

تعريفات هامة وعوامل التحويل

للمادة الغذائية (ويُستثنى منها الفيتامينات والمعادن)

الإطعمة :

وهي المواد التي تمت معالجتها بشكل كامل أو جزئي والمواد النيئة المعدة للإستهلاك البشري. وهي تتضمن المشروبات والعلكة بالإضافة إلى أي مادة يتم إستخدامها في

تصنيع أو تحضير أو معالجة «المواد الغذائية» ويُستثنى منها المواد التجميلية والتبغ والمواد التي تستعمل كأدوية.

«مواد مضافة» :

وهي عبارة عن أي مادة لا يتم إستخدامها كمادة غذائية بحد ذاتها ولا تندرج ضمن المكونات الأساسية في الأطعمة، بغض النظر عن قيمتها الغذائية، والتي إذا تمت إضافتها إلى المواد الغذائية لأهداف تكنولوجية (بما فيها الأجزاء العضوية) في تصنيع ومعالجة وتحضير وتوضيب ونقل وحفظ هذه الأطعمة، يمكن أن تؤدي (بشكل مباشر أو غير مباشر) إلى أن تصبح منتجاتها الجانبية جزءا من هذه المواد الغذائية أو أن تؤثر على خصائصها. ولا ينطوي المصطلح على عبارة «ملوثات» أو مواد مضافة إلى الأطعمة بهدف المحافظة على نوعيتها الغذائية أو زيادتها.

مجلس التعاون الخليجي:

ويشمل الإمارات العربية المتحدة والبحرين

:DRV

وهي المتطلبات الغذائية الضخمة والصغيرة الضرورية للفرد والتي تقوم على نظام غذائي يومي يتراوح بين ٢٠٠٠ و ٢٥٠٠ وحدة حرارية. و هي تتبع مجموعتين من المراجع التصنيفية: (DRV) والمدخول الغذائي الموصى به (RDI).

الإتحاد الأوروبي (EU):

أنشئ مع سريان معاهدة روما عام ١٩٦٧ . ويُعرف بالمجموعة الاقتصادية الأوروبية. وهي تضم حاليا ٢٥ دولة وتعتمد عشرين لغة رسمية . أما الدول الأعضاء في المجموعة الأوروبية فهي : ألمانيا ، فرنسا ، إيطاليا ، بريطانيا ، بلجيكا ، السويد ، الدانمارك، هولندا، النمسا ، فنلندا ، اليونان ، البرتغال ، اسبانيا ، لوكسمبورغ ، إيرلندا ، قبرص ، الجمهورية التشيكية ، سلوفاكيا ، سلوفانيا ، ليتوانيا ، لاتفيا ، هنغاريا ، بولندا ، مالطا واستونيا. ومن المنتظر أيضا إنتساب كل من رومانيا وبلغاريا إلى الإتحاد الأوروبي في وقت قريب.

المضمون الغذائي:

ويحتوي على التصريح حول معدل المواد الغذائية في المنتج (مثلا : خال من الكوليستيرول)

التصريح الغذائي الدقيق :

وهو التصريح عن كمية أو النسبة المئوية

أوزان Avoirdupois:

أونس وباوند للوزن ، كوارتز وباينت وأونس سائلي للسوائل.

١ أونس = ٢٨,٣٥ غرام.

١ أونس سائلي = ٢٩,٦ مليلتر

من الأفضل إستهلاكه قبل نهاية (تاريخ محدد) (Best before):

وهي تواريخ تتصل بالتنوع أكثر من السلامة. وبمعنى آخر، نفاذ هذه التواريخ لا يعني أنه لا يُمكن تناول المنتج ، وإنما عندما يتعلق الأمر بالأطعمة التي تحتوي على البيض على سبيل المثال، فمن الأفضل عدم تناول المنتج بعد تجاوز المدة المذكورة.

نظام كوديك الغذائي "Codex Alimentarius"

وهي مجموعة من المعايير والعناوين وأصول التطبيق. وتنقسم إلى مجموعتين: مُحددة وعامة. وهي تتطرق إلى مستلزمات المنتجات الغذائية والعمليات التطبيقية إلى جانب الأنظمة.

المستهلك :

ويُقصد بذلك الأفراد أو الأسر التي تقوم بشراء المنتجات الغذائية بهدف تلبية حاجاتها الشخصية.

تاريخ الصنع :

ويُقصد بذلك التاريخ الذي تحولت فيه المادة الغذائية إلى المنتج الموصوف.

والمملكة العربية السعودية وعمان وقطر
والكويت.

التصريح الصحي:

وهو بيان واضح أو ضمني يُشير إلى
العلاقة بين إستهلاك المادة الغذائية وخطر
الإصابة بمرض ما أو حالة صحية معينة.

التصريح الغذائي الضمني :

ويشمل أي تصريح متعلق بأي منتج أو
مكوّن ويُشير (١) إلى المعدل الغذائي ()
مثلاً، غني بالشوفان يُشير إلى نسبة عالية
في الألياف الغذائية)، أو بسبب المضمون
التصنيفي (٢) يُشير إلى كون المنتج
مفيداً في المحافظة على العادات الغذائية
الصحية. (مثلاً ، صحي يحتوي على ٢
غرام من الدهون).

لوح المعلومات (الولايات المتحدة) (Information Panel):

وهو عبارة عن جزء من الملصق على جهة
اليمين القريبة من لوحة العرض الرئيسية.

المكوّنات :

ويُقصد بذلك أي مادة بما فيها المواد
المضافة التي تم إستخدامها في صنع
أوتحضير المواد الغذائية والتي نجدها في
المنتج النهائي وإن بشكل مُعدّل.

البطاقة الغذائية للمنتج:

• الإتحاد الأوروبي :

أي كلمة، أوخصائص، أوعلامات تجارية أوإسم تجاري أو رسومات تصويرية أو رموز متعلقة
بأي منتج غذائي ومرفقة بأي وثيقة أو ورقة أو ملصق خاص بهذه المواد الغذائية.

• نظام كوديكس الغذائي CODEX ALIMENTARIUS:

أي معلومة مكتوبة أو مطبوعة أو رسومات موجودة على البطاقة الغذائية للمنتج ترافق المنتج
أو يتم عرضها بجانبه بما فيها تلك الهادفة إلى تسويقه وترويجه.

• الولايات المتحدة الأمريكية:

يُعتبر الملصق الغذائي أي نص مطبوع أو مكتوب أو أي رسومات موضوعة على علبة المواد
الغذائية. ويتضمن التصنيف أي نص مكتوب أو مطبوع أو رسومات تظهرعلى المنتج الغذائي أو
العلب الموضوع فيها أو غلافاته.

رقم الإنتاج :

ويعني كمية محدّدة من السلعة يتم إنتاجها بشكل خاص وفق
الظروف عينها.

الوحدات المترية:

وهي الغرام والكيلوغرام للوزن والمليتر والليتر والسنتيلتر
للسوائل.

التصريح الغذائي:

وهو عبارة عن المصطلحات التي تصنّف بشكل واضح أو ضمني
مستوى المادة الغذائية في الطعام (مثلاً ، «قليل الدسم»، «خال من
السكر» ، «لايت» ...)

التحليل الغذائي:

ويُقصد به أي عرض يُشير إلى أو يلمّح إلى أن المنتج الغذائي يتضمن
خصائص غذائية إستثنائية وإنما لا تقتصر على السعرات الحرارية
والبروتين والمواد الدهنية والسكريات بالإضافة إلى الفيتامينات
والمعادن.

عضويّ :

من الضروري أن يتم إنتاج كافة الأطعمة «العضوية» وفقاً
للقوانين الأوروبية المتعلقة بالإنتاج العضويّ. وتنص هذه القوانين
على أن يقوم المزارعون والمعالجون والمصدرون الموافق عليهم من
قبل الهيئات العضوية التي تكون مسجلة عند المؤسسات الرسمية
بتوفير هذه الأطعمة الغذائية «العضوية».

مناطق التصنيف (الولايات المتحدة)

عملية المعالجة :

وهي عبارة عن مادة لا تتضمن أي جهاز أو أداة ولا يتم إستهلاكها
كمكوّن غذائي بحد ذاتها وإنما تستخدم بشكل خاص في معالجة
المواد الأولية والأطعمة ومكوناتها بهدف إنجاز غرض تكنولوجي
معين خلال عملية المعالجة والتي قد تؤدي بشكل غير مقصود وإنما
لا يمكن تفاديه إلى تواجد بقايا ومشتقات في المنتج النهائي.

الأطعمة المعلبة (الإتحاد الأوروبي):

وهي عبارة عن المنتج والعلبة التي يوضع فيها هذا المنتج.

لوحة العرض الرئيسية (PDP) (الولايات المتحدة) :

وهي الجزء الموجود على الملصق الذي من الأرجح أن يقوم المستهلك
بقراءته وفحصه والذي يُسلط الضوء عليه لعرضه وتقديمه بما
يتوافق مع الأعراف الخاصة بالعرض بهدف البيع بالتجزئة.

RDI:

المدخول الغذائي الموصى به .

قوانين التصنيف المحلية والعالمية، المبادئ والأجهزة التنظيمية

لبنان :

–قانون

– ٢٠٦ : ٢٠٠١ : تصنيف الأطعمة المعلبة

القانون الذي أصدرته الحكومة اللبنانية والذي حاز على تصويت المجلس النيابي ودخل حيّز التنفيذ من قبل وزارة الإقتصاد اللبنانية (قسم حماية المستهلك).

–الجهاز التنظيمي : مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية (ليببور) وهي مؤسسة عامة مُلحقة بوزارة الصناعة وأنشأت بموجب قانون صادر بتاريخ ٢٣ / ٧ / ١٩٦٢ . وتتمتع هذه المؤسسة بالحق الحصري لتحديد المعايير الوطنية ولمنح المنتج علامة المطابقة.

عالمياً :

–نظام كوديكس الغذائي ، ١- ١٩٨٥ مراجعة ١٩٩١ المتعلق بتصنيف المنتجات الغذائية المعلبة.

–الجهاز التنظيمي : هيئة الدستور الغذائي: أنشأتها منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عام ١٩٦٣ بهدف تنمية وتحسين المعايير والإرشادات والنصوص المختصة كالقواعد التطبيقية لبرنامج الغذاء الخاص بكل من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. ويهدف البرنامج إلى حماية صحة المستهلك وضمان ممارسات تجارية عادلة في مجال تجارة المنتجات الغذائية. كما يسعى البرنامج إلى تعزيز كافة معايير النشاطات المتعلقة بتجارة الأطعمة والتي تقوم بها المؤسسات الحكومية وغير الحكومية.

الإتحاد الأوروبي :

–مرسوم اللجنة الأوروبية ٢٠٠٠/١٣/EC . (وتبعه تعديلات عام ٢٠٠٣).

–مرسوم EEC/٤٩٦/٩٠ المتعلق بالتصنيف الغذائي. (وتبعه تعديلات عام ٢٠٠٣).

–مواصفات خاصة بالمنتج.

–الجهاز التنظيمي : لجنة الأتحاد الأوروبي.

دول الخليج :

–الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس (SASO) لتصنيف المنتجات الغذائية والأطعمة المعلبة رقم ١ بتاريخ ٥ / ٤ / ١٩٩٦ . وإنهاء صلاحية المنتجات رقم ٧٠٢ / ١٩٩٣ ورقم ٤٥٧ / ١٩٩٥ .

–معايير هيئة المواصفات والمقاييس لدول مجلس التعاون الخليجي (GSMO): مواصفات التصنيف الخاصة بالأطعمة المعلبة.

–مواصفات الدول المنفردة.

–الجهاز التنظيمي : هيئة المواصفات والمقاييس لدول مجلس التعاون الخليجي (GSMO) وتضم كل من الإمارات والبحرين والمملكة العربية السعودية وعمان وقطر والكويت.

كندا : (CFSA)

–قانون التوضيب والتصنيف الخاص بالمُستهلك.

–الجهاز التنظيمي : الجمعية الكندية للسلامة الغذائية.

(CFSA).

أستراليا :

–قانون المقاييس الخاص بالأغذية الأسترالية

والنيوزيلاندية (ANZFA).

–الجهاز التنظيمي : جمعية الأغذية الأسترالية

والنيوزيلاندية.

الولايات المتحدة الأمريكية :

–قانون الأغذية والأدوية والمواد المستحضرات

التجميلية الصادر بتاريخ ١٩٣٨ .

–الفصل ٢١ ، الفقرة ١٠١ من قانون الأنظمة الفيدرالية

الذي أقرته إدارة الأغذية والأدوية (FDA).

–وزارة الزراعة الأمريكية (USDA): قانون معاينة

للحوم (FMIA) وقانون معاينة منتجات الدجاج

(PPIA). الفصل التاسع ، الجزء ٣١٧ (اللحوم) والجزء

٣٨١ فقرة فرعية ن (الدجاج).

–الجهاز التنظيمي : إدارة الأغذية والأدوية الأمريكية

(FDA) ووزارة الزراعة الأمريكية (USDA).

الفصل الأول: أنظمة التصنيف العامة

الأنظمة العامة

تنطبق أنظمة التصنيف العامة على كافة البلدان بطريقة متساوية وإن تمّ التعبير عنها من خلال مصطلحات مُختلفة. وبشكل عام إتمدت بلدان المشرق والخليج العربي نظام كوديكس الغذائي العالمي قاعدة لأنظمتها الغذائية بإستثناء بعض الحالات النادرة المتعلقة ببعض المنتجات أو في حالة تحديد صلاحية زمنية قصيرة لبعض المنتجات الغذائية. وتنطبق هذه القواعد بشكل خاص على البلدان الأعضاء أو على البلدان التي تعتمز الإنتساب إلى منظمة التجارة العالمية.

ومن جهة أخرى ، تمتلك مجموعة من البلدان مثل الولايات المتحدة الأمريكية وبلدان الإتحاد الأوروبي وأستراليا وكندا أنظمتها الخاصة والمستمدة إلى حدٍ بعيد من نظام كوديكس الغذائي.

قانون الولايات المتحدة الفيدرالي (US Federal law) يعتبر الملصق «مُضلل» أو غير مقبول في حال :

–كون المعلومات خاطئة أو مُضللة.

–تبيّن أن المعلومات المُفسّرة التي يجب أن تظهر على المنتج غير واضحة لدى الطبع.

–كون المنتج تقليد لمنتج غذائي آخر وليس مصنفا بهذه الطريقة.

–غياب المعلومات المشروحة على الملصق المناسب.

–عدم التركيز على معلومات معينة مُقابل تسليط الضوء على معلومات أخرى تفتقر إلى الأهمية.

–كون قياس الخط والطباعة غير واضحين.

–كون المعلومات الإلزامية مُبهمة بسبب الطباعة الداكنة اللون والمُتراكمة فوق بعضها البعض ممّا يجعل من المستحيل قراءتها.

تحظر قوانين التصنيف الأوروبية إستعمال المعلومات التي قد تضلّل المُشتري أو التي تضيف خصائص طبية إلى المنتجات الغذائية. كما تطبق هذه القاعدة لدى الترويج للمنتجات الغذائية والقيام بالإعلانات. ويُقصد بالمعلومات الخاطئة المعلومات المتعلقة بـ :

–خصائص الأطعمة الغذائية وطبيعتها وهويتها وخصائصها ومكوناتها وكمياتها وتاريخ صلاحيتها وبلد المنشأ وطريقة وصفها أو إنتاجها.

–إضافة تأثيرات وخصائص إلى المنتج الغذائي علماً أن هذا المنتج يفتقر إلى الخصائص المذكورة.

–التلميح إلى إمتلاك الأطعمة الغذائية خصائص مُميّزة في حين تحتوي المنتجات الغذائية الأخرى المماثلة على الخصائص عينها.

