

## وضع الرمز على المواد أو المنتجات التي تسبب الحساسية الشديدة ضروري للمواد الغذائية غير المغلفة

المواد المسببة للحساسية يجب إبعادها من بذور ولب المواد الغذائية. الأشخاص الذين تصيبهم حساسية خفيفة قد تسبب هذه لهم أعراض وآلام مرضية. ولهذا يتوجب على المصنعين للمواد الغذائية ومزودين السوق بالأغذية أن يضعوا علامة ورمز على هذه المنتجات.

هذه النشرة تهدف للإرشاد حول متطلبات وضع ملصقات وعلامات على المواد التي تسبب حساسية وقد تسبب أعراض مرضية غير محتملة عند تقديمها وهي مفتوحة. حتى القوانين الإضافية لوضع الرموز والعلامات والتي هي غير مذكورة في نشرة المعلومات هذه يجب مراعاتها أيضاً. تبقى الشركة المصنعة للمواد الغذائية ملتزمة تحت مراقبة شاملة وفحص وتقييم شامل مبني على القوانين والقواعد والتوجيهات المعيارية، والتي قد يضاف إليها متطلبات أخرى في بعض الحالات. تبقى الشركة المصنعة للمواد الغذائية مسؤولة بالدرجة الأولى عن تصنيع وتوفير المواد الغذائية الآمنة للسوق، وضمان الالتزام بالأمر المطلوب.

### 1) نوع وطريقة وضع الرمز والعلامة على المواد الغذائية غير المغلفة

المواد الغذائية غير المغلفة ذات الصلة بهذه القوانين هي تلك المواد الغذائية التي

- يحصل عليها المستهلك النهائي من شركة التزويد للمجموعات (\*) بدون أن يكون قد سبق تغليفها ويتم تقديمها للبيع،
- حسب رغبة المستهلك النهائي يمكن تغليفها في مكان البيع أو
- من ناحية بيعها المباشر قد تكون سبق تغليفها وتكون غير معروضة للأخذ الذاتي من قبل المستهلك المشتري.

يجوز بيع المواد الغذائية غير المغلفة للمستهلك النهائي أو مقدم التزويد الجماعي فقط إذا كانت المواد والمنتجات المذكورة في (2) مرئية وواضحة ومقروءة بشكل جيد. يجب تعريف ووضع علامات على المواد والمنتجات التي تسبب حساسية شديدة، بحيث يعلم المستهلك النهائي أو مقدم التزويد الجماعي قبل الشراء واستلام المواد الغذائية ويحيط بذلك علماً.

يجب ذكر هذه المعلومة بالطرق التالية

1. على اللوحة على المادة الغذائية أو بالقرب من المادة الغذائية أو
2. من خلال مقدم التزويد الجماعي على بطاقة مادة الطعام أو الشراب أو في جدول الأسعار، بحيث تكون العلامة أو يكون الرمز سهل الفهم وواضحاً في الأسفل، وذلك إذا كان من الضروري وضع ذلك الرمز وتم التأكيد على الضرورة بشكل قوي أو
3. من خلال لوحة معلقة في مكان البيع أو
4. من خلال معلومة خطية أو إلكترونية خاصة صادرة عن الشركة المنتجة للمادة الغذائية، تكون واضحة ومشاهدة ويمكن الإطلاع عليها مباشرة للمستهلك النهائي أو لمقدم التزويد الجماعي وذلك على الأقل عند تسليم المادة الغذائية ويتم إعلامه للإطلاع عليها والمعرفة.

ويمكن إعطاء المعلومة بشكل شفهي من خلال العاملين العارفين وذلك عند تسليم المادة الغذائية على أبعد تقدير، عندما

- إعطاء المعلومة عند طلب المستهلك النهائي وبدون تأخير قبل إتمام الشراء وقبل تسليم المادة الغذائية،
- توفر تسجيل خطي عند إنتاج تلك المادة الغذائية أو المكونات المستخدمة أو مواد المعالجة
- تسجيل خطي للسلطة المسؤولة واستجابة لطلب المستهلك النهائي بحيث تكون واضحة ويمكن الإطلاع عليها.

