

دليل الجودة

QUALEB
برنامج الجودة

دليل الألف باء
للتوضيب
واللصاقات

حزيران ٢٠٠٨

كتيب ٤



an EU funded project

دليل الجودة

كتيب ٤: حزيران ٢٠٠٨

دليل الألف باء للتوضيب واللصاقات

هذا الكتيب هو الرابع من مجموعة كتيبات تصدر عن برنامج الجودة في وزارة الإقتصاد والتجارة لتكون دليلاً نحو نظرة أفضل لمفاهيم الجودة والتوضيب واللصاقات

ضمن إطار برنامج الميدا MEDA

برنامج تقوية إدارة الجودة وقدراتها وبنيتها التحتية في لبنان
برنامج الجودة، في وزارة الإقتصاد والتجارة (برنامج ممول من الاتحاد الأوروبي -
(Europe Aid/117725/D/SV/LB

صادر عن برنامج الجودة في وزارة الإقتصاد والتجارة

بناية اللعازارية - بلوك أ-١ - وسط بيروت - الطابق الثامن

هاتف: ٩٨٢ ٣٥٧ ٩٦١ + فاكس: ٩٨٢ ٢٩٩ ٩٦١ + www.qualeb.org

عزيزي القارئ،

يسرّ برنامج الجودة في وزارة الإقتصاد والتجارة أن يضع بين يديك هذا الدليل، وهو واحد من سلسلة من الكتيبات المتخصصة التي يصدرها البرنامج حول مختلف مجالات الجودة. إن برنامج الجودة ممول من الإتحاد الأوروبي بهدف دعم الشركات والمؤسسات اللبنانية لتمكينها من زيادة صادراتها من السلع والخدمات إلى الأسواق الخارجية. كما يهدف إلى تحسين مستوى جودة وسلامة السلع الموزعة في الأسواق اللبنانية لحماية أفضل لصحة المستهلكين في لبنان.

يقوم برنامج الجودة بدعم وتطوير المؤسسات المعنية بمساعدة قطاع الأعمال لتمكينه من الإلتزام بالمواصفات والمعايير الدولية في السلع التي يصنعها ويوزعها. من هنا تبرز أهمية بناء وتطوير البنية التحتية للجودة.

تتألف هذه البنية التحتية من مختبرات الفحص والمعايرة، هيئات المصادقة والتفتيش المانحة للشهادات، مؤسسة المقاييس والمواصفات والمؤسسات الحكومية المسؤولة عن تدقيق السلع والمصادقة وأنشطة أخرى.

إن الحديث عن عناصر البنية التحتية للجودة يبدو معقداً. لذا، فإن هذه الكتيبات تهدف إلى شرح وتوضيح تلك العناصر والعلاقة بينها، وهي لا تعدّ كتباً مرجعية، بل مبدئية نقدمها للقارئ كوسائل شرح وإيضاح لمختلف مواضيع الجودة. في مطلق الأحوال فإن هذا الدليل يحتوي على مراجع مهمة وعناوين صفحات الإنترنت ذات الصلة والتي تحتوي على معلومات مفصلة ومحددة.

إن الهدف الرئيسي من هذه الكتيبات هو نشر المعرفة ومنح المعلومات للقارئ حول مواضيع أساسية تتعلق بالجودة. ولذلك، فإن برنامج الجودة يرحّب بأي ملاحظات أو اقتراحات على عنوانه المذكور في هذا الدليل.

كلنا أمل أن يستفيد القارئ من هذا الدليل ويساعده في فهم أفضل لمختلف مواضيع الجودة.

د. علي برّو

مدير برنامج الجودة

الفهرس

- ٧.ص ١ مقدمة
- ٨.ص ٢ نظرة شاملة للتشريعات الغذائية في الاتحاد الأوروبي
- ٩.ص ٣ شروط اللصاقة الغذائية العامة.
- ١٠.ص ٣,١ معلومات عن اللصاقة الإلزامية
- ١١.ص ٣,٢ اللغة
- ١١.ص ٣,٣ إسم المنتج (إسم عمومي)
- ١٢.ص ٣,٤ لائحة المكوّنات
- ٣,٤,١ مواد لا تعتبر كمكوّنات
- ٣,٤,٢ مختلف فئات المكوّنات
- ٣,٤,٣ فئات المكوّنات بحسب اسم الفئة
- ٣,٤,٤ مأكولات لا تتطلب لائحة إلزامية من المكوّنات
- ١٥.ص ٣,٥ الكمية الصافية
- ٣,٥,١ وضع العلامات والكتابات
- ١٧.ص ٣,٦ تاريخ الصلاحية الدنيا
- ٣,٦,١ تاريخ "للاستعمال قبل"
- ١٨.ص ٣,٧ شروط التخزين وشروط الاستعمال
- ١٩.ص ٣,٨ اسم المصنّع

- ١٩.ص ٣,٩ بلد المنشأ
- ١٩.ص ٣,١٠ تعليمات حول كيفية الاستعمال
- ١٩.ص ٣,١١ نسبة الكحول الفعلية
- ١٩.ص ٣,١٢ وضع علامة الرزمة
- ٢٠.ص ٣,١٣ أدلة الترميز القضيبيية
- ٢٠.ص ٤ شروط خاصة بوضع اللصاقة للأغذية
- ٢٠.ص ٤,١ اللصاقة الغذائية
- ٤,١,١ الشكل المعتمد للصاقة الغذائية
- ٤,١,٢ شكل الإعلان عن الفيتامينات
والمعادن
- ٤,١,٣ إعلان الطاقة
- ٤,١,٤ احتساب القيم المعلنة
- ٢٥.ص ٤,٢ وضع اللصاقة العضوية
- ٢٦.ص ٤,٣ إعلان المكوّنات الكمية (QUID)
- ٢٧.ص ٤,٤ الكينا والكافيين
- ٢٧.ص ٤,٥ الفيتوستيروول والفيتوستانول
- ٤,٦ حمض الغليسيريدينك وملح الأمونيوم
العائد له
- ٢٨.ص ٤,٧ اللصاقة الخاصة بالبيض
- ٢٨.ص ٤,٨ اللصاقات للحوم البقر

٤,٩ اللصاقة الخاصة بالحساسية ص.٢٩

٤,١٠ اللصاقات للمنتجات الغذائية المعدلة جينياً ص.٢٩

٥ مختلف الفئات للمنتجات الغذائية المحددة ص.٣٠

مشتقات القهوة والشيكوري

المنتجات المضافة لتحسين ميزات الأغذية المنشّطة

الأغذية الخاصة بالأطفال والأطفال الرضع

الحميات الخاصة

الدهون و اللحوم

مشتقات الحليب

المشروبات

السكريات والعسل

الأغذية الجديدة ومكوناتها

٦ شروط توضيب الأغذية ص.٣٢

٦,١ مواد التوضيب وتصميمها ص.٣٢

٦,١,١ نظام تحديد طبيعة المواد

٦,١,٢ معايير الاتحاد الأوروبي القابلة للتطبيق

٦,١,٣ شروط التصنيع والتكوين للتوضيب

٦,١,٤ الشروط الخاصة بطبيعة الغلاف القابل

لإعادة الاستعمال

٦,١,٥ الشروط الخاصة بطبيعة مادة التوضيب

القابلة للاستعادة

٦,١,٦ تركّز المعادن الثقيلة

ص.٣٥

٦,٢ المواد التي تحتك بالأغذية

ص.٣٨

٦,٣ غازات التوضيب

ص.٣٩

٧ مواقع إلكترونية ذات صلة

ص.٣٩

٨ لائحة بالتشريعات الأوروبية الأساسية ذات الصلة

ص.٤٧

٩ أمثلة عن لصاقات مقبولة عن المنتجات الغذائية

ص.٤٧

١٠ توضيب الأغذية ووضع اللصاقات في لبنان

ص.٤٨

١٠,١ التوضيب ونفاياته (٦ معايير)

ص.٤٨

١٠,٢ مواد التوضيب والمنتجات الورقية (١٣ معياراً)

ص.٤٩

١٠,٣ وضع اللصاقات للمنتجات الغذائية، ومستحضرات التجميل،

ص.٤٩

والمواد الميكانيكية، والاسمنت وغيرها (٢٥ معياراً)

١ - مقدمة

طرق حفظ الأغذية وتوزيعها جزء ضروري من حياتنا اليومية ومستوى معيشتنا. وتؤدي تقنيات التوضيب، إلى جانب اللصاقة والنقل دوراً هاماً في اقتصادنا العصري المعقد. وتقارب نفقات التوضيب في العالم الـ ٣٠٠ مليار دولار أميركي في السنة. هكذا تعتبر صناعة التوضيب إحدى الصناعات الأكثر أهمية في العالم، كما في لبنان.

وظائف التوضيب الأساسية تختصر في احتواء المنتج، وحمايته، وحفظه، ونقله، والتخلص منه، والإعلام عنه والدعاية له.

يعنى تصميم شكل الغلاف ، وبنيته، ومواده وهندسته بالوظائف الخمس الأولى. أما اللصاقة والترتيب الخارجي فيُعنيان بالوظيفتين الأخيرتين.

أما الحكومات المعنية بصون صحة مواطنيها، وتنفيذ قواعد وممارسات تجارية عادلة وحماية البيئة فقد أصدرت تشريعات خاصة بتصميم التوضيب ومواده واللصاقة.

أعدّ هذا الدليل المبسّط في إطار "برنامج الجودة" في وزارة الاقتصاد والتجارة كجزء من أنشطته الخاصة الهادفة إلى زيادة قبول المنتجات اللبنانية في الأسواق العالمية وخاصة في بلدان الاتحاد الأوروبي الـ ٢٧.

٢- نظرة شاملة للتشريعات الغذائية في الاتحاد الأوروبي

يعني الاتحاد الأوروبي تماماً ضرورة إصلاح التشريع الغذائي وتحسينه وتوحيد معاييرهِ. وإقراراً بذلك أنشأت سلطة غذائية مستقلة للاتحاد الأوروبي في العام ٢٠٠٢ (www.efsa.europa.eu/). ويتعاون وثيق مع السلطات الوطنية ويتشاور مفتوح مع الأطراف المعنية، تقدم السلطة الأوروبية للسلامة الغذائية (EFSA) مشورة علمية موضوعية حول كافة المسائل التي لها وقع مباشر أو غير مباشر على سلامة الغذاء وغذاء الحيوانات، بما في ذلك الصحة والرعاية الحيوانيتين وحماية النباتات.

تقع المسؤولية في اقتراح تشريع الاتحاد الأوروبي ومناقشته واعتماده على عاتق المفوضية الأوروبية، ومجلس الوزراء والبرلمان الأوروبي. والأداتان الأساسيتان القانونيتان لذلك هما التوجيهات والتنظيم. أما التوجيه فيرشد الدول الأعضاء إلى تنفيذ الإجراء في القانون الوطني عادة في غضون مهلة محددة. أما التنظيم فهو ملزم ويطبق مباشرة من دون أي عمل تشريعي من جانب الدولة العضو. واتبعت المجموعة الأوروبية مقاربة مزدوجة في توحيد معايير التشريع حول المأكولات:

- التشريع الأفقي الذي يغطي الجوانب المشتركة لكافة المأكولات مثل الإضافات، وشروط اللصاقة، إلخ مثلاً:

- توجيه المجلس 2000/13/EC حول اللصاقة على المأكولات وعرضها

والدعاية لها والتعديلات اللاحقة عليه، وآخرها في العام ٢٠٠٦

- توجيه المجلس 94/62/EC وتعديلاته اللاحقة، ويهدف إلى منع إنتاج نفايات

التوضيب؛ وإعادة استعمال الغلاف؛ وإعادة التدوير وأشكال أخرى من استعادة نفايات التوضيب؛ والتخفيف من التخلص النهائي من هكذا نفايات.