–ويعتبر التصنيف المُفصل شرطاً أساسياً بغية تقديم المواصفات الدقيقة والطبيعة الخاصة بالمنتج الغذائي ، الأمر الذي يسمح للمستهلك من إتخاذ قراره وهو على علم كامل بالحقائق المتعلقة بالمنتج. كما يُخفف من العقوبات التي تقف بوجه التجارة الحرة.

إن نظام كوديكس الغذائي ينص على ألا تكون المعلومات المُبينة على الملصق مُضللة أو خاطئة لا سيما عندما يتمّ تحديد المكونات. فلا يجب وصف الأطعمة المُعلبة على أي ملصق بطريقة خاطئة، مُضللة أو خادعة ، الأمر الذي سيؤدي إلى تكوين فكرة غير صحيحة حول المنتج.

كما يُحظر وصف الأطعمة وتقديمها من خلال كلمات أو أدوات تصويرية وغيرها من الوسائل التي من شأنها الإشارة بشكل مباشر أو غير مباشر إلى وجود تشابه بين المنتج الذي يتمّ ترويجه ومنتج غذائي آخر بطريقة تضلل المستهلك أو المُشتري وتدفعه إلى الإعتقاد أن هذا المنتج مُتصل بالمنتج الآخر.

اللغات

على المُلصق إعتماد اللغة التي تتمكن أغلبية المستهلكين من إستيعابها في مكان معين. فتعتمد بلدان الخليج والمشرق اللغة العربية كلغة إلزامية.

وتعتمد كل من الولايات المتحدة الأمريكية وأستراليا اللغة الإنكليزية.

وتفرض كندا من جهتها إعتماد اللغتين الإنكليزية والفرنسية.

كما يعتبر الإتحاد الأوروبي اللغات المعتمدة في البلدان حيث يتم بيع المنتج لغات رسمية. ممّا يعني أنه سيتم إستخدام لغة أو أكثر من اللغات الرسمية التابعة إلى الإتحاد الأوروبي والتي يصل عددها إلى عشرين لغة. وتجدون أدناه لائحة باللغات الرسمية:

اللغات	الدول الأعضاء في الإتحاد الأوروبي
بلجيكا	الفرنسية والهولندية. وتعتبر الألمانية مكسباً
الجمهورية التشيكية	التشيكوسلوفاكية
الدانمارك	الدانماركية
استونيا	الأستونية
فنلندا	الفنلندية
فرنسا	الفرنسية
المانيا	الإلمانية
اليونان	اليونانية
هنغاريا	الهنغارية
إيرلندا	الإنكليزية البريطانية
إيطاليا	الإيطالية
لاتفيا	اللاتفياية
ليثوانيا	اللّتوانية
لوكسمبورغ	الفرنسية أو الإلمانية
مالطا	المالطية أو الإنكليزية أو الإيطالية
هولندا	الهولندية
بولندا	البولندية
البرتغال	البرتغالية
سلوفاكيا	السلوفاكية
سلوفانيا	السلوفينية
اسبانيا	الإسبانية
السويد	السويدية
المملكة المتحدة	الإنكليزية البريطانية

تصميم الملصق

يُعتبر الملصق الأميركي الملصق الأول الذي أسس وفقاً للقواعد المنصوصة. ولذلك ، وفي حال تواجد ملصق متعدد الواجهات بما فيها الولايات المتحدة الأمريكية ، يُنصح بإعتماد قوانين التصميم الأميركية كقاعدة يُعمل بها.

التصميم التنظيمي الأمريكي:

ينقسم الملصق الذي يعتمد القواعد الأميركية إلى جزئين : لوحة العرض الرئيسية PDP ولوح المعلومات. فنظرياً ، يُمكن عرض كافة المعلومات الإلزامية الخاصة بالملصق على لوحة العرض الرئيسية. أما في حال تعذر تحقيق هذا الشرط ، لا بدّ من إدراج المعلومات الوارد ذكرها في ما يلي على لوحة العرض الرئيسية:

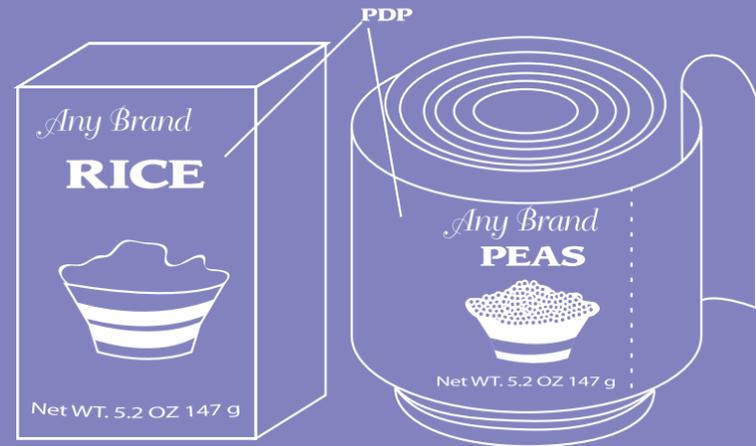
- إسم المنتج.
- الوزن الصافي.
- أي تحذير مهم قد يُؤثر على صحة المستهلك.
- أي معلومة صحية أو غذائية مهمة.

مثلاً:

أما المعلومات المتبقية ، فهي :

- لائحة المكونات.
- عنوان المصنع ، المستورد أو صاحب العلامة التجارية.
- المعلومات الغذائية.
- رقم المنتج
- معلومات إلزامية أخرى.

يُمكن إدراج كافة المعلومات أعلاه على لوحة المعلومات شرط أن تتوفر البنود التالية :

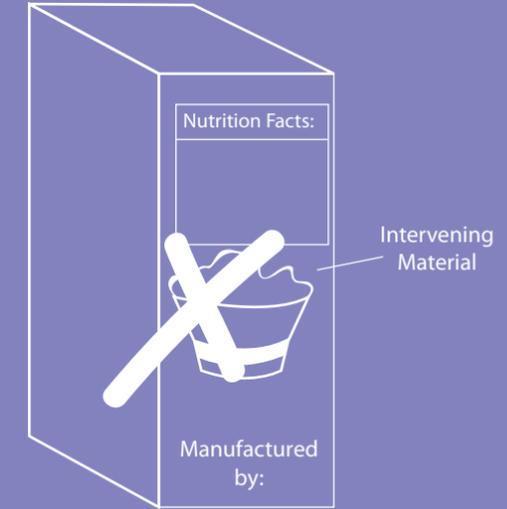
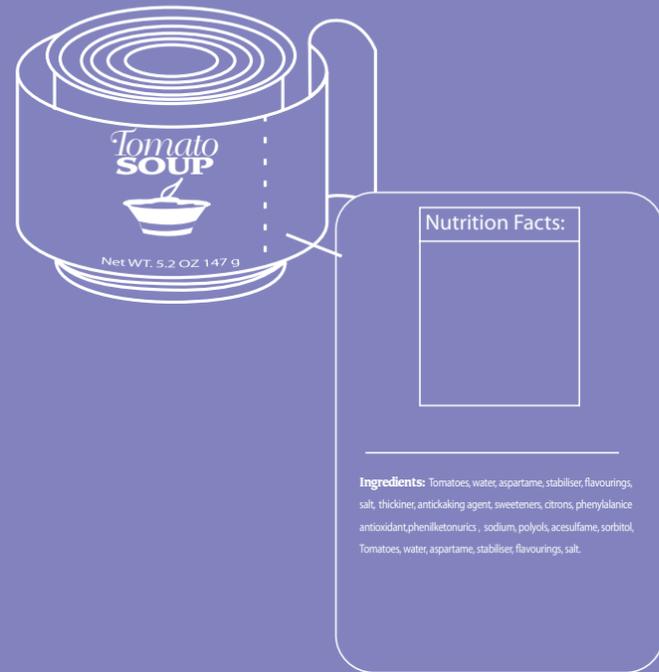
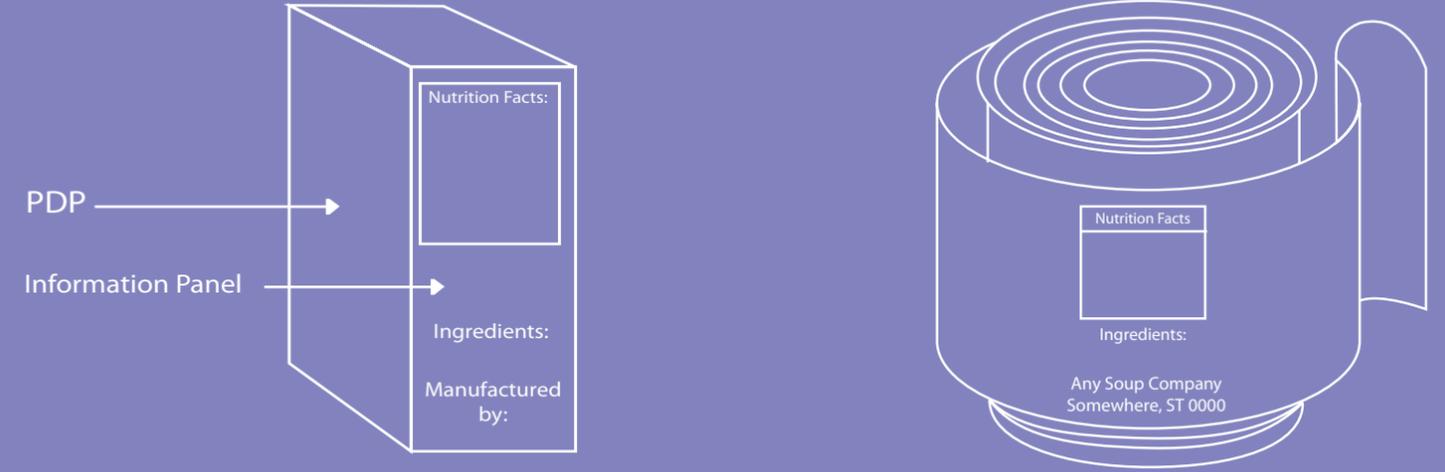
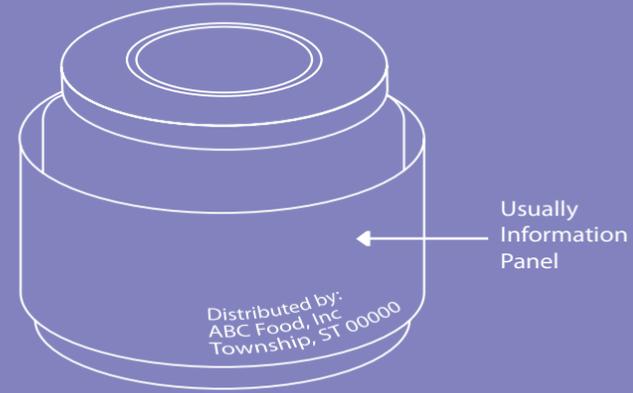


كيف يتم تحديد مساحة عرض لوح العرض الرئيسية PDP؟

ترتبط لوحة العرض الرئيسية بالمساحة المتوفرة على علبة المنتج الغذائي.

فبالنسبة للعلب الأسطوانية أو الشبه اسطوانية، تحتل لوحة العرض الرئيسية نسبة ٤٠٪ من علو المستوعب مضروباً بمحيطها والتي يتم عرضها للمستهلكين لدى البيع بالتجزئة.

أما في حال العلب الأخرى، فتحتل لوحة العرض الرئيسية نسبة ٤٠٪ من المساحة الكاملة والتي من الأرجح عرضها للمستهلكين لدى البيع بالتجزئة أو كافة المساحة بالنسبة للوحات العرض الرئيسية الواضحة. وتبرز في هذا السياق لوحة رئيسية بديلة وهي عبارة عن لوحة عرض شاملة من الأرجح عرضها أيضاً للمستهلكين عند البيع بالتجزئة.



- ١ - يتواجد لوح المعلومات بشكل دائم على الجهة اليمنى القريبة من لوحة العرض الرئيسية PDP.
- ٢ - من الضروري أن توضع لائحة المكونات والعنوان والمعلومات الغذائية في الإطار نفسه من دون الفصل بينها.

الفصل الثاني : قائمة المعلومات الإلزامية

القسم ١: اسم المنتج (تعريف المنتج)

رقم	الإسم والمواصفات	الولايات المتحدة الأمريكية	الاتحاد الأوروبي	كوديكس/الخليج/لبنان	أستراليا
١.١	الأسْم الذي يتمّ من خلاله بيع المنتج الغذائي. ويتعيّن على هذا الإسم تحديد ماهية المنتج الحقيقية كما عليه أن يتوافق مع مقاييس ولائحة الأسماء المشتركة في حال توفرها. في حال عدم توفر هذا الشرط، أنظر رقم ٢.١	نعم . مقاييس التعريف والأسماء المشتركة (ملحق ١)	نعم. كما هو منصوص عليه في أحكام الاتحاد المناسبة.	نعم. الأسماء متوفرة في مقاييس كوديكس	نعم. إسم المنتج وفقا لمقاييس المنتج المتوفرة. ويجب أن يحمل المنتج رقم الإنتاج للتعريف عنه.
١.٢	الأسماء العادية الخاصة بالمواد الغذائية بموجب الإستعمال المشترك؛ في حال عدم توفر هذا الشرط، أنظر رقم ١.٣	نعم. (ملحق ١)	نعم.	يتمّ إعتماد الإسم المستخدم بشكل مشروط شرط ألا يكون مُضللًا للمستهلك.	نعم.
١.٣	إسم وصفي مناسب (مثلا، الباذنجان المحشي بالزيت)	نعم.	نعم.	نعم.	نعم.
١.٤	عندما تكون طبيعة المنتج واضحة ويشيع استخدام اسم مبتكر للمنتج الغذائي من قبل المستهلك (مثل الكوكا كولا®)	نعم.	نعم. ولكن بشرط ألا تقوم العلامة التجارية بالحلول محل إسم المنتج	نعم.	غير هام

١.٥	في حال التشابه بين إسمي منتجين ، لا بدّ من إدراج المعلومات الضرورية الهادفة إلى تفادي تضليل المستهلك في ما يختص بحقيقة المنتج أو شكله. ويُقصد بذلك : كيفية التوضيب، نوع المعالجة: (مُجففة، مُصنعة ، مدخنة ، ومُكثفة) ١.٢	نعم .	ننعم. يجب أن يترافق بشروحات حول شكله لا سيما أنه عندما يتغاضي عن ذكره، يؤدي ذلك إلى عدم تحديد وضع المنتج وشرحه للمستهلك.	نعم. الأسماء متوفرة في مقاييس كوديكس	نعم. إسم المنتج وفقا لمقاييس المنتج المتوفرة. ويجب أن يحمل المنتج رقم الإنتاج للتعريف عنه.
١.٦	إسم المنتج الغذائي.	يجب أن يُعرض على لوحة العرض الرئيسية PDP بخط طباعة عريضة وبخطوط موازية إجمالاً	يجب أن يُعرض معروضاً على الملصق وموضوعاً على الرف بطريقة تسمح للمستهلك برويئته. على الخط أن يكون عريضاً ، وموازياً للقاعدة وبقياس مقبول بالمقارنة مع الكلمات المطبوعة الأكثر بروزاً. كما يجب أن يُعرض في نفس خانة الوزن الصافي وبنهاية الصلاحية.	يجب أن يُعرض على لوحة العرض الرئيسية PDP بخط طباعة عريضة وبخطوط موازية إجمالاً لقاعدة العلبه وبقياس خط العلبه وبقياس خط متساوي نسبياً مع الكلمات الأكثر بروزاً. على لوحة العرض الرئيسية.	– كل كلمة أو تصريح أو تصميم
١.٧	في حال تمّت معالجة المنتج إشعاعياً فلا بدّ أن ذكر الأمر: تمت معالجته بالأشعة او بواسطة "إشعاع مؤيّن" باستعمال المصطلحات المناسبة.	ليس من الضروري عرضه بجانب الإسم.	نعم.	ليس من الضروري عرضه بجانب الإسم.	

