

## وزارة الصناعة والتجارة

## قرار رقم (٦٨) لسنة ٢٠٠٦

بشأن اعتماد مواصفات قياسية خليجية لبعض المنتجات الغذائية  
مواصفات قياسية وطنية الزامية

وزير الصناعة والتجارة:

بعد الاطلاع على المرسوم بقانون رقم (١٦) لسنة ١٩٨٥ في شأن المواصفات والمقاييس والمعدل بالمرسوم بقانون رقم (١٢) لسنة ١٩٩٢ ،  
وعلى المرسوم بقانون رقم (٧) لسنة ١٩٩٤ بالتصديق على وثيقة تأسيس منظمة التجارة العالمية ،  
وعلى القانون رقم (٣٣) لسنة ٢٠٠٥ بالموافقة على النظام الأساسي لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية،  
وعلى قرار مجلس إدارة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعها الرابع المنعقد بمدينة الرياض بالمملكة العربية السعودية بتاريخ ٣١ مايو و٢٧ نوفمبر ٢٠٠٥م بشأن اعتماد مشاريع مواصفات قياسية خليجية لبعض المنتجات الغذائية،  
وعلى قرار اللجنة الوطنية للمواصفات والمقاييس في اجتماعها الخامس والثلاثين المنعقد بتاريخ ٢٥ يناير ٢٠٠٦ بالموافقة على اعتماد المواصفات القياسية الخليجية لبعض المنتجات الغذائية كمواصفات قياسية وطنية إلزامية (المتعارف عليها دولياً باللوائح الفنية) ،

## قرر الآتي:

## المادة الأولى

تعتمد المواصفات القياسية الخليجية لبعض المنتجات الغذائية الصادرة عن هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية والوارد ملخص عنها في القائمة المرفقة بهذا القرار، كمواصفات قياسية وطنية إلزامية (المتعارف عليها دولياً باللوائح الفنية).

## المادة الثانية

يُعمل بهذا القرار بعد ستة أشهر من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

وزير الصناعة والتجارة

د. حسن عبدالله فخرو

صدر بتاريخ: ١٤ جمادى الآخرة ١٤٢٧هـ  
الموافق: ١٠ يوليـو ٢٠٠٦م

قائمة اللوائح الفنية الخليجية المعتمدة  
لبعض المنتجات الغذائية

وصف المواصفة	عنوان المواصفة	الرقم التسلسلي
تختص هذه المواصفة بالفواكه المشكلة المعلبة المكونة من أربعة أو خمسة أنواع من الفاكهة ولا تشمل سلطة الفواكه. وتتنطق هذه المواصفة إلى الخواص الفيزيائية والكيميائية للفواكه المشكلة المعلبة التي تتلخص في عدم السماح باستخدام المواد الملونة فيما عدا الأريثروسين (الرقم اللوني E127) في حالة تلوين الكرز فقط اصطناعياً وبكميات تتفق مع الإنتاج الجيد. وكذلك الخواص الميكروبيولوجية التي تشمل أن تكون خالية من الطفيليات وأية مواد ناتجة من سموم الأحياء الدقيقة كما وتتضمن طرق الاختبار والمتطلبات التي يجب توافرها عند التعبئة والتخزين واشترطات البيانات الإيضاحية.	الفواكه المشكلة المعلبة	١
تختص هذه المواصفة القياسية بعصير العنب المعد للاستهلاك الأمامي المباشر. وتتناول هذه المواصفة الخواص الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية لعصير العنب، كما وتتضمن طرق الاختبار والمتطلبات التي يجب توافرها عند التعبئة والنقل والتخزين والبيانات الإيضاحية.	عصير العنب	٢
تختص هذه المواصفة القياسية بزيتون المائدة بأنواعه. وتتضمن المواصفة الخواص الفيزيائية والكيميائية التي تبين الحد الأدنى لمحتوى كلوريد الصوديوم والحد الأعلى للرقم الهيدروجيني في أنواع الزيتون المختلفة وكذلك أنواع المواد الحافظة المستخدمة في زيتون المائدة. كما وتشتمل المواصفة أيضاً على المتطلبات التي يجب توافرها عند التعبئة والنقل والتخزين والبيانات الإيضاحية.	زيتون المائدة	٣
تختص هذه المواصفة القياسية بلحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المبردة والمجمدة. وتتضمن الخواص العامة الواجب توافرها في هذه اللحوم ومتطلبات التعبئة والتخزين والبيانات الإيضاحية.	لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المبردة والمجمدة	٤
تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالحلاوة الطحينية المصنوعة من الطحينية البيضاء والمستخدم فيها السكريات المغذية الطبيعية.	الحلاوة الطحينية	٥