- التشريع العمودي، الذي ينظم تصنيع منتجات معينة وتسويقها - مثلاً:

- منتجات الكاكاو والشوكولا: الإرشاد 2000/36/EC

- السكريات: التوجيه 2001/111/EC
- العسل: التوجيه 2001/110/EC
- عصير الفاكهة والمنتجات الشبيهة: التوجيه 2001/112/EC
- الحليب المحفوظ المجفّف كلياً: التوجيه 2001/114/EEC
- مشتقات القهوة والشيكوري: التوجيه 1999/4/EC
- مربّى الفاكهة، والجيلو، والمربى وهريسة الكستناء: التوجيه 2001/113/EC

والهدف من التوجيهات هو الحرص على أن يزود المستهلكون بالمعلومات الأساسية المتعلقة بتكوين المنتج، والجهة المصنّعة له وطرق تخزينه وتحضيره، وهي ضرورية لتأمين سلامة المستهلك والمنافسة العادلة. ويستطيع المنتجون والمصنّعون توفير أيّ معلومات إضافية قد يرغبون في توفيرها، شرط أن تكون دقيقة وألاّ تصلّ المستهلك. إضافة إلى القواعد العامة الواردة في الإرشاد الأفقي، يحتوي عدد من النصوص العمودية على أحكام لصق علامة إلزامية محددة مثل قواعد المجموعة الأوروبية حول النبيذ، والفاكهة والخضار الطازجة، والبيض والتوجيهات المحددة حول المأكولات لأغراض غذائية خاصة وأيضاً يتوفر تشريع يسوس تقديم معلومات إضافية من جانب المصنّعين على أساس طوعي. مثلاً، لا تكون اللصاقة الخاصة بالتغذية إلزامية لكن إن رغب المصنّعون بتقديم ادعاءات غذائية فيجب أن يقوموا بذلك وفقاً لنموذج موحد. وكذلك يخضع استخدام اللصاقة العضوي على المنتجات لقواعد محددة. أمّا مسؤولية التحقق من الإدعاءات المذكورة على اللصاقة فتقع على عاتق الدول الأعضاء.

٣- شروط اللصاقة الغذائية العامة

إن المأكولات المعروضة للبيع للمستهلك أو الموجهة إلى المطاعم، والمستشفيات والمقاهي الخاصة ومتعهدي الطعام الكبار في الاتحاد الأوروبي يجب أن تحمل لصاقة وتعرّض ويعلن عنها بشكل صحيح. ويتوجب أن تستوفي اللصاقة ما يلي:

- أن تكون سهلة الفهم
- أن تكون سهلة الرؤية، والقراءة و غير قابلة للازالة
- أن تحمي الصحة العامة
- أن تمنع التزوير في التجارة
- أن تحمي حقوق الملكية الصناعية والتجارية
- أن تكون مكتوبة بلغة مفهومة للمستهلك

بالنسبة إلى المأكولات الموضّبة مسبقاً، يجب أن تظهر تفاصيل اللصاقة على الغلاف أو ترفق اللصاقة به. أما للمأكولات الموضّبة مسبقاً والموجّهة لمتعهدي الطعام الكبار (مأكولات تباع بكميات كبيرة)، يجب أن تظهر تفاصيل اللصاقة الإلزامية على الأوراق التجارية بينما الاسم الذي تباع به، وتاريخ الانتهاء أو تاريخ الصلاحية واسم المصنّع يجب أن تظهر على التوضيب الخارجي.

٣,١ معلومات عن اللصاقة الإلزامية

ورود المعلومات التالية إلزامي على لصاقة المأكولات:

- الاسم الذي يباع به المنتج
- لائحة المكونات بترتيب تنازلي للوزن كما هو مسجّل في وقت استخدامها في تصنيع المأكولات، يسبقها عنوان مناسب يشمل كلمة "مكوّنات"
- الكمية الصافية للمأكولات الموضّبة مسبقاً بالوحدات المترية (لتر، سنتيلتر، مليلتر) للسوائل و(الكيلوغرام والغرام) لغير السوائل
- تاريخ الصلاحية الدنيا مكوّن من اليوم، والشهر والسنة في هذا الترتيب وتسبّقه عبارة "من الأفضل استهلاكه قبل" أو "من الأفضل استهلاكه قبل نهاية" أو "للاستهلاك قبل" للسلع القابلة للتلف السريع

(هـ) أي شروط تخزين خاصة أو شروط استخدام خاصة

(و) اسم المصنّع أو الموضّب أو البائع أو اسمهم التجاري وعنوانهم

(ز) ميزات بلد المنشأ في الحالات التي قد يكون الإخفاق في إعطاء هذه الميزات مضللاً

للمستهلك بالنسبة إلى أصل المأكولات

(ح) تعليمات الاستخدام، عندما يكون من المستحيل استخدام المأكولات بشكل مناسب

في غياب هكذا تعليمات

(ط) حجم القوة الكحولية الفعلية للكحول عندما يتعلق الأمر بالمشروبات التي تحتوي

على أكثر من ١,٢٪ من حجمها من الكحول.

(ي) وضع علامة الرزمة مسبوقة بالحرف "L" على المأكولات الموضّبة مسبقاً،

باستثناء الحالات التي تكون فيها هذه العلامة واضحة جداً من خلال مؤشرات أخرى

على اللصاقة.

٣,٢ اللغة

يجب أن تصاغ اللغة المستعملة على اللصاقة باللغة (أو اللغات) الرسمية لبلد التسويق،

أو على الأقل ترجمتها إلى هذه اللغة، مع إمكانية استخدام ألفاظ أجنبية شرط ألا يعوق

ذلك فهم المستهلك.

٣,٣ إسم المنتج (إسم عمومي)

يجب أن ترد اللصاقة على المأكولات باسمها العمومي. فلا تحلّ أي علامة تجارية، أو

اسم تجاري أو اسم تسويقي مكان الاسم، بل يمكن استعماله كإضافة. ويجب أن يتضمن

الاسم الذي تباع به البضاعة ميزات الوضع المادي للبضاعة أو ما خضعت له من

معالجة خاصة (بودرة، مجفّف بحالة متجمدة، مثلج، مركز، مدخّن) أو ترفّق هذه

الميزات به إذ إن إغفال هكذا معلومات قد يربك الشاري.

كما أن أي سلعة غذائية عولجت بالأشعة الأيونية يجب أن تشير بوضوح إلى أنها إما "مشعة" أو "معالجة بأشعة أيونية".

يجب أن يظهر الاسم على الغلاف الخارجي الذي تعرّض فيه المأكولات للتسويق إلى جانب تاريخ الصلاحية الدنيا أو مدة الاستعمال واسم المصنّع. ويجب أن يظهر في نفس مجال الرؤية الكمية الصافية، أو تاريخ الصلاحية الدنيا أو مدة الصلاحية ونسبة الكحول.

في غياب اعتراف من الاتحاد الأوروبي باسم عمومي، يصبح الاسم الذي يباع المنتج به الاسم الذي حصل على اعتراف الدولة العضو. ومن الممكن أن يطلب وصف للمنتج الغذائي وعند الضرورة استعماله إذ إن إغفال هكذا معلومات قد يربك المستهلك.

قد تطلب الدول الأعضاء أن يترافق الاسم العمومي مع إشارة إلى مكون معين يميّز المنتج. وقد تبدل الدول الأعضاء اسم هكذا منتج من أجل إنذار المستهلك بطبيعة المنتج الحقيقية (خلّ، لبن، كافيار).

٣,٤ لائحة المكونات

ترد المكونات كافة بترتيب تنازلي للوزن، يسبقه عبارة "مكونات".

أما المكونات المركّبة التي تشكل أقل من ٢٥٪ من المنتج (باستثناء المواد المضافة) يجب أن تحمل لصاقة باسمها فقط. ويمكن أن ترد المكونات المركّبة التي تشكل أكثر من ٢٥٪ من المنتج في لائحة المكونات بتسميتها الخاصة، بالنسبة إلى الوزن الشامل، شرط أن تليها مباشرة لائحة مكونات.

إذا ظهر مكون أو فئة من المكونات بالاسم الذي يباع فيه المنتج الغذائي، يجب أن يعبر عن كمية هذا المكون بنسبة مئوية، أو تذكر الفئة في اللائحة.

ترد المياه والمنتجات المتبخرة الأخرى بحسب ترتيب وزن المنتج النهائي. ولا حاجة

لذكر محتوى الماء حيث يستعمل الماء خلال عملية التصنيع لإعادة تكوين مكونات بشكل مركز أو مجفّف أو في حال استعمال وسيط سائل، لا يستهلك عادة.

في خليط من الفاكهة أو الخضار أو في خليط من البهارات أو الأعشاب، حيث لا يسيطر أي من العناصر، يجب أن تترافق اللائحة مع عبارة مثل: "في نسب مختلفة".

لا تطلب الإشارة إلى الكمية لما يلي:

- المكونات التي سبق وأشير إلى وزنها الصافي
- المكونات التي سبق وطُلبت كمياتها حسب أحكام الاتحاد الأوروبي
- المكونات المستعملة بكميات صغيرة للتكنيه
- المكونات التي لا تعتبر كميتها أساسية لتمييز المنتج الغذائي أو لا تميّزه عن أغذية مشابهة، أو المكونات التي نصّت أحكام المجموعة الأوروبية على كمياتها، من دون النصّ على الإشارة إليها في اللصاقة.

يجب أن تظهر الإشارة إلى الكمية كنسبة مئوية في اسم السلعة أو قربه، أو في لائحة المكونات.

١، ٤، ٣ مواد لا تعتبر كمكونات

لا تعتبر العناصر التالية كمكونات:

- عناصر مكوّن ما فصل مؤقتاً خلال عملية التصنيع وأعيد اعتماده مجدداً، ولكن ليس بما يفوق نسبته الأصلية
- الإضافات المحتواة في مكوّن أو أكثر من المنتج الغذائي، شرط ألا يكون لها وظيفة تكنولوجية في المنتج النهائي
- إضافات تستعمل كمواد مساعدة للمعالجة
- موادّ تستعمل بكميات ضرورية محددة كمذيبات أو وسائط للإضافات أو المنكّهات.