القسم ٢: لائحة المكونات

رقم	الإسم والمواصفات	الولايات المتحدة الأمريكية	الاتحاد الأوروبي	كوديكس/الخليج/لبنان	اوستراليا
٢.١	يجب أن تعرض كافة المكونات الخاصة بالمواد الغذائية بتدرج من الأعلى إلى الأدنى بحسب وزنها المسجل عند صناعة المواد الغذائية. ومن الضروري أن يُوضع لهذه الفقرة عنوانا مناسباً "مكونات"	نعم. تستثنى فقط السلع التي تمثل نسبة ٢٪ أو أقل من العرض بتسلسل مُتدرج.	نعم.	نعم.	نعم.
٢.٢	في حال وجود مياه مضافة لإعادة التصنيع بنسبة تتجاوز ٥٪ من الوزن النهائي للمنتج، يجب أن يتم إدراجها وفقاً لوزنها في المنتج النهائي. ويتم قياس الوزن من خلال طرح وزن كافة المكونات الأخرى من وزن المنتج النهائي الكامل.	نعم. وإنما لا يجب أن تتجاوز كمية المياه اللازمة لتصنيع المكوّن. ويجب أن يتم الإعلان عن أي فائض في كمية الماء في لائحة المكونات.	نعم. في حال وجود مياه مضافة لإعادة التصنيع بنسبة تتجاوز ٥٪ من الوزن النهائي للمنتج، يجب أن يتم إدراجها وفقاً لوزنها في المنتج النهائي.	نعم.	نعم.
٢.٣	يجب أن يُشار إلى المكونات الموجودة على مُلصقات الأطعمة وفقاً لأسمائها المحددة. وتقسّم المنتجات الغذائية والمكونات إلى فئتين. مثلاً: تدرج الزيوت المكرّرة (باستثناء زيت الزيتون) تحت خانة الزيوت (الحيوانية أو النباتية)	الملحق ٨ من فئات الأطعمة التي تصدره FDA والمستخدم في الإعلان عن المكونات.	نعم.	نعم.	نعم. انظر ملحق رقم ٦

٢.٤	تقسم المكونات إلى فئات ويجب الإشارة إليها وفقاً لأسماء الفئات يليها الأسماء الخاصة بالمكونات أو الأرقام. مثلاً: ملوّن، مواد حافظة، مواد مُحليّة، مواد مُضادة للتأكسد، مواد مُستحلبة، مواد تثخين، مواد تجمّد، حمض، منظم الحموضة وعوامل مُثبتة.	نعم. إسم المواد المضافة وأثرها وفئتها. وتقبل الأرقام مثل أرقام قانون EC أو القانون الدولي وإنما لسيت إلزامية. وتعتبر المنكهات إصطناعية أو طبيعية وفقاً لمصدرها سواء كان إصطناعياً أو طبيعياً. وتعتبر الملونات إصطناعية. أما الألوان المعروفة فيجب التعريف عنها من خلال الأسماء المنسوبة لها. (أحمر ٤٠)	نعم. يجب أن تتوافق كافة المواد المُضافة مع أرقام EC (الملحق ١٤). ويجب الإشارة إلى النكهات وفقاً للملحق.	نعم. يمكن استخدام قانون الأرقام الدولي (الملحق ٧) وأرقام EC (الملحق ١٤) وإنما ليس استخدامها إجبارياً.	نعم. الإسم أو الفئة أو قانون الأرقام الدولي أنظر ملحق ٧.
٢.٥	الأطعمة المركبة المُستخدمة كمكونات في تصنيع أطعمة أخرى. يُعرّف عنها في لائحة المكونات الخاصة بالمنتج النهائي بطريقتين. أولاً، يتم الإعلان عن المكونات المشكّلة لمكوّن مركّب بتسلسل متدرج من الأعلى إلى الأدنى في لائحة المكونات الخاصة بالمنتج النهائي من دون الرجوع إلى اسم المكوّن المركّب.	نعم. إسم المواد المضافة وأثرها وفئتها. وتقبل الأرقام مثل أرقام قانون EC أو القانون الدولي وإنما لسيت إلزامية. وتعتبر المنكهات إصطناعية أو طبيعية وفقاً لمصدرها سواء كان إصطناعياً أو طبيعياً. وتعتبر الملونات إصطناعية. أما الألوان المعروفة فيجب التعريف عنها من خلال الأسماء المنسوبة لها. (أحمر ٤٠)	نعم. يجب أن تتوافق كافة المواد المُضافة مع أرقام EC (الملحق ١٤). ويجب الإشارة إلى النكهات وفقاً للملحق.	نعم. يمكن استخدام قانون الأرقام الدولي (الملحق ٧) وأرقام EC (الملحق ١٤) وإنما ليس استخدامها إجبارياً.	نعم. الإسم أو الفئة أو قانون الأرقام الدولي أنظر ملحق ٧.

في حالة وجود منتجات غذائية مركزة أو جافة تم إعادة تصنيعها قبل الإستهلاك.

التصريح عن كمية المياه الضرورية للتعديل

إن المكونات الموجودة على الملصق هي المكونات الخاصة بالمنتج الذي أعيد تصنيعه ؛ شرط أن يسبقه الإعلان التالي: "مكونات المنتج الجاهز للإستخدام"

ليس من الضروري الإعلان عن الماء الضروري لإعادة تركيب المنتج الغذائي في لائحة المكونات. ولكن من جهة أخرى، لا بدّ من التصريح عن كميات الماء الزائدة المستعملة.

تعتبر إشعارات التأين مكونا ويجب أن يُصرّح عنها في لائحة المكونات.

– يجب أن تكون المكونات الموضوعة على الملصق تلك الخاصة بالمنتج الذي أعيد تركيبه، شرط أن يسبقه الإعلان التالي: "مكونات المنتج الجاهز للإستخدام"

ليس من الضروري الإعلان عن الماء الضروري لإعادة تركيب المنتج الغذائي في لائحة المكونات. ولكن من جهة أخرى، لا بدّ من التصريح عن كميات الماء الزائدة المستعملة إلا إذا كانت نسبتها أقل من ٥٪ من مجموع المكونات.

نعم.

إن المكونات الموجودة على الملصق هي المكونات الخاصة بالمنتج الذي أعيد تصنيعه ؛ شرط أن يسبقه الإعلان التالي: "مكونات المنتج الجاهز للإستخدام"

ليس من الضروري الإعلان عن الماء الضروري لإعادة تركيب المنتج الغذائي في لائحة المكونات. ولكن من جهة أخرى، لا بدّ من التصريح عن كميات الماء الزائدة المستعملة.

نعم.

إن المكونات الموجودة على الملصق هي المكونات الخاصة بالمنتج الذي أعيد تصنيعه ؛ شرط أن يسبقه الإعلان التالي: "مكونات المنتج الجاهز للإستخدام"

ليس من الضروري الإعلان عن الماء الضروري لإعادة تركيب المنتج الغذائي في لائحة المكونات. ولكن من جهة أخرى، لا بدّ من التصريح عن كميات الماء الزائدة المستعملة.

نعم.

تصبح كمية المكوّن إجبارية. مثلا : ١٠٪ سكر ، ٥٪ نشاء .

ليست إلزامية إلا إذا تضمن المنتج معايير محددة أو في حال كان من الضروري تميّزه عن المنتجات الأخرى.

نعم. عندما يظهر المكون أو الفئة في إسم المنتج أو في حال إعتاد المستهلك على إقامة الصلة بينهما. وفي حال تمّ تسليط الضوء على المكوّن على الملصق بواسطة الكلمات أو الرسومات أو الصور. وفي حال كان المكوّن ضروريا لتحديد المواد الغذائية ولتمييزها عن المنتجات الشبيهة بها من ناحية الإسم أو الشكل. ويُستثنى من هذه الحالة: – تحديد الوزن المصفّى. – كميات تحدّها أحكام الإتحاد (الإتحاد الأوروبي). – الكميات الصغيرة المستعملة بهدف زيادة النكهة. – بروزها في الإسم ولكن بطريقة لا تؤثر على خيار المستهلك في السوق لأن التغيير في الكمية لا يؤثر على مواصفات الغذاء ولا يميّزه عن غيره.

ليست إلزامية إلا في حال تطلبتها معايير محددة للمنتج

الإلزامية لكافة المكونات التي تميّز المنتج.

يُمكن للائحة المكونات أن تظهر على لوح العرض الرئيسي أو لوحة المعلومات وإنما يُشترط ان تكون داخل نفس اللوح الذي يتضمن العنوان والتصنيف الغذائي؛ إلا في حال أحالت ظروف المساحة المتوفرة هذا العرض. ويجب أن تعرض كافة المعلومات الإلزامية على لوحة المعلومات من دون أي فصل بينها أو إدخال معلومات غير إلزامية. ويجب ألا يقل علو خط الطباعة الخاص بالمكونات عن ١/١٦ إنشا. وينطبق هذا الأمر على الأحرف الطباعية الصغيرة.

تعرض في الجهة المقابلة له أو بجانبه وبخط طباعة لا يقل علوه عن ١,٦ مم وفقا للحرف " و"

يُمكن وضعها في أي مكان على الملصق شرط أن تكون واضحة وبخط طباعة مناسب.

يُمكن وضعها في أي مكان على الملصق شرط أن تكون واضحة وبخط طباعة مناسب.

تستلزم أن يعمد الملصق الخاص بمنتج غذائي يحتوي على مواد مُثيرة للحساسية إلى الإشارة هذا الأمر بوضوح. لائحة مُسببات الحساسية ملحق ٣

يُشير الإتحاد الأوروبي إلى وجود ١٢ مجموعة يُحتمل أن تكون مُثيرة للحساسية (ملحق ٨) في حال تم إستخدامها كمكونات في أية مرحلة من مراحل إنتاج الأطعمة المعلبة بما فيها المشروبات الكحولية.

– من المعروف أن هذه الأطعمة أو المكونات تتسبب بفرط الحساسية ويجب دائما الإعلان عنها:
– الحبوب التي تحتوي على الغلوتين مثل : القمح والشعير والشوفان أو موادها المهجنة:
– القشريات ومشتقاتها؛
– البيض ومشتقاته؛
– السمك ومشتقاته؛
– الفول السوداني، وفول الصويا ومشتقاتهما؛
– الحليب ومشتقاته (بما فيها اللكتوز)
– أشجار الجوز والجوز.
– ملح حامض الكبريتوز في كميات مركزة تصل إلى ١٠ ملغ/كلغ أو أكثر.

تستخدم كلمة "يحتوي" يليها اسم المصدر الغذائي الذي تنبع منه المادة المثيرة للحساسية ويجب أن يعرض هذا التصريح مباشرة بعد لائحة المكونات أو بجانبها وبخط طباعة يساوي الخط المستخدم في لائحة المكونات (مثلا ، يحتوي على قمح، بيض، وحليب) ملاحظة: إذا تم اعتماد هذا الخيار فيجب عندها أن تتضمن فقرة "يحتوي" كافة المواد الأساسية المثيرة للحساسية الموجودة في المنتج الغذائي.

في أسفل لائحة المكونات وجليّ وباستخدام كلمة "يحتوي".

في أسفل لائحة المكونات وجليّ وباستخدام كلمة "يحتوي".

يجب أن يُعرّف عن كافة الألوان على أنها إصطناعية في حال لم تكن مُصدّقة. ويصرّح عن اللون القرمزيّ على حدى.
- يُصرّح فقط عن المكونات الغذائية الطبيعية الممزوجة مع المنتج الغذائي بهدف تقوية اللون ويُعرّف عنها بإسم اللون أو بإسم المكوّن واللون.
- في حال للمكوّن وظيفتين مثل الزعفران والفلفل الطو. في هذه الحالة، يجب إستبدال الإسم "بكثير التوابل وملون".

يجب أن يتمّ التصريح عن النكهات في لائحة المكونات وتحديد نوعها سواء كانت طبيعية أو إصطناعية وفقا لمصدرها. وفي حال وجود إية مواد مُسبِّبة للحساسية، يجب التصريح عن المكوّن على حدى أو ذكره في نهاية لائحة المكونات.

يجب أن يُعرّف عن الألوان بأنها ألوان على أن يليها إسم اللون.

يُمكن وصف عبارة "نكهات" بـ "طبيعية" أو "شبه طبيعية" أو "إصطناعية" أو يُمكن المزج بين هذه المصطلحات بطريقة ملائمة.

القسم ٣: المحتوى الصافي

رقم	الإسم والمواصفات	الولايات المتحدة الأمريكية	الإتحاد الأوروبي	كوديكس/الخليج/لبنان	اوستراليا	
٣.١	الكمية الصافية للمنتج الغذائي، وهي الوزن الإجمالي ناقص وزن العبوة، يُعبر عنها بواسطة وحدة الحجم في حال كانت سائلا أو بواسطة وحدة الكتلة إذا كانت تحت أي شكل آخر. ويمكن استخدام وحدات الوزن لتصنيف غذاء سائل أو مقياس للسوائل لتصنيف المواد الصلبة والشبه صلبة أو الأطعمة اللزجة في حال تبين وجود مستهلك أو تجارة لهذه المواد.	نعم. يجب أن تقاس الوحدات بالقياس المتري (ليتر، كلغ) وبالأفوارديبوا (lb و oz) و pt و qt و fl.oz). - يجب أن يكون التصريح من خلال أكبر وحدة قياسية على أن يُعبر عن الوحدات المتبقية من خلال الكسر العشري. على سبيل المثال، يكون التصريح عن المحتوى الصافي لمنتج وزنه ٢٤ OZ كما يلي: الوزن الصافي ١ lb ٨ أونسات (٦٨٠ غرام)؛ أو الوزن الصافي ١,٥ lb (٦٨٠ غرام) ويصرح عن منتج سائل وزنه ٣/٤ كوارتز كما يلي: الوزن الصافي ١ كوارتز ١ باينت ٨ fl.oz (١,٦٥ لتر) الوزن الصافي ١ كوارتز ١,٥ باينت (١,٦٥ لتر) الدقة يجب أن يكون المحتوى الصافي دقيقا على أن يكون أي إختلاف ضمن المعقول بهدف ضمان سلامة الإنتاج. إن تدوير المحتوى الصافي خلال التحويل بين الوحدات المترية و وحدات	نعم. يجب أن تقاس الوحدات بالقياس المتري. ويبقى استخدام الوحدات الإمبراطورية إختياريا شرط أن تكون ذات قياس متساو وجلي وعلى الأ يفصل أي شيء بينها. وتعرف الوحدات بالوحدات العشرية. مختصرات الوزن الصافي: انظر ملحق ٤.	نعم. يجب أن تقاس الوحدات بالقياس المتري.	نعم. يجب أن تقاس الوحدات بالقياس المتري. ويبقى استخدام الوحدات الإمبراطورية إختياريا. وتقاس الأجسام الصلبة أو الشبه صلبة بواسطة وحدات الكتلة على أن يستخدم الحجم لقياس السوائل.	نعم. يجب أن تقاس الوحدات بالقياس المتري.
٣.٢	عرض المحتوى الصافي أو الوزن الصافي أو الحجم الصافي أو الكمية الصافية.	- يجب أن يكون الوزن الصافي مفهوما وواضحا وبخط عريض يُميزه عن باقي المعلومات ومعرض بأسفل ٣٠٪ من لوحة العرض الرئيسية PDP وبطريقة توازي قاعدة العبوة. ويجب إختيار قياس الخط وفقا لجدول قياس الخط (أنظر الملحق ٩) - من الضروري فصل الوزن الصافي عن المعلومات الأخرى المبيّنة على الملصق على ألا تطبع أي معلومت فوق الوزن الصافي أو تحته بمسافة تصل إلى علو طباعة أحرف الوزن الصافي على الأقل. كذلك، لا بد من ترك مسافة فارغة بين الوزن و باقي المعلومات من جهتي اليمين أو اليسار على أن تبلغ المسافة الفارغة ضعفي حجم الحرف N (وباستخدام نفس الخط المعتمد في الوزن)				

Avoirdupois | يجب أن يتم الى الأسفل بما أن إدارة الغذاء والأدوية ستعتمد القيمة الأعلى عند التدقيق.
1 oz = ٢٨,٣٥ غرام و ١ fl. oz = ٢٩,٦ ملييلتر.