### 2) المواد والمنتجات التي تسبب حساسية أو أعراض غير محتملة

(A) الحبوب المحتوية على الغلوتين، وخصوصاً القمح (قمح الدنكل و قمح خورسان)، الحنطة، الشعير، الشوفان، أو الأصول المختلطة منها، وكذلك المنتجات المصنوعة منها. يُستثنى من ذلك شراب الجلوكوز من أصل القمح بما في ذلك سكر العنب من أصل القمح، وشراب الجلوكوز من التقطير الكحولي بما في ذلك كحول الإيثيلين من أصل نباتي،

(B) القشريات والمنتجات التي تصنع منها،

نسخة: 2015/06

صفحة 2 من 2

- (C) البيض والمنتجات التي تصنع منه،
- (D) السمك والمنتجات التي تصنع منه بإستثناء جيلاتين السمك والذي يستخدم كمادة ناقلة للفيتامين أو لمستحضرات الكاروتين، وكذلك جيلاتين السمك أو غراء السمك والذي يستخدم كمادة تبريد للبيرة والنيبيذ،
- (E) المكسرات والمنتجات التي تصنع منها،
- (F) فول الصويا والمنتجات التي تصنع منه، يُستثنى من ذلك زيت ودهن فول الصويا المُصفى بشكل كامل، والخليط الطبيعي توكوفيرول (E306)، وتوكوفيرول الطبيعي ألفا (د)، والتوكوفيرول لاسيتات ألفا (د)، وتوكوفيرول سوكسيتات ألفا (د) من مصادر فول الصويا، والفيتوستيرين المستخلص من الزيوت النباتية والفيتوستيرينيتسر المستخلص من مصادر فول الصويا، والفيتوستانولستر من مصادر فول الصويا،
- (G) الحليب وما يستخلص منه (بما في ذلك اللاكتوز) بإستثناء مصل اللبن الذي يستخدم في إنتاج المقطرات الكحولي بما في ذلك كحول الإيثيل من أصل نباتي واللاستيت،
- (H) الفواكه ذات القشرة خصوصاً اللوز والبندق والمكسرات بأنواعها والبستاقين والمكاداميا وكذلك ما يُستخلص منها، بإستثناء المكسرات التي تستخدم في إنتاج المقطرات الكحولية بما فيها كحول الإيثيل من أصل نباتي،
- (I) الكرفس والمنتجات التي تصنع منه،
- (J) الخردل والمنتجات التي تصنع منه،
- (K) السمسم والمنتجات التي تصنع منه،
- (L) ثاني أكسيد الكبريت والسلفايت بتركيز أكثر من 10 ملغم/كغم أو 10 ملغم/لتر في مجموعه كثنائي أكسيد الكبريت والذي يستخدم للإستهلاك الجاه أو النواتج حسب تعليمات الشركة الصانعة ليرجع لحالته الأولى،
- (M) اللوبيا والمنتجات التي تصنع منه،
- (N) الرخويات والمنتجات التي تصنع منها،

المعلومات السابقة تستند إلى

- قانون الاتحاد الأوروبي رقم 2011/1169
- وقانون معلومات المواد الغذائية الحالي التكميلي

\* المحلات الثابتة أو المتنقلة أو المطاعم أو صالات الطعام في المعامل أو المدارس أو المستشفيات أو شركات تقديم الأطعمة والتي يتم في إطار نشاطها التجاري تقديم المواد الغذائية بشكل مباشر للإستهلاك إلى المستهلك النهائي

مراقبة المواد الغذائية وصحة الحيوانات

Stadt Kassel - Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit

Stegerwaldstraße 26a, 34123 Kassel

Telefon 0561 787 3336

Fax: 0561 787 3335

[veterinaer@kassel.de](mailto:veterinaer@kassel.de)

Sprechzeiten nach Vereinbarung