يمكن الإشارة إلى فئات المكوّنات التالية (الواردة في التعريف) باسم الفئة (الوارد في عمود التسمية) بدلاً من الاسم المحدّد:

فئات المكوّنات	
التسمية	التعريف
"زيت نباتي" أو "زيت حيواني" مع إشارة محددة للأصل	زيوت مكرّرة غير زيت الزيتون
"مهدرج" : يشار إليها في الزيت أو السمن المهدرج	
"دهن نباتي" أو "دهن حيواني" مع إشارة محددة للأصل	دهون مكرّرة
"طحين" مع لائحة بالحبوب التي استخرج منها بترتيب تنازلي للوزن	خلائط من الطحين من جنسين أو أكثر من أجناس الحبوب
"نشوية" مع إشارة إلى أصل نباتي محدد، عندما قد تحتوي المكوّنات على الغلوتين	مشويات/نشويات معدّلة
"سمك"، إن لم يكن من جنس محدّد	أجناس سمك كمكوّن
"جبين"	أنواع الجبن كمكوّن
"بهارات" أو "خليط بهارات"	بهارات بأقلّ من ٢٪ من وزن المنتج الغذائي
"أعشاب" أو "خليط من الأعشاب"	"أعشاب بأقلّ من ٢٪ من وزن المنتج الغذائي
"قاعدة صمغية"	تحضير صمغ لقاعدة صمغية
"فئات" أو "خبز مفتت"	منتجات حبوبية محمّصة مفتتة
"سكر"	أنواع السكروز
"دكستروز"	دكستروز لامائي/أحادي هدرات الدكستروز
"عصير الغلوكوز"	عصير الغلوكوز (اللامائي)
"بروتينات الحليب"	بروتينات الحليب (جبنيّات، وجبنيّات وبروتينات مصّل اللبن)/خلائط الحليب
"زبدة الكاكاو"	أشكال متنوعة من زبدة الكاكاو
"فاكهة مبلاة"	فاكهة مبلاة (أقلّ من ١٠٪ من الوزن الاجمالي)
"خضار"	خلائط خضار (أقلّ من ١٠٪ من الوزن الاجمالي)
"نبيذ"	نبيذ

٣, ٤, ٣ فئات المكوّنات بحسب اسم الفئة

يجب الإشارة إلى فئات المكوّنات التالية باسم فئتها، يليها اسمها المحدد أو رقم ال EEC:

- الملوّّات، والمستحلبات، والموازِنات، ومنظّمات الحموضة، والمحلّيات، والعوامل الصاقلة، والعوامل المثبّطة، والغازات الدافعة، والمواد الحافظة، والعوامل المثخّنة، ومعرّزات النكهة، والعوامل المضادة للكسو، والموادّ الرافعة، والأملاح المستحلبة، والعوامل المرطّبة، والمواد المقاومة للأكسدة، والعوامل المحوّلّة إلى جِل، والأحماض، والنشويات المعدّلة، والعوامل المضادة للزبد، وعوامل معالجة الطحين، والعوامل النافخة.

٣, ٤, ٤ مأكولات لا تتطلب لائحة إلزامية من المكوّنات

لا تتطلب المأكولات التالية لائحة بالمكوّنات:

• فاكهة وخضار طازجة

• مياه مكرّبة

• خَلّ التخمير المشتق من منتج أساسي واحد، شرط ألا يكون أي مكوّن آخر قد أضيف

• جبن، وزبدة، وحليب مخمّر وقشطة، شرط ألا يكون قد أضيف أي مكوّن آخر غير

المنتجات الحليبية، والأنزيمات ومستنبطات المتعضيات المجهرية الضرورية

• للتصنيع

منتجات تتألّف من مكوّن واحد حيث الاسم التجاري مماثل أو يسمح بتحديد طبيعة

المكوّن

٣, ٥ الكمية الصافية

يجب التعبير عن الكمية الصافية للمأكولات الموضّبة مسبقاً بالوحدات المترية (لتر،

سنتيلتر، ميليلتر) للسوائل و(الكيلوغرام، الغرام) لغير السوائل. ويجب الإشارة إلى الكمية

الاسمية (الوزن أو الحجم) على الغلافات المسبقة كلها المصممة وفقاً لهذا التوجيه.

وإشارة الـ EEC، حرف "e" صغير بعلو ٣ مم على الأقل، يوضع في مجال الرؤية نفسه، تشكل ضماناً من جانب الموضّب أو المستورد بأنّ التوضيب المسبق تمّ بإشراف السلطة المختصة في أحد البلدان الأعضاء في الاتحاد الأوروبي، وفقاً للشروط الإحصائية للتوجيهات والقياسية ذات الصلة.

ولكن هذه اللصاقة ليست إلزامية للمأكولات التي:

- تعاني من خسارة كبيرة في حجمها أو كتلتها
- تباع بالعدد أو توزن بحضور الشاري
- لها كمية صافية بأقلّ من ٥ غ أو ٥ مل (باستثناء الأعشاب والبهارات)

أما حيث يعرّض منتج غذائي صلب في وسيط سائل، يجب الإشارة إلى وزن المنتج الصافي على اللصاقة أيضاً.

إذا تكوّن منتج موضب مسبقاً من غلافين فرديين أو أكثر لا تعتبر كوحدة بيع تحتوي على الكمية نفسها من المنتج نفسه، تعطى الكمية الصافية من خلال الإشارة إلى مجموع الكمية الصافية ومجموع الغلافات الفردية.

في حال كان الغلاف مستوعباً قياسياً وإذا كانت الإشارة إلى قدرته الاسمية مرئية حسب شروط العرض، ليس من الضروري الإشارة إلى الحجم الاسمي للمحتويات.

١, ٥, ٣ وضع العلامات والكتابات

يجب أن تحمل المنتجات الغذائية الموضّبة مسبقاً العلامات التالية:

(أ) يجب أن تعلّم الإشارة إلى الكمية (المعروفة أيضاً بالوزن الاسمي أو الحجم الاسمي) بأرقام الأحجام الخاصة (أنظر إلى الجدول أدناه)، حسب كمية المحتويات ويجب أن يتبعها الرمز لوحدة القياس (ل، سل، مل أو كغ، غ) أو اسم الوحدة:

أرقام الأحجام المحددة	
حجم الإشارة	حجم المحتويات
علو ٦ مم على الأقل	أكبر من ١٠٠ سل أو ١٠٠٠ غ
علو ٤ مم على الأقل	بين ١٠٠ سل أو ١٠٠٠ غ و ٢٠ سل و ٢٠٠ غ
علو ٣ مم على الأقل	بين ٢٠ سل أو ٢٠٠ غ و ٥ سل أو ٥٠ غ
علو ٢ مم على الأقل	أقل من ٥ سل أو ٥٠ غ

(ب) على العلامة أو الوصف أن يحدد الموضَّب أو البائع من الاتحاد الأوروبي
(ج) يرافق حرف "e" صغير بعلو ٣ مم على أقل الوزن الاسمي أو الحجم الاسمي (يجب أن يكون لهذا الحرف الشكل نفسه الظاهر في الرسم المحتوى في القسم ٣ من الملحق ٢ للتوجيه (71/316/EEC).

٣.٦ تاريخ الصلاحية الدنيا

إنه التاريخ الذي يحافظ المنتج الغذائي عنده على مواصفاته المحددة عندما يخزَّن بشكل مناسب. ويجب ذكر هذا التاريخ أو إدراج مرجع إلى مكان يذكر فيه التاريخ على اللصاقة ويجب أن تسبقه عبارة "من الأفضل استهلاكه قبل" (عندما يشمل التاريخ إشارة إلى اليوم) أو "من الأفضل استهلاكه قبل نهاية" (في الحالات الأخرى).

ويتكون التاريخ من اليوم، والشهر والسنة بهذا الترتيب؛ أما للمنتجات الغذائية التي:

- لا تدوم أكثر من ثلاثة أشهر، فيجب الإشارة إلى اليوم والشهر
- تدوم بين ثلاثة أشهر وثمانية عشر شهراً، فيجب الإشارة إلى الشهر والسنة
- تدوم أكثر من ١٨ شهراً، فيجب الإشارة إلى السنة

عند الضرورة، يجب أن يلي وصف لشروط التخزين تاريخ الصلاحية الدنيا إذا كان التخزين يؤثر على صلاحية المنتج. يجب أن يظهر تاريخ الصلاحية الدنيا في مجال الرؤية نفسه كما الاسم العمومي والكمية الصافية.

لا يطلَب تاريخ الصلاحية لـ:

- فاكهة وخضار طازجة
- نبيذ؛ ليكور؛ نبيذ فوار؛ ونبيذ معطر
- مشروبات تحتوي على ١٠٪ أو أكثر من الكحول في الحجم؛ المشروبات الغازية؛
- عصير الفاكهة؛ نكتار الفواكه والمشروبات الكحولية في مستوعبات فردية سعتها أكثر من ٥ لترات
- منتجات الخبازين والعلوى التي تستهلك عادة في خلال ٢٤ ساعة من تصنيعها
- الخل
- ملح الطبخ
- السكر الخشن
- منتجات حلوانية من السكريات المنكّهة و/أو الملوّنة
- العلكة
- حصص فردية من البوظة

١, ٦, ٣ تاريخ "للاستعمال قبل"

تحلّ عبارة "للاستعمال قبل" مع التاريخ مكان تاريخ الصلاحية الدنيا في المأكولات العالية الاهتلاك وبالتالي يرجح أن تشكل خطرًا على الصحة البشرية بعد فترة قصيرة من الزمن.

يتألف تاريخ "للاستعمال قبل" من اليوم، والشهر وربما السنة بشكل مرمز أو إشارة إلى حيث التاريخ وارد على اللصاقة. على أن يلي عبارة "للاستعمال قبل" وصف لشروط التخزين، إذا كان التخزين يؤثر على صلاحية المنتج.

٧, ٣ شروط التخزين وشروط الاستعمال

يجب الإشارة إلى شروط التخزين وشروط الاستعمال في أي مكان على اللصاقة ولكن يجب أن يليها تاريخ الصلاحية، إذا كان التخزين يؤثر على صلاحية المنتج الغذائي.

٣,٨ اسم المصنّع

يجب الإشارة إلى اسم المصنّع أو الموضّب أو البائع في الاتحاد الأوروبي أو اسمه التجاري وعنوانه. وقد تطلب قوانين الدول الأعضاء أن يشار إلى المعمل أو مركز التوضيب بالنسبة إلى الإنتاج المحلي.

٣,٩ بلد المنشأ

يجب ذكر بلد المنشأ في الحالات التي قد يؤدي عدم ذكرها إلى تضليل المستهلك.

٣,١٠ تعليمات حول كيفية الاستعمال

يجب الإشارة إلى تعليمات الاستعمال بطريقة تسمح باستعمال مناسب للمنتج الغذائي.

٣,١١ نسبة الكحول الفعلية

يذكر رقم نسبة الكحول على ألا يتخطى مكاناً عشرياً واحداً يليه رمز "vol %" ويمكن أن تسبقه لفظة "كحول alcohol" أو "alc". وترد نسبة الكحول الفعلية في نفس مجال الرؤية مع اسم المنتج، والكمية الصافية والصلاحية الدنيا أو تاريخ "للاستعمال قبل".

٣,١٢ وضع علامة الرزمة

تترافق المنتجات الغذائية مع إشارة إلى الرزمة التي ينتمي إليها المنتج ويسبقها حرف "L" إلا في الحالات التي يظهر ذلك فيها بوضوح من الإشارات الأخرى على اللصاقة. وللمنتجات الغذائية الموضّبة مسبقاً، تظهر علامة الرزمة على الغلاف المسبق أو على اللصاقة المربوطة به. أما بالنسبة إلى المنتجات الغذائية غير الموضّبة مسبقاً فتظهر علامة الرزمة على الغلاف أو على المستوعب أو على وثائق تجارية ذات صلة ترافق المنتجات الغذائية.