- يجب أن يكون الوزن الصافي مفهوما وواضحا وبخط عريض يُميزه عن باقي المعلومات ومعرض بأسفل ٣٠٪ من لوحة العرض الرئيسية PDP وبطريقة توازي قاعدة العبوة. ويجب إختيار قياس الخط وفقا لجدول قياس الخط (أنظر الملحق ٩)

- من الضروري فصل الوزن الصافي عن المعلومات الأخرى المبيّنة على الملصق على ألا تطبع أي معلومت فوق الوزن الصافي أو تحته بمسافة تصل إلى علو طباعة أحرف الوزن الصافي على الأقل. كذلك، لا بد من ترك مسافة فارغة بين الوزن و باقي المعلومات من جهتي اليمين أو اليسار على أن تبلغ المسافة الفارغة ضعفي حجم الحرف N (وباستخدام نفس الخط المعتمد في الوزن)

يجب أن يُعرض الوزن الصافي بخط طباعة عريض. أما قياس الخط فيخضع لحجم المنتج. الملحق ٥. ويجب أن تعرض هذه المعلومات بنفس المساحة التي تحتوي على إسم المنتج و تاريخ صلاحيته. كما من الضروري أن تكون أرقام الوزن واضحة، مقروءة وغير مُبهمة أو مُخبأة.

يجب أن يُعرض الوزن الصافي بخط طباعة عريض لكي يتمكن المستهلك من قراءته بشكل جيد. كما من الضروري أن تكون أرقام الوزن واضحة، مقروءة وغير مُبهمة أو مُخبأة.

ادنى قياس ٣ مم وبخط طباعة عريض وواضح.

٣.٣	للمنتجات المُعلبة التي تحتوي على منتجين مُعلبين أو أكثر من نفس النوع والكمية.	يجب أن يحتوي التصريح عن المحتويات الصافية الخاصة بالمستوعب المتعدد الوحدات والمخصص للبيع بالتجزئة على المعلومات التالية : عدد الوحدات الإفرادية في العبوة ؛ كمية المحتويات في كل وحدة؛ و كمية المحتويات الإجمالية للعبوة المتعددة الوحدات (يُعبّر عنها بين هلالين).	- غير منظّمة.
٣.٤	للمنتجات المُعلبة التي تحتوي على منتجين مُعلبين أو أكثر والتي لا ينبغي بيعها بشكلٍ إفرادي.	تطبق نفس القواعد المذكورة أعلاه. فعلى سبيل المثال ، التصريح بالمحتوى الصافي للوح حلوى تتضمن ٢ X ١٠ oz يجب أن يكون على الشكل التالي: لوحان ٢ X ١٠ oz (٥٦ g) (المجموع ٢٠ oz (٥٦٠ g).	- غير منظّمة.
٣.٥	في حالة المواد الغذائية التي تباع بالأعداد.	ليست إلزامية بعد.	- غير منظّمة.
٣.٦	في حالة المواد الغذائية الصلبة المحتواة في سائل؛ يجب ذكر الوزن المصفي على الملصق.	إلزامية. (ويُقصد بالسوائل: الماء، محلول مائي من الأملاح، محلول ملحيّ من الأحماض الغذائية، خل ، السكريات، وغيرها من المواد المحلية وعصير الفاكهة والخضار.	إلزامية.

القسم ٤: تاريخ الصلاحية الأدنى وشروط التخزين

رقم	الإسم والمواصفات	الولايات المتحدة الأمريكية	الاتحاد الأوروبي	كوديكس/الخليج/لبنان	اوستراليا	
٤.١	قُصد بالتاريخ الأدنى لصلاحية المنتج الغذائي المدة التي يُحافظ فيها هذا المنتج على خصائصه عند التخزين المناسب.	إلزامية فقط للمنتجات القابلة للفساد. صالحة لفترة لا تتعدى الثلاثة أشهر.	يُعبّر عن التاريخ بالشكل التالي: من المفضل إستهلاكه قبل ... (التاريخ) ... عندما يكون التاريخ محددًا. من المفضل إستهلاكه قبل نهاية ... (التاريخ) في الحالات الأخرى. وأحيانًا ، يتبع تصريح التاريخ معلومات متعلقة بشروط التخزين. ويجب ذكر اليوم والشهر والعام في تسلسل زمني. في حال كانت مدة صلاحية المنتج الغذائي لا تتجاوز ثلاثة اشهر فان ذكر اليوم و الشهر يكون كافيًا. أما إذا كانت مدة صلاحية المنتج الغذائي تتراوح بين الثلاثة أشهر والسنة ونصف، فعندها يكفي ذكر الشهر والعام فقط. أما إذا تعدت مدة إنتهاء الصلاحية العام والنصف، فعندها يكفي ذكر العام دون سواه.	يُعبّر عن التاريخ بالشكل التالي: من المفضل إستهلاكه قبل ... (التاريخ) ... عندما يكون التاريخ محددًا. من المفضل إستهلاكه قبل نهاية ... (التاريخ) في الحالات الأخرى. وأحيانًا ، يتبع تصريح التاريخ معلومات متعلقة بشروط التخزين. ويجب ذكر اليوم والشهر والعام في تسلسل زمني. في حال كانت مدة صلاحية المنتج الغذائي لا تتجاوز ثلاثة اشهر فان ذكر اليوم و الشهر يكون كافيًا. أما إذا كانت مدة صلاحية المنتج الغذائي تتراوح بين الثلاثة أشهر والسنة ونصف، فعندها يكفي ذكر الشهر والعام فقط. أما إذا تعدت مدة إنتهاء الصلاحية العام والنصف، فعندها يكفي ذكر العام دون سواه.	يجب أن يتألف التاريخ الأدنى للصلاحية من المعلومات التالية: اليوم والشهر بالنسبة للمنتجات التي لا تتعدى صلاحيتها فترة الثلاثة أشهر. فيُعلن عنها بالشكل التالي: "من المفضل إستهلاكها قبل ..." أما في ما يتعلق بالمنتجات التي تتعدى فترة صلاحيتها الثلاثة الأشهر، فيجب ذكر الشهر والعام. ويُعلن عنها بالشكل الآتي: "من المفضل إستهلاكها قبل نهاية ..." ويُعبّر عن اليوم والشهر والعام بتسلسل تدريجي وإنما يُعمد إلى ذكر إسم الشهر إذا إقتضت الحاجة بهدف الجوّول دون تضليل المستهلك.	تستلزم الأطعمة المعلبة مع وجود بعض الإستثناءات كما تحظر بيع الأطعمة المعلبة بعد إنقضاء تاريخ إنتهاء الصلاحية المطبوع على المنتج. (١) - يجب أن يتألف "من المفضل إستهلاكها قبل نهاية ... best before من : أ-اليوم والشهر للمنتجات التي لا تتعدى صلاحيتها فترة الثلاثة أشهر. ب- الشهر والسنة بالنسبة للمنتجات التي تتعدى فترة صلاحيتها الثلاثة الأشهر. (٢) - يُعبّر عن "من المفضل إستهلاكها قبل نهاية ..." بتسلسل تدريجي وبواسطة الأرقام على أن يذكر الشهر بالأحرف.

٤.٢

في حالة المنتجات الغذائية القابلة للفساد : (والتي قد تشكل خطراً بعد مرور فترة زمنية قصيرة)

يجب أن يسبق التاريخ عبارة "للاستعمال قبل..." ويليها شروط التخزين الواجب مراعاتها للحفاظ على سلامة المنتج. ويتألف التاريخ من اليوم والشهر، وفي بعض الأحيان العام أيضاً.

كوديكس : يشترط النظام الإعلان عن أي شرط من شروط التخزين الذي من شأنه التأثير على صلاحية المنتج الأدنى.

(٣) - يجب أن يكون اليوم والشهر والسنة المعبر عنهم في "من المفضل إستهلاكها قبل نهاية ... " best before واضحين.

تعتمد الصيغة التالية " للإستهلاك قبل "

القسم ٥: الإسم والعنوان

رقم	الإسم والمواصفات	الولايات المتحدة الأمريكية	الإتحاد الأوروبي	كوديكس/الخليج/لبنان	اوستراليا
٥.١	إسم المصنّع / المصدّر ، أو المصدّر، أو الموزّع أو البائع على الملصق.	تتطلب إدراج عنوان صاحب الماركة التجارية، المصدّر، المصنّع ، أو الموزّع. ويسبق الإسم جملة مُعرّفة وظيفتها الكشف عن الصلة مع المنتج الغذائي. مثلاً : صنّع من قبل ، لصالح ... ، ويوزّع بواسطة ، إلخ.	تقتضي ذكر إسم أو عنوان المصنّع / المصدّر، أو المستورد أو الموزّع أو البائع على الملصق.	كوديكس : يُوصي بإدراج إسم المصنّع وعنوانه الكامل أو المستورد أو المصدّر أو الموزّع أو البائع.	إسم المزوّد وعنوانه (الشارع) في نيوزيلندا أو أستراليا. (ملاحظة: يُقصد "بالمزوّد" كل من مُصنّع المنتج الغذائي أو البائع أو المصدّر).
٥.٢	Signature line	تظهر Signature line على لوحة العرض الرئيسية أو لوح المعلومات وإنما يجب أن يكون في نفس اللوح الذي يحتوي على لائحة المكونات. ويجب أن تكون واضحة ومعروضة بخط طباعة لا يقل عن ١/١٦ إنشا (٦،١ مم)	لا توجد إي شروط لهذه الغاية.	لا توجد إي شروط لهذه الغاية.	

القسم ٦: بلد المنشأ

رقم	الإسم والمواصفات	الولايات المتحدة الأمريكية	الاتحاد الأوروبي	كوديكس/الخليج/لبنان	اوستراليا
٦.١	من الإجمالي ذكر إسم البلد حيث تم إنتاج السلع.	إلزامية ويمكن وضعها في أي خانة على الملصق. كما يمكن أن تكون جزءا من العنوان.	إلزامية. من المفضل وضعها في نفس الخانة التي يوضع فيها الإسم.	إلزامية	إلزامية

القسم ٧: رقم الإنتاج

رقم	الإسم والمواصفات	الولايات المتحدة الأمريكية	الاتحاد الأوروبي	كوديكس/الخليج/لبنان	اوستراليا
٦.١	يقوم كل منتج بتحديد نظام للتعريف عن رقم الإنتاج الذي ينتمي إليه المنتج الغذائي بعد عمليتي الإنتاج والتوضيب لضمان سلامة التجارة وإيصال المعلومات إلى المستهلك بطريقة ملائمة.	يجب أن يظهر رقم الإنتاج على كافة المنتجات الغذائية قبل عرضها للبيع. ويقوم المنتج أو المصنع أو المسؤول عن عملية تعبئة المواد الغذائية بتحديد رقم الإنتاج. ووفقا لقواعد الاتحاد الأوروبي، يجب أن يسبق رقم الإنتاج الحرف "L" الذي ينبغي أن يكون واضحا ومقروءا وغير قابل للمحو. ويمكن إستبدال رقم الإنتاج بتاريخ صلاحية إستخدام المنتج بحيث يُذكر على الأقل تاريخ وشهر الصلاحية.	ينص نظام كوديكس على وجود حروف نافرة على كل مستوعب أو علبة طعام بهدف التعريف عن المصنع المنتج ورقم الإنتاج.		

القسم ٨: تعليمات الاستخدام

رقم	الإسم والمواصفات	الولايات المتحدة الأمريكية	الاتحاد الأوروبي	كوديكس/الخليج/لبنان	اوستراليا
٨.١	وجوب إدراج تعليمات الاستخدام الخاصة بالمنتجات الغذائية.		تشرح تعليمات الاستخدام الخاصة بالمنتجات الغذائية بطريقة إستعمال المنتج. وفي بعض الحالات، تحدّد الأحكام المحلية طريقة عرض التعليمات.	ينص نظام كوديكس على إدراج تعليمات الإستعمال على الملصق عند الحاجة لضمان الإستخدام الصحيح للمنتج الغذائي.	من الضروري إدراج إرشادات التخزين عندما يقتضي الأمر لضمان سلامة المنتج الغذائي بعد الأخذ بعين الإعتبار شروط التخزين والفترة الزمنية المحددة.
٩.٢	طريقة عرض الملصق		يُعتبر عرض المعلومات الغذائية خيارياً شرط أن يتوافق مع صيغة الإتحاد الأوروبي والمادة الغذائية الإجبارية المجموعة ١ والمجموعة ٢. (أنظر ملحق ١٢)	يعتبر التصنيف الغذائي إجبارياً ويُمكن أن يظهر على لوحة العرض الرئيسية أو لوح المعلومات إلى جانب لائحة المكونات وsignature line. (إلا إذا حالت المساحة المتاحة دون تحقيق هذا الأمر). الصيغة النموذجية (أنظر ملحق ١١)	طريقة عرض الملصق

القسم ٩: المعلومات الغذائية

رقم	الإسم والمواصفات	الولايات المتحدة الأمريكية	الاتحاد الأوروبي	كوديكس/الخليج/لبنان	اوستراليا
٩.١	مكونات الحقائق الغذائية.	الحقائق الغذائية: معلوماتٍ مقداريةٍ حول المواد الغذائية المتواجدة في كمية محددة من الطعام وتعرف بـ "الوجبة". الوجبة : كمية الطعام التي يستهلكها عادة شخص يبلغ أربعة أعوام أو أكثر، وتمثل كمية مقبولة وملائمة. أنظر ملحق المقادير اليومية.	المعلومات الظاهرة علي الملصق والمتعلقة بما يلي: الطاقة والمواد المغذية: بروتينات، كاربوهيدرات، دهون، ألياف، صوديوم، فيتامينات ومعادن.	تعتبر المعلومات الغذائية إختيارية. أما المقادير لكل ١٠٠ غ / ١٠٠ مل ، فهي ضرورية. ويُمكن إضافة مقدار التغذية في الوجبة لواحدة.	يجب أن يتضمن الملصق الموجود على علبة طعام لوحة المعلومات الغذائية. ويُفرض إعتقاداً : مقدار الطاقة بالسعرات الحرارية (Kcal) والطاقة الألفية (KJ)؛ بالإضافة إلى كمية البروتينات والكاربوهيدرات (مما يعني الكاربوهيدرات بإستثناء الألياف الغذائية) والدهون؛ -مقدار أي مواد مغذية أخرى مُدرجة في لائحة المعلومات الغذائية. - (أنظر ملحق المقادير اليومية)
٩.٢	طريقة عرض الملصق	يُعتبر التصنيف الغذائي إجبارياً ويُمكن أن يظهر على لوحة العرض الرئيسية أو لوح المعلومات إلى جانب لائحة المكونات وsignature line. (إلا إذا حالت المساحة المتاحة دون تحقيق هذا الأمر). الصيغة النموذجية (أنظر ملحق ١١)	يُعتبر عرض المعلومات الغذائية خيارياً شرط أن يتوافق مع صيغة الإتحاد الأوروبي والمادة الغذائية الإجبارية المجموعة ١ والمجموعة ٢. (أنظر ملحق ١٢)	صيغة جَدولية - مثال : دهون غ دهون غير مشبعة ... غ دهن مشبع ... غ كاربوهيدرات ... غ سكريات ... غ. ويُمكن أيضاً إضافة "x" ... غ حيث يمثل "x" إسم أي مكون كاربوهيدراتي آخر.	أنظر الملحق ٢٠ .

