

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

مشروع تحديث نهائي
Final Draft Standard FDS

البدائل النباتية والنباتية الصرف لمنتجات اللحوم والمنتجات ذات الأصل الحيواني
(Vegetarians , Vegan)
Plant-based substitutes for meat and other products of animal origin
(Vegetarians, Vegan)

إعداد اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05/DS/ GSO 2024

ICS: 67.060

This document is a draft Gulf Technical Regulation circulated for comments. It is, therefore, subject to alteration and modification and may not be referred to as a Gulf Technical Regulation until approved by GSO.

هذه الوثيقة مشروع لائحة فنية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كلائحة فنية خليجية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها أجهزة التقييس الوطنية في الدول الأعضاء، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر/قررت مجلس الإدارة لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم () الذي عقد بتاريخ...../...../..... هـ ، الموافق/...../.....م اعداد اللائحة الفنية الخليجية رقم GSO (البدائل النباتية والنباتية الصرفة لمنتجات اللحوم والمنتجات ذات الأصل الحيواني / Plant-based substitutes for meat and other products of animal origin) التي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05 "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة المملكة العربية السعودية.

البدايل النباتية والنباتية الصرف لمنتجات اللحوم والمنتجات ذات الأصل الحيواني
(Vegetarians , Vegan)

1. المجال:

تختص هذه المواصفة القياسية بمتطلبات الأغذية النباتية والنباتية الصرف البديلة عن منتجات اللحوم والمنتجات ذات الأصل الحيواني مثل: البيض والحليب ومنتجات الألبان واللحوم والأسماك والدهون وغيرها، والتي تحمل ادعاءات (Vegetarians أو Vegan).

2 . المواصفات التكميلية:

- 1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
- 2.2 GSO 2233 "اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة".
- 3.2 GSO 1016 " المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية " .
- 4.2 GSO 2333 " اشتراطات الادعاءات الصحية والتغذوية على المنتجات الغذائية".
- 5.2 GSO 150-2 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية" - فترات الصلاحية الاختيارية - الجزء الثاني".
- 6.2 GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
- 7.2 GSO 1354 "منتجات بروتين الصويا".
- 8.2 GSO -CAC 174 "منتجات البروتين النباتي".
- 9.2 GSO 193 " الملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف " .
- 10.2 GSO 2500 " المواد المضافة المسموح بإضافتها في المواد الغذائية".
- 11.2 GSO 2483 " الدهون /الزيوت المهدرجة جزئياً".
- 12.2 GSO 2041 " شراب الصويا".

- 13.2 GSO 1930 " منتجات جوز الهند السائل: حليب جوز الهند و قشدة جوز الهند".
- 14.2 GSO 382 " الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية".
- 15.2 GSO 323 " اشتراطات عامه لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة".

3. التعاريف:

- 1.3 **غذاء أو مكونات غذائية مناسبة للنباتيين (vegetarian):**
 يحتوي الغذاء أو المكونات الغذائية المناسبة للنباتيين المعروف ب vegetarian على ثلاث أنواع:
- 1.1.3 **غذاء أو مكونات غذائية مناسبة للنباتيين تشمل الحليب ومنتجات الألبان والبيض ومنتجاته (Ovo-lacto-vegetarians):**
 هو أي منتج أو مكون غذائي غير حيواني باستثناء: الحليب ومنتجات الألبان، البيض أو منتجاته، العسل أو منتجاته، والمنتج الشمعي المأخوذ من الصوف كـ (لانولين lanolin)، وقد يشمل المواد المضافة، المنكهات، الانزيمات.
- 2.1.3 **غذاء أو مكونات غذائية مناسبة للنباتيين تشمل البيض ومنتجاته (Ovo-vegetarians):**
 هو أي منتج أو مكون غذائي غير حيواني باستثناء: البيض أو منتجاته، العسل أو منتجاته، والمنتج الشمعي المأخوذ من الصوف كـ (لانولين lanolin)، وقد يشمل المواد المضافة، المنكهات، الانزيمات.
- 3.1.3 **غذاء أو مكونات غذائية مناسبة للنباتيين تشمل الحليب ومنتجات الالبان (Lacto-vegetarians):**
 هو أي منتج أو مكون غذائي غير حيواني باستثناء: الحليب ومنتجات الألبان، العسل أو منتجاته، والمنتج الشمعي المأخوذ من الصوف كـ (لانولين lanolin)، وقد يشمل المواد المضافة، المنكهات، الانزيمات.
- 2.3 **البديل النباتي الكامل (الصرف) (Vegan):**
 هو أي منتج أو مكون غذائي غير حيواني (يشمل المواد المضافة، المنكهات، الانزيمات).

1.2.3 البديل النباتي الصرف للحوم:

هي أغذية يتم إنتاجها عن طريق استخراج البروتينات من مصادر نباتية مثل: فول الصويا أو القمح أو البازلاء، ثم تخضع مستخلصات البروتين بعد ذلك للتسخين والتبريد لتصنيع قوام شبيه باللحم، يُضاف إليها مكونات أخرى (مثل المنكهات والملونات) لتحاكي نكهة ومذاق ومظهر اللحم.

2.2.3 البديل النباتي الصرف للبيض:

عبارة عن منتجات مكونه من خليط من البروتينات النباتية وبعض المكونات مثل الخميرة الغذائية أو نشا البطاطس أو دقيق التابيوكا بالإضافة إلى المنكهات والملونات لتحاكي مذاق ومظهر البيض.

3.2.3 البديل النباتي الصرف للحليب:

عبارة عن مشروبات مشتقة من الحبوب أو البقوليات أو المكسرات أو مزيج من هذه المنتجات تستهلك كبدايل للحليب ويتم تصنيع هذه المشروبات من البقوليات مثل: فول الصويا أو الحبوب مثل الأرز والشوفان أو المكسرات مثل اللوز.