ليس ضرورياً وضع علامة الرزمة لـ:

المنتجات الزراعية المباعة أو المسلمة للتخزين الموقت، أو محطات التحضير

- والتوضيب، أو المنقولة إلى هيئات المنتجين أو الجمعية للاندماج الفوري في نظام التحضير التشغيلي أو المعالجة
- المنتجات الزراعية المباعة بشكل غير معبأ إلى المستهلك
- الغلافات أو المستوعبات التي يبلغ الجانب الأوسع منها مساحة تقل عن ١٠ سم ٢
- الحصى الفردية من البوظة، مع أنها يجب أن تظهر على الغلاف الممزوج
- المنتجات الغذائية التي يحدّد حجم رزمتها بتاريخ الصلاحية الدنيا أو تاريخ
- "للاستعمال قبل" شرط أن يتألف ذلك التاريخ من يوم محدد وشهر محدد.

١٣, ٣ أدلة الترميز القضيبيّة

إن أدلة الترميز القضيبيّة أو الأرقام الإلكترونيّة (EAN)، مع أنها غير منصوص عليها في تشريع الاتحاد الأوروبي، تطلبها دول أعضاء مختلفة وفاعليات أخرى في السوق مثلاً سلسلة المرفق. ويتألف كل غلاف منتج غذائي من ١٣ رقماً يلخّص منشأ الغلاف وهويته ومحتواه وحجمه.

٤. شروط خاصة بوضع اللصاقة للأغذية

١, ٤ اللصاقة الغذائية

ليس وضع اللصاقات الغذائية إلزامياً إلا عندما يظهر ادّعاء بميزة غذائية معينة على اللصاقة للمنتج، أو في عرضه أو في الإعلان له أو عندما ينصّ على ذلك توجيه محدد من توجيهات الاتحاد الأوروبي.

قد تطلب الدول الأعضاء بأن تخضع المنتجات المعروضة للبيع إلى المستهلك النهائي أو متعهدي الطعام الكبار غير الموضبة أو التي ستوضّب عند البيع، لوضع لصاقة غذائية.

وترد قواعد اللصاقات الغذائية في توجيه المجلس 90/496/EEC . وليس وضع

للصاقتات الغذائية إلزامياً في الاتحاد الأوروبي إلا إذا ظهر ادعاء ميزة غذائية على الصاقتة أو في رسائل إعلانية. وتعني "الصاقتة الغذائية" أي معلومات ترد على الصاقتة وتتعلق بقيمة الطاقة الموجودة بكميات هائلة للمغذيات التالية: البروتينات، والكربوهيدرات، والدهن، والألياف، والصوديوم، والفيتامينات والمعادن.

ويعني "ادعاء ميزة غذائية" أي تمثيل أو إعلان يدعي أن منتجاً غذائياً ما له مزايا غذائية معينة وهو يسمح به فقط إذا كان مرتبطاً بقيمة الطاقة و/أو المغذيات المذكورة أعلاه.

حيث يتوفر وضع لصاقتة غذائية، تتألف المعلومات التي تُعطى إما من المجموعة ١ (قيمة الطاقة، وكمية البروتينات، والكربوهيدرات والدهون) أو المجموعة ٢ (قيمة الطاقة، وكمية البروتينات، والكربوهيدرات، والسكر، والدهون، والمواد المشبعة، والألياف والصوديوم) في الترتيب المعطى أعلاه.

يجب الإعلان عن قيمة الطاقة ونسبة المغذيات بوحدات خاصة لكل ١٠٠ غ أو لكل ١٠٠ ملتر. ويجب التعبير عن المعلومات الخاصة بالفيتامينات والمعادن كنسبة مئوية من الحصة اليومية الموصى بها (RDA).

وتعرض المعلومات على الصاقتة بشكل جدول، حيث الأرقام مصفوفة في خط واحد أو إذا لم يكن من مكان كافٍ بشكل خطي وبلغة سهلة الفهم للشاري.

١.١.٤ الشكل المعتمد للصاقتة الغذائية

تتألف الصاقتة من إعلان رقمي عن المغذيات المعبر عنها لكل ١٠٠ غ أو لكل ١٠٠ مل أو لكل حصة من الطعام (كما حدّدت الكمية على الصاقتة) أو لكل قطعة (شرط أن تتم الإشارة إلى عدد القطع التي يحتوي عليها الغلاف). يجب أن تعرض المعلومات بشكل جدول، حيث تكون الأرقام مصفوفة إذا توفرت المساحة الكافية أو بشكل خطي إذا

كانت المساحة غير كافية. كما تعطى الكميات كما هي في الحالة النهائية للمبيع وقد تكون هذه المعلومات مرتبطة بحالة المنتج بعد تحضيره، شرط أن تعطى تعليمات مفصلة وكافية عن التحضير وأن تكون المعلومات متصلة بالمنتج كما هو محضّر للاستهلاك.

حيث تتوفر لصاغة غذائية، تتألف المعلومات التي تعطى إما من المجموعة ١ أو المجموعة ٢ كما أن ادعاءات ميزات المغذيات يجب أن تعلن.

المجموعة ١

لادعاء مزايا غذائية متعلقة بالطاقة، أو البروتينات، أو الكربوهيدرات أو الدهون:

- قيمة الطاقة بالـ كج (كيلوجول k) وكك (كيلوكالوري kcal)
- محتوى البروتين بالـغرام
- محتوى الكربوهيدرات بالـغرام
- محتوى الدهون بالـغرام

المجموعة ٢

لادعاء مزايا غذائية للسكريات، أو المثبتات، أو الألياف أو الصوديوم:

- قيمة الطاقة بالـ كج (كيلوجول k) وكك (كيلوكالوري kcal)
- محتوى البروتين بالـغرام
- محتوى الكربوهيدرات بالـغرام
- محتوى السكريات بالـغرام
- محتوى الدهون بالـغرام
- محتوى المثبتات بالـغرام
- محتوى الألياف بالـغرام
- محتوى الصوديوم بالـغرام

كما يمكن تضمين تفاصيل متعلقة بالكميات التالية:

- محتوى النشويات بالغرام
 - محتوى البوليول بالغرام
 - محتوى غير المثبتات الأحادية بالغرام
 - محتوى غير المثبتات المتعددة بالغرام
 - محتوى الكولسترول بالملغرام،
- أو المعادن أو الفيتامينات كما ترد في قسم إعلانات الفيتامينات والمعادن (أنظر أدناه)

حيث يتم الإعلان عن سكريات و/أو بوليول و/أو نشويات، يجب أن يلي الإعلان فوراً الإعلان عن محتوى الكربوهيدرات بالطريقة التالية:

محتوى الكربوهيدرات بالغرام	منه	• محتوى السكريات بالغرام • محتوى البوليول بالغرام • محتوى النشويات بالغرام
-------------------------------	-----	--

حيث يتم الإعلان عن كمية و/أو نوع الحمض الدهني و/أو معدل الكولسترول، يجب أن يلي هذا الإعلان فوراً الإعلان عن مجموع الدهون بالطريقة التالية:

• محتوى الدهون بالغرام	منه	• محتوى المثبتات بالغرام • غير المثبتات الأحادية بالغرام • غير المثبتات المتعددة بالغرام • محتوى الكولسترول بالميلغرام
------------------------	-----	---

٤,١,٢ شكل الإعلان عن الفيتامينات والمعادن

يجب الإعلان عن الفيتامينات والمعادن كنسبة مئوية من الحصة اليومية الموصى بها (RDA) ويمكن أن تعطى هذه النسبة بالشكل البياني ولكن بالطريقة التالية:

إعلانات الفيتامينات والمعادن					
المغذي	الوحدة	RDA	المغذي	الوحدة	الوحدة
فيتامين A	μg	٨٠٠	فيتامين B12	μg	١
فيتامين D	μg	٥	بيوتين	mg	٠,١٥
فيتامين E	mg	١٠	حمض البانتوتريك	mg	٦
فيتامين C	mg	٦٠	كالمسيوم	mg	٨٠٠
ثيامين	mg	١,٤	فوسفور	mg	٨٠٠
ريبوفلافين	mg	١,٦	حديد	mg	١٤
نياسين	mg	١٨	ماغنيزيوم	mg	٣٠٠
فيتامين B6	mg	٢	زنك	mg	١٥
فولاسين	μg	٢٠٠	يود	μg	١٥٠

في ما يتعلق بتقرير الكمية التي تعتبر هامة، وتقضي القاعدة بأخذ نسبة ١٥٪ من الحصة اليومية الموصى بها (RDA) المزودة مع كل ١٠٠ غ أو كل ١٠٠ مل أو كل غلاف إذا كان الغلاف يحتوي على قطعة واحدة.

٤,١,٣ إعلان الطاقة

يجب احتساب قيمة الطاقة باستخدام عوامل التحويل التالية مع الكيلوجول قبل الكيلوكالوري:

- كربوهيدرات (باستثناء البوليول): ١٧ كج/غ - ٤ كك/غ
- البوليول: ١٠ كج/غ - ٤,٢ كك/غ
- البوتين: ١٧ كج/غ - ٤ كك/غ

- الدهون: ٣٧ كج/غ - ٩ كك/غ
- الكحول (إثانول): ٢٩ كج/غ - ٧ كك/غ
- الحمض العضوي: ١٣ كج/غ - ٣ كك/غ

٤, ١, ٤ احتساب القيم المعلنة

القيم المعلنة للمغذيات، والمغذيات المجهرية والألياف هي القيم المتوسطة على أساس:

- تحليل المصنَّع للغذاء
- احتساب من القيم المعروفة أو الفعلية للمكونات المستعملة أو
- احتساب من البيانات الموضوعية والمقبولة بصورة عامة

٤, ٢ وضع اللصاقة العضوية

يومن تنظيم المجلس ٩١/٢٠٩٢ (المادة ٢) حماية على نطاق الاتحاد الأوروبي لبعض الألفاظ المستعملة للإشارة إلى المستهلك بأن غذاء أو منتجاً غذائياً ما قد أنتج وفقاً لقواعد الانتاج العضوي في الاتحاد الأوروبي.

وفيما وضعت المعايير العضوية على صعيد الاتحاد الأوروبي، يبقى تنفيذ التنظيم وإنفاذه من مسؤولية كل من الدول الأعضاء على حدة. كما تمتد مسؤولية الدولة العضو هذه أيضاً إلى واردات المنتجات العضوية. فلاستيراد المنتجات العضوية الأميركية، يجب أن يعمل مستوردو الاتحاد الأوروبي من خلال سلطتهم في دولتهم للحصول على إذن بالاستيراد. وتمنح هكذا أذن على أساس كل حالة بحالتها، وتخضع لمراجعة الدولة العضو المعنية لعنصرين أساسيين:

المعايير العضوية وإجراءات التفتيش التي تطبقها الجهة المانحة للإذن للمنتج
إمتثال الجهة المانحة للإذن بالـ EN 45011 أو ISO Guide 65

وعلى المستورد أن يثبت أن المنتج قد أنتج وفقاً لمواصفات مساوية لموصفات الاتحاد

الأوروبي. إضافة إلى ذلك، يجب أن يقدم المستورد دليلاً على أن الجهة المانحة للإذن هي معتمدة حسب EN 45011/ISO 65، من قبل سلطة تعترف بها الدولة العضو. وقد يكون للدول الأعضاء فردياً معايير مختلفة لحكم الامتثال بهذه المتطلبات.