٩.٣	المواد الغذائية الإختيارية	تقدم المعلومات من خلال مقدار الوجبة الواحدة الذي تحدده لائحة المقادير النموذجية لكل وجبة والتي تصدرها FDA (أنظر ملحق ١٥).	المواد الغذائية الإختيارية: النشاء (غ)، أنواع الكحول المتعدد الوظائف (غ) (تحت الكاربوهيدرات)، الدهون الأحادية غير المشبعة (غ) والدهون المتعددة وغير المشبعة (غ) (تحت خاثة الدهون)، والكولسترول (ملغ) وأي من الفيتامينات المدرجة في الملحق والمتواجدة بكميات كبيرة.	فقط الفيتامينات والمعادن الموصى بتناولها و/أو التي تحتوي على منافع غذائية في البلد المختص. – عند اعتماد لائحة المحتويات الغذائية، يجب فقط إدراج الفيتامينات والمعادن المتواجدة بكميات كبيرة.
٩.٤	مقدار الوجبة والمقادير النموذجية	تصدر المعلومات لكل ١٠٠ غ أو ١٠٠ مل من الطعام. بالإضافة إلى ذلك، يُمكن تفصيلها لكل مقدار وجبة شرط أن يُذكر عدد الوجبات. وفي بعض الحالات، يُمكن عرضها من خلال رسم تصويري.	١٠٠ غ أو ١٠٠ مل من الطعام. بالإضافة إلى ذلك، يُمكن تفصيلها لكل مقدار وجبة شرط أن يُذكر عدد الوجبات. وفي بعض الحالات، يُمكن عرضها من خلال رسم تصويري.	تعتمد على أنظمة كل بلد.
٩.٥	اللغات	إستعمال اللغة الإنكليزية إجباري.	إستعمال اللغة الخاصة بكل بلد من البلدان التي سيصدر إليها المنتج.	اللغة الإنكليزية.
٩.٦	حجم صيغة العرض	تعتمد على مساحة التصنيف المتوفرة والصيغ التي تقدمها FDA	تعتمد على مساحة التصنيف المتوفرة. صيغة جدولية ملائمة في مساحة التصنيف المتوفرة.	صيغة جدولية ملائمة في مساحة التصنيف المتوفرة.

القسم ١٠: التصاريح/التصاريح الغذائية

رقم	الإسم والمواصفات	الولايات المتحدة الأمريكية	الإتحاد الأوروبي	كوديكس/الخليج/لبنان	اوستراليا
١٠.١	يُسمح بإعتماد التصريح بالمحتوى الغذائي وإدراجه في الملصق الغذائي إذا:	– حاز على موافقة FDA (مثلا، إستخدام مصطلحات محددة من شأنها إحترام معايير الجدارة الخاصة بالمكونات). – كان يُمثل بشكل دقيق تصريحا حاليا صادرا عن هيئة علمية تابعة للحكومة الأميركية ويتضمنه مسؤولية رسمية لضمان سلامة الصحة العامة أو بحوث متعلقة بشكل مباشر بالتغذية البشرية (مثلا، معاهد الصحة الوطنية، مراكز السيطرة على الأمراض والحماية منها)، أو بالأكاديميات الوطنية أو أي من فروعها التي تعتمد المستوى الغذائي الذي يشير إليه التصريح. – لم يكن معروضا بشكل بارز يتعدى ضعفا حجم إسم المنتج الغذائي. وخاصة، لا يتجاوز حجم الطباعة المعتمد للتصريح ضعفي حجم طباعة تصريح الهوية. وفي حال تسبّب نمط الطباعة المعتمد بإبراز	– يهدف إلى التناسق مع التصاريح الخاصة بالتغذية من خلال جدول تصاريح غذائية مُعتمد مثل "من دون سكر مضاف" أو "لايت" أو "غني بالألياف".	– يتوافق التصريح علميا مع القوانين المطبقة في كل بلد.	يشترط النظام على ألا يتم وصف أي منتج غذائي أو عرضه بطريقة خاطئة، مُضللة أو خادعة أو بطريقة من الممكن أن تؤدي إلى تكوين إنطباع غير صحيح حول طبيعته. – على الشخص المسؤول عن تسويق المنتج الغذائي أن يكون قادرا على تبرير التصاريح المعطن عنها.

١٠.٢ التصاريح المرخص بها

-ملفئة: "خالي من"، "قليل"،
"مصدر جيد" و"غني بـ".
- تصاريح نسبية: "أقل"،
"لايت" و"المزيد من".

التصريح بشكل مبالغ بالمقارنة مع إسم المنتج، يُعتبر ذلك إنتهاكا للقوانين.
- كان يرافقه إلزاميا تصريح كشف يُبين إذا ما كان التصريح منجزا في حين كان المنتج الغذائي يحتوي على إحدى المكونات المذكورة أدناه بكميات تتعدى النسب المدرجة، ومقدار الوجبة والقيمة الغذائية لكل ٥٠ غ:
الدهون ١٣ غ
الدهون المشبعة ٤ غ
الكوليسترول ٦٠ ملغ
الصوديوم ٤٨٠ ملغ
ويجب طبع بيان الكشف بخط طباعة تخين يتباين مع خلفية الملصق وبجانب التصريح على أن يتساوى خط الطباعة مع الخط المعتمد لعرض كمية المحتويات الصافية أو يتعداه.

- التصاريح المتعلقة بالمواد المغذية.
- تصاريح نسبية.

١٠.٣

"خال" أو "قليل"

إذا كان من المتوقع أن يحتوي المنتج الغذائي على مادة غذائية معينة مثل الصوديوم في علب البازيلا وذكر في الملصق أن هذا المنتج يحتوي على القليل من هذه المادة أو أنه خال منها، عندها يُعتبر المنتج المذكور مُعالجا ويمكن إضافة الصفات التالية على وصفه "خال من" أو "قليل".

١٠.٤

"لايت"

(١)- مكوّن غذائي في المنتج الغذائي الذي يحمل إسم لايت (مثلا، معدّل قيمة أنواع ثلاثة رئيسية أو القمية النموذجية من قاعدة بيانات معترف بها)،
(٢)- الأطعمة المتشابهة (مثلا، رقائق البطاطا لرقائق البطاطا)
(٣)- لا تتضمن سعرات حرارية منخفضة ودهون منخفضة (باستثناء الأطعمة القليلة الصوديوم التي يجب أن تكون منخفضة السعرات الحرارية والدهن).
ويذكر إلزاميا الملصق ما يلي (وتسمى هذه بـ"المعلومات المرافقة"):
- النسبة المئوية لعملية

يخضع التصريح الذي يذكر أن المنتج "لايت" وغيره من التصاريح التي تحمل المعنى نفسه بالنسبة للمستهلك للشروط نفسها التي حُدّت لمصطلح "القليلة": ويجب أن تتوافق بعبارة مفسرة للخصائص التي تجعل الطعام "لايت"

أنظر الشروط الخاصة أدناه.

التعديل التي خضع لها المنتج الغذائي ، والطعام المرجع، وكمية المواد الغذائية (الخاضعة لهذا التصريح) والموجودة على الملصق والطعام المرجع.

١٠.٥ "مُخَفَّضَة" و"مُضَافَة" (أو معززة) و"غنية بـ"

لا يُمكن نشر التصاريح التي تذكر أن المحتوى في مادة أو أكثر قد تم تخفيضه وغيرها من التصاريح التي قد تحمل المعنى نفسه للمستهلك إلا إذا كان هذا التخفيض يصل إلى نسبة ٣٠٪ أو أكثر مقارنة بالمنتجات الشبيهة إلا في ما يتعلق بالمواد المغذية الصغيرة حيث يُقبل الاختلاف الذي تبلغ نسبته ١٠٪ كما هو مذكور في توجيهات المجلس ٩٠ / ٤٩٦ EEC .

١٠.٦ «المزيد من» و«القليل» (أو أقل)

١- منتج عادي أو منتج تمثيلي
٢- طعام مُماثل.
١- منتج عادي أو منتج تمثيلي
٢- طعام مختلف ضمن نفس الفئة الإنتاجية والتي يُمكن إستبدالها في

١٠.٧

"غني بـ" أو "مصدر كبير لـ"

الملصقات الغذائية (مثلا ، رقائق البطاطا لرقائق البسكويت المملح) أو الطعام المماثل.

يحتوي على ٢٠٪ أو أكثر من القيمة الغذائية اليومية لوصف البروتين، الفيتامينات ، المعادن أو الألياف الغذائية في الكمية المرجع. ويُمكن إستخدامه في الوجبات الأساسية للإشارة إلى أن المنتج يحتوي على المواد الغذائية التي تستوفي ما أتى على ذكره في التعريف. ولا يُمكن إستخدامه للكربوهيدرات الكاملة.

١٠.٨

«مصدر جيد لـ» ، «يحتوي» أو «يزود»

١٠ - ١٩٪ من القيمة الغذائية اليومية الكمية المرجع. ويُمكن إستخدام هذه المصطلحات للوجبات والأطباق الرئيسية للإشارة إلى أن المنتج يحتوي على المواد الغذائية التي تستوفي ما أتى على ذكره في التعريف. ولا يُمكن إستخدامه للكربوهيدرات الكاملة.

١٠.٩	الوضعية على الملصق	يجب إدراج النسبة المئوية أو درجة تعديل المنتج الغذائي وهوية الطعام المرجع بجانب التصريح الأكثر بروزاً على الملصق. - يجب إدراج كمية المواد المغذية والطعام المرجع بجانب التصريح الأكثر بروزاً على الملصق أو على نفس اللائحة التي تتضمن التحليل الغذائي.			
١٠.١٠	"خال من السعرات الحرارية"	المنتجات التي تحتوي على أقل من خمس سعرات حرارية في الكمية المرجع.	لا يُمكن عرض أي تصريح يُشير إلى أن الطعام خال من السعرات الحرارية إلا إذا كان يحتوي على أقل من ٤ سعرات حرارية (١٧ طاقة ألفية)/١٠٠ مليلتر. وفي حال الأطعمة الخالية من السعرات الحرارية ، يُمكن إضافة مصطلح "طبيعي" للتصريح.		
١٠.١١	«سعرات حرارية منخفضة»	٤٠ سعرة حرارية أو أقل في الكمية المرجع.	لا يُمكن عرض أي تصريح يُشير إلى أن الطعام يحتوي على سعرات حرارية قليلة إلا إذا كان يتضمن أقل من ٤٠ سعرة حرارية (١٧٠ طاقة ألفية)/١٠٠ مليلتر.		
١٠.١٢	"سعرات حرارية مُخفضة"	تخفيض السعرات الحرارية بنسبة ٢٥٪ بالكمية المرجع.	لا يُمكن عرض أي تصريح يُشير إلى أن الطعام يحتوي على سعرات حرارية مُخفضة إلا إذا تم تخفيض مقدار السعرات الحرارية بنسبة ٣٠٪ على الأقل، مع الإشارة إلى الخصائص التي تخفض من مقدار السعرات الحرارية للمنتج النهائي.	وفي حال الأطعمة القليلة السعرات الحرارية ، يُمكن إضافة مصطلح "طبيعي" للتصريح.	
١٠.١٣	خال من السكر	أقل من ٠,٥ غ من السكريات (مرجع الكميات) (ويُستثنى من هذا الأمر السكر الكحولي الذي لا يدخل ضمن خانة السكريات)	لا يُمكن عرض أي تصريح يُشير إلى أن الطعام خال من السكر إلا إذا كان يحتوي على كمية قصوى تصل إلى ٠,٥ غ من السكريات لكل ١٠٠ غ أو ١٠٠ مليلتر. اما في حال الأطعمة الخالية طبيعياً من السكر ، فعندها يُمكن إضافة مصطلح "طبيعي" للتصريح.		

		<p>وبالمقابل، يُحظر استخدام عبارة "X٪ خال من الدسم". وفي حال الأطعمة الخالية من الدسم بسبب طبيعتها، يُمكن إضافة مصطلح "طبيعي" للتصريح.</p>					<p>يُمكن وصف المنتج الغذائي بأنه يحتوي على القليل من الأملاح أو الصوديوم في حال كانت كمية الصوديوم في المئة غرام لا تتجاوز ١٢٠ ملغرام .</p>		<p>لا يُمكن عرض أي تصريح يُشير إلى أن الطعام يشتمل على القليل من الصوديوم إلا إذا كان يحتوي على أقل من ٠,١٢ غ من الصوديوم أو ٠,١٢ غ من الملح لكل ١٠٠ غ أو ١٠٠ مليلتر. وفي حال الأطعمة المنخفضة الصوديوم بسبب طبيعتها، يُمكن إضافة مصطلح "طبيعي" للتصريح.</p>	<p>من الضروري أن تتضمن المنتجات الغذائية الفردية أقل من ٥ ملغ من الصوديوم في الكمية المرجع.</p>	<p>خال من الصوديوم / خال من الأملاح</p>	<p>١٠.١٤</p>
		<p>لا يُمكن عرض أي تصريح يُشير إلى أن الطعام قليل الدسم إلا إذا كان المنتج يحتوي على كمية أقصاها ٣ غ من الدهون لكل ١٠٠ غ أو ١,٥ غ من الدسم لكل ١٠٠ مليلتر (١,٨ غ من الدسم لكل ١٠٠ من الحليب الشبه مقشود). وفي حال الأطعمة القليلة الدسم بفعل طبيعتها، يُمكن إضافة مصطلح "طبيعي" للتصريح.</p>	<p>٣ غ أو أقل بالكمية المرجع و ٥٠ غ في الكمية المرجع في حال كانت الكمية المرجع أقل من ٣٠ غ. ويجب أن تحتوي منتجات الوجبات على ٣ غ أو أقل من الدهون الإجمالية وعلى نسبة سعرات حرارية أقصاها ٣٠٪.</p>	<p>قليل الدسم</p>	<p>١٠.١٧</p>	<p>يُمكن وصف المنتج الغذائي بأنه يحتوي على القليل من الأملاح أو الصوديوم في حال كانت كمية الصوديوم في المئة غرام لا تتجاوز ١٢٠ ملغرام .</p>	<p>لا يُمكن عرض أي تصريح يُشير إلى أن الطعام يشتمل على القليل من الصوديوم إلا إذا كان يحتوي على أقل من ٠,١٢ غ من الصوديوم أو ٠,١٢ غ من الملح لكل ١٠٠ غ أو ١٠٠ مليلتر. وفي حال الأطعمة المنخفضة الصوديوم بسبب طبيعتها، يُمكن إضافة مصطلح "طبيعي" للتصريح.</p>	<p>١٤٠ ملغ أو أقل بالكمية المرجع و ٥٠ غ إذا كانت أقل من ٣٠ غ أو ملعقتي طعام أو لمئة غ للوجبات.</p>	<p>قليل الصوديوم</p>	<p>١٠.١٥</p>		
		<p>أقل من ٢ ملغ من الكوليسترول و ٢ ملغ أو أقل من الدهون المشبعة في الكمية المرجع.</p>	<p>أقل من ٠,٥ غ من الدهون المشبعة في الكمية المرجع وفي مقدار الوجبة.</p>	<p>خال من الكوليسترول</p>	<p>١٠.١٨</p>			<p>لا يُمكن عرض أي تصريح يُشير إلى أن الطعام خال من الدسم إلا إذا كان المنتج يحتوي على كمية أقصاها ٠,٥ غ من الدهون لكل ١٠٠ مليلتر.</p>	<p>يجب أن تحتوي المنتجات الغذائية الفردية على أقل من ٠,٥ غ / الكمية المرجع؛ أما منتجات الوجبات فيجب أن تحتوي على أقل من ٠,٥ غ من الدسم الإجمالي في الوجبة المصنفة.</p>	<p>خال من الدسم</p>	<p>١٠.١٦</p>	
				<p>الخالي من الدسم الإنتقالي</p>	<p>١٠.١٩</p>							

١٠.٢٠	" طازج "	لا تنظم إدارة الأغذية والأدوية التصريح الطبيعي على الملصقات إلا في ما يتعلق: - الألوان المضافة. - المواد الاصطناعية. - النكهات الصناعية.
١٠.٢١	المكونات الطازجة	
١٠.٢٢	" عضوي "	من الضروري أن تصدر كافة المنتجات الزراعية المصنفة من المزارع أو من معامل التعبئة المفوضة من قبل الدولة أو الوكالة الخاصة المستمدة ترخيصها من قبل وزارة الزراعة الأميركية.
١٠.٢٣	التصنيف العضوي	أ- ١٠٠٪ عضوي : أي أن يكون مصنوعا بالكامل من مكونات عضوية (بما فيها عوامل المعالجة، بإستثناء

يجب إن تستعمل المصطلحات مثل "طبيعية" و"نقية" و"بيتي الصنع" و"عضوي النمو" وبيولوجية النمو" بالتوافق مع الانظمة الوطنية المطبقة في البلد الذي يُباع فيه المنتج الغذائي.