4.2.3 البديل النباتي الصرف للأجبان:

عبارة عن منتجات مكونه من خليط من البروتينات النباتية وبعض المكونات مثل زيت جوز الهند أو البذور (السمسم ودوار الشمس) أو المكسرات (الكاجو والصنوبر والفول السوداني واللوز) أو فول الصويا أو الخميرة الغذائية أو نشا البطاطس أو دقيق التابيوكا والأرز بالإضافة إلى التوابل والمنكهات والملونات لتحاكي مذاق ومظهر الجبن.

5.2.3 البديل النباتي الصرف للأسماك والقشريات:

عبارة عن منتجات مكونه من خليط من البروتينات النباتية وبعض المكونات مثل الخضروات (قلب الخرشوف والنخيل) أو الأعشاب البحرية أو النشا بالإضافة إلى التوابل والمنكهات والملونات لتحاكي مذاق ومظهر السمك والقشريات.

4. المتطلبات العامة:

- 1.4 يجب أن تكون البروتينات والدهون في المنتج البديل النباتي الكامل الصنف من المواد الخام النباتية.
- 2.4 لا يسمح بخلط أحد المنتجات الحيوانية أو أحد مشتقاتها مثل الدهون والبروتين والجيلاتين الحيواني أو من الكائنات المعدلة وراثياً باستخدام جينات حيوانية مع البديل النباتي الكامل الصنف لمنتجات اللحوم أو البيض أو الحليب وغيرها.
- 3.4 يمكن استخدام الإضافات الغذائية (بما في ذلك العناصر الغذائية الصغيرة مثل الفيتامينات والمعادن) شريطة ألا تكون من أصل حيواني في البديل النباتي الكامل (الصنف) طبقاً لما ورد في المواصفة الخليجية الواردة في البند رقم (10.2).
- 4.4 يجب كتابة اسم المنتج بصيغة تكون واضحة للمستهلك وتدل على انها بديل للمنتجات الأساسية من مصادر حيوانية.
- 5.4 أن يكون المنتج ذو لون وشكل ورائحة وطعم مناسب، وخالياً من الشوائب والمواد الغريبة.
- 6.4 يجب عدم استخدام أي عبارات أو علامات تجارية أو أسماء أو صور تسيء لصناعة المنتجات الأساسية والتي تهدف لترجيح بدائل منتجات اللحوم والحليب والبيض وغيرها.
- 7.4 يجب ألا تتجاوز الحدود الميكروبيولوجية في المنتج على الحدود الواردة في المواصفة الخليجية الواردة بالبند (3.2).
- 8.4 يجب ألا تتجاوز الحدود القصوى للملوثات والسوموم الفطرية في المنتج على الحدود الواردة في المواصفة الخليجية الواردة بالبند رقم (9.2).
- 9.4 أن يتم الإنتاج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند رقم (6.2).
- 10.4 أن يخلو المنتج من الزيوت المهدرجة جزئياً وبما يتوافق مع المواصفة القياسية الواردة في البند 11.2 وبما يتوافق مع المواصفة القياسية الواردة في البند (11.2).

11.4 ألا تزيد الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات عما هو محدد في المواصفة القياسية الواردة في البند (14.2).

12.4 أن يتم اخذ الاحتياطات المناسبة لتنظيف خطوط الإنتاج وفقاً لممارسات التصنيع الجيدة.

13.4 في حال إضافة أي ادعاء أو رمز أو شعار أو علامة أو عبارة خاصة بمنتجات النباتيين يجب تقديم ما يثبت صحة هذا الادعاء.

5. التعبئة والنقل والتخزين:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (2.15)، يجب أن تكون التعبئة والنقل والتخزين للمنتج وفقاً لما يلي:
1.5 **التعبئة:**

يجب أن تكون عبوات المنتجات ملائمة وسليمة ومتينة ونظيفة ولم يسبق استخدامها ولا تؤدي إلى تغيير خصائص الجودة في المنتج أو تلوثه.
2.5 **النقل:**

يجب أن تكون وسيلة النقل ملائمة بحيث تحمي المنتج من التغير في خصائصه وتحافظ عليه من التلف الميكانيكي أو التلوث، كما يجب ألا تُستخدم هذه الوسائل في نقل المبيدات أو المواد الأخرى السامة.
3.5 **التخزين:**

يجب أن تكون المخازن ملائمة وتحافظ على المنتج من التلف الميكانيكي والتلوث والحرارة.

6. البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود رقم (1.2)، (2.2)، (2.4)، (2.5)، يجب أن تحتوي البيانات الإيضاحية الخاصة بالمنتج على البيانات التالية:

- 1.6 أن يتوافق اسم المنتج مع البنود رقم 1.3 أو 2.3
- 2.6 توضيح ما إذا كان المنتج خام أو مطبوخ وبيان طريقة الاستهلاك.
- 3.6 أن تحتوي بطاقة المنتج على معلومات توضح ان المنتج مناسب للنباتين أو النباتيين الصنف.
- 4.6 فترة الصلاحية طبقاً للمواصفة الخليجية الواردة في البند رقم (5.2).

المراجع:

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي رقم CXS 174 الخاصة بمنتجات البروتين النباتي.
- مواصفة المعهد الصيني لعلوم وتكنولوجيا الأغذية (CIFST) الخاصة ببدائل اللحوم (CIFST / T 001-2020)
- التعاريف والمعايير الفنية للأغذية والمكونات الغذائية المناسبة النباتية والنباتية الصرف للبطاقات والادعاءات (ISO 23662:2021)