٤,٣ إعلان المكوّنات الكمية (QUID)

إعلان المكوّنات الكمية إلزامي في الحالات التالية:

- حيث يظهر المكوّن أو فئة المكوّنات بالاسم الذي يباع المنتج الغذائي به: مثلاً: بوظة بنكهة الفريز - QUID للفريز، فطيرة بالفاكهة - QUID لمحتوى فاكهة كامل
- حيث المكوّن أو فئة المكوّنات يربطه المستهلك عادة بذاك الاسم: مثلاً حساء غولاش - QUID للحم البقر
- حيث يتمّ التركيز على المكوّن أو فئة المكوّنات على اللصاقة بكلمات (مثل "مصنوع من الزبدة")، أو الصور (مثل صورة بقرة للتركيز على المكوّنات من الحليب) أو الرسوم (حجم مختلف، لون مختلف و/أو أسلوب طباعة مختلف)
- حيث المكوّن أو فئة المكوّنات ضروريان لوصف منتج غذائي وتمييزه عن المنتجات المماثلة

يجب أن يرد إعلان QUID في الاسم الذي يباع به المنتج أو بقربه إلا إذا أُشير طوعاً إلى لائحة مكوّنات على اللصاقة وفي هذه الحالة قد تظهر الكمية في اللائحة. ويجب أن تتناسب كمية المكوّن المعبر عنها بنسبة مئوية مع كمية المكوّن (أو المكوّنات) المستعملة فعلاً في تحضير المنتج.

لا ينطبق شرط الـ QUID على المكوّنات الموجودة طبيعياً في الأغذية والتي لم تُضف كمكوّنات مثلاً الكافيين (في القهوة) والفيتامينات والمعادن (في عصير الفاكهة). ولا

ضرورة لإعلانات QUID في عدد من الحالات، مثلاً عندما تفيد المنتجات بالوزن الصافي المحقق أو حيث يستعمل مكوّن ما لأغراض التنكيه. لا يمكن أن تحلّ إعلانات الـ QUID مكان اللصاقات الغذائية.

وينصّ توجيه المفوضية 1999/10/EC على استثناءات لشرط الـ QUID:

حيث عبارة "مع محليّات" أو "مع سكر ومحليّات" ترافق الاسم الذي يباع فيه منتج غذائي

- حيث إضافة فيتامينات ومعادن تخضع للصق علامة غذائية
- حيث المنتجات الغذائية مركّزة أو مجفّفة

٤.٤ الكينا والكافيين

ذكر وجود الكينا والكافيين على اللصاقة إلزامي عندما تكونان قد استعملتا في إنتاج المنتجات الغذائية أو تحضيرها (عادة المياه المنشطة والمشروبات المقويّة). يجب ذكر الكينا والكافيين في لائحة المكوّنات، مسبوقتين بكلمة "منكّها". كما يجب أن تحمل المشروبات التي تحتوي على أكثر من ١٥٠ مغ من الكافيين في اللتر على لصاقها عبارة "نسبة عالية من الكافيين"، يليها محتوى الكافيين المعبر عنه بالمغ/١٠٠ مل.

٤.٥ الفيتوستيرول والفيتوستانول

لتخفيض الكولسترول، يجب أن ترد الفيتوستيرول، وإسترات الفيتوستيرول، والفيتوستانول وإسترات الفيتوستانول المضافة إلى الأغذية ومكوّنات الأغذية في اللصاقة بالإشارة إليها على التوالي بالعبارات التالية: "ستيرولات نباتية"، أو "إسترات الستيرول النباتية"، أو "ستانولات نباتية" أو "إسترات لاستانول النباتية".

٦, ٤ حمض الغليسيريدينك وملح الأمونيوم العائد له

تنطبق قواعد محددة للعلامات الملصقة على الطوانيات والمشروبات التي تحتوي على حمض الغليسيريدينك وملح الأمونيوم الخاص به (سوس).

٧, ٤ اللصاقة الخاصة بالبيض

إن التدوين الإلزامي للبيض من الفئة أ (البيض الطازج للاستهلاك البشري) على اللصاقة بواسطة رمز يشير إلى المنتج وطريق التربية دخل حيز التنفيذ في ١ كانون الثاني/يناير ٢٠٠٤. فكل بيضة منتجة في الاتحاد الأوروبي يجب أن تختّم وحدها بأحد الرموز التالية التي تشير إلى طريقة التربية: ٠ = عضوية؛ ١ = في البرية؛ ٢ = في حظيرة؛ ٣ = في قفص.

٨, ٤ اللصاقات للحوم البقر

إن مخطط اللصاقات الإلزامي للحوم البقر موجود منذ أيلول/سبتمبر ٢٠٠٠. دخل حيز التنفيذ في ١ كانون الثاني/يناير ٢٠٠٢. وفي هذا المخطط، يجب أن تشير اللصاقات للحوم البقرية كلها إلى المعلومات التالية:

• "ولد في: بلد ثالث"

• "مربى في: بلد ثالث أو بلدان ثالثة"

ويمكن دمج ما سبق في حال ولد الحيوان وربّي وذبح في البلد الثالث نفسه، أي "المنشأ: بلد ثالث"

• "ذُبح في: بلد ثالث / رقم الموافقة للمسلخ"

• "قُطع: بلد ثالث / رقم الموافقة لبلد القطع"

رمز خاص بتتبع أثر المنتجات يربط بين اللحم والحيوان أو مجموعة الحيوانات التي

تمثل الإنتاج ليوم واحد كحد أقصى.

وتتطبق شروط لصق علامات خاصة للحوم الحيوانات البقرية البالغة ١٢ شهراً أو أقل. ولا يسمَح باستعمال وصف المبيعات "عجل" للحوم الأبقار البالغة أكثر من ١٢ شهراً.

٩, ٤ اللصاقة الخاصة بالحساسية

منذ تشرين الثاني/يناير ٢٠٠٥، أصبح إلزامياً أن يشار إلى وجود ١٢ مجموعة محددة من المكونات المثيرة للحساسية على اللصاقات الغذائية. وتشمل اللصاقات الخاصة بالحساسية المشروبات الكحولية أيضاً.

١٠, ٤ اللصاقات للمنتجات الغذائية المعدلة جينياً

للمنتجات المعدلة جينياً تكون العبارة المستعملة على اللصاقة كما يلي:

(أ) حيث الغذاء يتألف من أكثر من مكوّن واحد، ترد العبارة التالية فوراً بعد ذكر المكوّن المعني، بين هلالين: "معدّلة جينياً"، أو "منتجة من [اسم المكوّن] معدّل جينياً". فمكوّن مركّب بعنصر X منتج من جسم معدّل جينياً Y يجب أن يشار إليه بعلامة "يحتوي على X منتج من Y المعدّل جينياً".

(ب) حيث يشار إلى المكوّن باسم فئة ما، يجب استعمال العبارة التالية في لائحة المكونات: "يحتوي على [اسم الجسم] معدّل جينياً" أو "يحتوي على [اسم المكوّن] منتج من [اسم الجسم] معدّل جينياً".

مثلاً: للزيوت النباتية التي تحتوي على زيت لفت من لفت معدّل جينياً، يجب أن تظهر عبارة "يحتوي على زيت لفت من لفت معدّل جينياً" على لائحة المكونات.

(ج) حيث لا وجود للائحة مكوّنات، يجب أن تظهر عبارة "معدّل جينياً" أو "منتج من [اسم الجسم] معدّل جينياً" بوضوح على اللصاقة.

مثل ١: "مشروب يحتوي على كاراميل منتج من ذرة معدلة جينياً".

مثل ٢: "ذرة حلوة معدلة جينياً".

(د) إذا تشكّل المنتج من جسم معدّل جينياً أو احتوى على جسم معدّل جينياً مثلاً ذرة حلوة في سلطة مكسيكية، تشير اللصاقة إلى ما يلي "ذرة حلوة معدلة جينياً".

قد تظهر العبارتان في (أ) و(ب) في ملاحظة في حاشية لائحة المكونات، شرط أن تطبعا بحرف بالحجم نفسه على الأقل كحرف لائحة المكونات أو، حيث لا لائحة مكونات، بوضوح على اللصاقة.

٥- مختلف الفئات للمنتجات الغذائية المحددة

أصدر الاتحاد الأوروبي تشريعاً عمودياً من خلال توجيهات وتنظيمات تعالج تصنيع فئات خاصة من المنتجات الغذائية وتوضيها ووضع لصاقات عليها. وتنطبق هذه التنظيمات كأولوية في الشروط العامة والخاصة للصاقات على ما يلي:

• **مشتقات القهوة والشيكوري**

• **المنتجات المضافة لتحسين ميزات الأغذية المنشطة**

• أنزيمات غذائية

• إضافات غذائية- إضافات غير الألوان والملحيات المسموحة

• الملونات

• الملحيات

• المنكهات

• المواد المنكهة المحددة كيميائياً

• المنكهات المدخنة

• الأغذية الخاصة بالأطفال والأطفال الرضع

- وصفات الأطفال الرضع
- الأغذية المرتكزة على الحبوب

• الحميات الخاصة

- منتجات غذائية مخصصة لاستخدامات غذائية معينة
- أغذية مستعملة في حميات مقيدة للطاقة لتخفيض الوزن
- الأغذية الخاصة بالحمية لأغراض طبية خاصة
- إضافات غذائية
- فيتامينات

• الدهون و اللحوم

- تحديد البقر والعجل ووضع اللصاقة
- زيوت ودهون قابلة للأكل: مستوى الحمض
- دهون قابلة للدهن

• مشتقات الحليب

- حليب محفوظ مجفّف كلياً أو جزئياً
- جبينات وجبينيّات قابلة للأكل

• المشروبات

- تعريف المشروبات المعطرة ووصفها وعرضها
- وضع لصاقة على المشروبات الكحولية
- تعريف المشروبات الروحية ووصفها وعرضها

- وضع لصاقة على النبيذ
- مياه معدنية طبيعية
- عصير الفاكهة والمنتجات المماثلة

• السكريات والعسل

- سكريات
- مربى الفاكهة
- كاكاو وشوكولا
- عسل

• الأغذية الجديدة ومكوناتها

٦. شروط توضيب الأغذية

٦,١ مواد التوضيب وتصميمها

٦,١,١ نظام تحديد طبيعة المواد

يحمل الغلاف العلامة المناسبة إما على الغلاف نفسه أو على اللصاقة. ويجب أن تكون مرئية بوضوح ومقروءة بسهولة. ويجب أن يكون وضع العلامة دائماً ومستداماً بما في ذلك عندما يفتح الغلاف.