المياه والملح).
ب- "عضوي": منتجات تحتوي على نسبة ٩٥٪ على الأقل من المحتوى العضوي بإستثناء المياه والملح. أما نسبة الـ ٥٪ المتبقية، فليس من الضرورة أن تكون عضوية الإنتاج إلا إذا كان أي مكون من هذه النسبة متوفر تجاريا بصيغته العضوية : عندها يجب إستعماله وإلا يجب أن تكون كافة المكونات ضمن اللائحة الوطنية.
ج- "صنع بواسطة مكونات عضوية": المنتجات المعالجة التي تحتوي على نسبة ٧٠٪ على الأقل من المكونات العضوية.
- يمكن إدراج البنود أ، ب، ج على لائحة العرض الرئيسية

القسم ١١: الملحق الصحي

رقم	الإسم والمواصفات	الولايات المتحدة الأمريكية	الإتحاد الأوروبي	كوديكس/الخليج/لبنان	اوستراليا
١١.١	النظام العام	– يُعتبر المنتج الغذائي خادعاً في علامته التجارية إذا ما أشار بشكل مباشر أو مُبطن إلي وجود صلة بين بعض المواد المغذية وأمراض أو أوضاع صحية؛ إلا في حال كان التصريح يحترم مستلزمات النظام الذي يسمح بنشر هكذا معلومات (قانون إدارة الأغذية والأدوية).	– يُقبل بأي تصريح متعلق بالصحة في حال تمت الموافقة عليه من قبل السلطة الأوروبية لسلامة المواد الغذائية).	كوديكس/الخليج/لبنان	فقط التصاريح المرخصة والموافق عليها من قبل FDA .
١١.٢	التصاريح الصحية المتوافق عليها	– الصوديوم وارتفاع ضغط الدم. – الكالسيوم وترقق العظام. – الفاكهة والخضار والسرطان الدهون المشبعة والكوليسترول والأمراض القلبية. – الدهون والسرطان.	– الصوديوم وارتفاع ضغط الدم. – الكالسيوم وترقق العظام. – الفاكهة والخضار والسرطان الدهون المشبعة والكوليسترول والأمراض القلبية. – الدهون والسرطان.	كوديكس/الخليج/لبنان	فقط التصاريح المرخصة والموافق عليها من قبل FDA .
١١.٣	الشروط المتعلقة بالتصاريح الصحية المتوافق عليها.	– المعدلات الأدنى للمواد المغذية: يجب أن تحتوي المنتجات التي تحمل تصاريحاً صحية نسبة ١٠٪ أو أكثر من المدخول الغذائي الموصى به لإحدى المواد التالية: فيتامين أ، فيتامين س، الحديد، الكالسيوم، البروتين، أو الألياف الغذائية.	– المعدلات الأدنى للمواد المغذية: يجب أن تحتوي المنتجات التي تحمل تصاريحاً صحية نسبة ١٠٪ أو أكثر من المدخول الغذائي الموصى به لإحدى المواد التالية: فيتامين أ، فيتامين س، الحديد، الكالسيوم، البروتين، أو الألياف الغذائية.	كوديكس/الخليج/لبنان	فقط التصاريح المرخصة والموافق عليها من قبل FDA .

١١.٤

شروط التصنيف العامة:

– معدل الغذاء المطلوب: وهي قاعدة عامة للتصاريح المتعلقة بإستهلاك المواد بمعدلات غذائية منخفضة (كوليسترول أو صوديوم)، فيجب أن يتوافق معدل المادة في المنتج الغذائي مع معاني مصطلح "قليل".

– للتصاريح المتعلقة بإستهلاك المواد بمعدلات غذائية منخفضة (مثلاً: الألياف الغذائية)، وحيث يجب أن تصل المادة الموجودة في الطعام إلى مستوى يسمح بوصفه بـ "العالي".

– يجب أن تتوافق التصاريح مع المقررات الصادرة عن FDA؛ ولا يُسمح بالتصاريح الخاصة الصادرة عن المنتج أو العلامات التجارية.

– يجب أن توضع كافة المعلومات المتعلقة بالتصاريح الصحية في مكان واحد من دون ان تفصل بينها مواد أخرى. وفي بعض الأحيان، يُمكن لتصريح معروض على لوحة العرض الرئيسية PDP من إستقطاب نظر المستهلك.

الفصل الثالث : شروط التصنيف الخاصة بمنتجات غذائية مُحدّدة

لائحة مختصة بعدد مُختلف من المنتجات/البلدان

تشير المعلومات الوارد ذكرها أدناه إلى ضرورة تقييد المنتجات الغذائية كافة بمستلزمات التصنيف العامة بإستثناء بعض المنتجات الخاصة في حال أتى على ذكرها بطريقة مُخالفة في معيار المنتج المحدد.

١- مربى الفاكهة والهلاميات

رقم	النظام العام	الولايات المتحدة الأمريكية	الاتحاد الأوروبي	كوديكس	اوستراليا
١.١	إسم المنتج	يتبع إسم المادة الحافظة أو المربى القاعدة التالية: (١) إذا كان مكوّن الفاكهة عبارة عن نوع واحد من الفواكه، عندها يحمل المنتج إسم "حافظ" أو "مربى" على أن يسبقه أو يليه إسم هذه الفاكهة. (٢) إذا كان مكوّن الفاكهة عبارة عن خليط بين نوعين أو أكثر من الفاكهة المختلفة، يحمل عندها المنتج إسم "حافظ" أو "مربى" على أن تسبقه أو تليه عبارة "مزيج من الفاكهة" أو أسماء الفاكهة المذكورة وذلك بتسلسل تدريجي وفقا لوزن هذه الفاكهة في تكوين المنتج.	الأسماء الواجب إستخدامها: مربى، مربى إكسترا، هلاميات، هلاميات، إكسترا، مرملا، هلام المرملا، الكستناء المحلى. وتختلف الأسماء وفقا لمحتوى الفاكهة ونوعها وغياب اللب منها. ويضاف على إسم المنتج إدراج تسلسلي من الأعلى إلى الأسفل لأسماء الفاكهة التي استعملت في عملية الإنتاج وفقا للكمية المستخدمة. أما إذا بلغ عدد الفاكهة ثلاثة أنواع أو تجاوز هذا العدد، عندها تستبدل بعبارة "مزيج من الفاكهة" أو بأي تصريح مشابه.	الأسماء: مربى (حافظ المربى أو فاكهة حافظة)، مربى إكسترا (حافظ المربى أو فاكهة محفوظة)، مربى فاكهة كاملة (حافظ المربى أو فاكهة محفوظة)، مربى فاكهة لايت (حافظ المربى أو فاكهة كاملة) أو CRME بالنسبة إلى الكستناء. -وفي حال إضافة أي نكهة خاصة بهدف الزيادة من نكهة الفاكهة عندها يجب إستعمال العبارة التالية "نكهة X مضافة". - يجب أن يسبق إسم المنتج أو يليه إسم الفاكهة التي إستخدمت وفقا لتسلسل يستند على الوزن. - وفي حال المنتجات التي تتضمن مستويات من الجوامد القابلة للذوبان بنسبة لا تزيد عن ٥٠٪، يجب إضافة عبارة "حافظ المربى" أو "حافظ الهلاميات" بما يتوافق مع الأنظمة والقوانين المتبعة في البلاد الذي يتم فيه بيع المنتج الغذائي شرط أن يحتوي الإسم على مصطلحات ملائمة ومناسبة وإسم الفاكهة. ومن الواجب	مثل قانون "كوديكس"
١.٢	التصريح عن محتوى الفاكهة ومحتوى السكر.	ليس إلزاميا.	١.٢	على الملصق أن يشير إلى محتوى الفاكهة كما يلي: "محضر بواسطة فاكهة X / ١٠٠ غ" على الملصق أن يشير إلى مجموع السكريات الإجمالي بالطريقة التالية: "محتوى السكر الإجمالي X / ١٠٠ غ للمربى.	مثل نظام "كوديكس".
١.٣	العرض	يجب أن يُعرض محتوى الفاكهة ومحتوى السكر في نفس المكان الذي يظهر فيه إسم المنتج.	١.٣	يجب أن يُعرض محتوى الفاكهة ومحتوى السكر في نفس المكان الذي يظهر فيه إسم المنتج.	مثل نظام "كوديكس".

أيضا أن يتضمن المنتج إسم مزيج الفاكهة (مثل مربى الخوخ فيكتوريا) أو صفاته (مربى الخوخ الأصفر). - يجوز أن يتضمن إسم المنتج أو الفاكهة كلمة ترمي إلى وصف نوع هذا المنتج (مثلا مربى العليق الخالي من البزور).

-يُمكن وصف المربى المصنوع من الزنجبيل، الأناناس أو التين مع أو من دون إضافة فاكهة الليمون والحامض بمرملا، الزنجبيل، مرملا الأناناس أو مرملا التين وذلك في حال كان وصف هذه الأنواع مألوفًا وشائعًا في البلدان التي تباع فيها.

يجب أن يُرافق إسم المنتج تصريح على الملصق يُظهر أجزاء مكوّن الفاكهة المُستخدم في تحضير مئة جزء من المنتج النهائي.

يجب أن يُرافق إسم المنتج تصريح على الملصق يُظهر أجزاء مكوّن الفاكهة المُستخدم في تحضير مئة جزء من المنتج النهائي.

يجب أن يُعرض محتوى الفاكهة ومحتوى السكر في نفس المكان الذي يظهر فيه إسم المنتج.

يظهر الإسم على الجهة المواجهة للمستهلك.

٢- مربي الفاكهة والهلاميات

رقم	النظام العام	الولايات المتحدة الأميركية	الاتحاد الأوروبي	كوديكس	اوستراليا		
٢.١	إسم المنتج المتعلق بعصير الفاكهة	أسماء العصير الشائع إستعمالها: - في حال كان العصير يحتوي على نسبة أقل من ١٠٠٪ وأكثر من صفر بالمئة، عندها يرافق إسم العصير مصطلح "مشروب" أو "كوكتيل". وفي حال تواجد خليط من الفاكهة في العصير، يتم وضع إسماء الفاكهة على الملصق (ليس في لائحة المكونات فقط) ويتسلسل متدرج من الأعلى إلى الأسفل وفقا للكمية الأعلى. أما إذا كان الفرق ضئيلا، يعتمد معيار الوزن للقيام بالتسلسل. - في حال كان العصير محضرا من مركبات معدلة، يقوم عندها مصطلح "مركز" أو "معدل" بوصف إسم العصير بخط طباعة لا يقل عن نصف الخط المستخدم لكتابة إسم العصير. وتنطبق هذه القاعدة على العصير الطبيعي بنسبة ١٠٠٪ كما تنطبق على العصير المخفف بفعل المياه.	- الإسم: "عصير الفاكهة" في حال كان المنتج صادرا عن نوع واحد أو أكثر من الفاكهة الطازجة أو المبردة. - الإسم: "عصير فاكهة مركز" في حال كان العصير مُحضرا من مركز الفاكهة والماء. - الإسم: "مركز من العصير". - "نكهة الفاكهة" عند إضافة المياه والسكر إلى العصير. - المنتجات المصنعة من نوعي فاكهة أو أكثر. كما يجب إضافة لائحة بالفاكهة التي أستخدمت على أن تكون هذه اللائحة بتسلسل تدرجي من الأعلى إلى الأسفل. - في حال كان المنتج ناجما عن ثلاثة أنواع فاكهة أو أكثر، مكن الإستعاضة عن إسم الفاكهة وإستبدالها بـ "مزيج من الفاكهة". - تستعمل عبارة "عصير مُحلى" أو "مع إضافة سكر" في حال إضافة سكر إلى العصير ضمن الحدود المعقولة وبشرط أن يُصرَح عن كمية السكر القصوى المضافة. - يجب ذكر إضافة اللب على الملصق. - يُذكر بوضوح "مصنوع من مركز الفاكهة" على الملصق بجانب إسم المنتج في حال صنع المنتج بشكل كامل أو جزئي من مركز فاكهة واحد أو أكثر.	نظام الإتحاد الأوروبي نفسه.	عصير الفاكهة أو الخضار الذي أضيف إليه أي من الكونات التالية: (أ) - لعصير الخضار، السكر. (ب) - لعصير الفاكهة، ليس أكثر من ٤٠ غ/كلغ من السكر و (ج) - الملح و (د) - الأعشاب والبهارات. ويجب أن يتضمن الملصق على عبوة خليط العصير: - أسماء مكونات العصير الموجودة في الخليط. - نسبة كل عصير موجود في الخليط وفقا للحجم.	٢.٢	نكهة الفاكهة
٢.٣	تصريح بمحتوى الفاكهة						
	يُطبق النظام أعلاه.	تظهر ملصقات "نكهة" الفاكهة المحتوى الأدنى من عصير الفاكهة، أو أي مزج بين المكونات من خلال التصريح التالي: "محتوى الفاكهة" على أن يظهر في نفس خانة إسم المنتج.	تظهر ملصقات "نكهة" الفاكهة المحتوى الأدنى من عصير الفاكهة، أو أي مزج بين المكونات من خلال التصريح التالي: "محتوى الفاكهة"	يُطبق النظام أعلاه.	تظهر ملصقات "نكهة" الفاكهة المحتوى الأدنى من عصير الفاكهة، أو أي مزج بين المكونات من خلال التصريح التالي: "محتوى الفاكهة"		
	يُذكر محتوى الفاكهة بجانب إسم المنتج. ويجب أن يتوافق مع الصفات المتعلقة بنوع الفاكهة.	يُذكر محتوى الفاكهة بجانب إسم المنتج. ويجب أن يتوافق مع الصفات المتعلقة بنوع الفاكهة.	يتبع التصريح الشكل التالي: - "يحتوي -- ٪ من العصير" يتم التعبير عن النسبة بدون كسور ولا تتجاوز النسبة الموجودة في محتوى العصير. - العصير الخالي من المركبات: ويُعرف بالعصير الطبيعي ١٠٠٪. - العصير المركز: -- ٪. ويعبر عنه إستنادا إلى مستويات بريكس Brix المذكورة في الملحق ١٣.	يتبع التصريح الشكل التالي: - "يحتوي -- ٪ من العصير" يتم التعبير عن النسبة بدون كسور ولا تتجاوز النسبة الموجودة في محتوى العصير. - العصير الخالي من المركبات: ويُعرف بالعصير الطبيعي ١٠٠٪. - العصير المركز: -- ٪. ويعبر عنه إستنادا إلى مستويات بريكس Brix المذكورة في الملحق ١٣.	يُذكر محتوى الفاكهة بجانب إسم المنتج. ويجب أن يتوافق مع الصفات المتعلقة بنوع الفاكهة.		

٣- زيت الزيتون

رقم ٢.١ النظام العام إسم المنتج

– زيت بكر إكسترا، زيت بكر، زيتون زيتون صافي وزيت تفل الزيتون. ومن المضلل استخدام عبارات مثل " زيت زيتون إكسترا" و" زيت زيتون ممتاز".
فيحتوي مثلاً زيت تفل الزيتون زيت الزيتون البكر، ومن المخادع التشديد عندها على وجود زيت زيتون بكر إكسترا فيه. أما زيت الزيتون الصافي فهو خليط من زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر.
أما إذا تم وصفه على أنه " زيت زيتون صافي" ويحتوي على " زيت زيتون بكر إكسترا"، يُمكن لذلك أن يؤدي إلى إعتبار زيت الزيتون الخام الإكسترا المكوّن الأساسي. وفي هذه الحالة، يجب الإعلان عن نسبة زيت الزيتون البكر الإكستر على الملصق.

الاتحاد الأوروبي زيت الزيتون البكر هو عبارة عن الزيت المستخرج من ثمار شجرة الزيتون بطرق جسدية أو ميكانيكية وبظروف لا تؤدي إلى تغيير في طبيعة الزيت ومن دون أي يخضع لأي معالجات أخرى غير الغسيل، ترقيد التصفية، النبذ، أو الترشيح بإستثناء الزيوت المستخرجة بواسطة مذيبات أو مواد إضافية لها صفات كيميائية أو بيوكيميائية أو من خلال عملية إعادة الأسترة والمزج مع زيوت من فئات أخرى.
زيت الزيتون البكر الممتاز هو زيت الزيتون البكر الذي يحتوي على أقل نسبة حموضة حرة معبر عنها بـ حمض الزيتيك Oleic (٠,٨ غ في المئة غ) مع إحترام الخصائص الأخرى التي تحددها هذه المواصفة.
زيت الزيتون البكر هو زيت الزيتون البكر الذي يحتوي على أقل نسبة حموضة حرة معبر عنها بـ حمض الزيتيك oleic (٢ غ في المئة غ) مع إحترام الخصائص الأخرى التي تحددها هذه المواصفة.
زيت الزيتون البكر الغير صالح للإستهلاك البشري(الوقاد) والذي الذي يحتوي على أقل نسبة حموضة حرة معبر عنها بـ حمض الزيتيك

كوديكس تتوافق جميع المنتجات المصنفة على أنها منتجات " زيت زيتون" مع أحكام المعايير الخاصة بالزيت الخام أو زيت الزيتون المكرر وعليها أن تكون إما مصنوعة من زيت الزيتون الخام، زيت الزيتون المكرر، أو خليط من زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر.
ينجم زيت الزيتون عن الزيت المستخرج من شجرة الزيتون ولا يخضع لأي معالجة أو تعديل غير مشروعة بموجب البندين ٢,٢ و ٢,٣ من هذا القانون.
وينص البند ٢,٢ على أن زيت الزيتون البكر هو الزيت المستخرج من فاكهة شجرة الزيتون بواسطة طرق ميكانيكية وغيرها من الوسائل المختلفة ووفقاً لشروط حرارية لا تؤدي إلى تغيير في حالة الزيت. ويعتبر زيت الزيتون البكر زيتاً صالحاً للإستهلاك في حالته الطبيعية.
وينص من جهته البند ٢,٣

اوستراليا مثل قانون "كوديكس"

oleic (٢ غ في المئة غ) مع إحترام الخصائص الأخرى التي تحددها هذه المواصفة.
زيت الزيتون المكرر هو عبارة عن الزيت الزيتون المستخلص من تكرير زيت الزيتون البكر ولا تزيد حموضته الحرة المعبر عنها عن ٠,٣ غ في المئة غ كحد أقصى مع إحترام المعايير الأخرى التي تحددها هذه المواصفة.
زيت العرجوم (تفل الزيتون) الخام هو الزيت المستخلص من العرجوم بواسطة مذيبات أو بطرق جسدية ومخلوط مع زيت الوقاد بإستثناء بعض المواصفات. وتستثنى الزيوت المستخرجة بواسطة طرق إعادة الأسترة والمزج مع زيوت أخرى مع إحترام المعايير الأخرى التي تحددها هذه المواصفة.
زيت الزيتون المؤلف من زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون الخام هو زيت الزيتون المستخلص من مزج زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر والذي لا تزيد حموضته الحرة المعبر عنها بـ حمض الزيتيك Oleic على ١ غ في المئة غ مع إحترام المعايير الأخرى التي تحددها هذه المواصفة.

على أن زيت الزيتون المكرر هو الزيت المستخرج من زيت الزيتون البكر ومن شأن خصائصه وتركيبته الأصلية من الحموضة أن تجعله صالحاً للإستهلاك في حالته الطبيعية من خلال طرق تكرير لا تؤدي إلى تبديل في تركيبته الغليسيرية الأصلية. كما ينص البند ٢,٤ على أن زيت تفل الزيتون هو الزيت الناجم عن كسب الزيتون ويتم إستخلاصه بالمذيبات ليصبح صالحاً للإستهلاك.

الملحق ١

أنظمة معايير الهوية والأسماء الصادرة عن FAD

١ - معايير الهوية.

تتضمن أنظمة معايير الهوية مستلزمات تركيبية لبعض الأطعمة كما تعتمد إلى تحديد الاسم (أو الأسماء) الواجب إعتماها للتعريف عن أي طعام يستوفي المستلزمات التركيبية. فعلى سبيل المثال ، يجب التعريف عن المنتج الغذائي الذي يحتوي على مكثف رب البندورة، الخل، والبهارات والذي يستوفي المستلزمات الأساسية على لائحة العرض الأساسية كما يلي : كاتشاب أو كتشاب.

تحتوي أنظمة FDA على معايير هوية متعلقة بأنواع المنتجات الغذائية التالية:

الحليب والكريما

أنواع الحلوى المجلدة

أنواع الحبوب ومشتقاتها مثل المعكرونة والنودلز

الفاكهة المعلبة وعصير الفاكهة المعلب

زبدة الفاكهة ، الهلام ، فطائر الفاكهة المعلبة ومنتجاتها

الخضار المعلبة وعصير الخضار المعلب

الخضار المجلدة ، البيض ومشتقاته

السمك والمحار ومنتجات الكاكاو

منتجات الجوز والفسنق والمياه المعبأة

المرغرين ، المحلي ، العصير المركز

المرقة والنكهات

الأجبان ومشتقاتها

ويُمكن للمُصنِّع الذي يرغب بإمتحان نسبة نجاح منتج غذائي ما لا يتوافق مع معايير الهوية من خلال طرحه في السوق أن يُقدم طلباً إلى FDA للحصول على ترخيص تسويق مؤقتة.

كما تقترح FDA بالتوافق مع وزارة الزراعة الأميركية مجموعة من المبادئ العامة تهدف إلى تقييم أو مراجعة أو حذف بعض مقاييس الهوية لبعض المنتجات الغذائية. قانون ٢٩٢١٤ (٢٠ أيار / مايو ٢٠٠٥). ويُعتبر القانون المقترح قسماً من الجهود التي تقوم بها الوكالتان بهدف تحديث معايير الأطعمة والتخلص من العقبات التي تتصدى للتطور التكنولوجي في مجال صناعة المنتجات الغذائية.

ومن شأن هذا الإقتراح إقرار مبادئ عامة يُسمح من خلالها تقييم طلبات إقرار و/أو مراجعة و/أو حذف معايير غذائية محددة.

٢ أنظمة وإرشادات الأسماء المشتركة أو الشائع إستعمالها :

يُمكن ذكر الأسماء المشتركة أو الشائعة في أنظمة FDA كما يُمكن أن تنجم عن الأعراف والإستخدامات العادية. وقد أقرت FDA مجموعة من الأنظمة التي تشرح كيفية إستخدام الأسماء المشتركة أو العادية مع المنتجات الغذائية غير المطابقة للمعايير والتي تنتمي إلى الأصناف التالية:

البروتين المتحلل مائياً

صلصة الفول السوداني

المأكولات المعلبة للإستخدام في تحضير الوجبات الأساسية

الوجبات المجلدة والجاهزة

مزيج من الدهون والزيوت الصالحة للأكل وزيت الزيتون

لحم السلطعون

رقائق البطاطا المصنوعة من البطاطا المٌجففة

كوكتيل الأطعمة البحرية

البطليموس المقطع والمقلي

السمك الأبيض

سمك البنينيت

حلقات البصل المصنوعة من البصل المقطع

سمك الترس

أصابع السمك أو الأطعمة المصنوعة من السمك المقطع

المشروبات التي تحتوي على عصير الفاكهة أو الخضار (انظر الفصل ١٣)

كما عمدت الإدارة إلى إصدار لوائح غير رسمية حول الأسماء المشتركة أو الشائعة لأطعمة أخرى بما فيها :

النودلز الشرقية ، الصلصة الهولندية ، الخردل الجاهز ، البهارات ، صلصة الطماطم ، الخل ، شراب البيض ، شراب البيض بنكهة الحليب ، الكافيار ،

منتجات لحم السلطعون ، القريدس المعلب ، سمك السلمون ، منتجات المأكولات البحرية ، هلاميات غير مطابقة للمعايير ، كرز مرسكيني ، المرملاذ

، الزيتون المحشي بالفلفل ، لحم الخنزير ، الحبوب ، منتجات المرققة، اللوز الأردني ، الأرضي شوكي ، النشاء ، مزيج البازيلا والجزر ، بذور اليقطين ،

سمك الشلور والتوابل.

الملحق ٢

أنظمة التصنيف الخاصة بالإتحاد الأوروبي

يجب أن يُشار إلى لوائح المكونات من خلال أسماء فئاتها ويليهما أسماءها المحددة أو الأرقام الصادرة عن لجنة الأنزيمات .

اللون
المواد الحافظة
مُقاوم التأكسد
مُستحلب
مُغلظ
عامل التجمد
مادة مُثبتة
مُعزّز النكهة
حمض
مُنظم الحموضة
مانع التكتل
نشاء مُعدّل (١)
مُحلّي
عوامل الرفع
موانع الرغوة
عوامل تلميع
أملاح مُستحلبة (٢)
عامل معالجة الدقيق
حافظ الرطوبة
مُثبت
غاز سائل

(١) من الضروري ذكر إسم المنتج أو رقم EC.

(٢) فقط للجنة المُعالجة والمنتجات التي تستند على اللجنة المُعالجة.

الملحق ٣

لائحة الولايات المتحدة الخاصة بالمواد المسببة للحساسية

تتضمن ثماني مجموعات طعام رئيسية وهي :

–الحليب

–البيض

–السمك

–المحار القشري

–أشجار الجوز

–الدقيق المُحتوي على الغلوتين

–فول الصويا – ويُعتبر مسؤولاً عن الحساسيات التي تسببها الأطعمة بنسبة ٩٠٪ .

الاسم	الشفرات
صمغ السنط أو صمغ عربي	٤١٤
بوتاسيوم الأسيولفام	٩٥٠
حامض الخل الجليدي	٢٦٠
أستر الغليسيرول	٤٧٢a
لحوامض الأستيك والحوامض الدهنية	
Acetylated distarch adipate	١٤٢٢
Acetylated distarch phosphate	١٤١٤
حمض النشاء المعالج	١٤٠١
حمض الأديبيك	٣٥٥
أغار	٤٠٦
حمض الجينيك	٤٠٠
أليتام	٩٥٦
نشاء مُعالج قلوي	١٤٠٢
قلوي	١٠٣
حمرة أليورا	١٢٩
ألومينيوم	١٧٣
أملاح الألومينيوم، والكالسيوم، والصوديوم، والماغنيزيوم، والبوتاسيوم الخاصة بالحوامض الدهنية	٤٧٠
سليكات الألومينيوم	٥٥٩
حمرة الأمارانت	١٢٣
أسيئات الأمونيوم	٢٦٤

الملحق ٥

الشفرات الدولية للمكونات

أرقام الشفرات الخاصة بالمواد المضافة

الاسم	الشفرات
شحومات الأمونيوم	٣٥٩
الجينات الأمونيوم	٤٠٣
بيكربونات الأمونيوم	٥٠٣
كلوريد الأمونيوم	٥١٠
سترات الأمونيوم	٣٨٠
فوماريت الأمونيوم	٣٦٨
كربونات هيدروجين الأمونيوم	٥٠٣
لاكتات الأمونيوم	٣٢٨
مالات الأمونيوم	٣٤٩
فوسفات الأمونيوم ، الثنائي القاعدية	٣٤٢
فوسفات الأمونيوم ، الأحادي القاعدية	٣٤٢
أملاح الألومنيوم للحمض الفوسفاتي	٤٤٢
ألفأميليز	١١٠٠
مشتقات الأنوتو	١٦٠b
مشتقات الكشمش	١٦٣
صمغ اللاركس	٤٠٩
حامض الأسكوربيك	٣٠٠
بالميات الأسكوربيل	٣٠٤
أسبارتام	٩٥١
كارموزين، أزوربين	١٢٢
Carotenoic acid methyl ٨-b-apo or ethyl ester	١٦٠f

الشفرة	الاسم
	مركب الكلوروفيلين والنحاس
١٤١	أملاح الصوديوم والبوتاسيوم
١٠٠١	أملاح الكولين
٣٣٠	حامض الليمون أو حامض الستريك
	Citric and fatty acid esters
٤٧٢٢	Of glycerol
١٢٠	حمض الكارمينيك
٥١٩	كبريتات النحاسيك
١٠٠	الكرمة
٩٥٢	سيكلومات الصوديوم أو سيكلومات الكالسيوم
١٤٠٠	Dextrin roasted starch
	Diacetyltartaric and fatty acid esters
٤٧٢٤	Of glycerol
٢٤٢	بيكربونات ديميثيل
٤٨٠	Diocetyl sodium sulphosuccinate
٦٣٥	ribonucleotides-٥ Disodium
٦٢٧	guanylate-٥ Disodium
٦٣١	inosinate-٥ Disodium
١٤١٢	Distarch phosphate
٣١٢	غالات الدوديسيل
١٤٠٥	Enzyme treated starches
٣١٥	حمض الايرثورب
٩٦٨	إريثريتول
٦٣٧	مالتول الأثيل
١٣٤	لون أخضر اف سي اف
٣٨١	سترات الأمونيوم والحديدوز
٥٧٩	جلوكونات الحديدوز

الشفرة	الاسم
٣٥٢	مالات الكالسيوم
٤٨٢	لاكتيلات الكالسيوم
٥٢٩	أكسيد الكالسيوم
	فوسفات الكالسيوم الثنائي القاعدية أو
٣٤١	فوسفات هيدروجين الكالسيوم
	فوسفات الكالسيوم الأحادي القاعدية أو
٣٤١	فوسفات هيدروجين الكالسيوم
٣٤١	فوسفات الكالسيوم ، الثلاثي القاعدية
٢٨٢	بروبيونات الكالسيوم
٥٥٢	سليكات الكالسيوم
٢٠٣	سوربات الكالسيوم
٤٨٢	لاكتيلات ستيارول الكالسيوم
٥١٦	كبريتات الكالسيوم
٣٥٤	طرطرات الكالسيوم
١٥٠a	كاراميل ١
١٥٠b	كاراميل ٢
١٥٠c	كاراميل ٣
١٥٠d	كاراميل ٤
١٥٣	أسود الكربون أو كربون نباتي
٢٩٠	ثاني أكسيد الكربون
٩٠٣	شمع الخارنوبا
١٦٠a	كلوروتين
٤٠٧	Carrageenan
٤٦٠	سليولوز مجهري البلورات
٤٦٠	مسحوق السليولوز
١٤٠	كلوروفيل
١٤١	مركب الكلوروفيل والنحاس