ويأتي الترقيم من:

(أ) ١ إلى ١٩ للبلاستيك

(ب) ٢٠ إلى ٣٩ للورق والكرتون

(ت) ٤٠ إلى ٤٩ للمعدن

(ث) ٥٠ إلى ٥٩ للخشب

(ج) ٦٠ إلى ٦٩ للأنسجة

(ح) ٧٠ إلى ٧٩ للزجاج

قد يستعمل نظام تحديد طبيعة المواد أيضاً عبارات المختزلة باللغة الإنكليزية مثل HDPE (high density polyethylene) التي تعني كثافة عالية من البوليثيلين. وقد تحدّد طبيعة المواد بواسطة نظام ترقيم و/أو اختزال. وتظهر علامات تحديد طبيعة المواد في وسط العلامة البيانية أو تحتها وهي الرسم البياني الذي يشير إلى طبيعة الغلاف الذي يمكن إعادة استعماله أو استعادته.

٦, ١, ٢ معايير الاتحاد الأوروبي القابلة للتطبيق

شروط أساسية حول تكوين الغلاف وطبيعته كمادة يمكن إعادة استعمالها أو استعادتها، ومن بينها إمكانية إعادة تدويرها، موجودة في مواصفات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بـ:

- (أ) معايير ومنهجيات لتحليل دورة حياة الغلاف
- (ب) طرق لقياس وجود معادن ثقيلة وغيرها من المواد الخطرة في الغلاف والتحقق منها وكذلك انطلاقها في البيئة من الغلاف بحد ذاته ومن نفاياته
- (ت) معايير لمحتوى أدنى من المواد القابلة لإعادة التدوير في الغلاف لأنواع مناسبة من التوضيب
- (ث) معايير لطرق إعادة التدوير
- (ج) معايير لطرق التسميد والسماذ المنتج
- (ح) معايير لوضع العلامات على الغلاف

٦, ١, ٣ شروط التصنيع والتكوين للتوضيب

- (أ) يجب أن يصنّع التوضيب بطريقة تجعل حجم التوضيب ووزنه محدودين إلى الحد الأدنى المناسب للمحافظة على المستوى الضروري للسلامة، والنظافة الصحية والقبول للمنتج الموضّب وللمستهلك
- (ب) يصمّم الغلاف وينتج ويسوّق بطريقة تسمح بإعادة استعماله أو استعادته، بما

في ذلك إعادة تدويره وحصر أثره على البيئة عند التخلص من نفايات الغلافات أو
رواسب عمليات إدارة نفايات الغلافات
(ت) يصنّع الغلاف بطريقة تجعل وجود مواد سامة ومواد خطرة أخرى كمكوّنات
في مادة الغلاف أو أي من مكوّنات الغلاف بحدّها الأدنى بالنسبة إلى وجودها في
الإنبعاثات، رماد أو مواد راشحة عندما تحرقّ الغلافات أو رواسب عمليات إدارتها
أو نفايات الغلافات أو عندما تطمّر.

٤, ١, ٦ الشروط الخاصة بطبيعة الغلاف القابلة لإعادة الاستعمال

(أ) تسمح الميزات المادية ومواصفات التوضيب بإجراء عدد من الرحلات أو الدورات
في شروط استعمال يمكن توقعها بصورة طبيعية
(ب) إمكانية معالجة الغلاف المستعمل من أجل الاستجابة إلى الشروط الصحية
وشروط السلامة لليد العاملة
(ت) الاستجابة للشروط الخاصة بالغلاف القابل للاستعادة عندما لا يعود الغلاف
يستعمل وبالتالي يصبح نفايات

٥, ١, ٦ الشروط الخاصة بطبيعة مادة التوضيب القابلة للاستعادة

يصنّع التوضيب بطريقة تسمح بإعادة تدوير نسبة مئوية معينة من وزن المواد
المستعملة إلى تصنيع منتجات قابلة للتسويق، وفقاً للمعايير السارية في الاتحاد
الأوروبي.

- الطاقة: تتمتع نفايات الغلاف المعالجة لغرض استعادة الطاقة بقيمة حرارية دنيا
أقلّ للسماح باستغلال أمثل لاستعادة الطاقة
- التسميد: تتمتع نفايات التوضيب المعالجة لغرض التسميد بطبيعة قابلة للتحلل

بيولوجياً لا تعوق التجميع المنفصل وعملية التسميد أو النشاط الذي يدخل فيه

- مواد قابلة للتحلل بيولوجياً: يجب أن تتمتع نفايات التوضيب القابل للتحلل بيولوجياً بطبيعة تسمح له بخوض تحلل فيزيائي، أو كيميائي، أو حراري أو بيولوجي كما يتحلل معظم السماد النهائي إلى ثاني أكسيد الكربون، وكتلة حيوية وماء.

٦,١,٦ تركّز المعادن الثقيلة

إن مجموع مستويات تركّز الرصاص، والكاديوم، والزنك والكروم الموجودة في الغلاف أو مكونات الغلاف لا يتخطى ١٠٠ جزء بالمليون بالوزن. وتنطبق استثناءات على الأقفاس البلاستيكية والمنصات البلاستيكية المصنّعة في عملية إعادة تدوير مضبوطة. فالمواد المعاد تدويرها يجب أن تنشأ من أقفاص أو منصات بلاستيكية أخرى ويجب أن يشكل اعتماد مواد خارجية الحد الأدنى الممكن تقنياً، حتى حد أقصى هو ٢٠٪ من الوزن.

٦,٢ المواد التي تحتك بالأغذية

دخل التنظيم – الإطار (EC No. 1935/2004) الصادر في ٢٧ تشرين الأول/أكتوبر ٢٠٠٤ حيز التنفيذ في ٣ كانون الأول/ديسمبر ٢٠٠٤ مطبقاً بذلك مقارنة جديدة لتنظيم عمل السوق الداخلية بالنسبة إلى المواد المقدره للاتصال مباشرة أو بطريقة غير مباشرة بالأغذية. وينص هذا التنظيم على أن تصنع المواد، بما فيها المواد الذكية، وفقاً لممارسة التصنيع الجيدة (GMP) كما هي مفصلة في التنظيم (EC No 2023/2006) الصادر في ٢٢ كانون الأول/ديسمبر ٢٠٠٦ لكي لا تنقل، في إطار شروط استعمالها الطبيعي أو المتوقع، مكوناتها إلى المنتجات الغذائية بكميات قد:

- تعرّض الصحة البشرية للخطر

• تؤدي إلى تغير غير مقبول في تكوين المنتج الغذائي

• تتسبب بتدهور في مواصفات المنتج الغذائي المنشّطة

وتنطبق شروط خاصة على المواد النشطة التي قد تأتي بتغيير في تكوين الغذاء أو مواصفاته المنشّطة، بشكل مشابه لتلك المتعلقة بالإضافات الغذائية الخاضعة لأحكام التوجيه 89/107/EEC . أما بالنسبة إلى المواد التي تدخل عمداً في مواد ناشطة ستطلق في الغذاء فتعتبر مكوّنات خاضعة للتوجيه 2000/13/EC .

لا ينطبق التنظيم (EC NO. 1935/2004) . على المواد المغلّفة أو الطالية مثل المواد التي تغطي قشر الجبن، ومنتجات اللحوم المعدّة أو الفاكهة، التي تشكل جزءاً من المنتجات الغذائية وقد تستهلك معاً مع المنتجات الغذائية تلك لكنه ينطبق على المواد المغلّفة أو الطالية التي لا تشكل جزءاً من الغذاء وليست معدة لتستهلك معه.

المواد الواردة في الملحق ١ من التنظيم (EC No. 1935/2004)

إعلانات الفيتامينات والمعادن	
• ورق وكرتون	• مواد نشطة وذكية
• بلاستيك	• مواد لاصقة
• حبر طباعة	• سيراميك
• سللولوز معاد توليدها	• فلين
• سيليكون	• مطاط
• أنسجة	• زجاج
• المزيلات ومواد الطلي	• مطاط
• الشموع	• راتنج التبادل الأيوني
• الخشب	• معادن وخلائط

إن المواد الواردة أعلاه قد تخضع لإجراءات محددة قد تشمل لائحة بالمواد المسموح بها للتصنيع، ومعايير النقاوة، وشروط خاصة، وحدود خاصة و شاملة حول تغلغل

العناصر إلى الغذاء، وأحكام رامية إلى حماية الصحة البشرية، وقواعد للتحقق من الامتثال، وأحكام خاصة بتأمين قابلية تقفي أثر المواد في مراحل التصنيع والمعالجة والتوزيع كافة وشروط وضع اللصاقات الإضافية.

وقد كُلفت السلطة الأوروبية للسلامة الغذائية مسؤولية المسائل المتعلقة بالصحة العامة، والسماح بمواد جديدة تستعمل متّصلةً بالغذاء. ويمكن استشارة موقعها الإلكتروني لمعرفة كافة تشريعات الاتحاد الأوروبي القابلة للتطبيق على المواد التي تحتك بالأغذية بما في ذلك على سبيل المثال لا للحصر البلاستيك، والسيراميك، والعوامل النافخة، والعوامل المدنة، والسلولوز المعاد توليدها، ومونومير كلور الفينيل، والحلمات ومصاصات الأطفال المطاطية ومشتقات الإيبوكسي.

في حال لم تكن المواد خاضعة لتشريع محدد في الاتحاد الأوروبي، فإن المواد التي لم تحتك بعد بالمنتجات الغذائية يجب أن تترافق عند وضعها في السوق مع:

(أ) كلمات "قابلة للاحتكاك بالأغذية" أو إشارة محددة بالنسبة إلى استعمالها أو رمز مسموح به كما يرد في الملحق ٢ للتنظيم EC No. 1935/2004.

(ب) عند الضرورة يجب التقيد بالشروط عند استعمالها

(ت) اسم المصنّع، أو الموضّب أو البائع الأوروبي أو اسمه التجاري وعنوان مقره الأساسي أو العلامة التجارية المسجلة للمصنّع، أو الموضّب أو البائع الأوروبي

(ث) وضع لصاقات مناسبة أو تحديد لطبيعة المنتج لتأمين قابلية تقفي أثرها

(ج) في حال وجود مواد نشطة أو ذكية، تتوفر معلومات حول وجه أو أوجه الاستعمال المسموح بها ومعلومات أخرى ذات صلة

يجب أن ترد هذه التفاصيل على اللصاقة بشكل دقيق ومقروء بوضوح وغير قابل

للازالة على ألا تكون إلزامية إذا كانت موجّهة بطبيعتها لتكون على احتكاك بالمنتجات الغذائية.

عند مرحلة المفرق، يجب أن تكون هذه التفاصيل:

- على المواد أو على الغلاف
- على العلامات الملصقة المثبتة على المواد أو على الغلاف
- على ملاحظة بقرب المواد المعنية ومقروءة بوضوح بالنسبة إلى المشتريين

عند مرحلة التسويق بغير المفرق، يجب أن تكون هذه التفاصيل:

(أ) على الوثائق المرافقة

(ب) على العلامات الملصقة أو الغلاف أو على المواد نفسها

عند مرحلة التسويق غير المفرق، لا بدّ وأن تترافق مشتقات خاصة مثل تلك المتعلقة بمونومير كلورايد الفينيل، والبلاستيك، والسلولوز المعاد توليدها، والسيراميك، إلخ مع إعلان خطي يفيد بأنها تتمثل بالقواعد المطبقة عليها.