الشفرة	الاسم
١٦١a	فلافونانثين
٢٩٧	حمض الفورماريك
٤١٨	صمغ الجيلان
	Glucono δ-lactone or Glucono
٥٧٥	Delta-lactone
١١٠٢	Glucose oxidase
٦٢٠	L-glutamic acid
٤٤٥	Glycerol esters of wood rosins
٦٤٠	غليسين
٤٢٢	غليسيرول
١٧٥	الذهب
١٤٢	Green S
٤١٢	صمغ جوار
٥٨٦	Hexylresorcinol-٤
٥٠٧	Hydrochloric acid
٤٦٣	Hydroxypropyl cellulose
١٤٤٢	Hydroxypropyl distarch phosphate
٤٦٤	Hydroxypropyl methylcellulose
١٤٤٠	Hydroxypropyl starch
١٣٢	أندجوتين
١٧٢	أكسيد الحديد
٩٣٤b	الأيزوبيوتان
٩٥٣	أزومالت
٤١٦	صمغ الكارايا
١٦١c	Kryptoxanthin
٩٢٠	L-cysteine monohydrochloride
٦٤١	L-Leucine

الشفرة	الاسم
١٦٠e	Carotenal 'λ-b-apo
٩٠١	شمع (أبيض وأصفر)
١٦٢	بنجر أحمر
٥٥٨	بنتونيت
٢١٠	حامض البنزويك
١٤٠٣	النشاء المبيض
٥٤٢	فوسفات العظمي
١٥١	أسود براق ب ن
١٣٣	أزرق براق اف سي اف
١٥٥	الصبغة البنية ت
٩٤٣a	غاز البيوتين
٣٢٠	هيدروكسي أنيزول البوتيلي
٣٢١	هيدروكسي تولوين البوتيلي
٢٦٣	أسيئات الكالسيوم
٤٠٤	الجينات الكالسيوم
٥٥٦	سليكات الألومينيوم والكالسيوم
٣٠٢	أسكورات الكالسيوم
٢١٣	بنزوات الكالسيوم
١٧٠	كاربونات الكالسيوم
٥٠٩	كلوريد الكالسيوم
٣٣٣	سترات الكالسيوم
٣٦٧	فيوميرات الكالسيوم
٥٧٨	غلوكونات الكالسيوم
٦٢٣	غلوتمات الكالسيوم
٥٢٦	هيدروكسيد الكالسيوم
٣٢٧	لاكتات الكالسيوم
٤٨٢	لاكتيلات الكالسيوم

الشفرة	الاسم
١٢٠٠	البوليدكسترون
٩٠٠a	Polydimethylsiloxane or Dimethylpolysiloxane
١٥٢١	٨٠٠٠ Polyethylene glycol
٤٧٥	Polyglycerol esters of fatty acids
٤٧٦	Polyglycerol esters of Intersterified ricinoleic acid
٤٣٥	سوربيتان أحادي السيتيرات
٤٣٦	بولي سوربات ٦٥
٤٣٣	بولي سوربات ٨٠
١٢٠١	بولي فينيل بيروليدون
١٢٤	بونسو ٤ آر
٢٦١	أستات البوتاسيوم
٣٥٧	شحات البوتاسيوم
٤٠٢	الجينات البوتاسيوم
٥٥٥	سليكات البوتاسيوم والألومينيوم
٣٠٣	أسكورات البوتاسيوم
٢١٢	بنزوات البوتاسيوم
٥٠١	بيكربونات البوتاسيوم
٢٢٨	ثاني كبريتات البوتاسيوم
٥٠١	كربونات البوتاسيوم
٥٠٨	كلوريد البوتاسيوم
٣٣٢	سترات البوتاسيوم
٥٣٦	فروسيانيد البوتاسيوم
٣٦٦	فيومارات البوتاسيوم
٥٧٧	جلوكونات بوتاسيوم
٣٢٦	لاكتات البوتاسيوم

الشفرة	الاسم
٤٦١	سليولز المثل
٢١٨	Methylparaben or Methyl-phydroxy Benzoate
٤٧٢f	Mixed tartaric.acetic and fatty acid. esters of glycerol or tartaric acetic and fatty acid esters of (glycerol (mixed Mono- and di-glycderides of Fatty acids
٤٧١	Monoammonium L-glutamate
٦٢٤	Monopotassium L-glutamate
٦٢٢	Monosodium L-glutamate or MSG
٦٢١	فوسفات النشاء الأحادي
١٤١٠	Natamycin or pimaricin
٢٣٥	Neotame
٩٦١	نيسين
٢٣٤	نيتروجين
٩٤١	أكسيد النيتروجين
٩٤٢	Octafluorocyclobutane
٩٤٦	Octyl gallate
٩١١	Oxidised polyethylene
٩١٤	نشاء مُتأكسد
١٤٠٤	Paprika oleoresins
١٦٠c	بكتين
٤٤٠	Petrolatum or petroleum jelly
٩٠٥b	Phosphated distarch phosphate
١٤١٣	حامض الفسفوريك
٣٣٨	

الشفرة	الاسم
٣٥١	مالات البوتاسيوم
٢٢٤	ميثا بيكبريتات البوتاسيوم
٢٥٢	نترات البوتاسيوم
٢٤٩	نترت البوتاسيوم
٣٤٠	فوسفات البوتاسيوم ، الثنائي القاعدية
٣٤٠	فوسفات البوتاسيوم ، الأحادي القاعدية
٣٤٠	فوسفات البوتاسيوم ، الثلاثي القاعدية
٤٥٢	بولي ميتافوسفات البوتاسيوم
٢٨٣	بروبيونات البوتاسيوم
٤٥٠	بيروفوسفات البوتاسيوم
٥٦٠	سليكات البوتاسيوم
٣٣٧	طرطرات الصوديوم والبوتاسيوم
٢٠٢	سوربات البوتاسيوم
٥١٥	كبريتات البوتاسيوم
٢٢٥	كبريتات البوتاسيوم
٣٣٦	طرطرات البوتاسيوم
٤٥١	تريبوليفوسفات البوتاسيوم
٩٤٤	بروبين
٢٨٠	حامض البروبيونيك
٣١٠	غالات البروبيل
١٥٢٠	جليكول البروبيلين
٤٠٥	أجينات غليكول البروبيلان
٤٧٧	إستر غليكول البروبيلان للحوامض الدهنية
٢١٦	بنزوات البروبيل بارابين
١١٠١	بروتياز (باباين ، بروميلان ، فيسن)
١٠٤	أصفر الكينولين
١٦١f	رودوكزانتين

الشفرة	الاسم
٢٧٠	حمض اللبنيك
٤٧٢b	Lactic and fatty acid esters of Glycerol
٩٦٦	لاكتيتول
٣٢٢	الليستينيات
١١٠٤	Lipases
٤١٠	Locust bean gum or carob gum
١٦١b	ليوتين
١٦٠d	ليكوبين - حمرة البندورة
١١٠٥	Lysozyme
٥٠٤	كربونات الماغنيزيوم
٥١١	كلوريد الماغنيزيوم
٥٨٠	جلوكونات الماغنيزيوم
٦٢٥	جلوتامات الماغنيزيوم
٣٢٩	لاكتات الماغنيزيوم
٥٣٠	أكسيد الماغنيزيوم
٣٤٣	فوسفات الماغنيزيوم، الثنائي القاعدة
٣٤٣	فوسفات الماغنيزيوم، الأحادي القاعدة
٣٤٣	فوسفات الماغنيزيوم، الثلاثي القاعدة
٥٥٣	تالك
٥١٨	كبريتات الماغنيزيوم
٢٩٦	حامض التفاح
٩٦٥	مالتيتول
٦٣٦	مالتول
٤٢١	مانيتول
٣٥٣	ميثا حمض الطرطريك
٤٦٥	Methyl ethyl cellulose

الشفرات	الأسم
٣٦٣	حامض السكسينيك
٩٥٥	سكرالوز
٤٤٤	أيسوبيوتيريت أسيتات السكرالوز
٤٧٣	أستير السكروز للحمض الدهني
٢٢٠	ثاني أكسيد الكبريت
١٨١	حامض التنيك أو حامض العفص
٣٣٤	حامض الطرطير
١٠٢	تارترازين
٩٥٧	ترياسيتين
١٧١	ثاني أكسيد التيتانيوم
٣٠٧	ألفا توكوفيرول
٣٠٩	دلتا توكوفيرول
٣٠٨	غاما توكوفيرول
٣٠٦	مركز مزيج التوكوفيرول
٤١٣	صمغ تراغاكانت
١٥١٨	ترياسيتين
٣٨٠	ثلاثي سترات الأمونيوم
١٥٠٥	سترات التريثايل
١٦١٤	فيولوزانين
٤١٥	صمغ كزانتان
٩٦٣	زليقتول

الشفرات	الأسم
٤٨١	لاكتيلات الصوديوم
٣٥٠	مالات الصوديوم
٢٢٣	ميثا بيكبريتيت الصوديوم
٤٥٢	ميثافوسفات الصوديوم
٢٥١	نترات الصوديوم
٢٥٠	نترت الصوديوم
٤٨١	لاكتيلايت اولاي الصوديوم
٣٣٩	فوسفات الصوديوم ، ثنائي القاعدة
٣٣٩	فوسفات الصوديوم ، أحادي القاعدة
٣٣٩	فوسفات الصوديوم ، ثلاثي القاعدة
٤٥٢	بوليفوسفات الصوديوم
٢٨١	حامض البريونيك
٤٥٠	بيروفوسفات الصوديوم
٢٠١	سوربات الصوديوم
٤٨١	لاكتيلايت ستيارويل الصوديوم
٥١٤	كبريتات الصوديوم
٢٢١	كبريتات الصوديوم
٣٣٥	طرطرات الصوديوم
٤٥١	ترايبوليفوسفات الصوديوم
٢٠٠	حمض السوربيك
٤٩١	سوربيتان أحادي الستيرات
٤٩٢	سوربيتان ثلاثي الستيرات
٤٢٠	سوربيتول
٥١٢	كلوريد القصدروز
١٤٢٠	أسيتات النشاء
١٤٥٠	أوكتينيلسوكينايت صوديوم النشاء
٥٧٠	حامض الإستياريك أو حامض دهني

الشفرات	الأسم
١٠١	ريبوفلافين
١٠١	فوسفات ريبوفلافين - ريبوفلافين ٥
١٦١d	الكزانتين الأرجواني
	سكرين البوتاسيوم أو سكرين
٩٥٤	الصوديوم أو سكرين الكالسيوم
١٦٤	الزعفران أو الكروستين أو الكروستين
٩٠٤	صمغ اللك
٥٥١	ثاني أكسيد السيليكون ، غير مُتبلر
١٧٤	الفضة
٢٦٢	أستات الصوديوم
٤٥٠	بيروفوسفات حمض الصوديوم
٤٠١	الجينات الصوديوم
٥٤١	فوسفات الألومينيوم والصوديوم
٥٥٤	سلكات الألومينيوم والصوديوم
٣٠١	أسكورات الصوديوم
٢١١	بنزوات الصوديوم
٥٠٠	بيكربونات الصوديوم
٢٢٢	بيكبريتيت الصوديوم
٥٠٠	كربونات الصوديوم
٤٦٦	كاربوكزيميثايل سيلولوز الصوديوم
٣٣١	سترات الصوديوم
٢٦٢	ثنائي أسيتات الصوديوم
٣١٦	أريسوربايت الصوديوم
٥٣٥	فروسيانيد الكالسيوم
٣٦٥	فيومارات الصوديوم
٣٥٠	مالات الهيدروجين والصوديوم
٣٢٥	لاكتات الصوديوم

الملحق n

لائحة الإتحاد الأوروبي الخاصة بالمكونات المسببة للحساسية والتي يجب ذكرها على الملصقات

الحبوب التي تحتوي على الغلوتين:

- القشريات والمنتجات المشتقة منها.
- البيض والمنتجات المشتقة منه.
- الفول السوداني والمنتجات المشتقة منه.
- فول الصويا والمنتجات المشتقة منه.
- الحليب ومشتقاته (بما فيها اللكتوز)
- الجوز ومشتقاته.
- الكرفس ومنتجاته.
- الخردل والمنتجات المشتقة منه.
- بزور السمسم ومنتجاتها.
- ثاني أكسيد الكبريت والكبريتيت بمعدل تركيز يزيد عن ١٠ ملغ/كغ أو ١٠ ملغ/ليتر.

لائحة الإتحاد الأوروبي الخاصة بالمكونات المسببة للحساسية والتي يجب ذكرها على الملصقات:

الحليب، البيض، الفول السوداني، أشجار الجوز (مثل: اللوز و جوز البقان)، الحنطة، فول الصويا، السمك (مثلا: القاروس، السمك المفلطح والقَد) والأسماك القشرية (مثلا، السلطعون، الكركند والقريدس)

وتضاف إلى اللائحة أي مادة غذائية تحتوي على بروتين ناجم عن إحدى الأطعمة الثمانية المذكورة أعلاه، باستثناء الزيوت المكررة والمكونات المشتقة من الزيوت المكررة.

الملحق e:

تنطبق المستلزمات التالية الخاصة بعلو حجم خط الطباعة:

تبلغ ١/١٦ إنشا مساحة PDP ٥ إنشا مربعا أو أقل.

تزيد ١/٨ إنشا مساحة PDP عن ٥ إنشا مربعا وإنما لا تتعدى الـ ٢٥ إنشا مربعا.

تزيد ٣/١٦ إنشا مساحة PDP عن ٢٥ إنشا مربعا وإنما لا تتعدى الـ ١٠٠ إنشا مربعا.

تزيد ١/٤ إنشا مساحة PDP عن ١٠٠ إنشا مربعا وإنما لا تتعدى الـ ٤٠٠ إنشا مربعا.

تزيد ١/١ إنشا مساحة PDP عن ٤٠٠ إنشا مربعا. ٢

باستثناء علامة "e" (المستخدمة في أوروبا في الأنظمة الخاصة بالملصقات)، على أن تنطبق مواصفات حجم الطباعة الأدنى على الأحرف الطباعية الصغيرة (أو ما يعادلها) في حال استخدامها.

إقترحت FDA ألا يقل إرتفاع علامة "e" عن ٣ ملم وبنفس المكان الذي يُعرض فيه جدول المحتوى الصافي.

الملحق ١٣

قيم بريكس الأميركية للعصير

٪١٠٠ عصير

عصير	عصير	عصير
أسيرولا	توت الندى	٦,٠
تفاح	حمان	١١,٥
مشمش	تين	١١,٧
موز	كشمش	٢٢,٠
عليق	عنب	١٠,٠
عنبية	كريب فروت	١٠,٠
بوزنبيري	الجوانابانا	١٠,٠ / ٣
شمام	جوافة	١٦,٠
كارمبولا	شمام المن	٧,٧
جزر	كيوي	٩,٦
بطيخ أصفر شتوي	ليمون حامض	١٥,٤
كاجو	زيزفون	٤,٥ / ٢
كرفس	توت لوغان	٢٤,٥
كرز ، أسود ، سكري	مانغا	١٠,٥
كرز ، أحمر ، حامض	رّحيقاني	١٣,٠
تفاح برّي	ليمون	١١,٨
توت برّي	ببايا	١١,٨ / ٣
عنب (أسود)	فاكهة الشغف	١١,٥
عنب (أحمر)	درّاق	١٤,٠
بلح	إجاص	١٠,٥
توت الندى		١٢,٠

/١/ يُشير إلى قيم بريكس إلا إذا تمّ تحديد قيم أخرى.

/٢/ يُشير إلى نسبة حامض الليمون اللامائي بالوزن.

/٣/ إن قيم بريكس المحددة بالكسر لعصير الحامض يُمكن تصحيحها بالنسبة إلى حامض الليمون.