لا بد وأن يرافق بيان خطي للامتثال أي مواد على اتصال بالأغذية، ويجب أن يوفر المصنّع الوثائق الضرورية للسلطات المختصة بطلب منها.

تؤمن قابلية تقفي أثر المواد في المراحل كافة من أجل تسهيل ضبط المنتجات المعيبة وسحبها، وإعلام المستهلك، وتحديد المسؤوليات.

٦,٣ غازات التوضيب

إن المنتجات الغذائية التي مدّدت صلاحيتها بواسطة غازات توضيب يجب أن تحمل اللصاقة "موضّبة في جوّ واقٍ؟".

٧- مواقع إلكترونية ذات صلة

ملخصات عن التشريع الأوروبي / السلامة الغذائية / وضع اللصاقات على المنتجات

وتوضيها <http://europa.eu/scadplus/leg/en/s80000.htm>

موقع قانون الاتحاد الأوروبي <http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>

وكالة المملكة المتحدة للمعايير الغذائية <http://www.food.gov.uk/foodlabelling>

السلطة الأوروبية للسلامة الغذائية <http://www.efsa.europa.eu/en.html>

البعثة الأميركية حول الزراعة الأجنبية إلى الاتحاد الأوروبي

<http://useu.usmission.gov/agri/usda.html>

وكالة الزراعة والزراعة الغذائية كندا <http://ats.agr.ca/info/europe-e.htm>

<http://ats.agr.ca/info/europe-e.htm>

دليل المصدرين الكنديين لشروط اللصاقات والتوضيب للبعثة الكندية الأوروبية إلى

الاتحاد الأوروبي (أذار/مارس ٢٠٠٠) <http://ats.agr.ca/europe/e1429.htm>

موقع منظمة الإضافات المحتكة بالأغذية مع توجيهات للممارسات الجيدة للمواد

البلاستيكية المعدة للاحتكاك بالأغذية <http://fca.cefic.org>

٨- لائحة بالتشريعات الأوروبية الأساسية ذات الصلة

يرد أدناه التشريع الأوروبي الأساسي القابل للتطبيق، في المادة التي ينطبق عليها:

المادة ٢,٠

• توجيه المجلس 2000/13/EC . حول اللصاقات على المنتجات الغذائية وعرضها

والإعلان عنها والتعديلات اللاحقة عليه، وآخرها في العام ٢٠٠٦

• توجيه المجلس 94/62/EC وتعديلاته اللاحقة الهادفة إلى منع إنتاج نفايات

التوضيب؛ وإعادة استعمال الغلاف؛ وإعادة التدوير وأشكال أخرى من استعادة

نفايات التوضيب؛ وتخفيض التخلص النهائي من هكذا نفايات

- منتجات الكاكاو والشوكولا: التوجيه 2000/36/EC
- السكريات: التوجيه 2001/111/EC
- العسل: التوجيه 2001/110/EC
- عصير الفاكهة ومنتجات مماثلة: التوجيه 2001/112/EC
- الحليب المحفوظ المجفف كلياً: التوجيه 2001/114/EC
- مشتقات القهوة ومشتقات الشيكوري: التوجيه 1999/4/EC
- مربى الفاكهة، والجيلو، والمارمالاد، وهريسة الكستناء: التوجيه 2001/113/EC

المادة ٣,٠

- توجيه المجلس 2000/13/EC الصادر في ١٨ كانون الأول/ديسمبر ١٩٧٨
والتعديلات اللاحقة عليه
- بلاغ المفوضية 91/C2070/02

المادة ٣,٤

- توجيه المجلس 2000/13/EC الصادر في ١٨ كانون الأول/ديسمبر ١٩٧٨
والتعديلات اللاحقة عليه

المادة ٣,٥

- توجيه المجلس 71/316/EEC الصادر في ٢٦ تموز/يوليو ١٩٧١ والتعديلات
اللاحقة عليه
- توجيه المجلس 76/211/EEC الصادر في ٢٠ كانون الثاني/يناير ١٩٧٦
والتعديلات اللاحقة عليه

- إرشاد المجلس 2000/13/EC الصادر في ١٨ كانون الأول/ديسمبر ١٩٧٨
والتعديلات اللاحقة عليه

المادة ٣,٦ إلى ٣,١٠

- توجيه المجلس 2000/13/EC الصادر في ١٨ كانون الأول/ديسمبر ١٩٧٨
- والتعديلات اللاحقة عليه

المادة ٣,١١

- توجيه المجلس 2000/13/EC الصادر في ١٨ كانون الأول/ديسمبر ١٩٧٨
والتعديلات اللاحقة عليه
- توجيه المفوضية 87/250/EEC الصادر في ١٥ نيسان/أبريل ١٩٨٧

المادة ٣,١٢

- توجيه المجلس 89/396/EEC الصادر في ١٤ حزيران/يونيو ١٩٨٩ والتعديلات
اللاحقة عليه

المادة ٤,١

- توجيه المجلس 90/496/EEC الصادر في ٢٤ أيلول/سبتمبر ١٩٩٠ والتعديلات
اللاحقة عليه في إرشاد المفوضية 2003/120/EC

المادة ٤,٢

- تنظيم المجلس ٩١/٢٠٩٢ (المادة ٢)

المادة ٤,٣

- توجيه المفوضية 1999/10/EC

المادة ٤, ٤

• توجيه المفوضية 2002/67/EC

المادة ٤, ٥

• تنظيم المفوضية ٢٠٠٤/٦٠٨

المادة ٤, ٦

• توجيه المفوضية 2004/77/EC

المادة ٤, ٨

• تنظيم المفوضية ٢٠٠٠/١٨٢٥ - معدّل بتنظيم المفوضية ٢٠٠٧/٢٧٥

تنظيم المجلس حول العجل ٢٠٠٧/٧٠٠

المادة ٤, ٩

في أيلول/سبتمبر ٢٠٠٣، إعتد المجلس الأوروبي والبرلمان الأوروبي تعديلاً هاماً (التوجيه المجلس 2003/89/EC على توجيه اللصاقات العام.

أما توجيه المفوضية 2006/142/EC ، المطبق ابتداءً من ٢٣ كانون الأول/ديسمبر ٢٠٠٨ فيضيف المنتجات الذئبية والمنتجات المحتكة.

ووسّع وضع اللصاقات الخاصة بالحساسية لتشمل المشروبات الكحولية في التوجيه 2003/89/EC .

ويضع توجيه المفوضية 2005/26/EC (مصحح بالتوجيه 2005/63/EC لائحة بالمشتقات المثيرة للحساسية المستثناة مؤقتاً (حتى ٢٥ تشرين الثاني/نوفمبر ٢٠٠٧) من الإعلان الإلزامي على اللصاقات الغذائية.

المادة ١٠، ٤

- المادة ١٣ من تنظيم البرلمان الأوروبي والمجلس الأوروبي ٢٠٠٣/١٨٢٩

المادة ١، ٦

- توجيه البرلمان الأوروبي والمجلس الأوروبي 94/62/EC الصادر في ٢٠ كانون الأول/ديسمبر ١٩٩٤ والتعديلات اللاحقة عليه

المادة ٢، ٦

التنظيم الإطار

- التنظيم للبرلمان الأوروبي والمجلس (EC No 1935/2004) الصادر في ٢٧ تشرين الأول/أكتوبر ٢٠٠٤ حول المواد المعدة للاحتكاك بالأغذية والتوجيهان المبطلان 80/593/ EEC و 89/109/EEC(L3384)

تنظيم ممارسة التصنيع الجيدة

- التنظيم حول ممارسة التصنيع الجيدة EC No 2023/2006 للمواد المعدة للاحتكاك بالأغذية

توجيهات محددة

- توجيه المجلس 82/711/EEC الصادر في ١٨ تشرين الأول/أكتوبر ١٩٨٢ الذي يضع القواعد الأساسية الضرورية لاختبار تسلل مكونات المواد البلاستيكية المعدة للاحتكاك بالمنتجات الغذائية. (نسخة موحدة غير رسمية)
(مواد بلاستيكية: قواعد أساسية لاختبار تسلل المواد)
- توجيه المجلس 84/500/EEC الصادر في ١٥ تشرين الأول/أكتوبر ١٩٨٤ حول تقرب قوانين الدول الأعضاء المتعلقة بمواد السيراميك المعدة للاحتكاك

بالمنتجات الغذائية.

(سيراميك)

• توجيه المجلس 85/572/EEC الصادر في ١٩ كانون الأول/ديسمبر ١٩٨٥ والذي يضع لائحة بالمحفّزات التي تستعمل لاختبار تسلل مكوّنات المواد البلاستيكية المعدة للاحتكاك بالمواد الغذائية

(بلاستيك: لائحة المحفّزات لاختبار التسلل)

• توجيه المفوضية 93/8/EEC الصادر في ١٥ آذار/مارس ١٩٩٣ والذي يعدّل

• توجيه المجلس 82/711/EEC الذي يضع القواعد الأساسية الضرورية لاختبار تسلل مكوّنات المواد البلاستيكية المعدة للاحتكاك بالمنتجات الغذائية

(بلاستيك: قواعد أساسية لاختبار التسلل – التعديل الأول)

• توجيه المفوضية 97/48/EC الصادر في ٢٩ تموز/يوليو ١٩٩٧ والذي يعدّل

للمرة الثانية توجيه المجلس 82/711/EEC الذي يضع القواعد الأساسية الضرورية لاختبار تسلل مكوّنات البلاستيك المعدة للاحتكاك بالمنتجات الغذائية

(بلاستيك: قواعد أساسية لاختبار التسلل – التعديل الثاني)

• توجيه المفوضية 2002/72/EC الصادر في ٦ آب/أغسطس ٢٠٠٢ والمتعلق

بالمواد البلاستيكية المعدة للاحتكاك بالأغذية

(بلاستيك: قنونة تعديل 7+EEC/90/128)

• توجيه المفوضية 2004/1/EC الصادر في ٦ كانون الثاني/يناير ٢٠٠٤ المعدّل

للتوجيه 2002/72/EC في ما يتعلق بتعليق استعمال ثاني كاربوناميد الأزوت كعامل نافخ

• توجيه المفوضية 2004/19/EC الصادر في ١ آذار/مارس ٢٠٠٤ المعدّل

• للتوجيه 2002/72/EC المتعلق بالمواد البلاستيكية المعدة للاحتكاك بالمنتجات الغذائية

• توجيه المفوضية 2005/31/EC الصادر في ٢٩ نيسان/أبريل ٢٠٠٥ والمعدل لتوجيه المجلس 84/500/EEC في ما يتعلق بإعلان معايير الامتثال والأداء للطريقة التحليلية للمواد السيراميكية المعدة للاتصال بالمنتجات الغذائية

• توجيه المفوضية 2005/79/EC الصادر في ١٨ تشرين الثاني/نوفمبر ٢٠٠٥ المعدل للتوجيه 2002/72/EC المتعلق بالمواد البلاستيكية المعدة للاحتكاك بالأغذية

• توجيه المفوضية 2007/19/EC الصادر في ٢ نيسان/أبريل ٢٠٠٧ المعدل للتوجيه 2002/72/EC المتعلق بالمواد البلاستيكية المعدة للاحتكاك بالأغذية وتوجيه المجلس 85/572/EEC الذي يضع لائحة بالمحفّزات التي تستعمل لاختبار تسلل مكوّنات المواد البلاستيكية المعدة للاحتكاك بالمنتجات الغذائية

• تنظيم المفوضية (EC No 372/2007) الصادر في ٢ نيسان/أبريل ٢٠٠٧ والذي يضع حدود التسلل الانتقالي للمواد الملدنة في أوعية في غلافات معدة للاحتكاك بالأغذية

• تصحيح للتنظيم N372/2007 الصادر في ٢ نيسان/أبريل ٢٠٠٧ الذي يضع حدود التسلل الانتقالي للمواد الملدنة في أوعية في غلافات معدة للاحتكاك بالأغذية (OJ L 92, 3.4.2007)

• توجيه المفوضية 2007/42/EC الصادر في ٢٩ حزيران/يونيو ٢٠٠٧ المتعلق بالمواد المكوّنة من سللولوز معاد توليدها والمعدة للاحتكاك بالمنتجات الغذائية. (نسخة مقنونة)

تشريعات حول مواد فردية

- توجيه المجلس 78/142/EEC الصادر في ٣٠ كانون الثاني/يناير ١٩٧٨ حول تقريب قوانين الدول الأعضاء المتعلقة بالمواد التي تحتوي على مونومير كلورايد الفينيل والمعدة للاحتكاك بالمنتجات الغذائية (بلاستيك: حدود على مونومير كلورايد الفينيل (VCM))
- توجيه المفوضية 80/766/EEC الصادر في ٨ تموز/يوليو ١٩٨٠ الذي يضع طريق تحليل المجموعة الأوروبية للضبط الرسمي لمستوى مونومير كلورايد الفينيل في المواد المعدة للاحتكاك بالمنتجات الغذائية (بلاستيك: تحديد الـ VCM في المنتجات النهائية)
- توجيه المفوضية 81/432/EEC الصادر في ٢٩ نيسان/أبريل ١٩٨١ والذي يضع طريقة التحليل للمجموعة الأوروبية للضبط الرسمي لكلورايد الفينيل الذي تطلقه المواد في المنتجات الغذائية (بلاستيك: تحديد الـ VCM في الأغذية)
- توجيه المفوضية الصادر في ١٥ آذار/مارس ١٩٩٣ والمتعلق بإطلاق مواد N-nitrosamines نيتروسامينات و N-nitrosatable من الحلمات والمصاصات المطاطية (مطاط: حدود النيتروسامينات)
- تنظيم المفوضية 1895/2005/EC الصادر في ١٨ تشرين الثاني/نوفمبر ٢٠٠٥ حول تقييد استخدام بعض مشتقات الإيبوكسي في مواد معدة للاحتكاك بالأغذية.

المادة ٦,٣

- توجيه المجلس 89/107/EEC الصادر في ٢١ كانون الأول/ديسمبر ١٩٨٨ والتعديلات اللاحقة عليه
- توجيه المفوضية 94/54/EC الصادر في ١٨ تشرين الثاني/نوفمبر ١٩٩٤ والتعديلات اللاحقة عليه

٩- أمثلة عن لصاقات مقبولة عن المنتجات الغذائية

يرد مثل ممتاز عن لصاقة مقبولة للمنتجات الغذائية في علامة قصيرة متحركة على الموقع:

<http://www.food.gov.uk/multimedia/flash/eatwellflashlabel.swf>

١٠- توضيب الأغذية ووضع اللصاقات في لبنان

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية - ليبنور هي السلطة الوحيدة التي يحق لها إعداد المواصفات ونشرها وتعديلها في لبنان وقد نشرت مواصفات متعددة حول وضع اللصاقات والتوضيب ومواده.

وقد أعدت هذه المواصفات ووضعت في لجان تقنية متخصصة مكونة من خبراء يمثلون القطاعين العام والخاص، والجامعات، ومراكز الأبحاث، والمختبرات وأطراف معنية أساسية أخرى.

ونظراً إلى أهمية هذا القطاع بالنسبة إلى السوق اللبنانية وفي إطار التزام لبنان بتنسيق المواصفات الوطنية مع المواصفات الأوروبية اعتمدت ليبنور:

• ٦ مواصفات أوروبية منسقة تدخل في إطار التوجيه الأوروبي 94/62/EC "التوضيب ونفايات التوضيب"، على أساس مبادئ النهج الجديد، كمواصفات وطنية لبنانية

• ١٣ مواصفة وطنية متعلقة بمواد التوضيب والمنتجات الورقية قد نشرت حتى نهاية العام ٢٠٠٧

• أصدرت ليبنور حوالي ٢٥ مواصفة لبنانية لوضع اللصاقات والعلامات، في ما يتعلق بالمنتجات الغذائية، ومواد التجميل، والمواد الميكانيكية، والاسمنت وغيرها.

١٠, ١ التوضيب ونفاياته (٦ مواصفات)

الرقم	العنوان
NL EN 13427	شروط التوضيب لاستعمال المعايير الأوروبية في مجال التوضيب ونفاياته التوضيب
NL EN 13428	التوضيب - الشروط الخاصة بالتصنيع والتكوين - الوقاية من خلال تخفيض المصدر
NL EN 13429	التوضيب - إعادة الاستعمال
NL EN 13430	التوضيب - الشروط للتوضيب القابل للاستعادة بإعادة تدوير المواد
NL EN 13431	التوضيب - الشروط للتوضيب القابل للاستعادة بشكل استعادة طاقة بما في ذلك تحديد القيمة الحرارية الدنيا الأقل
NL EN 13432	التوضيب - الشروط للتوضيب القابل للاستعادة من خلال التسميد والتحلل البيولوجي - اختبار المخطط ومعايير التقييم للقبول النهائي للتوضيب

١٠, ٢ مواد التوضيب والمنتجات الورقية (١٣ مواصفة)

الرقم	العنوان
NL 282	المواد البلاستيكية الموجهة للاتصال بالمنتجات الغذائية
NL 398	الدفاتر المدرسية
NL 448	المناشف الورقية
NL 449	الفوط الورقية
NL 486	ورق التواليت
NL 488	المحارم الورقية
NL 731	مستوعبات زجاجية للأغذية الموضّبة مسبقاً
NL 733	أكياس ورقية
NL 734	ورق كتابة وبعض فئات المواد المطبوعة - أحجام مقلّمة - سلسلتا أ وب
NL 735	ورق مشمّع للحلويات
NL 736	ورق مشمّع للتوضيب العام
NL 737	أكواب ومستوعبات من البلاستيك الصلب وشبه الصلب والمخصصة للاستخدام الواحد
NL ISO 2758	ورق - تحديد القوة المتفجرة

٣.١٠ وضع العلامات واللصاقات للمنتجات الغذائية، ومستحضرات التجميل، والمواد الميكانيكية، والاسمنت وغيرها (٢٥ مواصفة)

الرقم	العنوان
NL 14	مستحضرات التجميل: وضع اللصاقات
NL 43	الحوال والأسلاك المعزولة – نظام التعيين ووضع العلامات
NL 102	بلاط السيراميك وحجارة الجدران: تعريفات، وتصنيف، ومواصفات ووضع علامات
NL 206	وضع اللصاقات للأغذية الموضبة مسبقاً
NL 489	وضع اللصاقات للأغذية لأغراض طبية خاصة وإعلان ميزاتها
NL 658	وضع اللصاقات للأغذية الموضبة مسبقاً لاستخدامات حماية خاصة وإعلان ميزاتها
NL 719	توجيهات عامة حول وضع اللصاقات
NL 744	وضع اللصاقات للمواد الكيميائية
NL EN 267	حارقات النفط بالتجفيف القسري • تعريفات، شروط، اختبار، وضع علامات
NL EN 303-1	غلايات التدفئة – غلايات تدفئة بحارقات نطف بالتجفيف القسري – الجزء ١: المصطلحات، الشروط العامة، الاختبار ووضع العلامات
NL EN 303-4	غلايات التدفئة – الجزء ٤: غلايات تدفئة بحارقات نطف بالتجفيف القسري – شروط خاصة للغلايات بحارقات التجفيف القسري مع مخرجات تصل إلى ٧٠ كليوواط وحد أقصى من الضغط التشغيلي ٣ بار – المصطلحات، الشروط الخاصة، الاختبار ووضع العلامات
NL EN 303-5	غلايات التدفئة – الجزء ٥: غلايات التدفئة للوقود الصلب، تطلق يدوياً وتلقائياً، ومخرجات اسمية تصل إلى ٣٠٠ كليوواط – المصطلحات، الشروط، الاختبار ووضع العلامات
NL EN 378-2	وصف لأنظمة التبريد ومضخات الحرارة. شروط السلامة والسلامة البيئية. التصميم، البناء، الاختبار، وضع العلامات والتوثيق
NL EN 934-2	خلائط للاسمنت، والمورتر والجص – الجزء ٢: خلائط الاسمنت – تعريفات، شروط، مطابقة، وضع علامات ووضع لصاقات
NL EN 934-4	خلائط للاسمنت، والمورتر والجص – الجزء ٤: خلائط للجص للأوتدة ما تثل الضغط • تعريفات، شروط، مطابقة، وضع علامات ووضع لصاقات

الرقم	العنوان
NL EN 1151	مضخّات - مضخّات روتودينامية - مضخّات بمفعول كرهبائي لا يتخطى ٢٠٠ واط لمنشآت التدفئة ومنشآت تسخين المياه المنزلية • شروط، اختبار، وضع علامات
NL prEN 12953-3	الغلايات الصدفية - الجزء ٥: التفتيش خلال البناء، التوثيق ووضع العلامات
NL IEC 60073	مبادئ أساسية ومبادئ السلامة لمواجهة الإنسان-الآلة، ووضع العلامات والتحديد - مبادئ الترميز لأجهزة الإشارة والمشغلات الميكانيكية
NL IEC 60095-2	بطاريات إطلاق بالرصاص - الحمض - الجزء ٢: قياسات البطاريات وقياسات المحطات النهائية ووضع علاماتها
NL IEC 60254-2	بطاريات جَرِصاص - حمض - الجزء ٢: قياسات الخلايا والمحطات النهائية ووضع علامات لأقطاب الخلايا
NL IEC 60445	مبادئ أساسية ومبادئ السلامة لمواجهة الإنسانالآلة، وضع العلامات والتحديد - تحديد أجهزة المحطات النهائية وبعض الموصلات المحددة، بما في ذلك القواعد العامة لنظام الحروف والأرقام
NL IEC 60446	مبادئ أساسية ومبادئ السلامة لمواجهة الإنسان-الآلة، وضع العلامات والتحديد - تحديد الموصلات بالألوان أو الأرقام
NL IEC 61056-2	خلايا وبطاريات برصاص-حمض منقولة (أنواع موجّهة بالصمام) - الجزء ٢: قياسات، محطات نهائية ووضع علامات
NL IEC 61293	وضع علامات على الأجهزة الكهربائية مع تصنيفات متعلقة بتزويد الكهرباء - شروط السيلامة
NL ISO 11609	طب أسنان - معاجن أسنان - شروط، طرق الاختبار ووضع العلامات